

## B1.1 Istruzioni per l'uso

### Tappa 1:

- Norme e regole
- Istruzioni per l'uso
- Ricette e preparazione

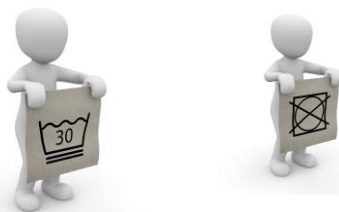
1



flickr.com/Giorgio Badaini



Che cosa significano questi simboli e foto?  
Sono divieti o permessi?  
Oppure sono istruzioni?



*si può – si deve – non si deve – è permesso – è vietato – bisogna – è obbligatorio – si è avvisati di*



flickr.com/Tor Lillqvist

## B1.1 Istruzioni per l'uso

2



Che cosa hanno in comune i seguenti testi?  
Come si distinguono? Come li classifichereste?  
Casomai, dove li potreste trovare?

### Avviso alla gentile clientela:

Da lunedì, 11 agosto a sabato, 16 agosto, questo negozio rimarrà chiuso per ferie.

*Questo vino non è stato modificato. Non contiene né stabilizzanti né conservanti aggiunti. Tenere la bottiglia a temperature inferiore a 16°C. Consumare con responsabilità.*

Da consumarsi preferibilmente entro il 13 novembre 2013.

1. Inserire la carta bancomat.
2. Digitare la somma desiderata.
3. Impostare il codice PIN.
4. Ritirare la carta e le banconote.

Versare il contenuto della busta in una pentola. Mescolare con due cucchiari di zucchero. Aggiungere una parte abbondante del latte e agitare bene. Versare il resto del latte e portare all'ebollizione. Far bollire per circa 3 minuti. Versare in uno stampo e far raffreddare. Servire freddo. Buon appetito!

Scegli per categoria. Aggiungi al tuo carrello. Modifica il carrello o procedi all'acquisto. Accedi al tuo account oppure inserisci il tuo indirizzo e-mail. Seleziona un indirizzo di consegna. Scegli le modalità di spedizione. Seleziona una modalità di pagamento. Conferma la tua ordine.

3



Quali piatti tipici italiani conoscete? Fate un primo confronto e provate a descriverli bene (nome, ingredienti, sapore, profumo...)!

B1.1 Istruzioni per l'uso

4



# Cucinare



pelare,  
sbucciare



affettare



grattugiare



versare



mescolare



montare,  
sbattere



far bollire



friggere



spianare



girare,  
rimestare



cuocere a  
fuoco lento



lessare



cuocere al  
forno



arrostire



grigliare

Tratto da: vocabolario italiano illustrato

Pensate al vostro piatto preferito (sia italiano che regionale)!  
Con la lista della spesa (cioè gli ingredienti) e i modi di  
preparazione sopra indicati provate a descriverlo il meglio  
possibile – il partner indovina di che piatto si tratta?

**ingredienti**

**preparazione**

**tempo di preparazione**

**tempo di cottura**

**grado di difficoltà**

**persone**

3



**B1.1 Istruzioni per l'uso**



*Appunti:*

A large rounded rectangular area containing 20 horizontal dashed lines for writing notes.

Per i nemici le leggi si applicano, per gli amici si interpretano.

Giovanni Giolitti