



Cuciniamo insieme!

LIVELLO 1 - UNITÀ 10

A tizedik leckében megtanuljuk, hogyan készül a bolognai spaghetti, illetve számos étel és ital nevét is elsajátítjuk.



Ebben a leckében megtanuljuk a következőket:

01

Társalgás:
Útbaigazítás kérése/adása

02

Nyelvtan:
dovere ige gyakorlása

03

Szókincs:
útbaigazítás, helyek, üzletek





Cuciniamo insieme

Let's cook together!

Lui è Antonio Pentola. Lui è un cuoco e ha un programma televisivo in cui cucina e **spiega** anche **le ricette** ai **telespettatori**. **Guardiamo** insieme il programma!

Ciao! Mi chiamo Antonio Pentola. Benvenuti al mio programma "Cuciniamo insieme!". La ricetta di oggi è il **mitico** ragù alla bolognese, **il condimento** delle classiche lasagne e gli spaghetti. Uno dei **sughi** più **rappresentativi** della buona cucina italiana.

spiegare - magyarázni

la ricetta - recept

il telespettatore - tévénéző

guardare - nézni

mitico - legendás

il condimento - öntet, szósz

il sugo - szósz

rappresentativo - reprezentatív



5PERC OLASZ

Vediamo ora gli **ingredienti**:

- Carne bovina (trita di manzo, macinata grossa e mista)** 300 g
- Passata di pomodoro** 300 g
- Carote** 50 g
- Sedano** 50 g
- Cipolle dorate** 50 g
- Sale fino quanto bene**
- Pepe nero** quanto bene
- Vino rosso** 100 g
- Pancetta** 150 g
- Brodo vegetale** q.b.
- Olio extravergine d'oliva** 1 cucchiaino

carne bovina - marhahús
tritata di manzo - darált marha
macinata grossa e mista - nagy és vegyes darálás
passata di pomodoro - paradicsomszósz
carota - répa
sedano - zeller
cipolla dorata - vöröshagyma
sale fino - finom só
pepe nero - feketebors
quanto bene - ízlés szerint
pancetta - szalonna
brodo vegetale - zöldség alaplé



COME PREPARARE IL RAGU' ALLA BOLOGNESE

Cominciamo con la pancetta: tagliatela prima a fette e poi a striscioline, senza essere troppo precisi. In una casseruola già calda versate un giro d'olio e aggiungete la pancetta e lasciatela rosolare. Nel frattempo, pelate la carota e tritatela finemente. Pulite il sedano e tritate anch'esso della stessa grandezza, poi anche la cipolla. Quando la pancetta é ben rosolata, aggiungete il trito di verdure. Mescolate e lasciate stufare per 5-6 minuti. Poi aggiungete la polpa di manzo macinata e mescolate, poi alzate la fiamma. Lasciatela rosolare senza fretta, la carne deve sigillarsi bene. Sfumate con il vino rosso e mescolate ancora. Quando l'alcol è evaporato aggiungete la passata di pomodoro. Mescolate per incorporarla e aggiungete un paio di mestoli di brodo vegetale caldo. Coprite con il coperchio, ma senza chiudere del tutto. A questo punto il ragù deve cuocere per almeno 2 ore. Controllatelo ogni 20 minuti e aggiungete altro brodo al bisogno. Trascorse le 2 ore assaggiate il ragù regolate di sale e di pepe.

Potete preparare il ragù alla bolognese con anticipo e scaldarlo al momento del bisogno. Potete conservarlo in un recipiente di vetro, ben coperto con pellicola, per 2-3 giorni al massimo. Se avete utilizzato tutti ingredienti freschi potete anche congelare il ragù.

5PERC
OLASZ



la ciliegia - cherries - cseresznye

la frutta - FRUITS - gyümölcsök

i spinaci - spinach - spenót

le verdure - VEGETABLES - zöldségek

la salsiccia - sausage - kolbász

la carne - MEAT - hús

l'amburger e patatine - hamburger and fries - hamburger és sültkrumpli

il fast food - FAST FOOD/JUNK FOOD - gyorséttermi étel

le cozze - mussels - kagyló

il pesce e frutti di mare - SEAFOOD - tengeri ételek

il burro - butter - vaj

i latticini - DAIRY PRODUCTS - tejtermékek

il bagel/panino - bagel/roll - péksütemény

i prodotti da forno - BAKERY PRODUCTS - pékáru

il cioccolato/le caramelle - chocolate bar/candy bar - csoki (tábla, szelet)

le delizie - TREATS/SWEETS - nassolnivalók/édességek

la cioccolata calda - HOT CHOCOLATE - forró csoki

le bevande calde - HOT DRINKS/BEVERAGES - meleg italok

la coca - coke - kóla

le bevande fredde - COLD DRINKS/BEVERAGES - hideg italok

il cocktail - cocktail - koktél

gli alcolici - ALCOHOLIC DRINKS - alkoholos italok

l'arrosto e patate - roast beef and potatoes - sült marhaszelet és krumppli

i piatti - DISHES - egytálételek

AL SUPERMERCATO



Se vuoi fare la spesa puoi andare in un supermercato dove si trova tutto ciò che hai bisogno di **comprare**. In un supermercato puoi **acquistare** non solo **prodotti alimentari**, ma anche **cosmetici** e **detersivi**. I supermercati sono self-service, che **significa** che non devi **chiedere** a nessuno di **servirti**, ma puoi servirti **da solo**. È molto facile e **conveniente**. Alla fine della spesa, quando sei pronto, **basta** andare alla cassa e pagare in contanti o con carta di credito.

