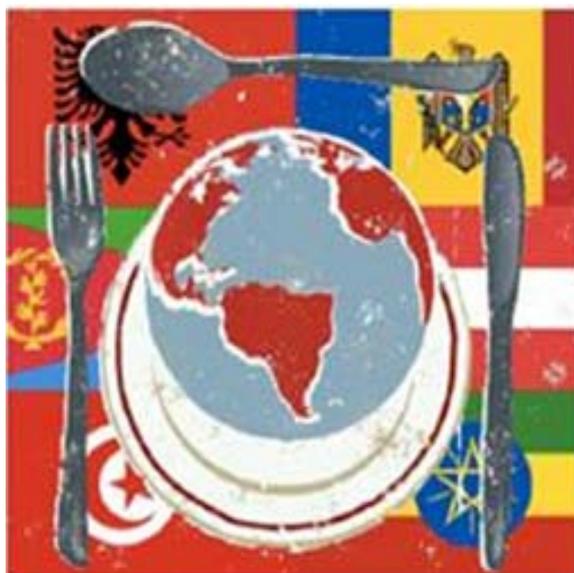




**Ricettario:**  
**“Il mondo a tavola”**



Realizzato da:  
i beneficiari I.A.R.A  
classe A1-A2

La docente del corso  
Rosaria Illiano



## Indice

Introduzione	3
Schede: presentazioni, ricette, menu	5
Elenco partecipanti	64



## Introduzione

*“Mangiare da soli ci dà la sensazione di una solitudine particolare, [..].*

*Invece nel condividere cibo e bevande penetriamo nel cuore  
della nostra condizione socioculturale”*

*George Steiner*

“A ogni campanile un dialetto e una cucina”, un celebre detto popolare, evidenzia come la cucina e in generale le abitudini alimentari siano una delle espressioni culturali più importanti, per cui sedersi ad un tavolo multiculturale rappresenta uno dei primi passi per fare la conoscenza dell’Altro con uno sguardo più attento e rispettoso.

Le dinamiche che oggi si muovono intorno al cibo e all’alimentazione sono fortemente intrecciate con gli aspetti della globalizzazione. Gli uomini, e con essi le loro abitudini culinarie, si spostano incessantemente da un luogo ad un altro.

Il cibo, già di suo, esiste in quanto viene da sempre e continuamente scambiato e reciprocato: è esso stesso un “migrante” in cerca di dimora, ciò esige che si sviluppi (soprattutto in ambito formativo) un’adeguata strategia di conoscenza di tali flussi alimentari.

Sensibilizzare al pluriculturalismo attraverso la funzione del cibo come ambasciatore di popoli, incentivare un pari incremento delle abilità di produzione scritta e orale, comprendere un testo regolativo, appropriarsi del lessico e delle strutture morfosintattiche specifiche: gli obiettivi didattici principali del presente lavoro.



“*Il mondo a tavola*” è un ricettario elaborato dai beneficiari del corso I.A.R.A.<sup>1</sup> (classe A1-A2) durante le ore del laboratorio di educazione interculturale.<sup>2</sup>

Gli studenti attraverso le ricette dei piatti tipici dei loro Paesi di origine ci condurranno, attraverso un viaggio multisensoriale, in diversi Paesi del mondo: **Pakistan** (Afridi, Rizwan, Imitaz, Rashid) **Nigeria** (Israel, Francis, Jeoffrey, Suleman, Basil Destiny, Lucky) **Mali** (Bouyagui), **Afghanistan** (Abdul Aziz), **Turchia** (Bulent e Levent), **Egitto** (Hora), **Burkina Faso** (Drissa), **Gambia** (Karoma), **Somalia** (Sharmaake), **Ciad** ( Ben Ali)<sup>3</sup>. Oltre alle ricette, precedute da una breve scheda di presentazione dei “cuochi”, gli studenti hanno stilato anche un menu tipico del loro giorno settimanale di festa. Il percorso si è concluso con l’uso glottodidattico della canzone “*Aggiungi un posto a tavola*” di Johnny Dorelli, per restituire in pieno l’idea che la convivialità e il pluriculturalismo passano anche attraverso la tavola.

La docente del corso

Rosaria Illiano

---

<sup>1</sup> Servizi Integrati di accoglienza e integrazione per rifugiati, richiedenti di asilo e titolari di protezione umanitaria.

<sup>2</sup> Il corso di italiano L2 si è svolto presso il C.I.L.A dell’Università degli studi di Napoli “*L’Orientale*”, da gennaio a giugno 2015.

<sup>3</sup> Non sono state apportate modifiche, correzioni alle schede: il materiale prodotto è una traccia reale delle interlingue degli apprendenti



## Schede: presentazioni, ricette e menu

mi chiamo Afzeli m. nizar.  
# vengo dal Dagestan.  
sono nato 13.4.1990  
io ho 28 anni  
Da una anno in Italia.  
sono basso alto.  
sono magro  
capelli neri  
occhi marroni  
mi piace parlare  
non mi piaceano ~~buone~~ bugie  
e usare internet  
mi piace colore bianco  
bianco  
il mi piatto preferito si  
chama lebuli Pollovo



AFRIDI M. NISAR.

Benvenuti a tavola in: Pakistan



Gulab Jamun



INGREDIENTI

Farina  
Latte  
olio  
Zucchero  
Acqua

PREPARAZIONE

Farina e Latte mettere in una ciotolina  
mescolare dopo fare piccole palline  
e dopo cuocere in olio dopo  
mettere in succo di zucchero  
dopo 10 minuti e pronto



# AFRidi

*Benvenuti a tavola in: Pakistan*



*Biryani*



## INGREDIENTI

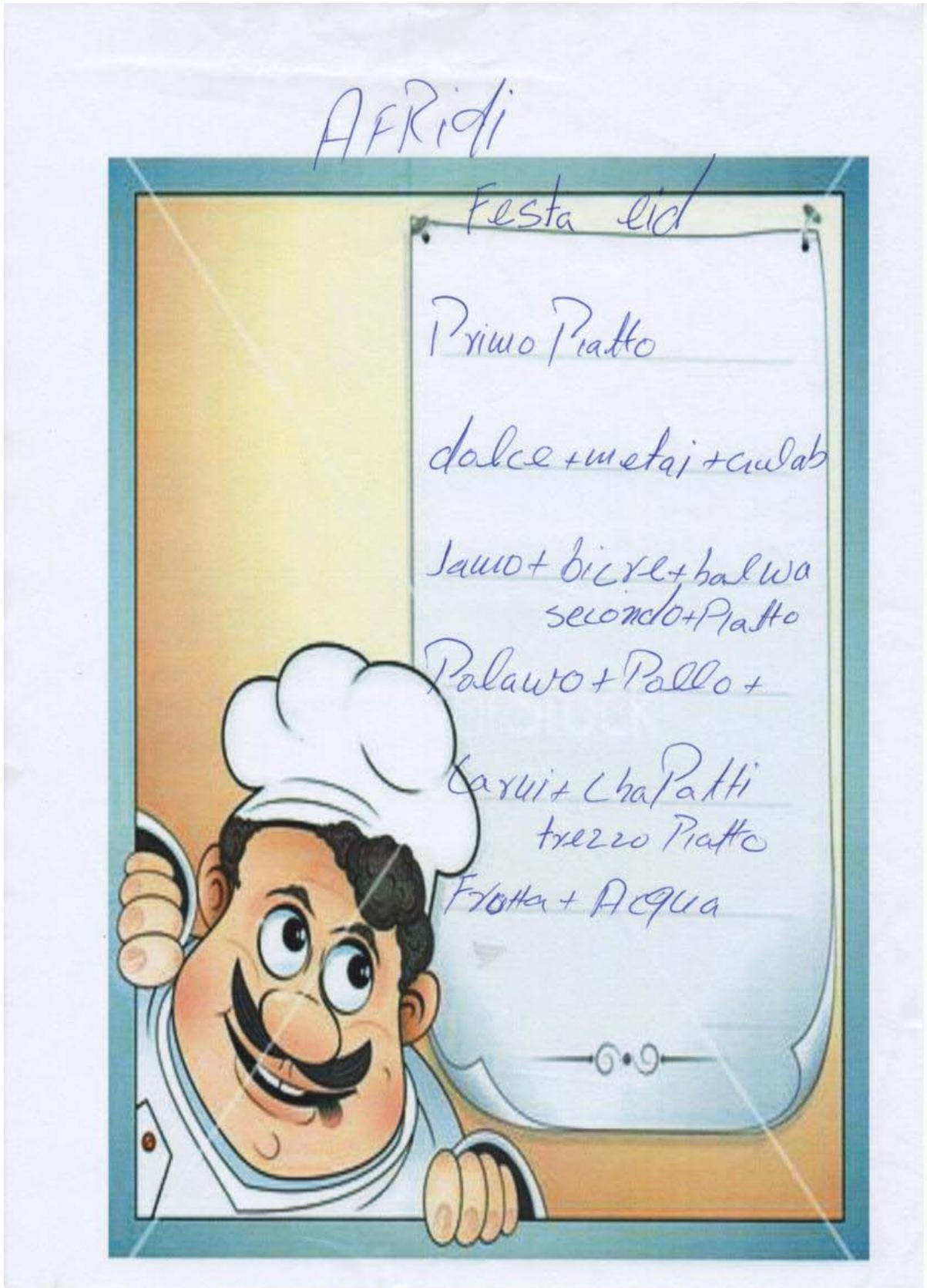
olio  
cipolla  
Aglio  
Pomodori  
Pollo

Acqua  
dado  
Ginger  
sale

## PREPARAZIONE

Mettere l'olio in una padella  
tagliare la cipolla e aggiungere  
l'olio tagliare il ginger pezzi mettere nella padella  
e cuocere dopo tagliare i Pomodori aggiungere il sale  
dopo mettere l'acqua Poi mettere il pollo  
a pezzi nella padella Poi mettere i Peperoncini  
Poi aggiungere il dado e il Riso far cuocere per 30 minuti  
BUON APPETITO!







LEVENT  
KANAT

IO MI CHIAMO LEVENT KANAT  
VENGO DALLA TURCHIA SONO CURDO  
HO 37 ANNI NATO IL 11-01-1978  
IO SONO IN ITALIA 11 MESE  
IO SONO ABBASTANZA MAGRO E ~~BASSO~~ <sup>ALTO</sup>  
E I CAPELLI NERI E CORTI E GLI OCCHI  
MARRONI. MI PIACE IN STUDIO LINGUA  
ITALIANA E IL TEMPO CALDO NON MI  
PIACE IL TEMPO FREDDO IO FACCIO  
NEL TEMPO LIBERO NABIGO INTERNET  
E GUARDO IL FILM E PASSAGGIARE  
IO PREFERITO COLORE NERO E BIANCO  
E BLU MIO PIATTO PREFERITO BURYANS  
CURDO.



