

SYCYLIA - słoneczna kraina

MATERIAŁY DOTYCZĄCE WŁOCH, GASTRONOMII, JĘZYKA

część 2

Opracowanie: Anna Ligman

W RAMACH PROGRAMU FUNDUSZE EUROPEJSKIE DLA ROZWOJU SPOŁECZNEGO 2021-2027 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus 2021-2027 (FERS). Projekt „Mobilność edukacyjna sposobem na rozwijanie i doskonalenie kompetencji potrzebnych na rynku pracy”.

KULTURA WŁOSKA

FILM



Sophia Loren - Nagroda Akademii Filmowej
*1991 Oscar Honorowy
i w 1962 roku Najlepsza aktorka pierwszoplanowa: "Matka i córka"



Monica Bellucci
1997: "Apartament"
(nominacja) César najbardziej obiecująca aktorka



Roberto Remigio Benigni
Oscar w 1999 roku - Najlepszy aktor pierwszoplanowy za "Życie jest piękne"

MUZYKA

- 1. Eros Ramazzotti - "Più Bella Cosa"
- 2. Tiziano Ferro - "Perdono"
- 3. Zucchero - "Baila Morena"
- 4. RICCHI E POWERI "Mamma Maria"
- 5. Umberto Tozzi – "Ti Amo"

Poszukaj tekstu i tłumaczenia jednego z utworów i wykonaj zadanie:

Piosenka nr opowiada o:

.....

.....

.....

.....

.....

LITERATURA

Dante Alighieri "Boska komedia"

Niccolò Machiavelli "Księżę"

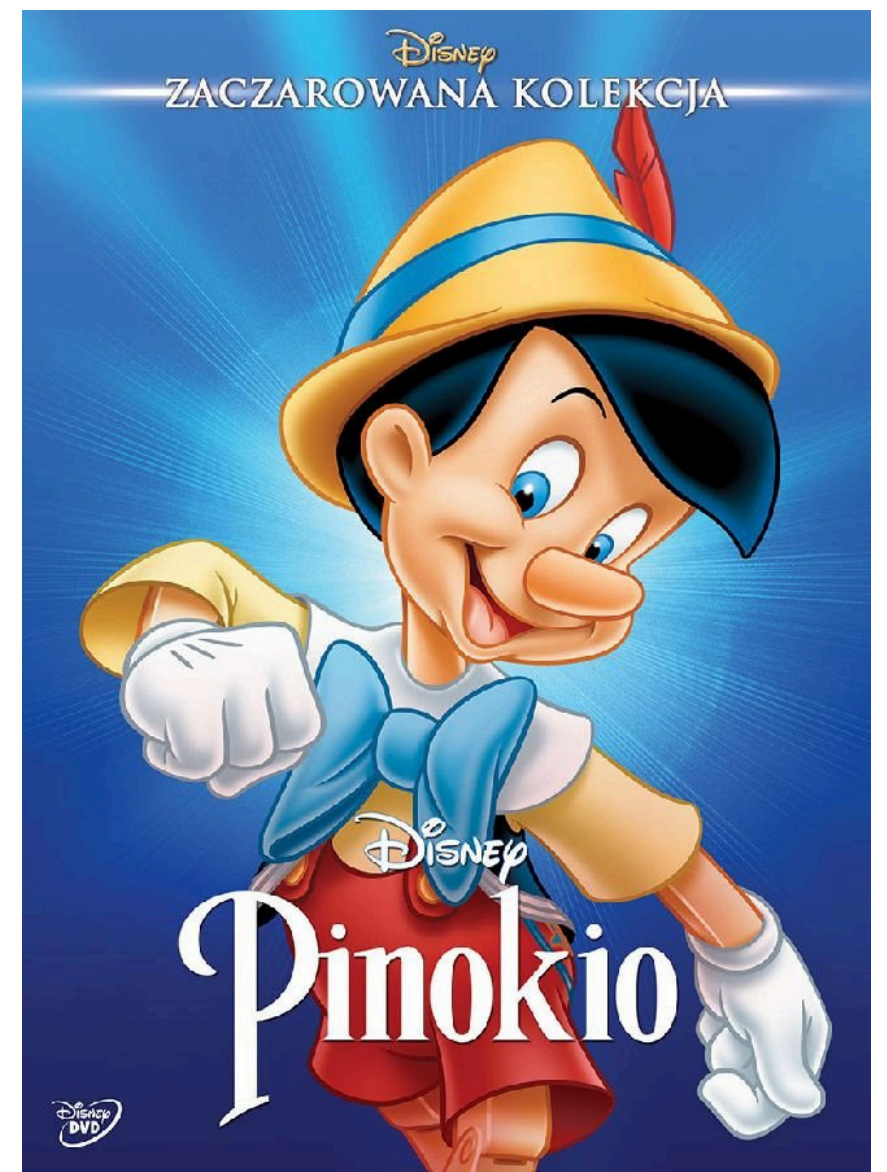
(cyt. o tym, że władca powinien być lwem i lisem...)

