

ESERCIZI DI RECUPERO

Completa scegliendo o ESSERE o AVERE al presente indicativo e poi trasforma la frase in frase negativa come nell'esempio

Fai la frase negativa

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1-Annadue bambini. | Anna non ha due bambini |
| 2-Tuitaliano. | |
| 3-Noi.....a casa. | |
| 4-Voi.....i soldi. | |
| 5-Luil'ombrello. | |
| 6-Voi.....le scarpe nuove. | |
| 7-Loro.....cinesi. | |
| 8-Iomalato. | |
| 9-Lei.....in ritardo. | |
| 10-L'autobussporco. | |
| 11-I fiori.....belli. | |
| 12-Mio fratello.....la moto. | |
| 13-Voi.....freddo. | |
| 14-Noi.....caldo. | |
| 15-Voi.....amici. | |
| 16-Noi.....molti amici. | |
| 17-Luituo fratello. | |
| 18-Leitua sorella? | |
| 19-Le pennerosse. | |
| 20-Il passaporto.....scaduto. | |

Completa inserendo gli articoli determinativi

Metti l'articolo: IL \ LA

-tavoloportapescecarta ...donna ...caffègiornale
....bananamoscalibro ...penna ...sedia ...scuolafermata
...biglietto ...treno ...gommacarne ...panemaestro ...bagno ...piede

...dito ...bocca

Metti l'articolo: I \ LE

....capelliguanti ...scarpepatate ...gelati ...casevigili ...bambine
...medici ...piazze ...medicine ...ragazze ...macchine ...negozi ...semafori
...piselli ...carote ...fragole ...quaderni ...biglietti ...mariti ..fratelli
...sorelle ...figlie

Metti l'articolo: L' \ LO

...uomo...spazzolino...straccio...zaino...acqua...zucchero...orso...albero...sche-
letro...spicchio...studio...straniero...ombra...schienale...scontrino...oca...ape...
scherzo...schiaffo...sconto...zero...stendino...sbaglio...imbuto

Fai il plurale delle frasi:

- 1- La pizza è calda
- 2- Il pesce è crudo
- 3- La maestra è gentile
- 4- Il posto è occupato
- 5- La macchina è nuova
- 6- Il bambino è bello
- 7- Il caffè è dolce
- 8- L'arancia è fresca
- 9- La casa è piccola
- 10 -Il fiore è giallo
- 11 -La bistecca è fredda
- 12 -Il negozio è chiuso
- 13 -Il tavolo è sporco
- 14 -Il film è noioso
- 15 -Il taxi è giallo
- 16 -L'albero è grande
- 17 -La piazza è deserta
- 18 -Il mercato è affollato

- 19 -Il ristorante è caro
- 20 -La città è grande
- 21 -Il bar è aperto
- 22 -La pizza è cara
- 23 -Il libro è pesante
- 24 -La borsa è leggera
- 25 -Il carrello è pieno
- 4-Voi (aprire).....la finestra
- 5-Loro (chiudere).....la porta
- 6-Voi (dormire).....fino alle 10
- 7-Lei (partire).....alle 8

Coniuga il verbo al presente indicativo:

- 1-(guardare) Noi la televisione
- 2-(parlare) Annal'inglese
- 3-(lavorare) Il signor Rossi in un ristorante
- 4-(conoscere) Io Aldo da 10 anni
- 5- (finire) Noi di lavorare alle 5
- 6-(pagare) Oggi noi
- 7-(cercare) Noil'ospedale
- 8-(pagare) Per questa casa noimolti soldi
- 9-(stare) Mara e Lisa oggi a casa
- 10(tornare) Io e mia sorellaper le 8
- 11-(vivere) Loroda 5 anni in Italia
- 12-(restare) Noi a casa tutte le sere
- 13- (mangiare) Mario cosa Oggi?
- 14-(giocare) I bambini al parco
- 15-(dormire) La domenica io fino alle 11
- 16-(sentire) Ragazzi, che bella questa musica
- 17-(abitare) Patrizia e Roberto in via Piave

18-(arrivare) Io e Carla in treno

Presente dei verbi irregolari, metti il verbo esatto:

