

La cultura del caffè



In Italia, il caffè rappresenta una vera e propria cultura. Con la parola **caffè** gli italiani intendono sempre un **espresso**.



1 un caffè + un po'
di latte caldo



2 un caffè + un po' di
cognac o grappa



3 un caffè + un po'
di latte freddo



4 un caffè con più acqua



5 poco caffè ma forte



6 latte caldo con
schiuma + un caffè



7 un caffè + latte caldo
con schiuma

- Caffè
- 2 Caffè corretto
- Latte macchiato
- Caffè macchiato freddo
- Caffè lungo
- Cappuccino
- Caffè ristretto
- Caffè macchiato caldo



6 latte caldo con
schiuma + un caffè



8 solo un caffè

LA COLAZIONE IN ITALIA

Negli ultimi anni è cambiato il modo di fare colazione in Italia. Oggi solo l'86% fa colazione regolarmente. Quelle persone che non fanno mai colazione normalmente preferiscono mangiare qualcosa a metà mattina perché non hanno fame all'inizio della mattina. Loro non fanno colazione perché non hanno tempo o semplicemente preferiscono fare un pranzo più abbondante.

Di solito gli italiani fanno una colazione dolce (non è salata come in altri paesi). Il 58% degli italiani mangia biscotti e il 19% pane con burro e marmellata o con miele. I cereali, brioches/cornetti e yogurt sono anche molto popolari. Tra le bevande, il 35% degli italiani preferisce il latte, il 33% il caffè, il 28% il caffelatte o il cappuccino e il 14% il tè.

Secondo i nutrizionisti la colazione è uno dei pasti più importanti perché ci dà l'energia che ci serve per tutta la giornata.



CIBO E BEVANDE

1) Scrivi i nomi degli alimenti sotto le foto:



frutta? verdura?
carne? pesce?
pasta? dolci?
formaggio?
bevande?
altro?

2) Spaghetti alla carbonara: Metti in ordine le frasi:

Poi unisci il guanciale alle uova e al pecorino.

Mentre la pasta cuoce, taglia il guanciale in piccoli pezzi e mettilo in una padella.

Unisci il pecorino e il pepe e mescola bene.

Quando la pasta è pronta, scolala e versala nella ciotola, mescola bene con le uova, il guanciale ed il pecorino e portala subito in tavola!

Quando l'acqua bolle, metti la pasta.

Quando il guanciale è pronto, togli il guanciale dalla padella e mettilo da parte.

Per prima cosa, metti sul fuoco una pentola con l'acqua.

Rompi le uova e mischia i tuorli velocemente.