Giacomo Casanova "Pamiętniki"

Giovanni Boccaccio "Dekameron"

Oriana Fallaci- dziennikarka i pisarka

Carlo Collodi "Pinokio"



MUZYKA KLASYCZNA

Antonio Vivaldi "Cztery pory roku"

Niccolo' Paganini - włoski skrzypek

Opera Giuseppe Verdi "Nabucco"

Giacomo Puccini "Madame Butterfly"

Włoskie marki odzieżowe:
Armani, Versace, GEOX, Dolce & Gabbana,
Liu Jo, Pinko.

Jaka postać jest na logo Versace?

.....



VERSACE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1. Ziemniaczane gnocchi z sosem serowym
2. Tagliatelle z pesto
3. Arancini
4. Spaghetti ze szparagami i z pistacjami
5. Caponata
6. Bób po sycylijsku
7. Tiramisu

[illegible]

Historia pizzy – od samych początków aż do dziś

Choć wiele osób myśli, że pizza jest włoskiego pochodzenia, tak naprawdę powstała jeszcze w starożytnej Grecji. Dopiero potem prosty placek z oliwą, czosnkiem i ziołami przenieśli do siebie Rzymianie, odpowiednio go nazywając. Skąd pochodzi pizza i jak stała się symbolem kuchni włoskiej?

Skąd pochodzi pizza?

Historia pizzy sięga wiele lat wstecz. Choć uznawana jest za danie kuchni włoskiej, tak naprawdę wywodzi się ze starożytnej Grecji. Już dawno temu mieszkańcy tego państwa zjadali się prostymi plackami posmarowanymi oliwą i czosnkiem, posypanymi świeżymi albo suszonymi ziołami. Aby jednak odpowiedzieć sobie na pytanie, skąd pochodzi pizza, musimy skoncentrować się na czasach cesarstwa rzymskiego. Ten płaski placek stał się bowiem niezwykle popularny wśród Rzymian, który po zdobyciu Grecji zaczęli inspirować się tamtejszymi kulinariami, przenosząc zwyczaj wypieków z mąki i wody do siebie. Pierwsza pizza w cesarstwie rzymskim nosiła miano focacci i powstawała na naturalnym zakwasie. Jako że było to danie bardzo tanie w przygotowaniu, raczyli się nim głównie przedstawiciele niższych warstw społecznych i dopiero po kilkuset latach tzw. picea została zauważona przez resztę ludności. Gdy w XVII wieku do Europy sprowadzono pomidory, społeczeństwo pokochało sos pomidorowy, a w końcu także i pizzę. Gdzie powstała pizza popularna dziś i czemu zawdzięcza swój fenomen?

