

RECIPE

IN THIS ACTIVITY SHEET YOU WILL WORK ON YOUR

A. LISTENING SKILLS: RECIPES IN MOTION → PANCAKES

B. WRITING SKILLS: HOW TO WRITE THE RECIPE OF YOUR FAVOURTIE DISH


A. LISTEN AND WATCH: AN EASY RECIPE FOR PERFECT PANCAKES

<https://www.youtube.com/watch?v=coWqfkIMnjA>

BEFORE WATCHING AGAIN, HERE IS SOME USEFUL LANGUAGE TO STUDY

PRIMA DI RIGUARDARE IL VIDEO, ECCO DEI VOCABOLI DA STUDIARE. LI SENTIRAI NEL VIDEO.

QUANTITIES QUANTITA'	COOKING TOOLS UTENSILI	INGREDIENTS INGREDIENTI	VERBS VERBI
A TEASPOON OF = UN CUCCHIAIO DA TE' DI A TABLESPOON OF = UN CUCCHIAIO DI	GRIDDLE = PIASTRA BOWL = CIOTOLA PAN = PADELLA	BAKING POWDER = LIEVITO BAKING SODA = BICARBONATO DI SODIO	WARM = SCALDARE MIX = MESCOLARE ADD = AGGIUNGERE POUR = VERSARE

 **WHILE YOU WATCH** UN CONSIGLIO: RIGUARDA IL VIDEO TUTTE LE VOLTE DI CUI HAI BISOGNO MA PRESTANDO ATTENZIONE AD **UNA DOMANDA ALLA VOLTA**. QUESTA VOLTA CERCA DI **NON USARE I SOTTOTITOLI** MA **OSSERVA** LE IMMAGINI PER COMPLETARE LE ATTIVITA'.

1. WHAT **INGREDIENTS** DO YOU SEE?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

2. WHAT **QUANTITIES** DO YOU NEED FOR EACH INGREDIENT (TO NEED = AVER BISOGNO DI ... EACH = OGNI)?
SCRIVI LE QUANTITA' ACCANTO AGLI INGREDIENTI SOPRA.

3. TRY TO SUM UP THE **METHOD** TO COOK PANCAKES. (PROVA A RIASSUMERE IL PROCEDIMENTO PER CUCINARE I PANCAKES; SCRIVI ANCHE LA TRADUZIONE IN ITALIANO)

1. WARM THE PAN (SCALDA LA PADELLA)
2. COMBINE DRY INGREDIENTS IN A BOWL (UNISCI GLI INGREDIENTI SECCHI IN UNA CIOTOLA)
3. _____

4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. LAY THE BATTER ON THE GRIDDLE (STENDI LA PASTELLA SULLA PIASTRA)
9. WHEN THE EDGES ARE GOLDEN BROWN FLIP THE PANCAKE
10. _____

B. HOW TO WRITE A RECIPE

WHAT IS YOUR FAVOURITE DISH? LET'S WRITE THE RECIPE

START WRITING → INIZIA A SCRIVERE

1. **INGREDIENTS** → GLI INGREDIENTI
2. **QUANTITIES** → LE QUANTITA'
3. **METHOD** IN SHORT EASY STEPS → IL PROCEDIMENTO IN BREVI E SEMPLICI PASSAGGI

NAME OF THE DISH:

INGREDIENTS:

.....



COOKING TOOLS:

.....

LEVEL OF DIFFICULTY:

EASY

MEDIUM

DIFFICULT

EXPERT

METHOD:

1.....

2....

3....

4....

5....