

Learn Local - English Together - Lesson 18 - How to make a Margarita cocktail with Massimo

EXERCISE 1: LISTENING & PRONUNCIATION

Svolgi due esercizi di listening: per prima cosa guarda il video cercando di concentrarti sul suo significato generale. Poi riascoltalo leggendo la trascrizione qui riportata. Infine, leggi il testo ad alta voce elicitando vocabolario e pronuncia.

Hello and welcome to Learn Local - English Together, your super fun Friday English lesson with me, Arianna. Today we are going to have lesson at La Belle Epoque, a cocktail bar by the sea. We are waiting for Massimo, the owner, 'cause he's going to show us how to make a delicious Margarita. I just can't wait!

A: So here we are with Massimo, hello!

M: Hello, how are you doing? I am the owner of this place, La Belle Epoque. Today we are going to see how we make one of the world's most famous cocktails, the Margarita cocktail.

A: What are we going to need?

M: 100% Agave Tequila, Cointreau or Triple Sec, an **orange-flavoured liqueur**, **lime juice** and a **Sombrero glass**.

A: First, let's take some **ice cubes** and put them into the **mixing glass**. Next, we are going to use a **squeezer** to **squeeze** half a lime and pour it into the mixing glass. Then, add one and $\frac{3}{4}$ **ounces** of Tequila and the Cointreau.

Put a glass to chill in the **freezer** and when it's frozen, make a **salt rim**. This part of the glass is called rim, and we usually do half rim, right?

M: Yeah!

A: Time to shake?

M: Time to shake!

Let's pour it into the Sombrero glass and finish off with the **garnish** (a slice of lime)

Cheers! **Let's make a toast...**

Thanks for watching this video. Do not forget to download the PDF to read the script and do the exercises! And give me a thumbs up, bye!

EXERCISE 2: VOCABULARY

Oggi vorrei approfondire il significato di due parole: toast e salted/salty.

Oltre al sandwich al prosciutto e formaggio, toast può anche indicare il brindisi in inglese, specialmente se associato ai verbi make o propose.

Esempio



I'd like to propose/make a toast to the bride and the groom

Learn Local - English Together - Lesson 18 - How to make a Margarita cocktail with Massimo

 Vorrei proporre un brindisi agli sposi

Visto che siamo, impariamo anche questo idiom per brindare...

 Here's to the happy couple!

 Alla coppia felice!

Adesso analizziamo insieme le seguenti parole: *salt*, *salty* e *salted*.

Salt è un nome, significa *sale*, e si può usare in funzione aggettivale davanti a *rim* per indicare il *bordo di sale* sul bicchiere da cocktail.

Salted è un aggettivo indicante qualcosa di salato in quanto contenente sale o conservato sotto sale. Pensiamo ad esempio al *salted butter*, il burro salato, o alle arachidi salate, in inglese *salted peanuts*.

Salty è un aggettivo che ha sempre a che fare con il sale ma si associa a qualcosa il cui sapore risulta salato al palato. Si parla infatti di *salty taste* o *salty flavour*, cioè di un sapore/gusto salato. Per esempio potremmo dire che non a tutti piace il gusto salato, per questo di solito si sala solo metà bordo del bicchiere.

 Not everybody likes the salty flavour of the Margarita. That's why we salt just half of the glass rim.

EXERCISE 3: TRANSLATING A RECIPE INTO ENGLISH

Oggi ti propongo un esercizio di traduzione dall'italiano verso l'inglese. Freschi di video sulla preparazione del Margarita, proviamo a tradurre la ricetta di questo cocktail elaborata dal *Club delle Ricette*. Di seguito il link al sito, di cui tradurremo solo alcune parti:

<https://www.ilclubdellericette.it/ricetta/margarita-la-ricetta-originale>

Il Margarita è il Cocktail Messicano per eccellenza non fosse altro per il fatto che il suo ingrediente principale è la Tequila, il distillato d'agave prodotto nel paese. Anche in questo caso parliamo di un cocktail *pre dinner*, perfetto quindi da servire come aperitivo all'interno del classico bicchiere a sombrero.

Learn Local - English Together - Lesson 18 - How to make a Margarita cocktail with Massimo

Gli Ingredienti del Margarita sono la Tequila ovviamente, il Triple Sec e il succo di Lime.

Un'altra caratteristica che rende il Margarita così famoso e che lo assimila al più semplice Tequila, Sale e Limone, è l'usanza di cospargere il bordo del bicchiere con il sale. Il risultato è un sottile equilibrio di sapori percepibile solo gustando il cocktail direttamente dal bicchiere, senza cannuccia.

Ingredienti per un cocktail:

- 35 ml di Tequila
- 20 ml di Triple Sec
- 15 ml di Succo di Lime
- q.b. di Sale Fine
- q.b. di Ghiaccio

Per preparare il Margarita iniziate mettendo del ghiaccio nel bicchiere a sombrero e lasciatelo per 2 minuti, giusto il tempo che si raffreddi. Una volta raffreddato toglietelo e passate sul bordo una fettina di lime quindi intingetelo nel sale, scrollandolo in modo da rimuovere quello in eccesso.

Riunite poi in uno shaker colmo di ghiaccio il succo filtrato del lime, il Triple Sec, la Tequila e agitate per 12 secondi. Versate il cocktail nel bicchiere filtrandolo dal ghiaccio e servite.