Historia włoskiej pizzy

Przeciętna osoba zapytana o to, skąd pochodzi pizza, w pierwszej kolejności wskaże Włochy. I poniekąd ma rację, ponieważ istotnie ten kraj odpowiada za rozpowszechnienie wypieku na cały świat. Historia włoskiej pizzy rozpoczęła się w XVIII wieku, kiedy na tamtejsze ziemie sprowadzono pomidory i zaczęto używać ich do produkcji sosu. Z czasem odkryto, że jego kompozycja idealnie dopełnia smak pizzy, a w Neapolu zaczęły powstawać pierwsze pizzerie. Ich sukces był tak ogromny, że skłonił do odwiedzin króla Ferdynanda II Burbona. Monarcha zasmakował się w wypieku i zapragnął jadać go codziennie. Jako że małżonka króla nie podzielała jego miłości do pizzy, zdesperowany wymyślał się w przebraniu chłopca do wioski, aby rozkoszować się swoim ulubionym daniem. Sytuacja uległa zmianie dopiero wtedy, gdy na tronie zasiadł następca Ferdynarda, który postanowił wprowadzić pizzę na królewski dwór. To właśnie dzięki niemu wypiek zyskał zwolenników wśród wyższych warstw społeczeństwa, a w końcu stał się popularny na całym świecie.

Włoska pizza – gdzie powstała Margherita?

Kto wymyślił pizzę znaną na całym świecie, czyli Margheritę? Odpowiada za to Raffaele Esposito, właściciel znanych pizzerii znajdujących się w Neapolu. W 1889 roku jego lokal odwiedziła skuszona zachwytemi sama królowa Małgorzata Sabaudzka. Gdy głowa państwa przybyła na miejsce, szef kuchni przygotował dla niej przepyszną pizzę o patriotycznym charakterze, na której każdy składnik przedstawiał jedną z włoskich barw narodowych. W ten sposób na wypieku umieszczone zostały pomidory symbolizujące czerwień, ser mozzarella odpowiadający bieli oraz bazylia, czyli zieleń. Raffaele Esposito od imienia specjalnego gościa nazwał kompozycję „Margherita”. Dziś między innymi dzięki jego staraniom synonim kuchni włoskiej stanowi właśnie pizza. Historia tego wypieku zaczęła się od nakładania ograniczonej liczby składników, dlatego Włosi wciąż kultywują ten zwyczaj. Na prawdziwej neapolitańskiej pizzy nie znajdziemy wielu dodatków – zazwyczaj jest ich maksymalnie 3.

Pizza jako współczesny przysmak

Klasyczna Margherita utorowała drogę następnym wariantom smakowym. Wraz z upływem czasu przepis na pizzę wzbogacano o kolejne dodatki, tworząc zaskakujące połączenia. Obecnie istnieje tyle rodzajów tego wypieku, że nie sposób ich wszystkich wymienić, a tym bardziej wybrać jeden prawdziwy. Prosta Margherita, spożywana kiedyś przez monarchów, czy pełna dodatków pizza wiejska? Na grubym cieście, czy na cienkim, a do tego ze spalonymi brzegami? Tak naprawdę ile gustów, tyle opcji. Pizzeria Muzyczna, która oferuje najlepszą pizzę we Wrocławiu, przygotowuje ciasto na pizzę w oparciu o autorski przepis dopracowywany do perfekcji na przestrzeni lat – dowiedz się więcej o nas i historii Pizzerii Muzycznej. Inspiracje czerpiemy z pasji do tworzenia muzyki, dlatego nigdzie indziej nie znajdziesz takich wariacji smakowych jak u nas. Jeśli chcesz zapoznać się z naszym menu, przejdź tutaj.

ELEMENTY JĘZYKA WŁOSKIEGO

ODMIANA "BYĆ" - ESSERE

liczba pojedyncza

ja jestem -

ty jesteś -.....

on/ona/ono jest -.....

Pani/Pan jest -.....

liczba mnoga

my jesteśmy -

wy jesteście -.....

oni/one są -.....

Państwo są -.....

Sono polacca /polacco. – Jestem Polką/Polakiem
Io sono polacca/ polacco. – Ja jestem Polką/Polakiem
Come ti chiami? – Jak się nazywasz?
Mi chiamo... - Nazywam się
Da dove vieni? – Skąd pochodzisz?
Come stai? – Jak się masz?/Jak się czujesz?
Come sta? – Jak się pan(i) ma?
Come va? – Jak idzie?/Co słychać?
Bene, grazie. – Dziękuję, dobrze.

Uzupełnij dialog razem z koleżanką lub kolegą.

1: Ciao, mi chiamo, sono E tu come ti chiami?

2: Ciao, piacere. Mi chiamo

1: Da dove vieni?