- 1)(andare) (noi) Oggiin centro
- 2)(rimanere)(io) Domania casa
- 3)(stare) (loro)molto bene
- 4)(bere) (voi).....troppi caffè
- 5)(dire) (tu)delle cose giuste.
- 6)(fare)(voi) Cosadomani?
- 7)(spegnere)(voi).....la luce prima di uscire.
- 8)(uscire)(loro).....sempre tardi dal lavoro.
- 9)(venire)(lui)sempre a casa mia
- 10)(spedire)(io).....dei soldi alla mia famiglia
- 11)(finire) (noi).....di lavorare alle otto
- 12)(capire)(lui).....molto ma parla poco
- 13)(bere)(loro).....molta acqua minerale
- 14)(fare)(loro)..... la spesa al supermercato
- 15)(uscire)(voi).....con i vostri parenti
- 16)(venire)(loro)anche loro con noi

Metti i possessivi:

- 1-La sera esco conamici
- 2-È questo ombrello, signore?
- 3-È difficile lavoro, Marco?
- 4-Voi vivete con genitori?
- 5-Ho speso tutti (io)..... soldi
- 6-Maria, sono scarpe?
- 7-Signora figlio è diventato grande!
- 8-Anna, dov' è casa?
- 9-Non trovo più (io)..... libro.

- 10-Signori Rossi, come stanno bambini?
11(noi) lavoro è molto faticoso.
12-È questo (tu) autobus?
13-Ciao Anna! Come sta marito?
14-Carlo, viene anche(tu) fratello con noi?
15-Oggi andiamo al mare con famiglie.
16-Signora, è a casa marito?
17-Ora devo andare, questa è fermata.
18-Dove si trova (voi) scuola?
19-Devo telefonare a(io) madre.
20-Bello (tu) orologio, dove l'hai comprato?

ESERCIZI DI COMPrensIONE DEL TESTO

Il ragù alla bolognese, il condimento più famoso al mondo

Il ragù è uno dei condimenti più conosciuti della cucina italiana. È un condimento tipico di Bologna, una città dell'Emilia Romagna. Il ragù è molto diffuso in tutto il mondo, soprattutto negli Stati Uniti grazie agli emigranti italiani.

Qual è il segreto del suo successo?

La ricetta è semplice e gli ingredienti non solo sono pochi ma si trovano anche in ogni parte del mondo: carne macinata, passata di pomodoro, carote, sedano, cipolla, vino rosso e latte. Inoltre è un condimento adatto in ogni stagione dell'anno.

Il ragù è ideale per condire soprattutto la pasta all'uovo come le tagliatelle e le lasagne, ma molte persone usano il ragù anche per accompagnare i maccheroni e gli spaghetti.

Per fare il ragù alla bolognese occorrono questi ingredienti:

300 gr di polpa di manzo macinata

150 gr di pancetta di maiale

50 gr di carota
50 gr di sedano
50 gr di cipolla
50 gr di burro
300 gr di passata di pomodoro
½ bicchiere di vino rosso
1 bicchiere di latte
poco brodo
sale
pepe

Preparazione del ragù:

Taglia a dadini la pancetta. Metti sul fuoco un tegame di terracotta e versa la pancetta nel tegame.

Poi unisci il burro, il brodo con la cipolla, la carota e il sedano tritati e lascia appassire dolcemente.

Aggiungi la carne macinata e mescola bene. Bagna con il vino rosso. Lascia insaporire per qualche minuto. Unisci la passata di pomodoro e copri con un coperchio. Cuoci lentamente per due ore.

Quasi alla fine della cottura versa il latte per dare cremosità e smorzare l'acidità del pomodoro.

