



Abendessen (das Abendessen – la cena)

Substantive

- das Abendbrot – la cena fredda
- das Brot, die Brote – il pane
- das Roggenbrot – il pane di segale
- das Körnerbrot – il pane ai cereali
- das Weißbrot – il pane bianco
- der Käse – il formaggio
- der Ziegenkäse – il formaggio di capra
- der Schafskäse – il formaggio di pecora
- der Frischkäse – il formaggio fresco
- der Schinken – il prosciutto
- der rohe Schinken – il prosciutto crudo
- der gekochte Schinken / Kochschinken – il prosciutto cotto
- die Wurst - gli insaccati
- das Würstchen / die Würstchen – il/i Würstel
- die Gewürzgurke / die Gewürzgurken – il/i cetriolino/i
- der Aufschnitt – gli affettati
- die kalte Platte – il tagliere
- die Salami – il salame
- das Ei, die Eier – l’/le uovo/a
- die Pizza, die Pizzas – la pizza
- das Bier, die Biere – la birra
- der Wein, die Weine – il vino

Das Kochgeschirr – il pentolame

- der Topf, die Töpfe – la pentola
- die Pfanne, die Pfannen – la padella
- der Kochlöffel, die Kochlöffel – il mestolo (per rimestare durante la cottura)
- die Schöpfkelle, die Schöpfkellen – il mestolo (per servire p.e. la zuppa)

Das Essgeschirr – le stoviglie

- der Teller, die Teller – il piatto
- der Suppenteller, die Suppenteller – il piatto fondo
- die Schüssel, die Schüsseln – la ciotola
- das Glas, die Gläser – il bicchiere
- die Tasse, die Tassen – la tazza

Das Besteck – le posate

- das Messer, die Messer – il coltello
- die Gabel, die Gabeln – la forchetta
- der (Ess-)Löffel, die Löffel – il cucchiaio
- der Teelöffel, die Teelöffel – il cucchiaino

Verben:

essen	mangiare	probieren / kosten	assaggiare
trinken	bere	hinzufügen	aggiungere
kochen	cucinare	entfernen / wegnehmen	togliere
vorbereiten / zubereiten	preparare	stellen / legen / tun (nach Kontext)	mettere
schneiden	tagliare	kaufen	comprare
backen / kochen	cuocere	bestellen	ordinare (al ristorante)
braten	friggere	bezahlen	pagare
kochen / sieden	bollire	den Tisch decken	apparecchiare
würzen	condire	den Tisch abräumen	sparecchiare
mischen / umrühren	mescolare	in Scheiben schneiden	tagliare a fette
servieren	servire	in Stücke schneiden	tagliare a pezzi
erwärmen / aufwärmen	scaldare		

Adjektive:

buono	gut / lecker	crudo	roh
cattivo	schlecht	cotto	gekocht / gar
dolce	süß	farcito	gefüllt
salato	salzig	delizioso	köstlich
amaro	bitter	sano	gesund
acido	sauer	saporito	würzig / schmackhaft
piccante	scharf	grasso	fettig
fresco	frisch	leggero	leicht
caldo	warm / heiß	pesante	schwer
freddo	kalt	asciutto	trocken
morbido	weich	succoso	saftig
duro	hart		

Nützliche Ausdrücke – espressioni utili

Wie lecker!

Das mag ich sehr!

Das mag ich gar nicht.

Ich habe riesigen Hunger!

Das ist genug, danke.

Möchtest du noch etwas?

Ja, gern.

Nein, danke, ich bin satt.

Che buono!

Mi piace molto!

Non mi piace affatto.

Ho fame come un lupo!

Basta così, grazie.

Ne vuoi ancora?

Sì, volentieri.

No, grazie, sono pieno.

Zubereitungsarten – Modi di preparazione

Nudeln garen	cuocere la pasta
Wasser kochen	bollire l'acqua
im Ofen backen	cuocere al forno
in der Pfanne braten	friggere in padella
Fleisch grillen	grigliare la carne
rösten / braten	arrostire
dämpfen / dampfgaren	cuocere a vapore
erwärmen / aufwärmen	scaldare / riscaldare
Obst schälen	sbucciare la frutta
Gemüse schneiden	tagliare le verdure
in Scheiben schneiden	tagliare a fette
in Stücke schneiden	tagliare a pezzi
mischen / umrühren	mescolare
Salz hinzufügen	aggiungere il sale
den Salat anmachen	condire l'insalata
den Teig kneten	impastare la farina
den Kuchen verzieren	decorare la torta
das Gericht servieren	servire il piatto
probieren / kosten	assaggiare
in den Kühlschrank stellen	mettere in frigorifero