

(das) Ostern

la Pasqua

Ostern

*dal nome della dea della fertilità **Eostre***

ohne Artikel:

Es ist Ostern.

Wann ist Ostern?

An Ostern essen wir zusammen.

Frohe Ostern!

Buona Pasqua!

Fröhliche Ostern!

die Karwoche

settimana santa

dall'alto-tedesco antico 'kara' o 'chara', che significa lutto, dolore o lamento.

der Palmsonntag

domenica delle palme

der Gründonnerstag

giovedì santo

das letzte Abendmahl

Ultima Cena

der Jünger, die Jünger Jesu Christi (= Gen. Jesus Christus = Nom.)

i discepoli di Gesù

der Apostel, die Apostel

gli apostoli

der Karfreitag

venerdì santo

Il Venerdì Santo è un giorno festivo ed è una festività silenziosa. In tante regioni negli spazi pubblici non è permesso ballare né organizzare concerti o ascoltare musica ad alto volume.

die Kreuzigung Jesu Christi

Crocifissione di Gesù

kreuzigen + Akk. = crocifiggere

die Karfreitagsprozession

processione

der Karsamstag

sabato santo

**das Osterfeuer, die Osterfeuer
(entfachen / entzünden)**

falò di Pasqua (accendere)



der Ostersonntag

domenica di Pasqua

die Wiederauferstehung

resurrezione

der Ostermontag

Pasquetta

der Brauch, die Bräuche

costumi, usanze, tradizioni

das Osterei, die Ostereier

uovo di Pasqua



die Fruchtbarkeit

fertilità

**Ostereier auspusten /
ausblasen**

svuotare le uova di Pasqua soffiando

**Ostereier bemalen (mit dem
Pinsel)**

*dipingere le uova di
Pasqua (con il pennello)*



Ostereier färben

colorare le uova di Pasqua

der Osterhase

coniglietto di Pasqua

**Ostereier verstecken
(nascondere) und suchen
(cercare)**

caccia alle uova

Osterzweige schmücken

*decorare rami con le uova
e altre decorazioni
pasquali*



**der Lamnbraten
das Osterlamm**

*agnello arrosto
dolce a forma di agnello*



der Hefezopf

*treccia dolce / pane
brioche*



die Forelle

la trota

der Karpfen

la carpa

hartgekochte Eier

uova sode

Eier köpfen

*(„decapitare“l'uovo)
tagliare la cima dell'uovo*



Eierschalensollbruchstellenverursacher

→ Dispositivo che provoca il punto di rottura desiderato del guscio d'uovo

- Eierschale: guscio d'uovo
- Sollbruchstelle: punto di rottura di riferimento
- Verursacher: „causatore“

È un **piccolo utensile da cucina** usato per **rompere perfettamente la parte superiore del guscio di un uovo sodo o alla coque**, creando un bordo pulito e regolare, senza sbriciolare il guscio.

Funziona di solito così:

si appoggia una specie di cupola metallica con una molla sopra l'uovo, si solleva una piccola sfera e la si lascia cadere; l'urto produce una crepa circolare nel guscio — la „**Sollbruchstelle**“ (“punto di rottura di riferimento”) — che permette di togliere la parte superiore facilmente.

Eierpiekser / Eierstecher

→ perforatore / puntale per uova

pieksen / stechen: pungere

der Pieks / der Stich: la puntura

È uno strumento usato per praticare un piccolo foro nel guscio di un uovo crudo prima di cuocerlo (soprattutto prima di bollirlo).

Questo foro serve a **evitare che il guscio si rompa** durante la cottura, perché permette all'aria all'interno dell'uovo di uscire quando si riscalda.