

Programma d'esame 3.BFS Kochen

Anno scolastico: 2025-2026

Materia: Italiano L2

Insegnante: Cecilia Marinelli

Schwerpunktthema: gli alunni presentano una slide in italiano.

La carne

1. Traduzione dal tedesco in italiano dei tagli del bovino e del suino
2. Differenza tra cotoletta, costoletta e braciola
3. La selvaggina:
 - a. Definizione di "selvaggina".
 - b. Esempi di selvaggina da penna e selvaggina da piuma
 - c. Traduzione dal tedesco della selvaggina
 - d. Definizione di frollare, marinare, bardare/lardellare, cesellare e cuocere in salmi
4. Le frattaglie:
 - a. Definizione
 - b. Traduzione dal tedesco in italiano delle frattaglie più comuni
 - c. Come pulire le frattaglie
 - d. Presentazione di 5 piatti tipici italiani a base di frattaglie
5. Presentazione di una ricetta a base di carne

Il pesce, i molluschi e i crostacei

1. Il pesce
 - a. Traduzione dal tedesco in italiano dei nomi dei pesci
 - b. Differenza tra stoccafisso e baccalà
 - c. La struttura del pesce
 - d. 5 caratteristiche del pesce fresco
2. I molluschi e i crostacei
 - a. Traduzione dal tedesco in italiano dei nomi dei molluschi e dei crostacei
 - b. La struttura dei crostacei
3. Le tecniche di cottura
 - a. Definizione di sbarbatura, squamatura, eviscerazione, spellatura e sfilettatura
4. Presentazione di una ricetta a base di pesce, molluschi o crostacei