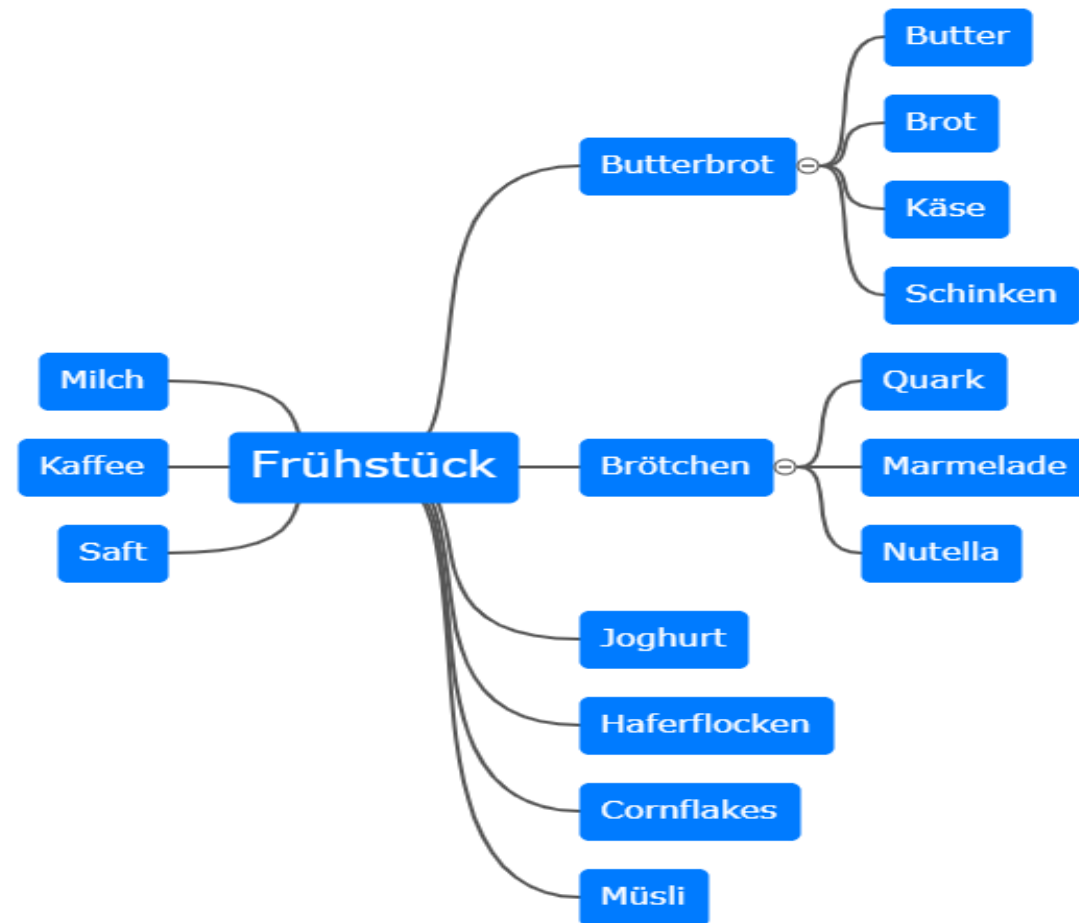


Das Frühstück – la colazione



esempio/descrizione

zum Frühstück esse ich...

zum Frühstück esse ich Toast mit Nutella
Joghurt mit Früchten
hart gekochte Eier

a colazione mangio...

ich frühstücke mit...

ich frühstücke mit Müsli
schwarzem Kaffee

faccio colazione con...

frühstücken (*verbo regolare*)

Ich frühstücke um 7 Uhr. Ihr frühstückt um Viertel vor acht.

NB.

Quando si ordina più caffè si traslascia la -s finale: zwei Kaffee, bitte.
Significato: si intende il caffè tedesco. Per ordinare un caffè italiano: Einen Espresso/zwei Espresso(s), bitte.

Esempi

Trinkst du den Kaffee schwarz, oder mit Milch und Zucker?

Bevi il caffè nero o con latte e zucchero?

der Kaffee, die Kaffees

il/i caffè

Kaffee machen
den Kaffee aufsetzen
der Milchkaffee, die
Milchkaffees
die Kaffeekanne, die
Kaffeekannen
die Milch, die Milche

*fare il caffè
mettere su il caffè
il/i caffelatte/i*

la/le caffetiera/-e

il/i latte/i

der Zucker, die Zucker
der Tee, die Tees

*lo/gli zucchero/i
il/i tè*

Tee zubereiten
die Teekanne, die Teekannen
das Brot, die Brote

*preparare il tè
la/le teiera/-e
il/i pane/-i*

das Brötchen, die Brötchen
das Brot/Brötchen schmieren

*il/i panino/-i
preparare, farcire il
pane/panino*

das Ei, die Eier
ein Ei kochen

*l'uovo / le uova
bollire un uovo*

ein Ei braten

friggere un uovo

Il Plurale esiste, ma non viene mai usato.

idem

Möchtest du Ziegenmilch oder
Hafermilch oder Sojamilch?

*Vuoi latte di capra, latte
d'avena o latte di soia?*

Möchtest du schwarzen Tee oder
Kräutertee?

Vuoi del tè nero o una tisana?

Das Butterbrot ist eine Scheibe Brot, die
mit Butter bestrichen und mit Aufschnitt
oder Käse belegt wird

*Il Butterbrot è una fetta di
pane spalmata di burro e
guarnita con affettato o
formaggio.*

Möchtest du ein belegtes Brötchen?
Möchtest du Roggenbrot oder
Körnerbrot?