2: Vengo dalla Polonia.

TECHNIKUM ŻYWIENIA

Zacznijmy od ogólnego podziału produktów spożywczych na:

la verdura -.....
la frutta -.....
la carne -.....
il pesce -.....
latticini -.....
le bevande -.....
le erbe -.....
le spezie -.....

LE SPEZIE (PRZYPRAWY)

il sale –
il pepe –
il pepe giamaicano – ziele angielskie
il peperoncino – ostra papryczka
la paprika – papryka
il coriandolo – kolendra
il cumino – kminek
il curry – curry
la noce moscata – gałka muszkatałowa
lo zafferano – szafran
lo zenzero – imbir
la cannella – cynamon
la vaniglia – wanilia
la zucchero -

Warzywo lub owoc może być acerbo (niedojrzałe), maturo/fatto (dojrzałe) albo wręcz strafatto (przedomrzałe); dolce (słodki) aspro (kwaśny). Innym przeciwieństwem słowa „słodki”, jest „gorzki”, czyli amaro. Suszone owoce to z kolei frutta secca. O sezonowych owocach i warzywach powiemy di stagione. Nie należy mylić tego określenia ze stagionato, czyli dojrzały, którego użyjemy w odniesieniu do wina bądź sera. A kiedy ser (oraz kilka innych produktów) się nam zepsuje, powiemy, że jest rancido (zjełczały). Z kolei wszelkie zgniłe, zepsute czy zbutwiałe owoce, warzywa, mięsa, ryby czy jajka oreślimy słowem marcio.

Jeśli chodzi o pastę, to może być ona oczywiście al dente, czego przeciwieństwem jest określenie scotta, czyli rozgotowana. Zarówno makaron, jak i na przykład chleb, może być integrale, czyli pełnoziarnisty. Z kolei o chlebie czerstwym powiemy rafferma.

MAKARONY

Lunga: gli spaghetti – od włoskiego słówka “spago”, czyli sznurek, a więc dosłownie “sznureczki”, i bucatini – grubsze od spaghetti “przedziurawione” w środku, czyli właśnie “bucati”, le tagliatelle, le fettuccine, le linguine

Corta: le penne – po polsku nazywamy je rurki, ale po dosłownie są to „pióra” (wymawiamy w tym słowie dwa „n”), le farfalle – motylki, kokardki (dosłownie z włoskiego „motyle”), i fusilli – świderki, i rigatoni, le lumache – ślimaki



l'acqua -

→ gassata/frizzante - gazowana, naturale/liscia - niegazowana

il latte -

→ intero - tłuste, parzialmente scremato - częściowo odtłuszczone, scremato - odtłuszczone (takie właśnie oznaczenia znajdziemy na mlekach we Włoszech),

fresco -, a lunga conservazione - UHT

il caffè - (espresso, macchiato - espresso z odrobiną mleka, dosłownie "poplamione" mlekiem, od słówka "macchiare" czyli plamić, decaffeinato - bez kofeiny, corretto - "z prądem", ristretto - espresso z mniejszą ilością zarówno wody, jak i kofeiny, corto - po prostu pół zwyłej „porcji” espresso, lungo - przeciwieństwo „corto”, czyli większa ilość wody i kofeiny, il cappuccino - „il cappuccino” to dosłownie „kapturek”, który tworzy się z pianki na powierzchni kawy)

il tè -

il succo di frutta -

la spremuta - świeżo wyciskany sok

l'aranciata - oranżada

la coca cola - coca cola (uwaga! po włosku, nie mówimy w skrócie "cola", jak w Polsce, ale "la coca"!)

la bibita - napój

il frullato - koktajl

Napisz, co jadłaś/jadłeś wczoraj na śniadanie, obiad oraz kolację i przetłumacz to na włoski.

.....

.....

.....

.....

