



Parole in ... cucina!!!

A-B



Abbassare o stendere

Portare allo spessore desiderato un impasto per mezzo del mattarello o dell'apposita macchina sfogliatrice.



Accosciare

Affiancare e fissare le cosce al busto del pollo per evitare che si deformino durante la cottura



Acidulare

Unire una sostanza acida (aceto o limone) all'acqua di cottura o di mantenimento di verdura o frutta. Serve a evitare una rapida ossidazione.



affogato al cioccolato

Affogare

Tecnica di cottura delicata, effettuata per immersione in un liquido a 90° circa; è utilizzata per uova, filetti di pesce, creme, ecc



Amalgamare

Unire e mescolare sostanze diverse sino ad ottenere un composto omogeneo.



Apparecchio o composto

Insieme di sostanze o di alimenti uniti per una determinata preparazione.

Appassire





Scaldare a calore moderato, generalmente in un grasso, una verdura aromatica o altro, facendo attenzione a non far prendere troppo colore.



Appiattire o battere

Rendere più sottile una fetta di carne per mezzo del batticarne, serve anche a intenerire carni particolarmente fibrose.



	<p>Arrostire</p> <p>Tecnica di cottura applicata con diversi sistemi: forno, padella, griglia, spiedo. Viene effettuata a temperature elevate per determinare il processo di <i>caramellizzazione</i> dei glucidi eventualmente presenti e una rapida coagulazione delle proteine.</p>
<p>Bagnare</p> <p>Unire brodo, vino o altro liquido durante la cottura o nel corso di una particolare fase di lavorazione.</p>	
	<p>Bagnomaria</p> <p>Particolare casseruola stretta e alta per conservare in caldo salse o altro, oppure, teglia, pentola o particolare attrezzatura munita di termostato, contenente acqua a 90°, oppure sistema di cottura per creme e salse.</p>
<p>Bardare</p> <p>Coprire con fette di pancetta, o lardo, o prosciutto particolari tagli di carne o volatili, per proteggerli durante la cottura e renderne più saporite le carni.</p>	
	<p>Bollire</p> <p>Sistema di cottura per immersione in acqua bollente e generalmente salata. Consiste nel cuocere gli ingredienti in liquido abbondante, per lo più nell'acqua. A seconda degli alimenti si può cominciare con una temperatura fredda oppure calda, per raggiungere poi il grado di ebollizione. E' un metodo di cottura per espansione, che comporta una notevole fuoriuscita di principi nutritivi e la loro conseguente <i>solubilizzazione</i> nel liquido di cottura.</p>
<p>Brasare</p>	

Tecnica di cottura mista per cui l'alimento è sottoposto in tempi successivi ad arrostitura e a cottura umida con l'aggiunta di fondi, vino o altro che lo ricoprono per metà. La cottura avviene con coperchio. E' importante evitare la fuoriuscita di vapore. Brasare significava cuocere con braci, del camino o della stufa a legna: la cottura avveniva in un recipiente coperto con aggiunta di pochissimi grassi e liquido. Oggi i brasati si fanno anche direttamente sulla fiamma come uno stufato. Si stufano e si brasano soprattutto le carni che necessitano lunghe cotture.



Brunoise

Taglio in piccoli dadi di circa 2mm per lato, applicato generalmente alle verdure aromatiche.

Burro chiarificato

La composizione del burro fa sì che la cottura ne alteri i grassi, sviluppando sostanze nocive. Per evitare questo inconveniente, esiste un procedimento che si chiama chiarificazione. Basta sciogliere il burro a fuoco dolcissimo (possibilmente, a bagnomaria) e farlo sobbollire a lungo (anche un'oretta), schiumandolo spesso (levando, cioè, la parte biancastra che affiora con un cucchiaino o un mestolo forato), poi filtrarlo attraverso un colino, protetto da una garza bagnata: il ricavato sarà un grasso giallo chiaro, privato di acqua e caseina, le sostanze che fanno bruciare il burro facilmente. Così trattato, il burro alza notevolmente il suo punto di fumo, che è proprio la temperatura alla quale brucia e che passa da 130° a circa







<p>180° : così, si può usare anche per friggere, per esempio la cotoletta. In più, il burro chiarificato si conserva a lungo (anche diversi mesi). Tanto che il procedimento è da sempre usato in paesi caldi, come l'India (dove, così trattato, prende il nome di ghee) per evitare l'irrancidimento di questo grasso.</p>	

Attività per imparare le parole nuove e ripassare

1) Abbinamento parola- immagine

Collega all'immagine la parola corrispondente fra:
bollire, appassire, arrostitire, brasare, battere, amalgamare, brunoise.



.....