## LEVENT BULENT

Benvenuti a tavola in: Turchia



*Irmik helvasi*

### INGREDIENTI

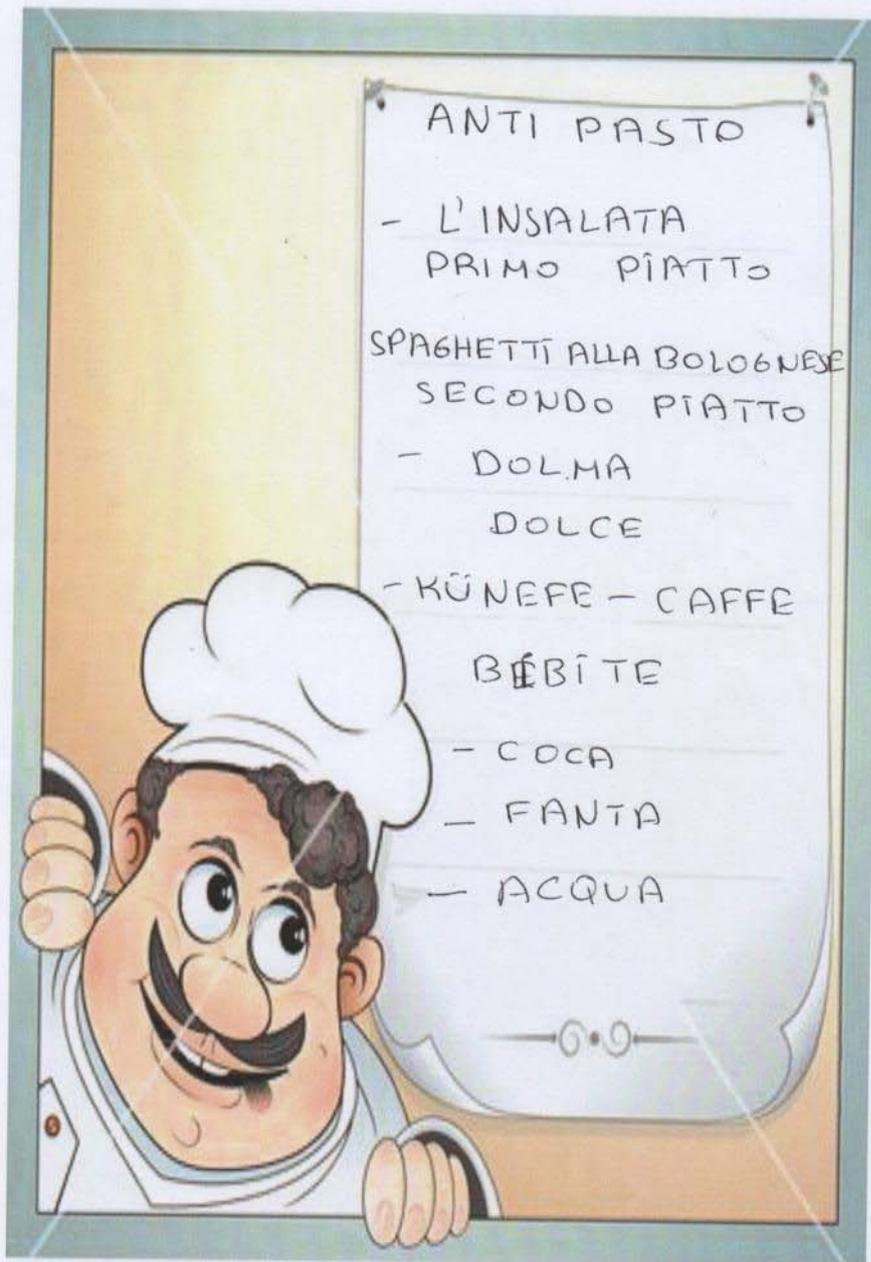
- 1) 250 Gr, Semolino
- 2) 500 Gr, Zucchero
- 3) 600 Gr, Latte
- 4) 150-200 Gr, olio di mais
- 5) 100 Gr, (Pinoi, Noce, Nocciole)

### PREPARAZIONE

Prendere una Contenitore Mettere Latte e Zucchero Mescolare bene.  
Mettere l'olio un po' caldo in pentola poi mettere pinoi in olio 3-4 minuti frittare poi piano piano mettere Semolino e mescolare cuocere sempre mescolare fino a quando il Semolino diventa scuro poi mettere latte con zucchero bollire 3-4 minuti dopo aspettare 5 minuti il dolce è pronto.



MENU VENERDI  
LEVENT KANAT





## BULENT KANAT

MI CHIAMO BULENT

IO VENGO DALLA TURCHIA SONO KURDO

IO SONO NATO IL 04.05.1976 IN ADANA

IO HO 38 ANNI.

IO SONO LI MESE IN ITALIA

IO SONO ALTO E ROBUSTO, I CAPELLI NERI,

GLI OCCHI MARONI

MI PIACE GUARDARE FILM E NAVIGARE IN  
INTERNET

NON MI PIACE LEGGERE LIBRO.

IO NAVIGO IN INTERNET.

IO PREFERITO BLUE.

IO PREFERITO KEBAB

LEVENT KANAT  
BULENT KANAT

Benvenuti a tavola in: Turchia



Dolma



- | INGREDIENTI                 |           |
|-----------------------------|-----------|
| 1. 600. GR                  | RISO      |
| 2. 2. KG                    | PEPERONI  |
| 3. 1.                       | MELANZANA |
| 4. 1.                       | ZUCCHINA  |
| 5. 1.                       | PATATE    |
| 6. 3. CIPOLLE               |           |
| 7. 3. SPICCHI D'AGLIO       |           |
| 8. 300 GR                   | CARNE     |
| 9. 1/2                      | POLLO     |
| 10. SUCCO                   | DI LIMONE |
| 11. PEPE NERO               |           |
| 12. PEPE ROSSO              |           |
| 13. CONCENTRATO DI POMODORO |           |
| 14. SALE                    |           |
| 15. OLIO                    |           |

PREPARAZIONE

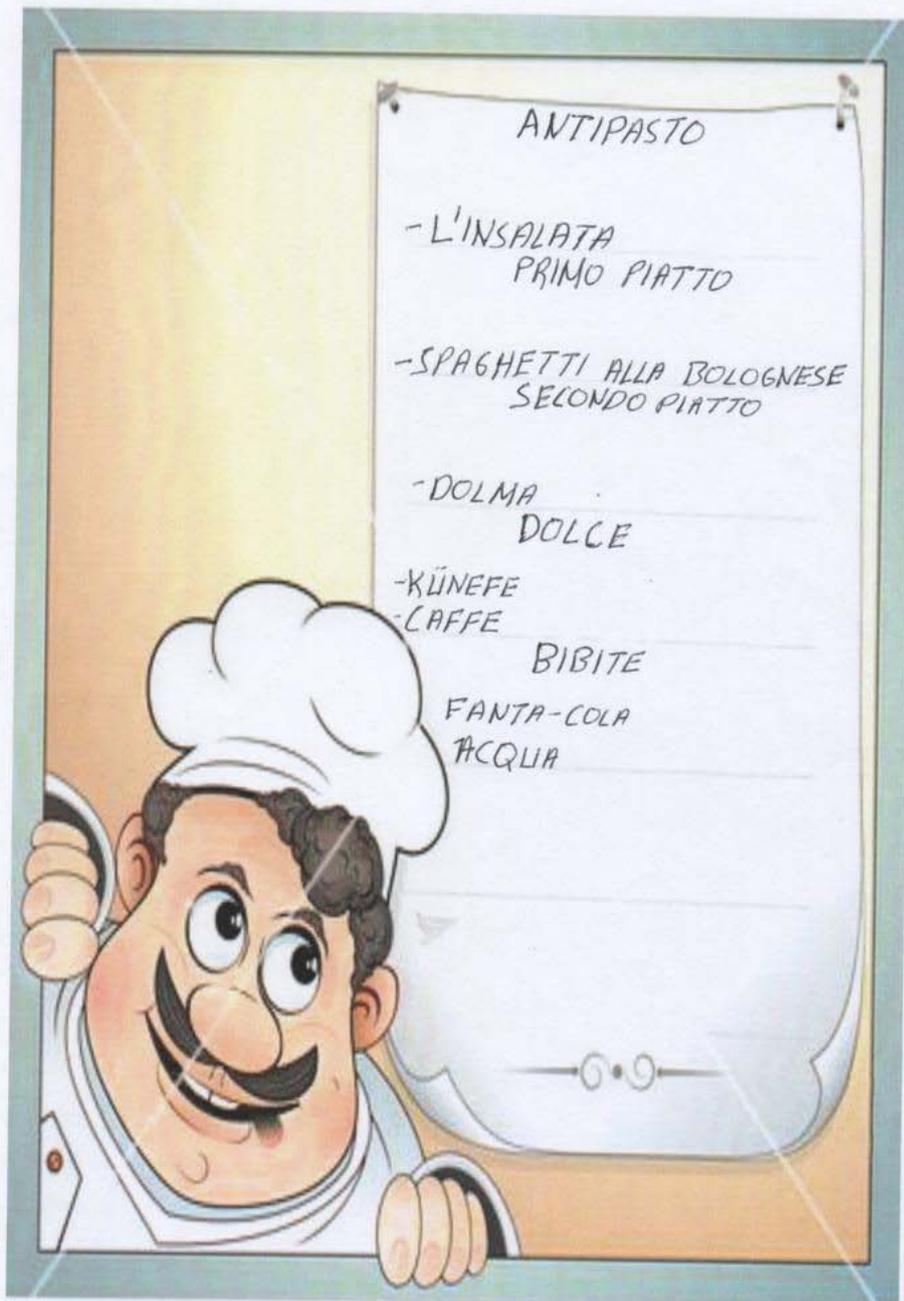
LAVARE LE VERDURE METTERE IL RISO IN UN CONTENITORE DOPO TAGLIARE LE VERDURE A DADINI POI TAGLIARE LA CARNE A PEZZI MISCOLARE RISO E VERDURE CON PEPENERO, PEPERROSSO, SALE, SUCCO DI LIMONE, OLIO CONCENTRATO DI POMODORO POI RIEMPIRE I PEPERONI, CON LA CARNE E LE VERDURE, POI PRENDERE UNA PENTOLA E METTERE IL POLLO A PEZZO E I PEPERONI IMBOTTITI IN UNA PENTOLA. PREPARARE IL SUGO, POI METTERE IL SUGO SU I PEPERONI FAR CUOCERE PER 50 MINUTI A FUOCO LENTO.





MENU VENERDI

BULENT KANAT





## Mi presento

- mi chiamo Hosamehine.
- vengo dall'Egitto.
- Sono nato a 29/01/1986.
- ho 29 anni.
- Sono in Italia 9 mesi.
- Sono 1,81 alto e i capelli neri e gli occhi neri.
- mi piace leggere, nuotare in piscina, passeggiate e anche studiare.
- Non piace la bicicletta e riposare troppo.
- Nel tempo libero nuoto in piscina e faccio passeggiate vicino al mare.
- preferisco le colate nere e rosse.
- Il mio piatto preferito è pizza e un egiziano piatto si chiama Koshari.



HORA

Hosamelaine Abdelwahab

Benvenuti a tavola in: Egitto



Koshari



#### INGREDIENTI

- \* 500 gr Di Riso
- \* 500 gr Di Lenticchie
- \* 500 gr Di Pasta mista
- \* 3 cipolle
- \* 1 Kg Di pomodori
- \* Pepe Nero
- \* sale
- \* Pepeoncino Rosso
- \* olio

#### PREPARAZIONE

- \* Prendi la Padella e mettere l'olio e taglia cipolle, quando l'olio è caldo mettere le cipolle. Quando le cipolle è giallo togliete le cipolle.
- \* Lavare i pomodori e toglie la buccia, tagliate i pomodori a dadini e mettere dentro la padella con sale e pepe nero, per 20 minuti.
- \* Prendi la pentola e mettere la pasta mista con sale, quando la pasta è pronta collare.
- \* Prendi altra pentola e mettere le lenticchie con acqua per 10 minuti. Dopo mettere il riso dentro per altri 20 minuti.
- \* Prendi un piatto fondo e mettere sotto riso condenti'echies so, Dopo mettere pasta sopra. mettere i pomodori sopra il Koshari piatto o mettere in altro piatto lo solo. se ti piace <sup>mescolare</sup> il pepeoncino Rosso.

