

- ① Guardate le immagini. Quale festività e celebrazioni rappresentano? Scrivete i nomi delle feste sotto le immagini. Confrontate il vostro lavoro con il lavoro di un compagno di classe.



- Pasqua
- Capodanno
- la Battaglia delle arance
- Natale
- il Palio di Siena
- compleanno
- matrimonio

② Abbinare ad ogni festa la descrizione adeguata. Scrivete le soluzioni nella tabella.

1. Festa della Liberazione

2. Festa del Lavoro

3. Festa della Repubblica

4. Ferragosto

5. Tutti i Santi

6. Epifania

7. Santo Stefano

8. Pasqua

a. un giorno dedicato alle **gite fuori porta**, spesso al mare; è considerato il giorno più caldo dell'estate

b. quando le chiese cristiane ricordano la **risurrezione** di Gesù

c. il giorno in cui si festeggia l'arrivo dei tre Re Magi; per i bambini arriva una vecchia strega che si chiama Befana e che porta i regali;

d. si celebrano le lotte per i **diritti** dei lavoratori

e. un giorno per **allungare** la festa di Natale

f. si celebra la liberazione dell'Italia dal nazifascismo

g. un giorno per ricordare la **fondazione** della Repubblica Italiana nel 1946

h. una festa cr _____ a **gloria** e l'onore di tutte _____ **tte**



Vocaboli

la gita fuori porta = der Ausflug

la risurrezione = die Auferstehung

i diritti = die Rechte

allungare = verlängern

la fondazione = die Gründung

la gloria = der Stolz/der Ruhm

benedetto =

gesegnet/geweiht

la lotta = der Kampf

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

④ Il Panettone

- Mettete in ordine le indicazioni della ricetta per preparare il panettone

Ingredienti

- 500 grammi di farina
- 200 grammi di zucchero
- 4 uova
- 3 tuorli
- 160 grammi di burro
- 15 grammi di lievito di birra
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 200 ml di acqua calda
- 150 grammi di uvetta
- 80 grammi di canditi (limone e arancia)
- scorza di limone
- un pizzico di sale



	Prendere il secondo impasto e aggiungere 2 uova intere, 3 tuorli e la farina rimasta. Aggiungere lo zucchero, il burro rimasto e un pizzico di sale. Impastare per almeno 10 minuti.
	Prima di cucinare, mettere una noce di burro dentro.
	Quando il volume si è raddoppiato, aggiungere 150 grammi di farina, 2 uova intere e altri 5 grammi di lievito e impastare tutto. Poi aggiungere 100 grammi di zucchero. Unire 60 grammi di burro ammorbidito e impastare di nuovo.
A	Sciogliere 10 grammi di lievito con l'acqua calda e unirli a circa 150 grammi di farina. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo e formare una palla.
	Controllare la cottura con uno spiedino e dopo 45 minuti, toglierlo dal forno e far raffreddare.
	Unire i canditi e 150 grammi di uvetta all'impasto insieme alla scorza di limone e l'essenza di vaniglia. Mettere a lievitare di nuovo per circa 2 o 3 ore. Poi metterlo nella forma, prendere un coltello e tagliare l'impasto a croce e lasciarlo lievitare di nuovo.
	Lo dovete fare cuocere a 180°C in un forno preriscaldato nel piano più basso insieme a una ciotolina piena d'acqua. Lasciarlo cucinare per 45 minuti.
	Chiudere il primo impasto in una ciotola. Lasciarlo lievitare per la prima volta per un'ora in un luogo tiepido.
	Mangiare il panettone.
	Metterlo a lievitare come prima e lasciarlo riposare altre 2 ore.



Vocaboli

il tuorlo = der Eidotter

il lievito = die Hefe

la uvetta = die Rosine

la scorza = die Schale

l'impasto = der Teig

raddoppiato = verdoppelt

ammorbidito = weich gemacht

sciogliere = (auf)lösen

ottenere = erhalten

spiedino = das

Holzspießchen

raffreddare = abkühlen

i canditi = kandierte

Früchte

preriscaldato = vorgeheizt

ciotolina = das

Schüsselchen

tiepido = lauwarm

⑥ Ascolto

- Scegliete una delle canzoni sotto e ascoltatela.
- Rispondete alle domande e usate frasi complete!



[La Festa dei Nonni](#)

La Festa dei Nonni:

1. Che cosa fanno i nonni con i bambini?
2. Che cosa guardano i nonni?
3. Che cosa sono i nonni?
4. Con quale mezzo di trasporto viaggiano i nonni?

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____



[La Befana](#)

La Befana:

1. Quando viene la Befana?
2. Che cosa trasporta?
3. Che cosa usa per volare?
4. Che cosa canta sempre?