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**

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/2cf96558

② Abbinate 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 Kamp

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/2cf96558

③ Quale feste e celebrazioni festeggiate in famiglia?

1) Fate degli appunti e cercate un partner.
2) Scoprite quale feste celebra il vostro partner e scrivete i vostri appunti nello spazio previsto.

i miei appunti:	il mio partner festeggia:

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/2cf96558

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 unirlo 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

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/2cf96558

⑤ Le feste tipiche dell'Austria.

- Un tuo amico italiano/una tua amica italiana vuole conoscere alcune feste dell'Austria.
- Scrivi una mail al tuo amico/alla tua amica e spieghi almeno 2 feste austriache.
- Scrivi almeno 100 parole.

Di quale festa si tratta?
Conosci la festa in cui partecipa questo cane?

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/2cf96558

⑥ Ascolto

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

La Festa dei Nonni

La Befana

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?

La Befana:

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

1. _____

_____

2. _____

_____

3. _____

_____

4. _____

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/2cf96558