TECHNIKUM ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

FIORI

- rosa-
- tulipano -
- giunchiglia -
- syringa -
- freesia -
- convallaria -
- giaggiolo (iris)
- myosotis (nontiscordardimé)
- girasole -
- giglio -
- orchis -
- dahlia -
- centaurea -
- astro -
- paeonia -
- calta palustre -
- pratolina (bellis)
- garofano -
- tagetes -
- primula -
- crocus -
- zinnia -
- calendula -
- lavanda -
- viola -

ESERCIZIO 1)

Collega i nomi polacchi con quelli italiani:

- chaber
- konwalia -
- aksamitka -
- nagietek -
- pierwiosnek -
- aster -
- bez -
- cynia -
- żonkil -
- kaczeniec -

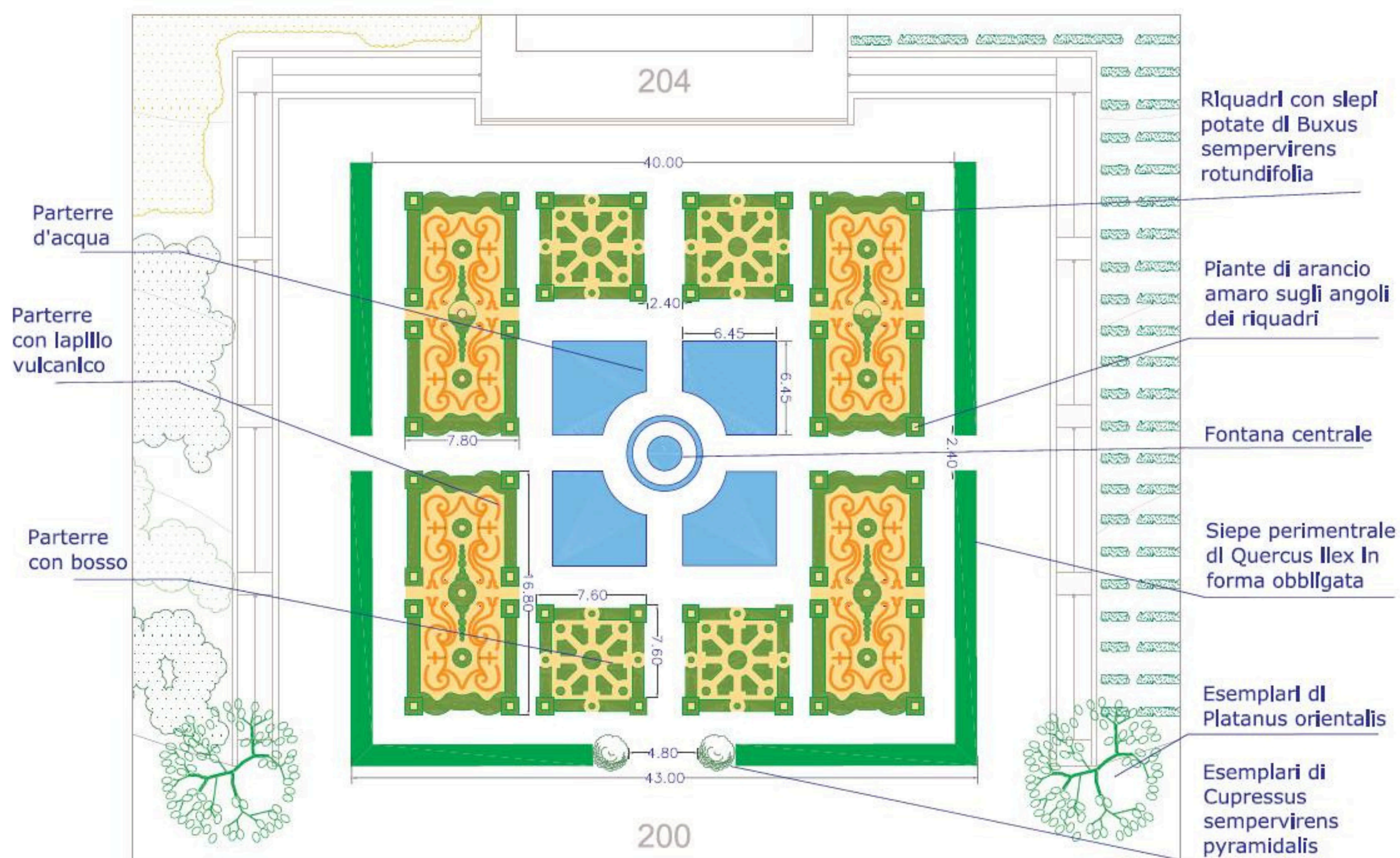
- a) giunchiglia
- b) syringa
- c) astro
- d) calta palustre
- e) zinnia
- f) convallaria
- g) tagetes
- h) primula
- i) calendula
- k) centaurea

ESERCIZIO 2)

Trova i nomi dei fiori. Poi leggi la soluzione!

