



LESSON FIVE



Italian Lesson Five



Daily Routines & Preferences

Did You Do Your Homework?



Lesson Goals

- Discuss daily activities
- Express likes and dislikes
- Build comfort with simple routine vocabulary
- Going shopping
- Asking for directions



KEY PHRASES

In the morning
In the afternoon
In the evening
I like...I would like
I don't like
I go to
I eat
I drink
I watch TV
Can you please tell me...

La mattina...
Il pomeriggio...
La sera...
Mi piace...
Non mi piace...
Vado a...
Mangio...
Bevo...
Guardo la TV...
Mi può dire....



Mini Dialogue 1:

- A. La mattina bevo il caffè.**
- B. Io, invece bevo il caffè-latte.**
- C. A me piace il frappè.**
- D. Anche a me.**



Mini Dialogue 2:

- A. Mi piace camminare.**
- B. lo pure.**
- C. Non mi piace cucinare.**
- D. lo adoro cucinare.**
- E. A me piace fare lo jogging.**
- F. A me piace il dolce far niente.**

ENG

To make a perfect sauce, I'll need tomatoes, EVOO, salt, pepper and basil.

If you want to better your roast lamb, add some dry white wine.

I'm going to make a mushroom risotto for dinner.

Add some capers to the cod fish. It will taste much better.

Rosemary is absolutely necessary for roasted kid goat.

After the rice is cooked, just add grated parmesan.

It is very easy to make caprese salad: just slice some tomatoes, add fresh sliced mozzarella, salt, pepper, oregano and to top it off, basil.

ITA

Per cucinare una salsa perfetta, mi servono pomodori, olio d'oliva extra vergine, sale, pepe e basilico.

Se volete migliorare il vostro arrosto d'agnello, aggiungete un po' di vino bianco secco.

Per cena preparerò un risotto ai funghi.

Aggiungete dei capperi al bacalà. Li darà un tocco di sapore in più.

Il rosmarino è assolutamente necessario per l'arrosto di capretto.

Quando il risotto è cotto, aggiungi il parmigiano grattugiato.

Preparare l'insalata caprese è semplicissimo: basta tagliare a fette i pomodori, aggiungere la mozzarella fresca a fette, sale, pepe, origano e, per finire, il basilico.

Culinary Verbs	Verbi culinari	Culinary Verbs	Verbi culinari
Stir	Mescolare	Salt	Salare
Knead	Impastare	Pepper	Pepare
Bake	Cuocere al forno	Serve	Servire
Cook	Cuocere	Clean up	Pulire
Simmer	Sobbollire	Set table	Apparecchiare la tavola
Fold in	Incorporare	Clean table	Sparecchiare la tavola
Fry	Friggere	Drain	Scolare
Stir fry	Saltato in padella	Rinse	Sciacquare
Squeeze	Spremere	Wash	Lavare
Remove	Rimuovere	Dry	Asciugare
Melt	Sciogliere	Toast	Tostare
Add	Aggiungere	Microwave/Heat	Scaldare
To taste	Quanto basta	Warm	Riscaldare
Boil	Bollire	Mash/Squish	Schiacciare
Peel	Sbocciare	Slice	Affettare
Chop	Tritare	Rise (baking)	Lievitare

ENG

I'm frying chicken in the electric frying pan.

After kneading the bread, I let it rise for two hours.

Now, fold in the eggs.

Always wash your vegetables before cooking.

Mary, can you please set the table?

Add salt and pepper to taste.

Frank toasted the bread before adding Nutella.

Can you please chop some onions and garlic for me?

Nada served dinner at seven.

Thank you for helping to clean up.

ITA

Soffrigo il pollo nella padella elettrica.

Dopo aver impastato il pane, l'ho lasciato lievitare per due ore.

Ora, aggiungi le uova.

Devi sempre lavare le verdure prima di cuocerli.

Maria, puoi apparecchiare la tavola?

Aggiungi sale e pepe quanto basta.

Franco ha tostato il pane prima d'aggiungere la Nutella.

Puoi tritare le cipolle e l'aglio per me?

Nada ha servito la cena alle 19.

Grazie d'avermi aiutato a pulire.

English Food Words Used in Italian

° oranges	° knots	° crush
° biscuits	° casserole	° pistachio
° broccoli	° milk	° pie
° toasted	° thick soup	° ham
° big sock	° soft white cheese	° sauce with meat
° carbon thing	° big bread	° small wraps
° slipper	° small buns	° big rice
° express coffee	° from Parma	° little strings
° flatbread	° dough	° pick me up
° ice cream	° peppers	° green squash

Italian Food Words Used in English

- Arancini
- Biscotti
- Broccoli
- Bruschetta
- Calzone
- Carbonara
- Ciabatta
- Espresso
- Focaccia
- Gelato
- Gnocchi
- Lasagna
- Latte
- Minestrone
- Mozzarella
- Panettone
- Panini
- Parmesan
- Pasta
- Pepperoni
- Pesto
- Pistachio
- Pizza
- Prosciutto
- Ragu
- Ravioli
- Risotto
- Spaghetti
- Tiramisu
- Zucchini

gli utensili da cucina • kitchenware



Bottiglia		Bottle
Tappo		Cork
Padella		Frying pan
Pentola		Pot
Secchio		Bucket

- 1 Food processor
- 2 Hand mixer
- 3 Stand mixer
- 4 Blender
- 5 Immersion blender
- 6 Chopper
- 7 Toaster
- 8 Pressure cooker
- 9 Slow cooker
- 10 Toaster oven
- 11 Coffee maker



- 1 Robot da cucina
- 2 Frullatore a mano
- 3 Impastatrice planetaria
- 4 Frullatore
- 5 Frullatore ad immersione
- 6 Tritatutto
- 7 Tostapane
- 8 Pentola a pressione
- 9 Pentola a cottura lenta
- 10 Macchina da caffè

Cultural note:

Italians often talk about food and daily habits

“Mi piace” is used constantly in conversation

Daily routines are a friendly topic

When asking for directions, always use polite language

Homework

Please write a short conversation about what you like or dislike to do.

Or

Write a short conversation about going shopping for groceries or clothes.



Or...Role Play Cards

Card A — Talking About Your Day

Person 1: *La mattina bevo il caffè.*

Person 2: *Il pomeriggio guardo la TV.*

Card B — Likes & Dislikes

Person 1: *Mi piace camminare.*

Person 2: *Non mi piace cucinare.*

Card C – Create a Recipe

(in italiano per favore)