**BUON APPETITO!**





Benvenuti a tavola in: Egitto



Zalabia

#### INGREDIENTI

Ingredienti per lo sciroppo:

- \* 3 tazze di zucchero.
- \* 1 tazza e  $\frac{1}{2}$  d'acqua.
- \* succo di limone.
- \* Vaniglia

Ingredienti per l'impasto:

- \* 1 tazza di farina.
- \* Mezza tazza di acqua.
- \* olio per friggere.
- \* lievito in polvere.

#### PREPARAZIONE

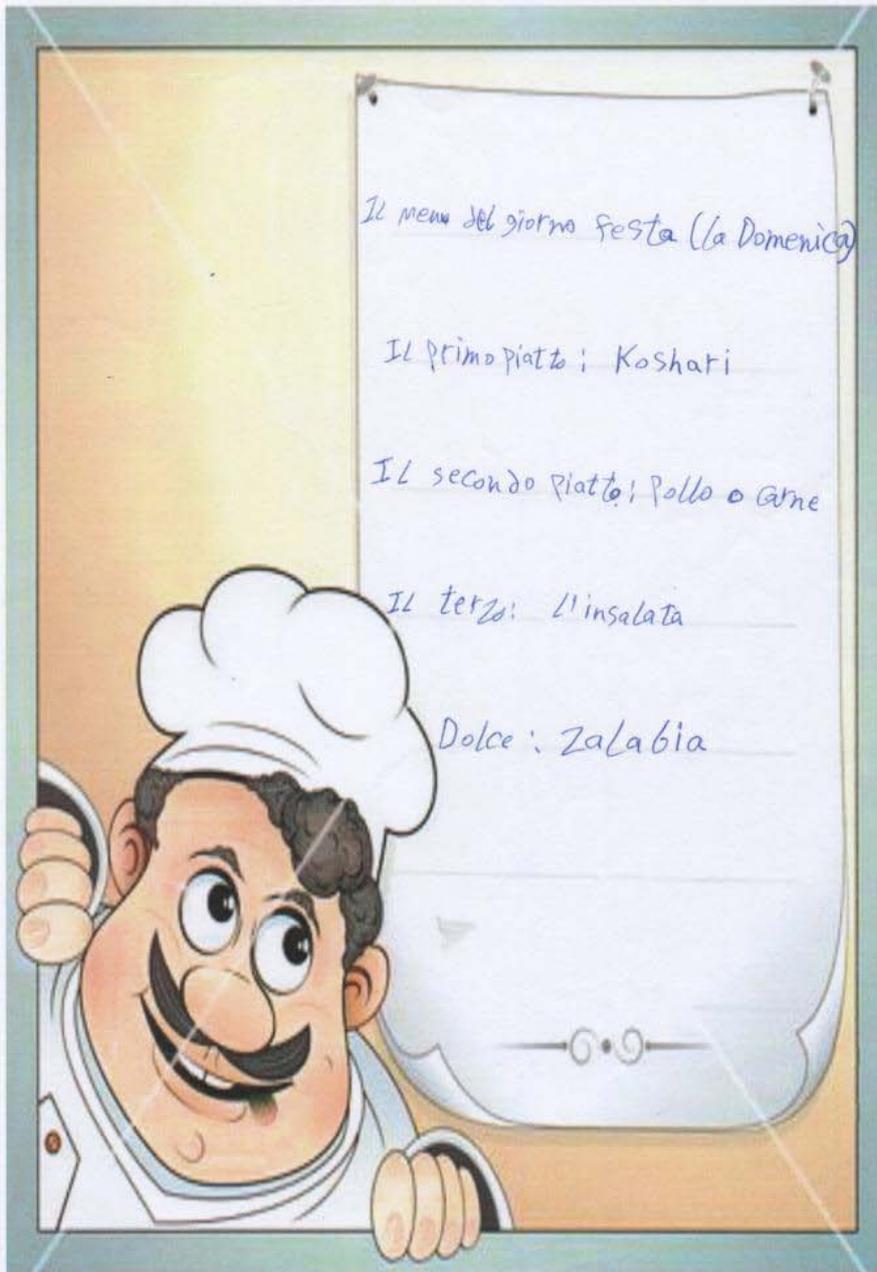
\* preparazione per lo sciroppo:-  
mettere lo zucchero in acqua in una pentola, aggiungere il succo di limone e la vaniglia. Ridurre il fuoco e lasciare bollire lentamente per 8-10 minuti. Togliere tutti il fuoco e mettere dentro il frigorifero.

\* Preparazione per l'impasto:  
mescolare il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina e mescolare insieme. lasciare l'impasto in una teglia per circa 2 ore. scaldare l'olio e prendere con una cucchiaino una pallina e friggere. quando il colore è oro togliere la pallina, mettere le Zalabia fritte dentro lo sciroppo freddo.  
Adesso le Zalabia è pronti



HosameLdinne ABDELWAHAB

EGITTO





Mi chiamo Bouyagui, vengo del Mali sono Maliano.  
E sono nato il 01/01/1987.

Sono in Italia da 03 mesi. Sono alto e magro, ho  
i capelli neri e occhi neri.

Mi piace studiare, non mi piace la pizza.

Il tempo libero faccio la navigazione o l'internet  
per messaggiare con i miei amici.

Le miei colore preferiti sono verde giallo e rosso.

La mia piatto preferito è la Couscous.



Benvenuti a tavola in: Mali



Swoo

**INGREDIENTI**

Sono

Fagioli neri  
olio

Cipolla  
Sale

Carne, acqua

**PREPARAZIONE**

Ctagliare cipolle, lavare pisette, pentola achemdre  
fula co. Metti pentola sotto fuoco.

Metti acqua e aspetta che acqua si riscalda. E aggiungere  
un po di sale, aspetta 4 minuti. Lavare fagioli, e aggiungere  
fagioli mescolare e chiudi lo pentola. Aspetta che fagioli si cotto e poi togli dalla fuoco.  
prendi un'altra pentola pulito per fare sugo.

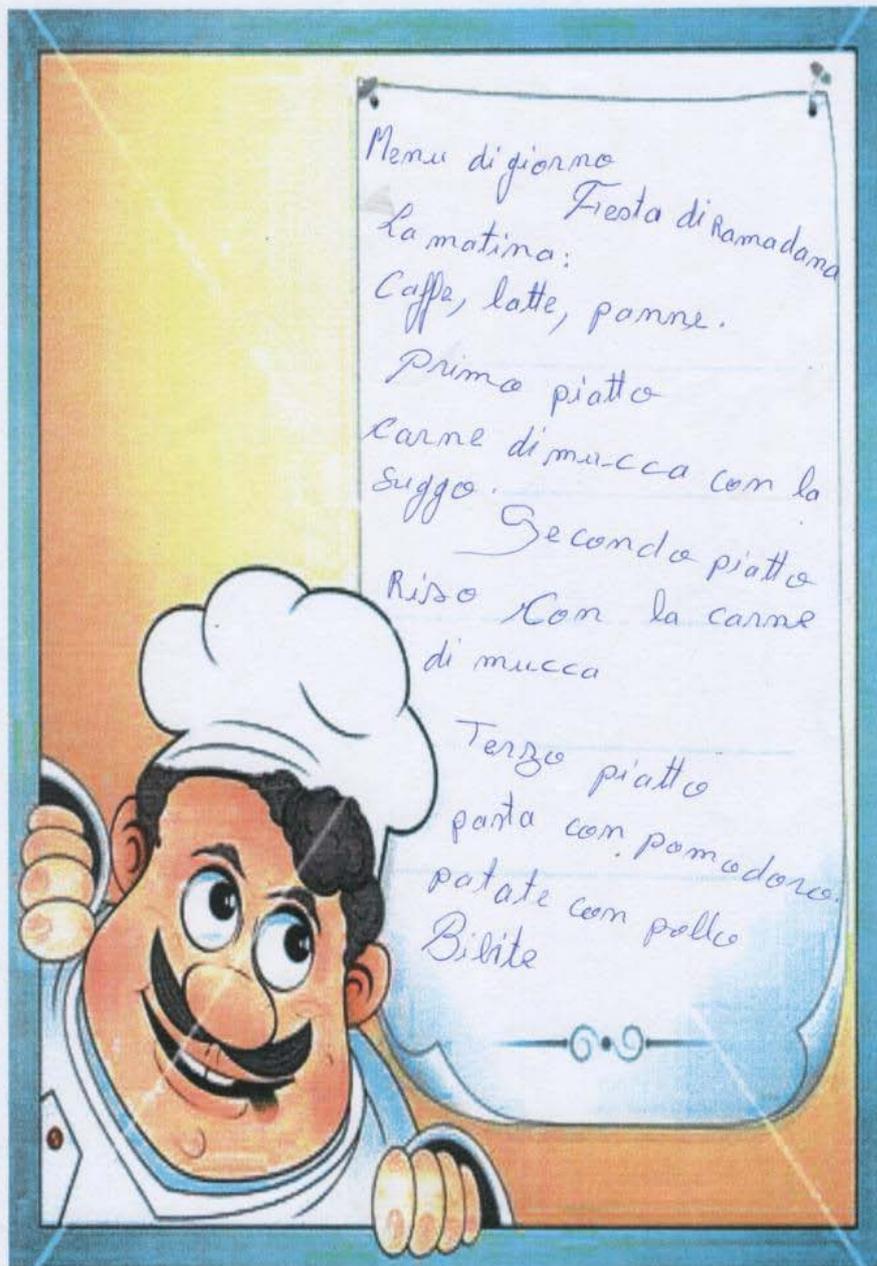


Tagliare carne e cipolla. Metti pentola sotto fuoco  
metti d'acqua. Aspetta un po' e poi aggiungere la carne aspetta  
30 minuti e poi aggiungere cipolla e mescolare. Aspetta 05 mi-  
nuti aggiungere pepe e sale mescolare. Aspetta 10 minuti e poi  
togli da fuoco.

Prendi un piatto metti prima fagioli cotti e poi metti sugo  
sotto fagioli.

E siete pronti a mangiare?

Buon appetito!



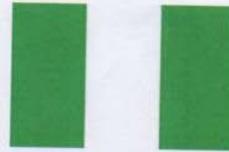


mi chiamo Israel Alabi  
Vengo dalla Nigeria, sono da Lagos.  
Io sono nato 24/05/1979.  
Io ho Trenta-Cinque Anni  
Io sono arrivato in Italia il 04/02/2024.  
Io sono Alto, 1.85 cm.  
Io sono magro  
Io ho il capelli neri e corti  
mi piace ascoltare la Radio anche  
guardo la televisione  
Dopo la scuola, io navigo Internet  
il mio hobby preferito è studiare la  
bibbia, poi vado in palestra.  
il mio piatto preferito, Zuppa Egusi  
e Eba.  
non mi piace, Troppo parlare,  
il mio preferito colore, Bianco.



## ISRAEL Arabi

Benvenuti a tavola in: Nigeria



### Zuppa Gusi



olio - oil  
cipola - onions  
PEPERONCINI - pepe.  
Pomodoro - tomato.