V	I	P	C	A	L	E	N	D	U	L	A	L	O
I	T	R	F	F	R	E	E	S	I	A	I	O	R
O	A	A	S	Y	R	I	N	G	A	R	G	G	C
L	G	T	E	D	A	H	L	I	A	Q	I	A	H
A	E	O	C	E	N	T	A	U	R	E	A	R	I
R	T	L	R	U	A	Z	V	N	G	M	G	O	S
O	E	I	O	A	S	I	A	C	I	Y	G	F	N
S	S	N	C	D	T	N	N	H	R	O	I	A	T
A	O	A	U	A	R	N	D	I	A	S	O	N	U
M	A	D	S	I	O	A	A	G	S	O	L	O	L
P	A	E	O	N	I	A	V	L	O	T	O	E	I
N	T	G	I	G	L	I	O	I	L	I	A	F	P
P	R	I	M	U	L	A	R	A	E	S	U	T	A
C	A	L	T	A	P	A	L	U	S	T	R	E	N
C	O	N	V	A	L	L	A	R	I	A	T	O	O

Parco tematico: Giardino Rinascimentale Italiano



Responsabilità

Sperimentazione
cicli naturali

Educazione
alimentare

Sviluppo orientamento
temporale

Sviluppo
sensoriale

Manualità

Riqualificazione
aree

Cooperazione

Decoro urbano



UN GIARDINO PER CRESCERE

Studiare, correre e giocare nella natura



"GIOCHI DI
UNA VOLTA"

LAVAGNA
MURALE

AREA SPORT
IN SINTETICO

ORTO
VERTICALE

SEDUTE SOTTO
GLI ALBERI

PAVIMENTAZIONE
TENSOSTRUTTURA

AULE
DIDATTICHE

I GIOCHI
IN LEGNO

PEDANA IN
LEGNO E SEDUTE

VASCHE PER LA
SPERIMENTAZIONE

I NOSTRI STUDENTI HANNO BISOGNO DI UN NUOVO GIARDINO.
UNISCITI A NOI IN QUESTA AVVENTURA!

TECHNIK WETERYNARII

Zwierzęta udomowione

l'animale – zwierzę (l'animale jest rodzaju męskiego)

il cavallo –

la mucca – krowa (l. mnoga: le mucche)

il toro – byk

l'asino –

il maiale –

la pecora – owca (stąd wiecie, że pecorino romano to ser owczy 😊)

l'ariete – baran (l'ariete jest rodzaju męskiego)

la capra – koza

il coniglio –

il criceto – chomik

il cane –

il gatto –

l'anatra – kaczka

il pollo – kurczak

il gallo – kogut

la gallina –

il pappagallo – papuga (i tu mała ciekawostka: sprawdźcie, co oznacza pappa!)

Dźwięki wydawane przez zwierzęta po włosku

abbaiare –

miagolare –

muggire – muczeć, ryczeć (o krowie)

nitrire – rżeć

belare – beczeć, meczeć

chiocciare –

cantare – pisać, śpiewać

ronzare –

ruggire – ryczeć (o lwie)

barrire – trąbić (o słoni)

ululare – wyć (o wilku)

sibilare – syczeć

Servizi nel settore delle cliniche e degli ambulatori veterinari, servizi nel settore degli interventi per la cura e la bellezza degli animali, allevamento d'animali

«Sono un veterinario e ho un ospedale per animali.