comprare - megvásárolni valamit
acquistare - megvásárolni valamit
i prodotti alimentari - élelmiszerek
i cosmetici - piperecikkek
i detersivi - takarítószer

significare - valami jelent valamit
chiedere - kérni
servire - kiszolgálni
da solo - egyedül
conveniente - kényelmes
basta - elég

il cestino (per la spesa) - bevásárlókosár
il carrello (della spesa) - bevásárlókocsi
il prezzo - ár
la spesa - bevásárlás
le monete/gli spicci - aprópénz
la banconota - papírpénz, bankjegy

AL SUPERMERCATO

Se preferite i piccoli negozi ai supermercati, potete andare dal panificio. Dal panificio puoi comprare diversi tipi di pane, panini, torte, cracker e biscotti, biscotti, muffin, crostate, torte e panini. Se vuoi comprare carne, puoi andare dal macellaio, dove puoi comprare diversi tipi di carne, per esempio **manzo**, **maiale**, **pollo** o **tacchino**. Dal macellaio puoi acquistare anche salumi. Se vuoi comprare frutta o verdura, puoi andare dal fruttivendolo.

il manzo - marhahús

il maiale/il suino - sertéshús

il pollo - csirke

il tacchino - pulyka

FRUTTA GYÜMÖLCSÖK



la mela - alma

la pera - körte

l'albicocca - sárgabarack

la pesca - őszibarack

la banana - banán

l'ananas - ananász

il pompelmo - grépfruit

l'arancia - narancs

il limone - citrom

il kiwi - kiwi

la papaya - papaya

il mango - mangó

la ciliegia - cseresznye

la fragola - eper

il lampone - málna

il mirtillo - áfonya

l'uva - szőlő

la prugna - szilva

l'anguria - dinnye

il cantalupo/il melone - cukordinnye/sárgadinnye

la noce di cocco - kókuszdió

la noce - dió

la mandorla - mandula

l'arachide - földimogyoró

la nocciola - mogyoró

VERDURE ZÖLDSÉGEK



il carciofo - articsóka

l'avocado - avokádó

il cavolo - káposzta

la lattuga - saláta

il peperoncino - kaliforniai paprika

gli asparagi - spárga

il pomodoro - paradicsom

la carota - répa

il sedano - zeller

il mais - kukorica

il cetriolo - uborka

il porro - póréhagyma

la patata - krumpli

la zucca - tök

l'aglio - fokhagyma

i broccoli - brokkoli

funghi - gomba

la cipolla - hagyma

la zucchini - cukkini

la melanzana - padlizsán

gli spinaci - spenót

i piselli - zöldborsó

i fagiolini - zöldbab

il ravanella - retek

la zucca - tök

i cavoletti di Bruxelles - kelbimbó

i fagioli - bab

il cavolo rapa - karalábé

il cavolo cappuccio - fejes káposzta

il cavolfiore - karfiol

la barbabietola - cékla

LATTICINI E PRODOTTI DA FORNO

TEJTERMÉKEK ÉS PÉKÁRUK



il burro - vaj

il formaggio - sajt

l'uovo, le uova - tojás

il latte - tej

il formaggio spalmabile - sajtkrém

la panna acida - tejföl

la ricotta - túró

lo yogurt - joghurt

la panna montata - tejszínhab

la crema - krém

la panna - tejszín

il pane - kenyér

il panino - zsemle

il muffin - muffin

il cheesecake - túrótorta

la torta al cioccolato - csokitorta

il biscotto - keksz

la ciambella - fánk

la torta - torta

il cornetto - croissant

INGREDIENTI PER CUCINARE

FŐZÉSI ALAPANYAGOK



il riso - rizs

la farina - liszt

lo zucchero - cukor

la pasta - tészta

l'olio - olaj

le spezie - fűszerek

l'aceto - ecet

5PERC
OLASZ



FARE LA SPESA

GROCERY SHOPPING

Donna: Buongiorno!

Fruttivendolo: Buongiorno, signora! Che cosa le serve?

Donna: Vorrei una dozzina di uova e una bottiglia di latte.

Fruttivendolo: Ecco a lei, signora. Desidera qualcos'altro?

Donna: Vorrei anche un mazzo di asparagi, 2 chili di patate e un pacchetto di zucchero.

Fruttivendolo: Va bene. Quale zucchero? In polvere o semolato?

Donna: Lo zucchero semolato va bene. Avete anche detersivi?

Fruttivendolo: Sì, sono proprio qui.

Donna: Va bene. Mi serve un flacone di detersivo.

Fruttivendolo: È tutto?

Donna: Oh, ho quasi dimenticato. Ho bisogno di 100 grammi di prosciutto, per favore.

Fruttivendolo: Va bene. Ecco qui. Qualcos'altro?

Donna: No, grazie. Quanto le devo?

Fruttivendolo: 24,9 EUR.



FARE LA SPESA

GROCERY SHOPPING

Come posso aiutare? - Miben segíthetek?

Vorrei ... - Szeretnék ...

Ecco a lei. - Tessék (Önnek).

Desidera qualcos'altro? - Kér még valamit?

Qualcos' altro? - Még valamit?

Ho bisogno di ... - Szükségem van ...

È tutto? - Ez minden.

Ho quasi dimenticato. - Majdnem elfelejtettem.

Va bene... - Rendben van.

Quanto le devo? - Mennyivel tartozom?

Quanto pago? - Mennyit fizetek?

Quanto costa? - Mennyibe kerül?