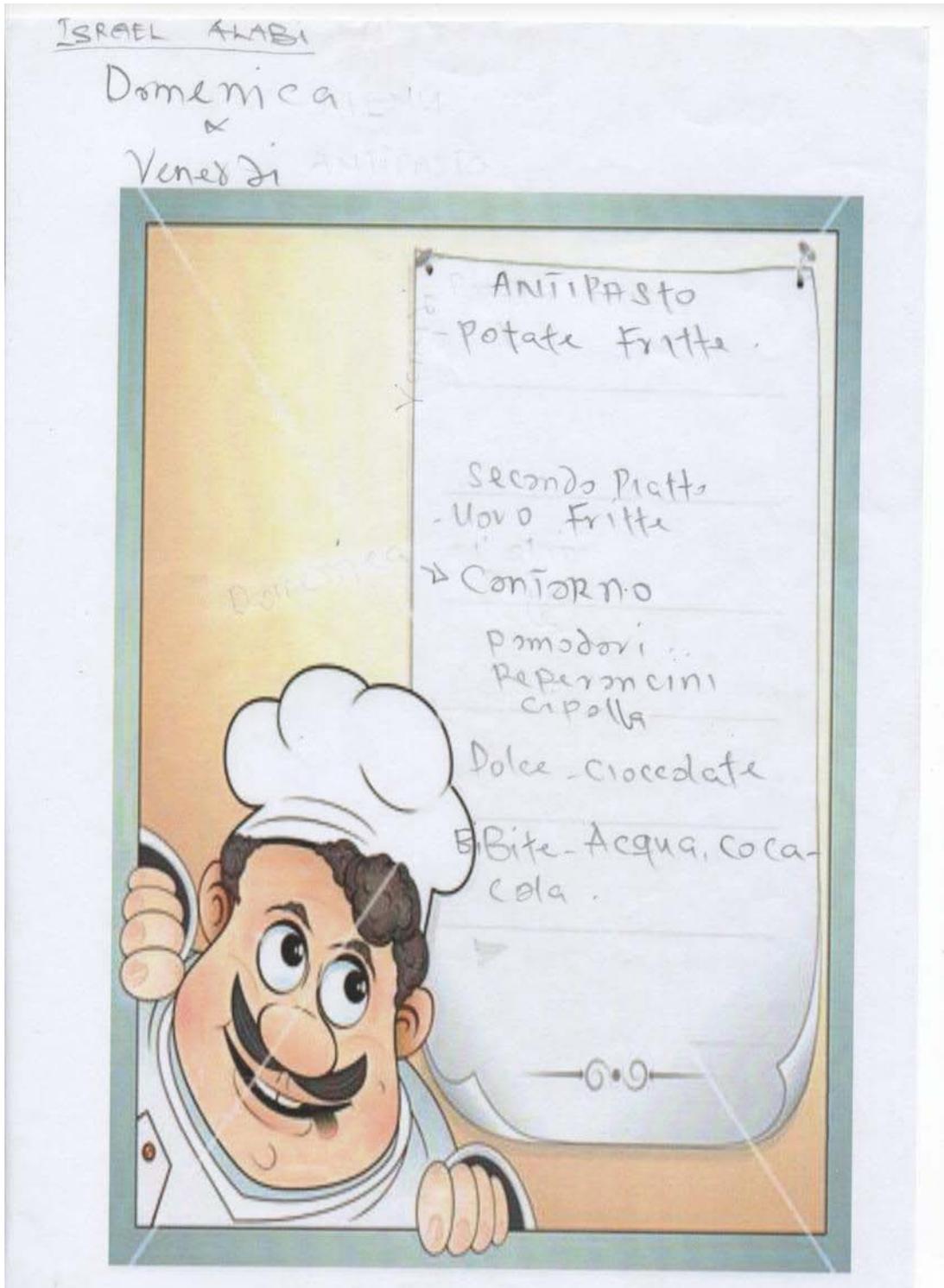
#### INGREDIENTI

Acqua - water  
DADO - maggi  
GAMBERO - crayfish  
SALE - salt  
Znzi - ZAFFERANO

#### PREPARAZIONE

MEITERE L'OLIO IN UNA PADELLA poi AGG-  
LUNGERE I PEPERONCINI  
TAGLIARE I POMODORI A PEZZI. poi AGG-  
LUNGERE LO ZAFFERANO.  
IN UNA PENTOLA TETIERE L'ACQUA.  
MESCOLARE PEPERONCINI, LO ZAFFERANO  
IL DADO, IL SALE e il GAMBERO. TESCO  
FAR CUOCERE TUTTO PER 15 minuti







- Io mi chiamo Francis.
- vengo dalla Nigeria
- Sono nato: 10/08/1989
- Ho ~~venti cinque~~ 25 anni
- Sono in Italia da 9 mesi
- Sono abbastanza alto e magro, ho i capelli corti e gli occhi neri
- mi piace la calma
- non mi piace guerra
- nel tempo libero, mi piace la musica
- il mio colore preferito, è bianco
- il mio piatto preferito, è riso e pomodoro.

## EDOKHAMTEN FRANCES

Benvenuti a tavola in: Nigeria



Riso Jollof



### INGREDIENTI

- ① Riso.
- ② pomodoro
- ③ olio
- ④ peperoncino rosso
- ⑤ sale
- ⑥ dado
- ⑦ cipolla
- ⑧ pesce.

### PREPARAZIONE

- ① Lavare il pomodori, e togliere la buccia e poi la cipolla e il pesce
- ② mettere l'acqua in una pentola, quando l'acqua bolle, mettere il riso e cuocere per 10 minuti. poi mettere il riso in un colapasta
- ③ mettere l'olio in una pentola, quando l'olio è caldo, aggiungere il pesce e cuocere per 3 minuti. dopo 3 minuti, girare il pesce e poi cuocere per 3 minuti e mettere il pesce in un piatto
- ④ Dopo togliere il pesce dal olio, aggiungere il sale in l'olio e girare poi aggiungere la cipolla e girare dopo 2 minuti mettere i pomodori poi il dado e cuocere per 10 minuti.
- ⑤ Quando l'acqua bolle, aggiungere il riso poi pesce e cuocere per 10 minuti.
- ⑥ Dopo 10 minuti e il riso cotto girare tutto insieme.

**BUON  
APPETITO!**

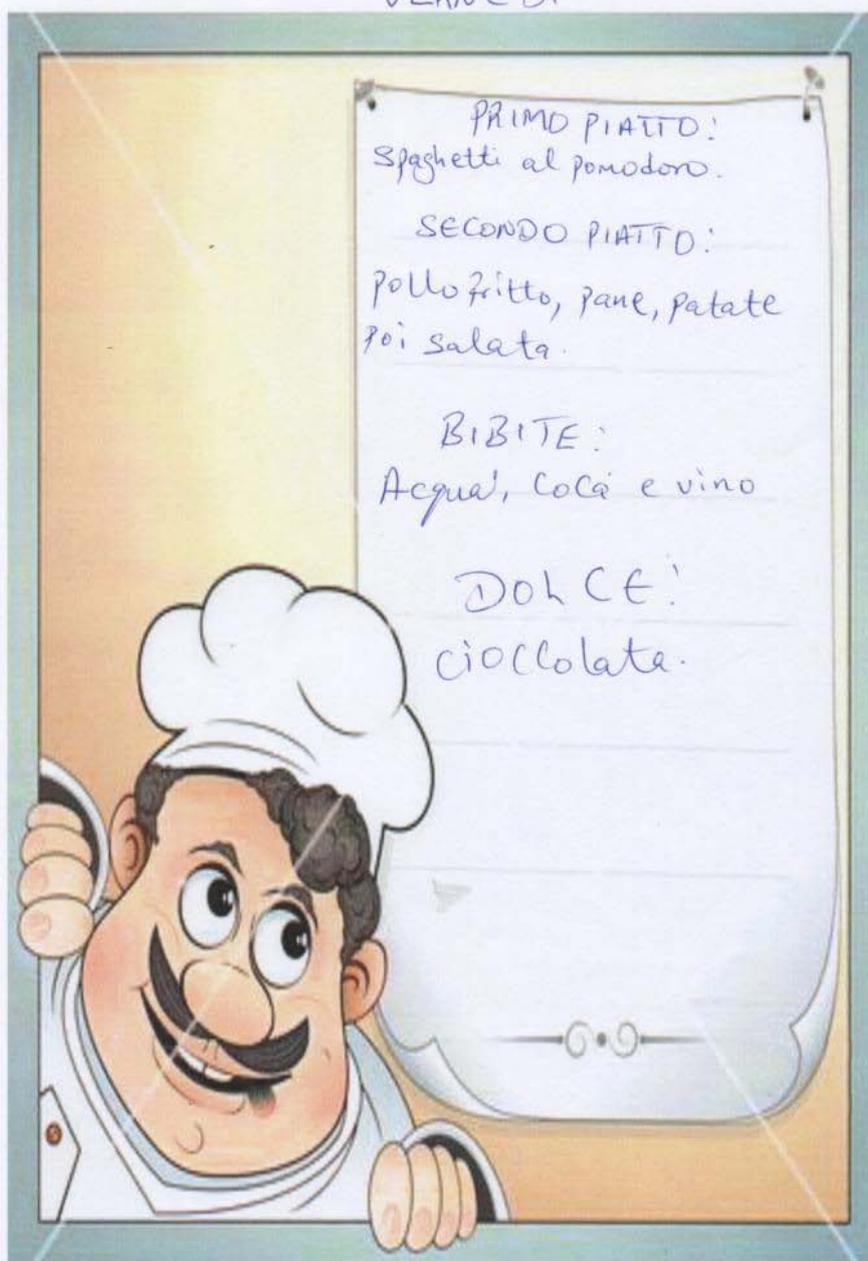


Buon appetito.



# EDOKHAMHEN FRANCIS

VERNEDI





- 1) MI CHIAMO SULEMAN
- 2) VENGO DALLA NIGERIA
- 3) SONO NATA 1986
- 4) HO 29 ANNI
- 5) SONO IN ITALIA DA UNDICI MESI
- 6) SONO ALTO E MAGRO HO I CAPELLI CORTI  
9) OCCHI NERO
- 7) MI PIACE LINGUA DI ITALIA
- 8) NON MI PIACE CHIECHARARE
- 9) AVEI TEMPO LIBERO MAI FACCIO UN GIRO
- 10) IL MIO COLORE PREFERITO È NERO
- 11) MI PREFERITO PASTA E RISO ANCHE FUFU



## ABU SULE

Benvenuti a tavola in: Nigeria



### Zuppa Egusi



#### INGREDIENTI

- 1) OLIO
- 2) CIPOLLA
- 3) PEPEROCINO
- 4) POMODORO
- 5) SALE
- 6) ACQUA
- 7) CARNE
- 8) DADU
- 9) PESCE

#### PREPARAZIONE

Lavare i Pomodori poi TAGLIARE la CIPOLLA  
I POMODORI PEPEROCINO CARNE PESCE POI  
METTERE OLIO LA PENTOLA CON TUTTO NELLA  
PENTOLA DOPO MESCOLARE. CONDIRE CON OLIO  
SALE e PEZZEMOLO fare  
Coscere per Dieci MINUTI





Mi chiamo JEFFREY  
io vengo dalla Nigeria  
io nato il 21/04/1986  
io ho 28 anni  
9 mesi  
io sono alto e muscoloso  
io ho capelli corti  
io gli occhi neri  
mi piace Italiano Lingua  
ma mi piace discriminazione  
leggo un libro  
mi piace colore di Rosso e bianco  
mi piace Verdura e POLLO



Benvenuti a tavola in: Nigeria



### Zuppa Egusi



#### INGREDIENTI

Oil, sale, cipola, carne pesce, egusi seed  
Pomodori, peperoncino, acqua, verdura  
~~Acqua~~ DADO per Zuppa

#### PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti nella Pentola  
mentere oil poi aggiungere sale, cipola  
Poi mettere semi di egusi macinati  
miscelati dopo due minuti mettere piccoto  
~~Acqua~~ acqua miscelati poi aggiungere  
Carne e pesce dopo cinque  
minuti verdura mettere dado  
e PEPPERONCINO.