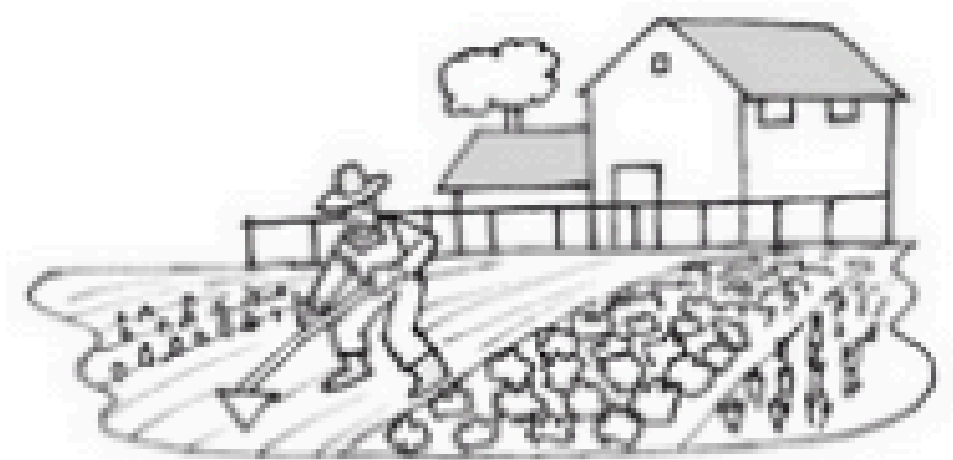
TECHNIK ROLNIK

IL SETTORE PRIMARIO IN ITALIA

1 Leggi e **completa** ogni **schema** con le rispettive parole.

L'agricoltura tradizionale

strumenti • alimentarsi • quantità
famiglie • appezzamenti



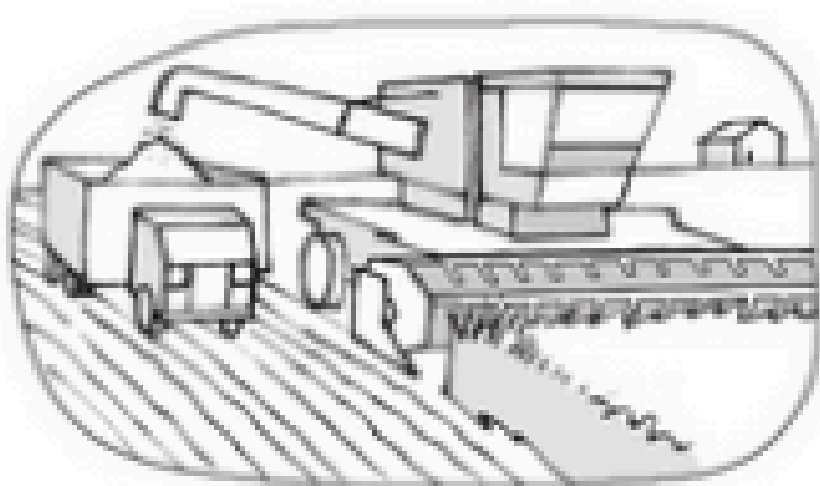
L'agricoltura
soddisfa
un bisogno
fondamentale,
cioè il bisogno di

In passato
era praticata
da quasi tutte le

in piccoli
di terreno

con pochi e semplici

Le famiglie
ottenevano ridotte
di prodotti, che
utilizzavano per
il loro consumo
e vendevano
solo in parte.



L'agricoltura intensiva

aumentare • macchinari • pesticidi
veloce • lavoratori

Oggi
nell'agricoltura
si utilizzano

sofisticati

fertilizzanti e

che
permettono
di

rendere più facile
e
il lavoro,

la quantità
di prodotto.

L'agricoltura
intensiva
impiega meno
di quella
tradizionale.

Amici dell'ambiente

Per **evitare** o **ridurre** l'uso di **fertilizzanti** e **pesticidi**, che impoveriscono e danneggiano l'ambiente, l'uomo pratica sempre più spesso **un nuovo tipo di agricoltura**: quale?

Riordina le lettere e scrivilo tu!

B O I O L G I A C



2 Rispondi indicando con le **x**.



- Qual è la pianura italiana più adatta all'agricoltura intensiva?
 - La Maremma. ☐
 - La Pianura Padana. ☐
- Perché?
 - La vicinanza del mare rende fertili i terreni. ☐
 - Offre estensioni di terreno molto grandi, quindi più adatte ai grandi macchinari dell'agricoltura intensiva. ☐

3 Osserva le fotografie e informati con l'aiuto di un adulto, poi **rispondi** alle domande.

- In che cosa consiste l'**allevamento intensivo**?

