AL RISTORANTE

Qualche volta io ed i miei compagni andiamo a mangiare fuori. Prima prenotiamo un tavolo per quattro in un piccolo ristorante del centro, al ristorante Da Piero.

Entriamo e cerchiamo il nostro tavolo gia apperecchiato com una elegante tovaglia rosa, i piatti, il bichiere grande da acqua e quello picolo da vino; a destra del piatto il coltello, il cucchiaio ed i tovagliolo ben ripiegato, a sinistra due forchette; fra i bicchieri ed il piatto il coltellino, la forchettina da frutta e il cucchiaino da dolce. Dopo che ci sediamo, il cameriere porta anche la formaggera e l'oliera con l'olio e l'aceto(kis), il sale e il pepe. Ordiniamo al cameriere acqua minerale gassata e vino, bianco e rosso, della casa.

Vediamo subito il tavolo degli antipasti che sono una specialita della cucina italiana, cosi piena di fantasia e di sapori e fatta non solo di spaghatti.

Ci serviamo da soli: gli antipasti sono oferti a buffet. E molto difficile scegliere tra un pomodoro ripieno e le cozze alla marinara, il prosciutto com il melone, quello cotto con l'insalata russa. Dopo l'antipasto io non prendo il primo piatto. Alcuni, invece vogliono gli spaghetti al pomodoro, altri i tortellini in brodo: gli spaghetti cotti al dente ed i tortellini molto saporiti.

Per secondo abbiamo prendimo o un filetto alla griglia ben cotto o il fritto misto o l'arrosto con contorno di patate e verdure:fiagiolini, zucchine, carciofi, insalata verde, eccetera,

Dopo ordiniamo il dolce ed il cameriere ci porta il carello: crostate, dolci con la panna o con la frutta e la crema e gelati ai vari gusti.

Quando la cena finisce, chiamamo il cameriere per il conto e, anche se normalmente il servizo e incluso gli diamo la mancia.

Quando mangi? Quando ho fame?

Che cosa mangi?

Dove mangi?

Tre volte al giorno:

-la mattina: la colazione->fare colazione, la merenda-> fare uno spontino

-nell pomeriggio: il pranzo->pranzare

-la sera: la cena->cenare

Il pasto caldo-topli obrok

Il piatto-jed

Il pasto-obrok

Il pasto abbondante-obilen obrok

La portata-hod

Il piatto-jed

Il menu=lista dei piatti

Dove mangi? Al ristorante, in trattoria, in pizzeria <- mangiare fuori

Apparechiare il tavolo=preparare il tavolo

Essere la tavola= mangiare

Coprire il tavolo-pogrniti

Il coperto: il piatto, piatto piano( plitev), piatto fondo(globok)

Le posate: il coltello->tagliare(nož), il cucchiaio(žlica)-il cibo liquido,il cucchiaino, la forchetta, la forchettina

Il bichiere: da vino rosso, da vino biancom da acqua

Il cestino con il pane

La botiglia-steklenica

La caraffa/la brocca-vrč

Le stovigle-posoda

Le pentole-lonci

Il coperchio-pokrovka

Il pentolino-lonček

La cassevuola-kozica

La padella-ponev

Il paiolo-lonec za polento

A pressione-ekonom lonec

Il tegarne-lonček

L'utensile-pripomočki

Il robot da cucinare=trita tutto

La grattugia-ribežn

Il matarello-valjar

Cucchiaio di legno=mestolo-kuhavnica

Mestolo-zajemalka

Il piatto-krožnik

La tazza/la tazzina – šalca, šalčka

Il forno a microonde-mikrovalovna

Cuocere-kuhati

Cucinare=preparare da mangiare

Il cuoco

Il cuoco principale

Il cameriere/la cameriere

Il proprietario-lastnik

Il pasto=colazione,pranzo,cena

La portata: l'antipasto, il primo, il secondo, contorno, dolce

Il piatto-jed

Le vivande-živila

VERDURA: peperone, sedano(zelena), pomodoro, carotto, zucca, zucchina, cavolo(zelje), cavolfiore(cvetača), aglio, patate, insalata, radicchio, funghi, crauti(kislo zelje)