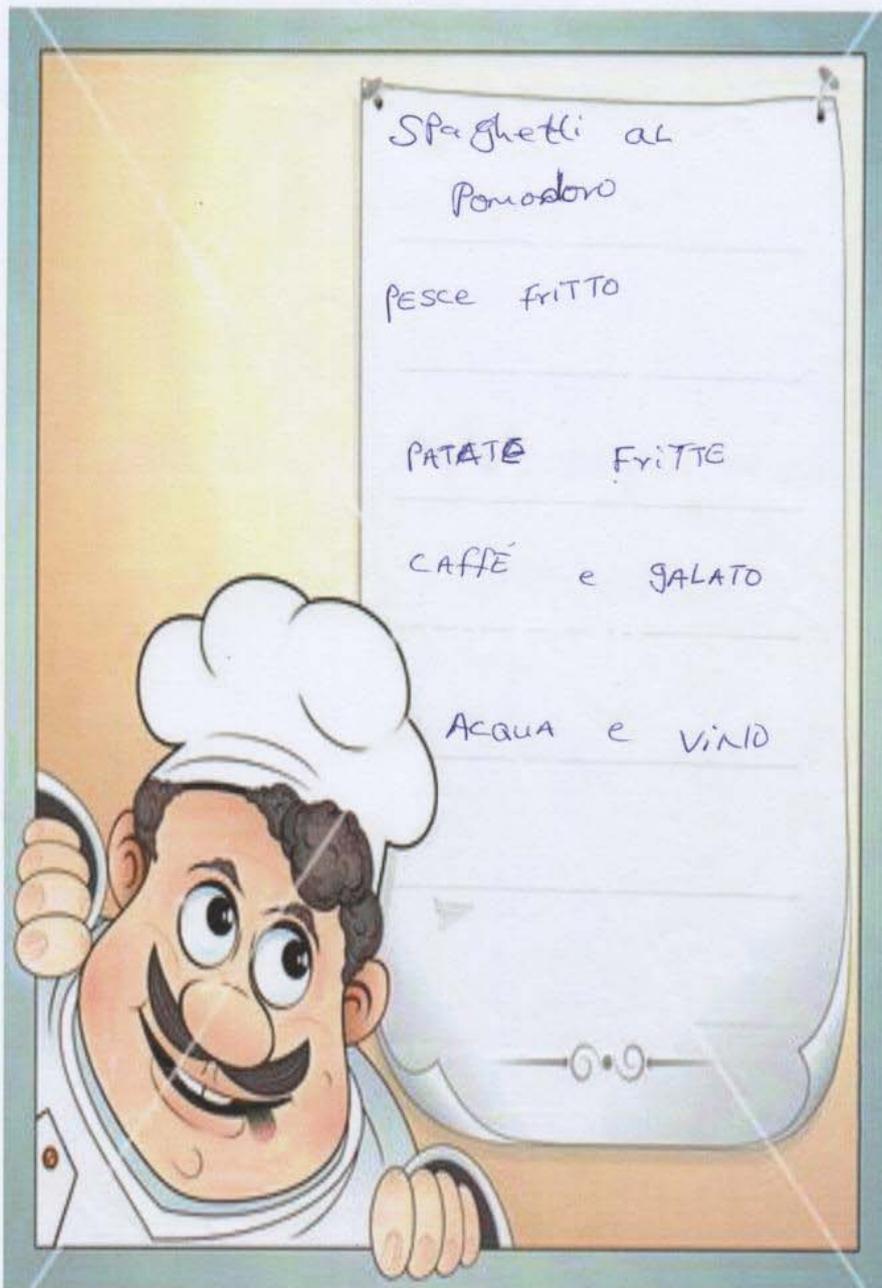
fai cuocere per 15 minuti  
La Zuppa è pronta. BUON APPETTO.



ARIMMADU GEOFFREY

MENU

Lunedì





Io mi chiamo Lucky Johnson  
Vengo dalla Nigeria  
Io ho 25 anni  
Io sono in Italia da tredici mesi  
Io sono nato 13/01/1990  
Io sono alto  
Io sono Mangro  
Io ho il Capelli Neri e Corti  
Mi piace giocare al calcio  
Non mi piace litigare  
Nel tempo libero io faccio calcio e Naviga  
in Internet  
Mio Colore preferito è giallo  
I Mio piatto preferito è riso jollof.



Benvenuti a tavola in: Nigeria



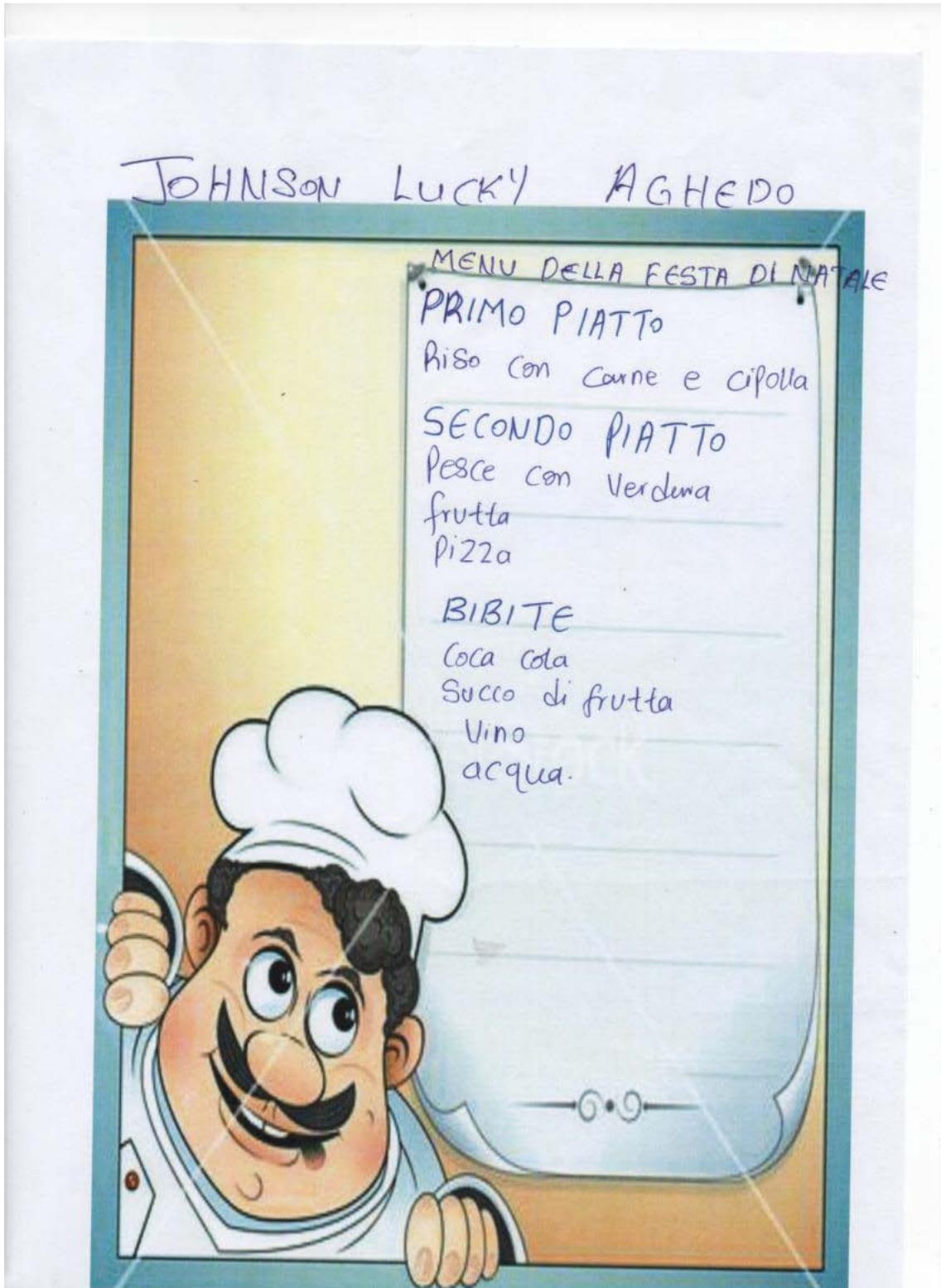
Riso Jollof

#### INGREDIENTI

Riso, Cipolla, pollo, peperon cino  
pomodoro, Sale.

#### PREPARAZIONE

Prima prendere pentola mettere sul  
fuoco poi versare il vostro olio all'interno  
~~della~~ <sup>della</sup> pentola e poi tagliare la cipolla e  
tritare il peperon cino e pomodoro aggiungere  
dentro la pentola con l'olio che è sul fuoco  
si accende e poi si mettono le spezie e lo  
lascia <sup>cuocere</sup> ~~come~~ 30 a 40 minuti in modo che lo  
stufato sarebbe stato cotto ~~in modo che si~~ <sup>con</sup>  
poi girare con cucchiaio da cucina, e assegiare  
per assicurarsi che sia OK e poi lo si <sup>versa</sup> ~~porta~~ piatte  
e servirlo per mangiare.





Sono Inna Diao. Sono nata il  
31 Dicembre 1989 in Burkina Faso  
a Bomfora. Ho 26 anni. Sono in  
Italia da nove mesi. Sono alto  
1m70 ; sono magro, ho i  
capelli neri e ricche .  
Mi piace viaggiare  
Non mi piace racisme , il mio  
colore preferito è blue, Mio piatto  
preferito è il FOUFOU. Il mio  
tempo libero, ho fatto il corso  
informatico.



*Benvenuti a tavola in: Burkina Faso*



*Fou fou*



#### INGREDIENTI

- 1- Farina (mais, manioca, tapioca, banana)
- 2- pentola
- 3- Aqua

#### PREPARAZIONE

Mettere la pentola sul fuoco con l'acqua  
Mettere lentamente la farina dans l'acqua e  
miscolare tutti insieme per ottenere una pasta  
di fufu. Più aspettare 15 mn e il fufu è pronto  
si mangia con la zuppa di verdura  
(minacci, pomodoro, aglio)