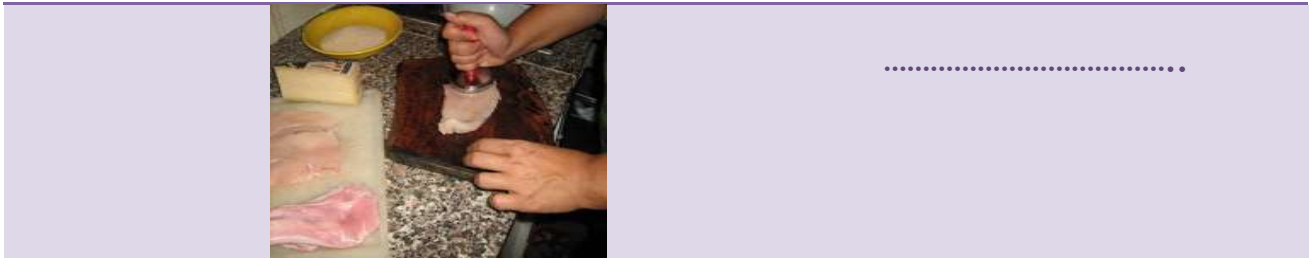
.....



.....



.....



.....

2) Completamento parola-immagine

Quale parola ti viene in mente guardando l'immagine? Scrivi e completa con il suo significato

Che cos'è?

Che cosa significa?



.....

.....



.....

.....



.....

.....



.....



.....



.....

3) Completamento del testo

Completa il testo con le parole mancanti indicate sotto: attenzione ai 2 intrusi!!!

La è una tecnica di cottura mista per cui l'..... è sottoposto in tempi successivi ad e a cottura umida con l'aggiunta di, vino o altro che lo ricoprono per metà. La cottura avviene con



Prof.ssa Michela Lupia

Scheda didattica: Lessico specifico in cucina 1

..... perché è importante evitare la fuoriuscita di La parola anticamente si riferiva alla cottura con, del camino o della stufa a legna: avveniva in un coperto con aggiunta di pochissimi grassi e liquido. Oggi questa cottura si fa anche direttamente sulla come uno stufato.

vapore, bollitura, recipiente, fiamma, braci, cibo, arrostitura, coperchio, alimento, brasatura, fondi

4) Per fissare e ricordare meglio: il gioco del Memory (a coppie)

Stampa 2 copie delle immagini a colori, ritagliale facendo attenzione alle dimensioni: devono essere uguali! Forma un mazzetto di carte con le immagini: ovviamente, ogni carta avrà un suo doppio. Mescola le carte e distribuiscile sul banco con l'immagine girata verso il basso. A turno, bisogna scoprire una carta dicendo che cosa rappresenta e poi riporla nella stessa posizione di prima. Quando si incontra la stessa carta, si deve provare a ricordare dove si trova l'altra, scoprendo la carta che pensiamo sia il suo doppio: se l'accoppiamento riesce, il giocatore conserva le due carte; alla fine, vince chi ha più carte.

5) Comprensione guidata del testo:

Leggi e completa lo schema

La chiarificazione è un procedimento che consente di eliminare i grassi del burro e le sostanze nocive che si sviluppano durante la cottura: per chiarificare il burro occorre cuocerlo a fuoco dolcissimo (possibilmente, a bagnomaria) anche un'oretta, schiumandolo spesso (levando, cioè, la parte biancastra che affiora con un cucchiaino o un mestolo forato), poi filtrarlo attraverso un colino, protetto da una garza bagnata: il ricavato sarà un grasso giallo chiaro, privato di acqua e caseina, le sostanze che fanno bruciare il burro facilmente. Così, il burro alza notevolmente il suo punto di fumo (la temperatura alla quale brucia passa da 130° a circa 180°): infatti il burro chiarificato si può usare anche per friggere, per esempio, la cotoletta. In più, il burro chiarificato si conserva a lungo (anche diversi mesi). Il procedimento è da sempre usato in paesi caldi come l'India (dove prende il nome di ghee), per evitare l'irrancidimento di questo grasso.

Il burro chiarificato



Che cos'è

.....

A che cosa serve

.....

Come si fa (individua le 3 azioni principali)

1.....
 2.....
 3.....

Che cos'è il ghee e perché è tipico dei paesi caldi

.....

6) Attività di rinforzo sul lessico specifico

Nel testo precedente abbiamo evidenziato delle parole o delle espressioni che si usano spesso in cucina. Prova a scrivere il loro significato, puoi anche aiutarti con un vocabolario di italiano (cartaceo o on-line). Poi completa lo schema

cuocere a fuoco dolcissimo	
----------------------------	--



cuocere a bagnomaria	
schiumare	
filtrare	
caseina	
ghee	
irrancidimento	



7) Scrittura guidata di una ricetta realizzata in laboratorio

- Individua una ricetta realizzata in laboratorio e trova su Internet l'immagine corrispondente
- Scrivi il titolo e incolla l'immagine accanto
- Indica il numero di persone
- Scrivi gli ingredienti e le esatte quantità per il numero di persone indicate
- descrivi il procedimento elencando le singole azioni (ad es. lavare, tagliare, stendere, accosciare...)

.....

Per persone

Ingredienti	Quantità

Procedimento