FRUTTA: mela, arancia, pera, melone, fragola, uva, ciliega, pesca, limone, albicoca, mandarino, agrumi, frutta secca, noci, nocciole, prugne(slive)

LA CARNE ROSSA:care di maiale, care di vitello

DOLCI: il biscotto, il gelato, il corneto, la torta, la panna cotta

LE CARNE BIANCE: il pollo, il tacchino

LATTI E LATTICINI: lo yogurt, il burro, il formaggio, la panna, la ricotta

LEGUMI: le lenticchie, i fagioli, i piselli, i mais, i fagiolini

PANE: il pane ai cereali, il pane integrali, pagniotta

CEREALI: couscouse, il riso

Farina-moka

Lievito-kvas

Lievito per dolci-pecilni prašek

Zucchero-sladkor

Pepe-poper

Sale-sol

Olio-olje

Aceto-kis

PIATTI:

La pasta ai funghi

Gli affettati-narezek

Il brodo-goveja juha

Pattatine fritte- pečen krompirček

La cottoletta alla milanese-dunajski zrezek

La minesta-mineštra

L'arrosto di vitello- telečja pečenka

Zuppa di fagioli-fižolovka

Insalata verde-zelena solata

I peperoni ripieni-polnjene paprike

Risotto ai funghi

Gnocchi ai funghi/burro

Bistecca alla fiorentina

Spaghetti alla carbonara

Ai fieri=alla griglia-na žaru

Ben cotta-dobro pečena

Mista- mešana

Gassata- gazirana

Congelato-zmrznjeno

Al sangue-krvavo

Involtini-zavitki

Scaloppine-zrezek

Spiedo-raženj

Arrosto-pečenka

Spezzattato-narezano na koščke

Grattugiato-naribano

Scaldato-pogreto

Tiepido-mlačno

Schiacciato-pretlačeno

Sbattuto-stepen

GLAGOLI:

Amalgamate=mescolare-mešati

Lasciate riposare-pustite počivati

Preparate

Stendete-zvaljati

Versate-vliti

Prevede-predvideti

Impastare-zmesiti

Imburrare- namazati z maslom

Infarinare-namokati

Intiepidire

Spezzare-zlomiti

Abbasare-znižati temperaturo

1 kg= chilo

1litro, mezzo litro

1 etto

1 cucchiaio/ata

Pizzico di sale

Mezzo bichiere di olio

Il grammo/ i grammi (gr)

RICCETTA:

Pizza z gobami

Sestavine za 4 osebe:

½ kg moke, 2 dag kvasa, malo soli, voda, 2 žlici olja, olupljen paradižnik, sir, gobe, origano, sol, poper, olivno olje.

Moki dodajte v vodi stopljen kvas, posolite, dodajte olje in vse zmešajte. Dobro pregnetite in pustite vzhajati. Medtem naribajte sir in narežite na koščke paradižnik. Vzhajano testo preložite na pomokano površino, pregnetitem zvaljajte in položite na namaščen pekač. Potresite s paradižniki, dodajte šunko in sir, posolite in popoprajte, potresite z origanom in poškropite z oljem. Dajte v pečico segreto na 220stopinj. Pecite 10min, vzemite iz peči in servirajte še vroče.

Pizza ai funghi

Igredienti per 4 persone

½ kg di farina, 20 grammi di lievito, un pizzico di sale, 2 cucchiai di olio, pomodoro, formaggio, funghi, sale, pepe, olio d'oliva

Aggiungete alla farina il lievite, salate, aggiungete l'olio e mescolate tutto, impastate bene e lasciate lievitare. Nel fra tempo grattungete il formaggio e tagliate a pezzi il pomodoro. Metete la pasta lievitata sulla superfice infarinata, impastate, stendete e metete in una teglia che prima avete unto, \_\_\_\_\_ con i pomodori agiungete prosciuti e formaggio, salate, \_\_\_\_ , \_\_\_\_ con origano e spruzzate con olio. Metete nel forno riscaldato al 200centigradi. Cuocete 20minuti, tagliete dal forno e servite ancora caldo.