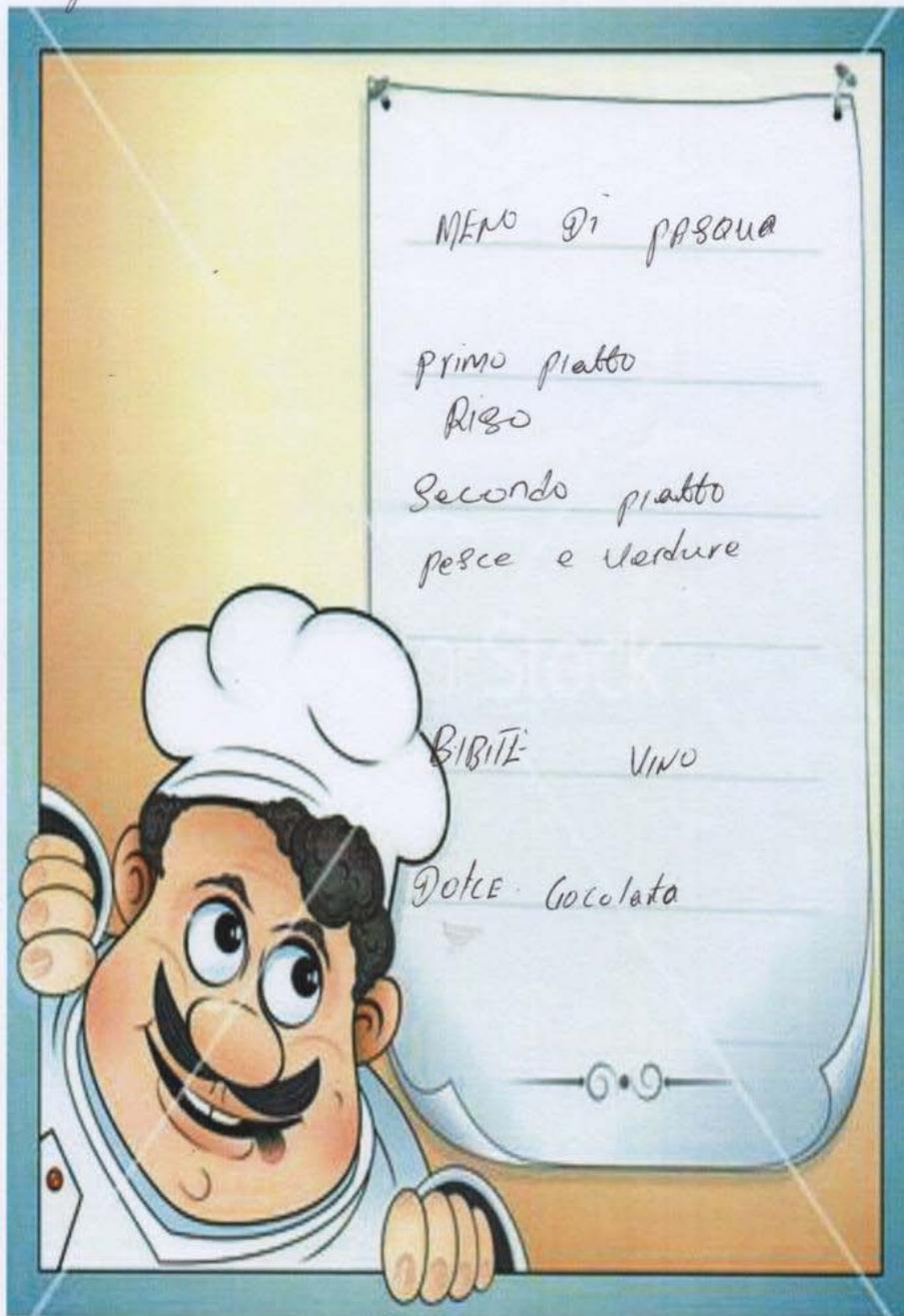




10 Sono EHis Basit Destiny  
10 Vengo della Nigerian  
Sono nato 01/06/1989  
10 ho 26 anni  
Sono in Italia di 8 mesi  
10 Sono alto e Magro ho i capelli ~~in~~ corti e gli occhi nero  
~~non mi piace~~ 10 mi piace italian  
non mi piace ~~pastu~~ <sup>un</sup> Caffè  
esco con mio amico  
10 mio colore preferito ~~ho~~ nero



His Basil Destiny





Benvenuti a tavola in: Nigeria



### Zuppa Gusi



#### INGREDIENTI

Olio, Cipollo, pomodoro peperoncino Sale Verdura  
Gusi Cane

#### PREPARAZIONE

tagliare cipollo pomodoro e Verdura  
Mettete pentola sul fuoco, mette olio, dopo  
Cipollo Sale peperoncino, pomodoro e cane, dopo  
Mettete Gusi e Verdura, Mescolare tutto, Poi  
Cuocerli per 5 Minuti





mi chiama Sharmaake  
Vengo dall Somalia  
Nato 21-10-1995 ?  
io ho 20 anni  
sto Italia 1anni  
Sono basso Capelli Neri occhi neri  
mi piace dolce / Non mi piacciono poggio  
Nel Temp libero giocare play station con abdul  
il mia colore preferito ~~per~~ e ~~and~~ rosa  
il mia piatto preferito e paris kala kariş



Abdulahi Sharmaarke

Benvenuti a tavola in: Somalia



Bariis Kala Karis

#### INGREDIENTI

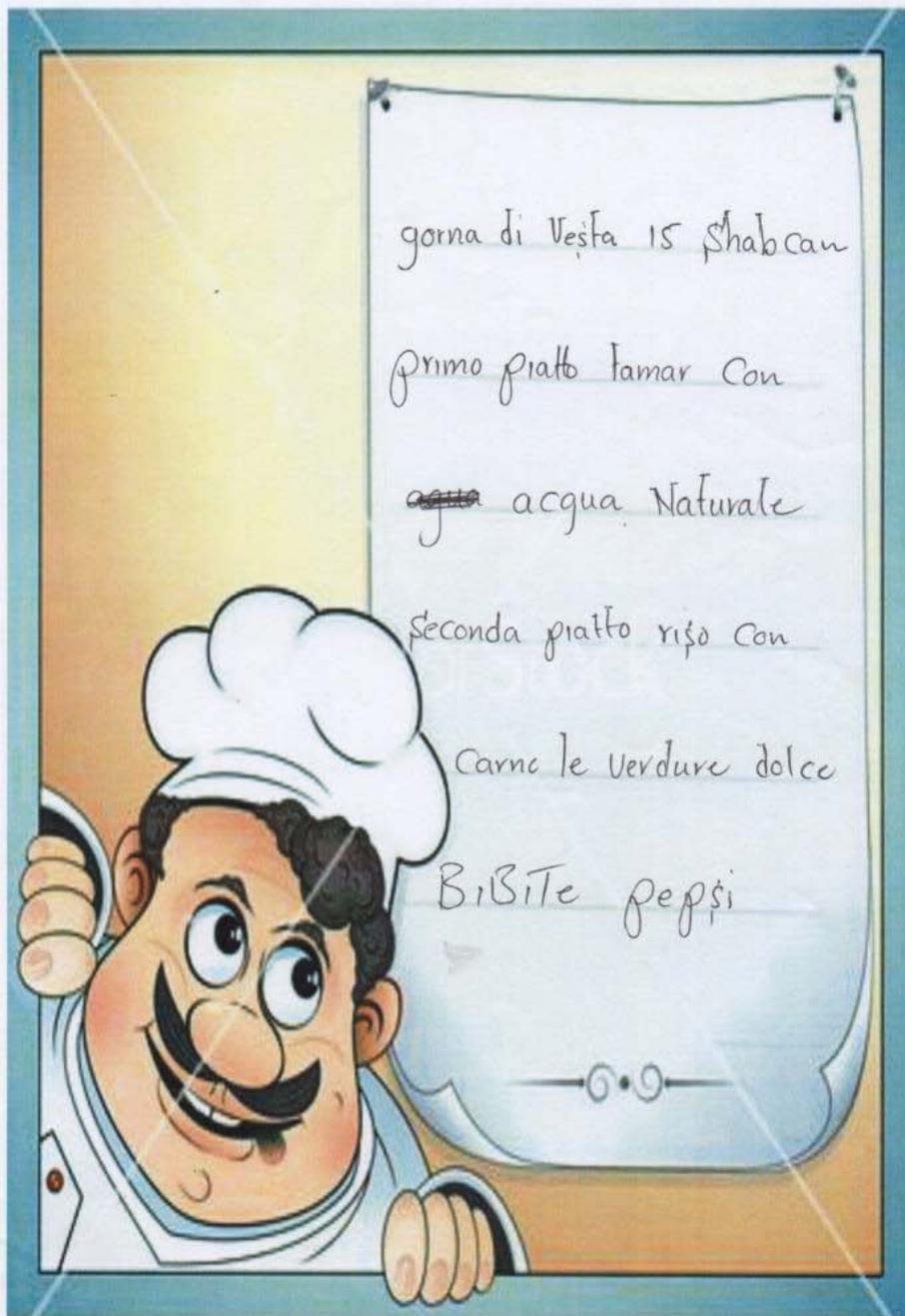
riso, olio, carne, cipolla, patate, dado, sale,

#### PREPARAZIONE

in una pentola mettiamo un po di olio dopo 2 minuti si aggiunge il riso e si mescola per 5 minuti  
poi mettiamo l'acqua e facciamo cuocere per 10 minuti  
in una pentola mettiamo l'olio e cipolla e giriamo  
poi aggiungiamo la carne e dopo poco le patate e il dado  
e un po di sale facciamo cuocere per almeno vent  
minuti  
in un piatto serviamo il riso con sopra la  
carne e le verdure -



Nome: Sharmaake  
Cognome: Abdulahi





Nome Io ho mi chiamo mohamed karama  
Eta Io sono 35 anni  
NATO Io vengo d Gambia e piu sono alto e  
Sono rasta e io ho non sono magro e non sono  
Grosso  
Tempo libero Il tempo libero lo ho sono mia Tastiera  
Colour prefiro il mia Colour prefiro e nero  
mi piatto prefiro il mia piatto prefiro e riso  
mi piace l musica e non mi piace  
bugie



Benvenuti a tavola in: Gambia



*Benachin*

**INGREDIENTI**

Riso  
Acqua  
Olio  
pomodoro  
Carne  
Pepe  
pepe nero  
Sale

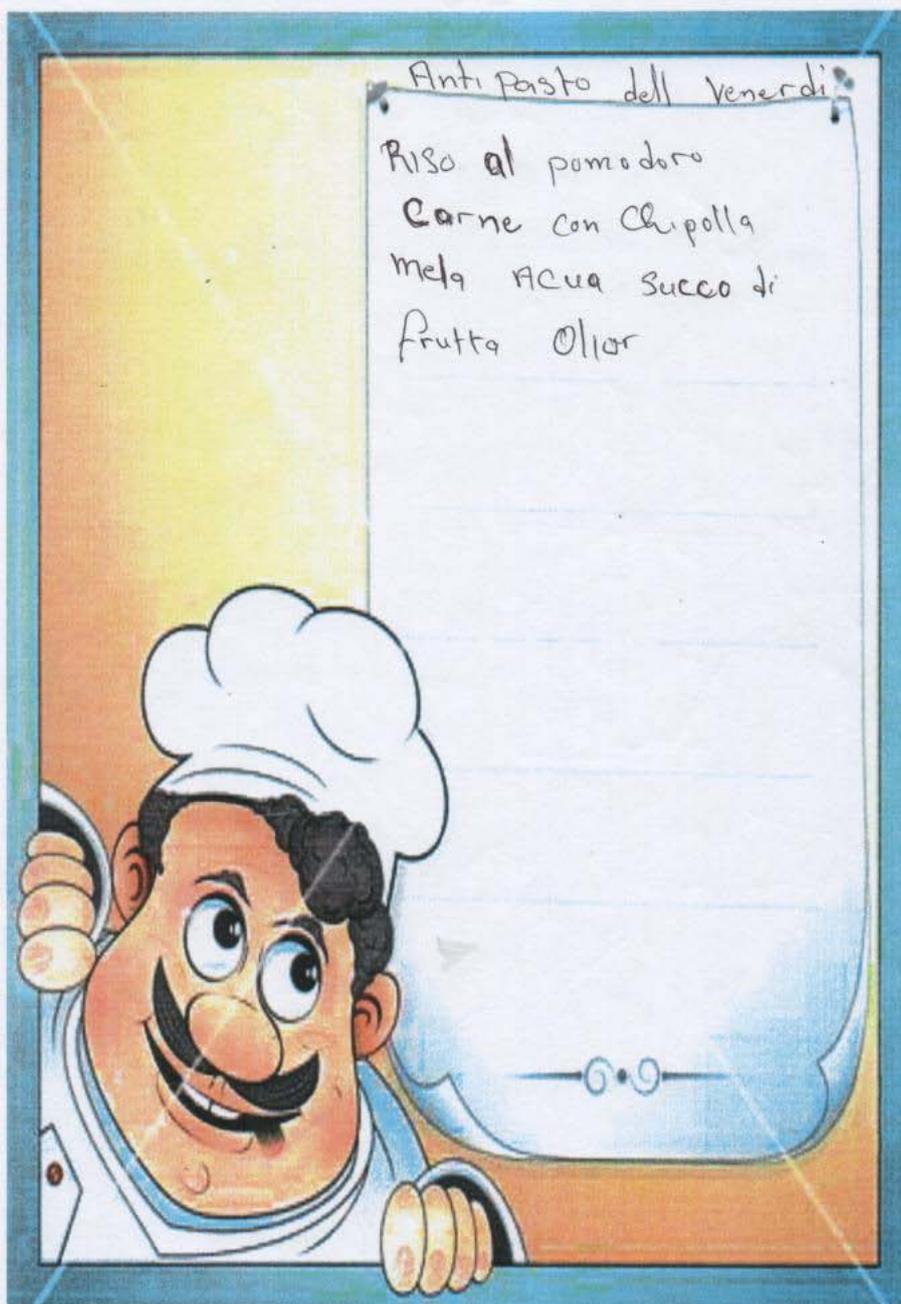
**PREPARAZIONE**

Prima prende

L pentole dopo mette l acqua  
poi sale mette olio riso pomodoro  
cipolla carne pepe nero pepe