*Vuoi un panino farcito?
Vuoi il pane di segale o il pane
ai cereali?*

Isst du das Ei weich gekocht oder hart
gekocht? Das weichgekochte /
hartgekochte Ei.

*Mangi l'uovo alla coque o
sodo?*

Möchtest du ein Spiegelei oder Rührei?

*Vuoi un uovo al tegamino o
strapazzato?*

Letteralmente: spalmare

die Butter	<i>il burro</i>	Solo singolare	Das Brot mit Butter bestreichen / die Butter aufs Brot schmieren.	<i>Spalmare il burro sul pane.</i>
die Mandel, die Mandeln	<i>la/le mandorla/-e</i>			
die Dattel, die Datteln	<i>il/i dattero/-i</i>			
die Schokolade	<i>il cioccolato</i>		Möchtest du eine heiße Schokolade?	<i>Vuoi una cioccolata calda?</i>
das Obst – eine Frucht (ein Obst)	<i>la frutta – un frutto</i>			
die Banane, die Bananen	<i>la/le banana/-e</i>			
der Apfel, die Äpfel	<i>la/le mela/-e</i>			
die Orange, die Orangen	<i>l'arancia, le arance</i>	Anche: die Apfelsine, die Apfelsinen		
der Keks, die Kekse	<i>il/i biscotto/-i</i>			
der Zwieback, die Zwiebacke	<i>la/le fetta/-a biscottata/-e</i>	Il plurale non è usato. Piuttosto: zwei/drei... Stück Zwieback		
der Käse, die Käse	<i>il/i formaggio/-i</i>			
der Schinken, die Schinken	<i>il/i prosciutto/-i</i>		Isst du lieber rohen Schinken oder gekochten Schinken?	<i>Preferisci il prosciutto crudo o cotto?</i>
die Marmelade, die Marmeladen	<i>la/e marmellata/-e</i>		Wir haben Orangenmarmelade und Erdbeermarmelade.	<i>Abbiamo marmellata d'arancia e marmellata di fragole.</i>
der Honig, die Honige	<i>il/i miele/-i</i>			
das Milchprodukt, die Milchprodukte	<i>il/i latticino/-i</i>		Joghurt, Quark, Frischkäse	<i>Yogurt, quark, formaggio fresco spalmabile</i>
die Haferflocken	<i>i fiocchi d'avena</i>			
das Müsli, die Müslis	<i>il/i muesli</i>			
der Saft, die Säfte	<i>il/i succo/-chi</i>		Wir haben Apfelsaft und Bananensaft.	<i>Abbiamo succo di mela e succo di banana.</i>
der frisch gepresste Orangensaft	<i>la spremuta</i>		Wir pressen die Orangen.	<i>Spremiamo le arance.</i>
das süße Teilchen, die süßen Teilchen	<i>il/i pezzo/-i dolce/-i</i>	anche: Plunder (vedi sotto)		
das Hörnchen, die Hörnchen	<i>il/i cornetto/-i</i>		Magst du Blätterteigteilchen?	<i>Ti piacciono i pasticcini di pasta sfoglia?</i>
der Pfannkuchen, die Pfannkuchen	<i>la crespella</i>		Rezept: 2 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl, 1 Prise Salz	<i>Ricetta: 2 uova, 1 tazza di latte, 1 tazza di farina, 1 pizzico di sale</i>
der Milchreis	<i>il riso al latte</i>			

Specialità dolci

der Lebkuchen	<i>il panpepato</i>	<i>un biscotto morbido, speziato e spesso ricoperto di glassa o cioccolato. Gli ingredienti principali sono miele, zucchero, farina, uova e spezie come cannella, chiodi di garofano, noce moscata e zenzero. Alcuni tipi possono contenere frutta secca o candita. Ha una consistenza più morbida e un sapore molto aromatico.</i>
der Spekulatius		<i>das Lebkuchenherz – Lebkuchen a forma di cuore</i> <i>un biscotto secco e croccante, spesso stampato con motivi decorativi (per esempio scene natalizie). Gli ingredienti principali sono farina, burro, zucchero e spezie, soprattutto cannella, chiodi di garofano e cardamomo. Ha un sapore più speziato e meno dolce del Lebkuchen.</i>
der Strudel	<i>lo strudel</i>	
die Schwarzwälder Kirschtorte		<i>Torta composta da diversi strati di pan di Spagna al cioccolato, ciliegie e panna montata. Tra gli strati si aggiunge spesso anche un po' di Kirschwasser (acquavite di ciliegie) per aromatizzare. La torta è decorata con panna montata, ciliegie intere e scaglie di cioccolato sulla superficie</i>
der Stollen	<i>tipo panforte</i>	<i>Dolce natalizio a forma di pagnotta, ripieno di frutta secca, canditi e spesso marzapane, spolverato di zucchero a velo.</i>
der Weckmann	<i>pan brioche</i>	<i>dolce tradizionale nel periodo di San Martino e nel Carnevale. È fatto con pasta lievitata dolce, simile a quella del pan brioche, e ha spesso la forma di un omino con la pipa. Viene decorato con uvetta, zucchero o glassa e talvolta con piccoli dolcetti per rappresentare occhi e bottoni.</i>
der Berliner	<i>il krapfen</i>	

Plunder (*das Plundergebäck, ein Plunderteilchen*) sono pasticcini dolci di pasta lievitata con strati burrosi e ripieni, molto popolari a colazione o per il caffè.



die Apfelertasche



das Puddingteilchen



die Zimtschnecke



die Nussecke

Dolci natalizi



der Weckmann



der Stollen