Infine aggiusta con sale e pepe. Spegni il fuoco: il ragù alla bolognese è pronto

1. Rispondi Vero o Falso:

	V	F
Il ragù alla bolognese è un antipasto		
Gli ingredienti del ragù sono tanti		
È facile preparare in casa il ragù		
Il ragù si mangia solo d'inverno		
Per fare il ragù occorre la carne macinata di manzo		
La ricetta del ragù è conosciuta in tutto il mondo		
Il ragù ha grande successo negli Stati Uniti		
Il ragù deve cuocere velocemente		
Il ragù si usa soprattutto con le tagliatelle e le lasagne		
Il ragù è un condimento tipico della città di Bologna		

2. Leggi la ricetta di un altro famoso condimento italiano, il sugo di pomodoro, e coniuga alla seconda persona singolare dell'imperativo i verbi tra parentesi:

In un tegame (mettere) un giro generoso di olio d'oliva.

(Aggiungere) uno spicchio d'aglio. Non appena l'aglio comincia a sfrigolare (versare) la passata di pomodoro e (aggiustare) con il sale.

(Incorporare) un pizzico di zucchero per ridurre l'acidità del pomodoro.

(Coprire)..... con un coperchio e(lasciare) cuocere a fuoco moderato per quindici minuti. Di tanto in tanto (mescolare) con un cucchiaino.

(Spegnere) il fuoco e (unire)alcune foglie di basilico: il sugo di pomodoro è pronto!

Il cappuccino: una buona abitudine italiana

Il cappuccino è una bevanda italiana preparata con caffè espresso e latte montato a schiuma. Il cappuccino non si consuma a casa, ma si prende al bar la mattina, di solito accompagnato da cornetti o altri prodotti da forno o di pasticceria.

Preparare un cappuccino perfetto può sembrare facile perché gli ingredienti sono pochi, ma in realtà non è una cosa semplice. Innanzitutto occorrono una macchina per caffè espresso, un bricco, cioè un contenitore in acciaio per il latte, e infine una tazza di ceramica bianca bassa e larga.

Le quantità di latte e caffè devono essere precise: 125 ml di latte e 25 ml di caffè.

Per ottenere un buon cappuccino italiano il barista deve preparare un perfetto caffè espresso nella tazza, scaldare con il vapore il latte nel bricco e versare il latte caldo sopra il caffè espresso. È necessario mettere schiuma e latte caldo in parti uguali. La schiuma inoltre deve essere compatta, vellutata, senza bolle.

Il nome "cappuccino" deriva dal colore marrone che la bevanda assume quando si mescolano i due ingredienti: il latte e il caffè. È lo stesso tipico colore del saio 1 dei frati cappuccini. La leggenda racconta che un frate cappuccino ha mescolato per primo latte e caffè.

Negli ultimi anni sono nate le moderne tecniche della latte art e molti baristi sono esperti nel decorare il cappuccino. Con il bricco del latte il barista fa un disegno sulla schiuma: una foglia, un fiore, un cuore, una mela, un coniglio o una farfalla.

All'estero il cappuccino è molto conosciuto e amato ed è buono a tutte le ore, ma è spesso molto diverso dal cappuccino italiano, a iniziare dalle dimensioni del recipiente. Se in Italia la tazza da 200 ml è bassa e larga, all'estero è sempre più diffuso il bicchiere di carta piccolo, medio o grande fino a 600 ml. Il materiale del recipiente dipende anche dove si beve il cappuccino: in Italia la tazza di ceramica va bene per il consumo in piedi al banco o seduti al tavolino. Il bicchiere di carta è pensato invece per portare via il cappuccino, per bere camminando o al lavoro.

In Italia, infine, il cappuccino si beve a colazione, raramente fuori orario e mai durante o dopo i pasti.

1 saio: vestito lungo dei frati cappuccini.

ESERCIZI

Indica con una crocetta quali sono le differenze di consumo del cappuccino in Italia e fuori:

Rispondi Vero o Falso: V F

	V	F
Il cappuccino è amato in Italia e all'estero	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gli ingredienti del cappuccino sono tre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il cappuccino si fa con il caffè espresso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Preparare il cappuccino è difficile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La parola cappuccino si riferisce ai frati cappuccini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La tazza del cappuccino deve essere alta e stretta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il latte del cappuccino si scalda sul fuoco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Per fare il cappuccino non è importante la quantità di latte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In Italia il cappuccino si beve dopo pranzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oggi molti baristi sono esperti nel decorare il cappuccino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