Mohamed Goroma  
from Gambia





- \* Io sono Imtiyaz Ahmad
- \* Vengo dall Pakistan
- \* mio nato è 16-3-1987
- \* Io ho 27 Anni
- \* Sono in Italia dalle 17 meze
- \* Io sono alto, abbastanza magro, i capelli <sup>neri</sup> e ho i occhi Neri.
- \* Mi piace mio familia mio Amici e mio proffessore mi piace tutti mondo.
- \* Mi dispiace catine Amici Catine persone.
- \* Io faccio guardare tv e internet Anche Studere Libro
- \* Io preferito colore bianco, blue, nero
- \* Io preferito riso, ~~carne~~ carne, dolci



Benvenuti a tavola in: Pakistan



Chappali Kabab

#### INGREDIENTI

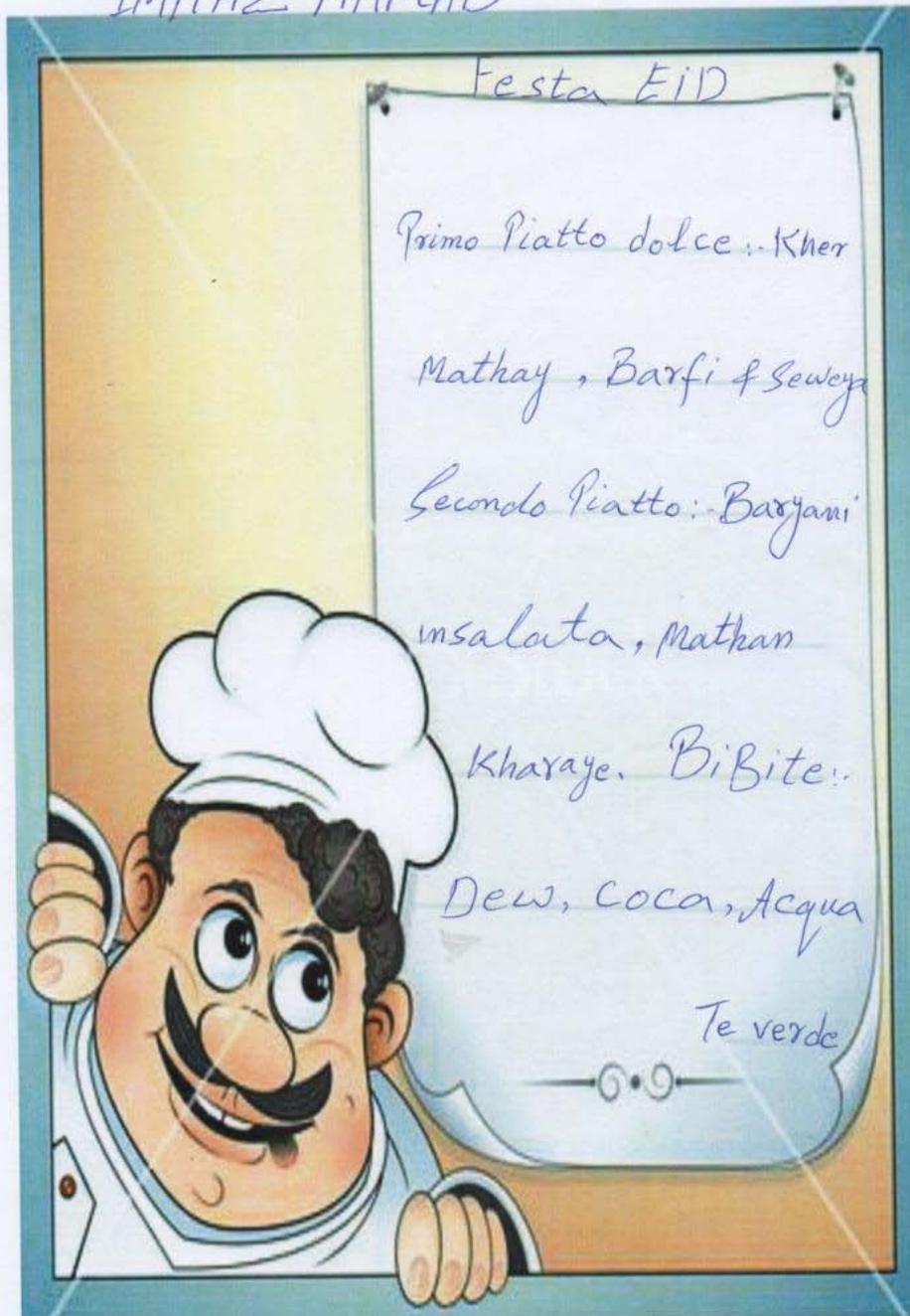
- ① carne macinata
- ② uovo
- ③ cipollo
- ④ pomodoro
- ⑤ peperoncino
- ⑥ spezie
- ⑦ insalata
- ⑧ farina di mais

#### PREPARAZIONE

Tagliare pomodoro e cipolle a pezzetti  
Mescolare con carne macinata, farina di mais,  
spezie, uovo, peperoncino aggiungere sale  
Mescolare tutti ingredienti bene  
Preparare il chappali kabab  
Dopo mettere in olio cuocere bene e  
mangiare con insalata e limone



IMTIAZ AHMAD





RIZWAN

(1) Mi chiamo RIZWAN

(2) VENGO dal PAKISTAN

(3) ho 27 anni

(4) 1987 - 9 - 13

(5) io sono in italia da un anno

(6) io sono ~~basso~~ alto

(7) i capelli corti e neri

(8) mi piace al mare

(9) non mi piace piove

(10) NAVIGO IN INTERNET

(11) mi piace colore BLU

(12) mio preferito Piatto ~~Kebab~~ KEBAB

(13) Ho gli occhi verdi



Benvenuti a tavola in: Pakistan



*Mutani Halwa*

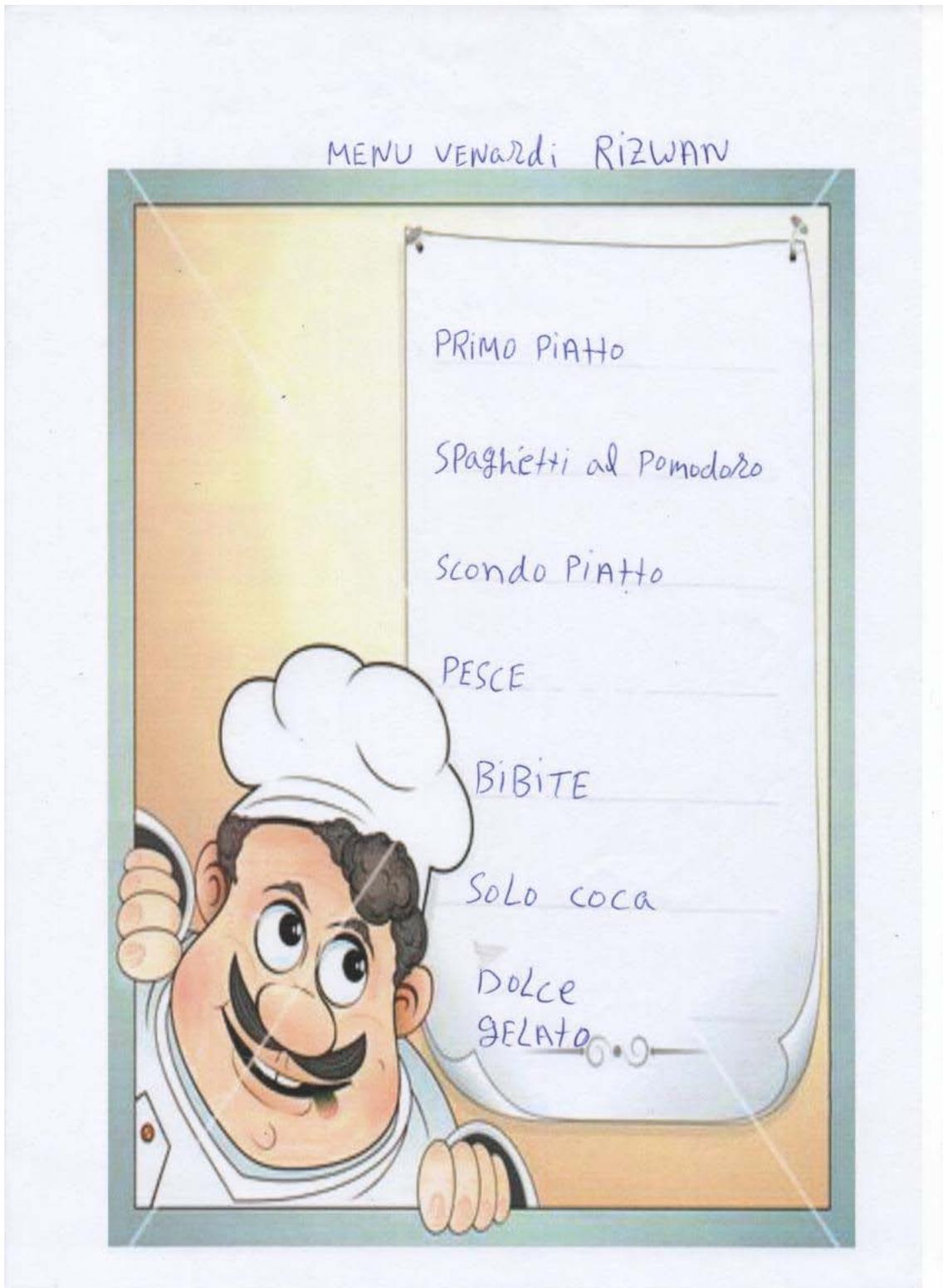


#### INGREDIENTI

FARINA ZUCCHERO UOVO BURRO ACQUA  
PISTACCHIO MANDORLA PINOLO

#### PREPARAZIONE

Farina e zucchero mettere con acqua  
Aggiungere POLVERE di cocco anche mescolare  
Pinolo pistachio e mandorla uovo e dopo pronto





Come ti chiami? Mi Presento.

Da dove vieni? Soghaney Abdel Aziz.

Quando sei nato? <sup>IO</sup> kenjo dell Afghanistan.

il nato 01-01-1988.

Quanti anni hai?

Da quanto tempo sei in Italia? <sup>IO</sup> 26 anno.

<sup>IO</sup> Sono in Italia ~~15~~ mese.

Come sei? (

<sup>IO</sup> abbastanza alto.

abbastanza magro

capelli neri occhi neri.

non mi piace.

Cosa fai nel tempo libero? <sup>Vino, birra e pasta.</sup>

<sup>IO</sup> faccio nel tempo libero. parlare  
con mio amici.

<sup>IO</sup> faccio nel tempo libero navigare  
internet.



Qual é il tuo colore preferito?  
Mio colore preferito è Bianco e nero  
Rosso.  
Mio piatto preferito? Kabuli pulaw.  
Kubub.

Grazie.



Sorghany Abdel Aziz

Benvenuti a tavola in Afghanistan



Kabuli Palawi



Riso  
Pomodori  
Sale  
Olio  
Cipolla  
Uve Passa  
Zucchero  
Acqua  
Curcuma

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

Mettere l'olio in una padella.  
Quando l'olio è caldo aggiungere  
la cipolla e cuocerla per 5 minuti.  
Poi togliere la cipolla dalla



padella aggiungere nella padella il  
basilico e i pomodori e le cipolle

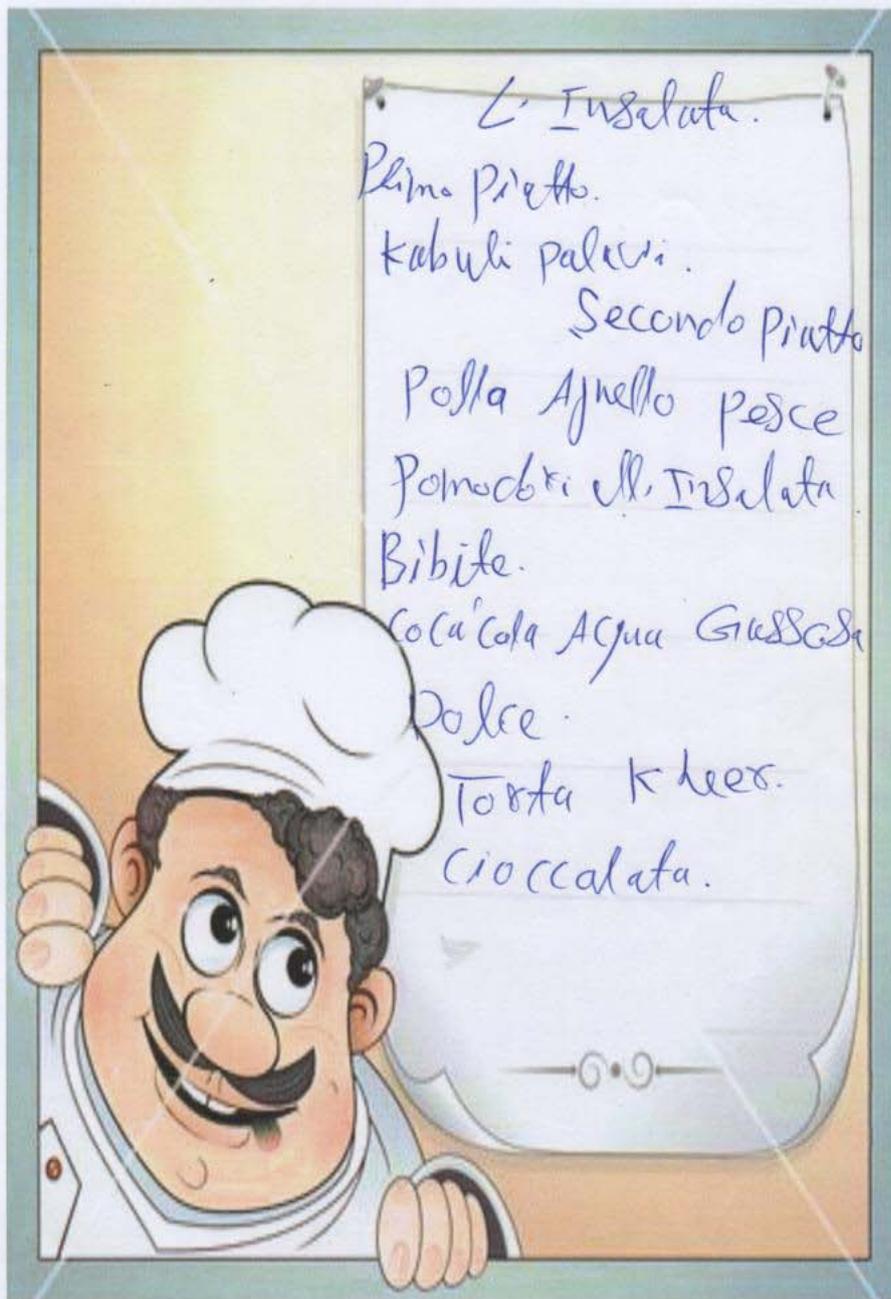


Per condire con sale e cuocere per  
 5 minuti in acqua con sale e zucchero  
 dopo il riso e la uva passa coccia  
 far cuocere il riso per 30 minuti il  
 riso è pronto  
 kabuli pulaw  
 Saeghamey  
 Abdul Aziz



Menu Domenica Abdel Aziz.

Antipasto





Mi presento.

- Mi CHIAMO. Mouhammed. Ben Ali.
- IO. WENGO. dal ciad.
- IO sono. nato. le 1/05/ 1983.
- IO. HO. 33, anni.
- IO. Sono. in. Italia, ~~da~~ 10. mese.
- IO. sono. alto. Capelli. nero e Rasta / ingresso,
- OCCHI. Bianco.
- Me. Piace. Giocare a calcio.
- NON me piace, un. Pigro.
- Ho il. tempo libero. sono. in la casa.
- mio. colore preferito e. maroon
- mio. Piatto. preferito. ? e la Polaco. Salsa
- piu pasta.



B exi Ali Mouhamed i.

Benvenuti a tavola in: Ciad



Tè Kouroundjal

11. Prima ingredienti.

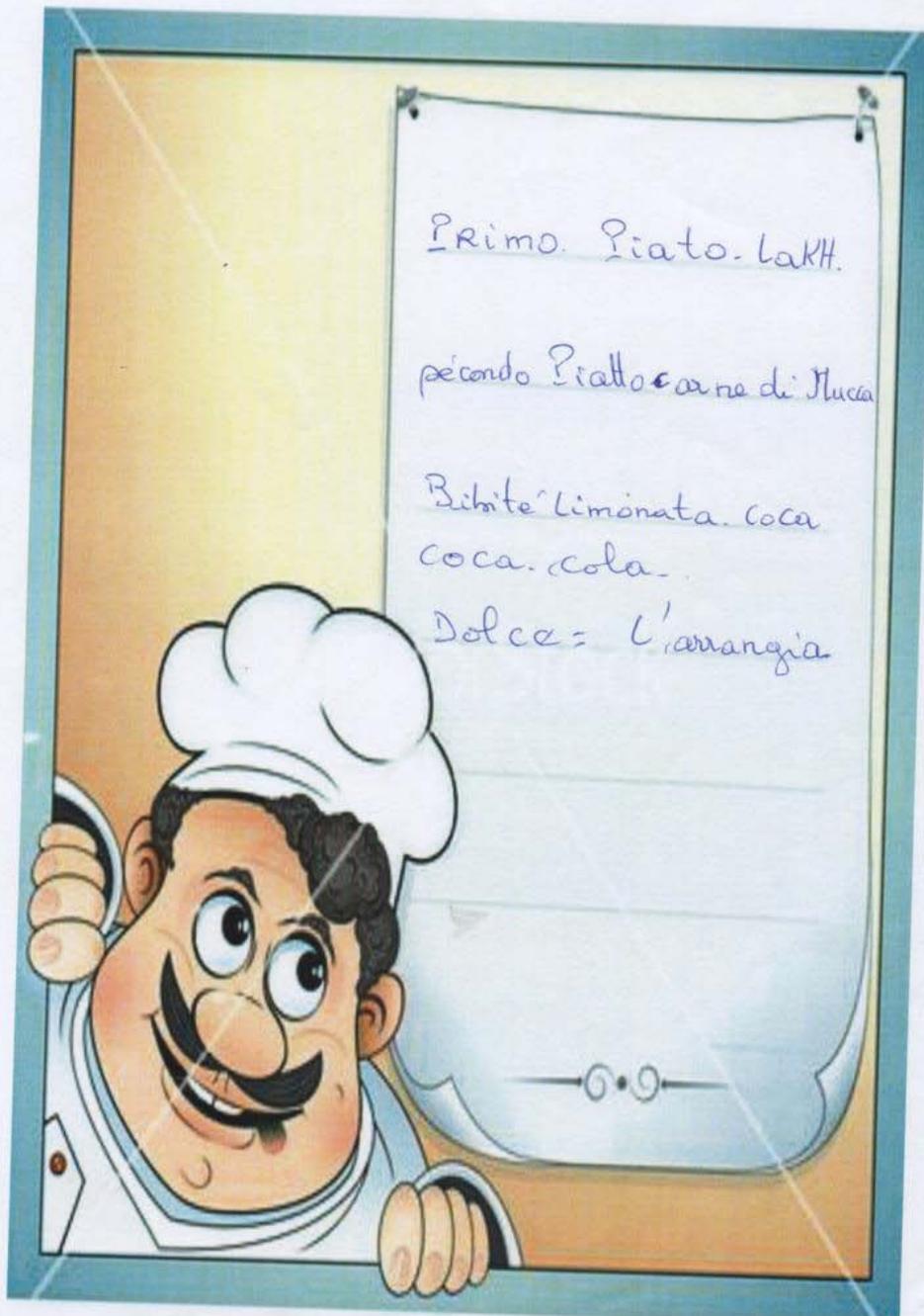
- 1) Te.
- 2) limone
- 3) un fiore di limone.
- 4) un po di zucchero.
- 5) ANCHE - A quo -

Per la preparazione del tè  
Kouroundjal.

acqua calda, dopo mettere dentro il tè.  
aspettare 5 mn. e dopo.  
per mettere in un bicchiere con il limone -  
e anche il fiore di limone e un po di  
zucchero.



Ben Ali. Mohammed.





MI CHIAMO RASHID

IO VINGO DL PAKISTAN

IO HO 47 ANNI

IO SONO IN ITALIA UN ANNO.

IO SONO ALTO E MAGRO

GLI OCCHI NERI E I CAPELLI CORTI  
E NERI

MI PIACE AL MARE

NON MI PIACCIONO PIOVE.

NEL TEMPO LIBERO

IO NAVISO INTERNET

IO S PREFERITO COLERE BIANCHI

IO PREFERITO PIATTE BRYANI



NOME RASHID.  
COGNOME MUHAMMAD

Benvenuti a tavola in: Pakistan



Mutton Tikka Karahi

#### INGREDIENTI

OLIO - CIPOLLA - POMODORO      PEPE NERO  
AGLIO - PEPERCINO VERDE  
SALE - CARNE DI AGNELLO  
ZENZERO & CORIANDOLO

#### PREPARAZIONE

MATTERE OLIO DOPO CIPOLLA, POMODORO  
AGLIO, PEPERCINO E SALE. QUANDO QUESTO  
INGREDIENTI PRONTI METTRE CARNE PER  
CULINARE BENE: 30 MINUTI PRONTO



**Hanno partecipato, con grande entusiasmo e dedizione, i beneficiari della classe A1-A2**

**(in ordine alfabetico):**

Abdelwahab Hosalmedinne Mohamed Abdel Aziz, Abu Suleman, Abdullahi Sharmaake, Afridi Muhamad Nisar, Aghedo Johnson Lucky, Ahmad Imitaz, Alabi Israel, Arimaddu Jeffrey, Ben Ali Mohammed, Diao Drissa, Edokhamhen Francis, Ehis Basil Destiny, Kanat Bulent, Kanat Levent, Karoma Mohammed, Konate Bouyagui, Mohammed Rashid, Muhammad Rizwan, Sarghaney Abdul Aziz

**Con la gentile collaborazione dei tirocinanti del master in “*Didattica dell’italiano L2*”:**

Sara Cammarano, Alessia Crispo, Eleonora Dell’Olmo, Rosaria De Ponte, Francesca Granata, Pierpaolo Mottola.