.....

.....

.....

.....

.....



- In Italia è tuttora diffuso anche l'**allevamento allo stato libero**: come viene praticato?

.....

.....

.....

.....

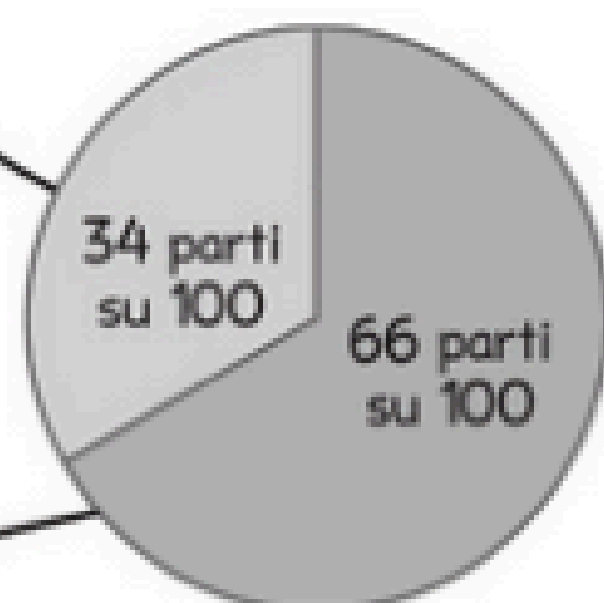
.....



4 Leggi il **grafico** sulla **produzione di legname** che si ottiene dalle foreste italiane, quindi **scrivi** le tue osservazioni.

legname da **lavoro**
(mobili, porte, case...)

legname per
riscaldamento
e **cucina**



.....

.....

.....

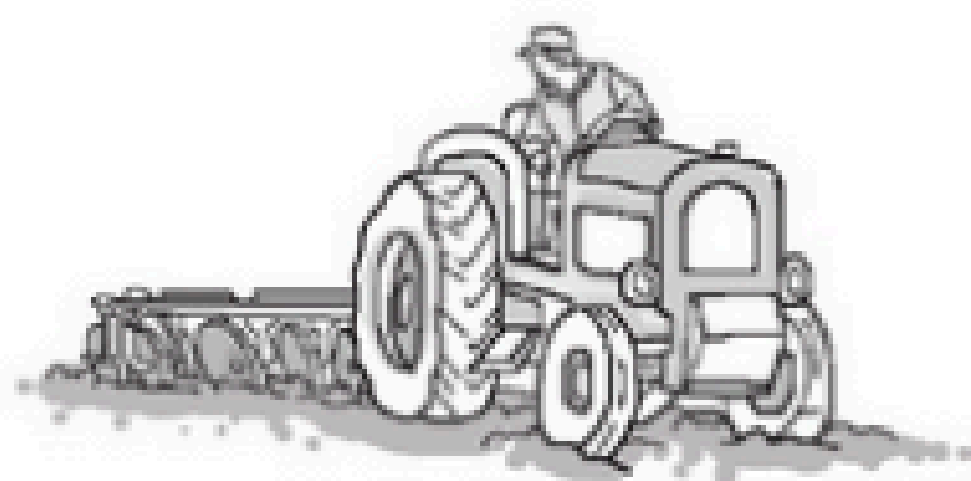
.....

.....

AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO

- 1 Osserva la **carta tematica** riferita all'agricoltura e all'allevamento in Italia, poi indica con una **X** se ogni affermazione è vera (V) o falsa (F).

Legenda



- La coltivazione di grano e mais è praticata sia a nord sia a sud. **V F**
- La produzione di uva è diffusa in tutta Italia. **V F**
- In Italia non è presente la floricoltura, cioè la coltivazione dei fiori. **V F**
- Le olive si producono nell'Italia Centrale e Meridionale. **V F**
- L'uva non è coltivata nell'Italia Settentrionale. **V F**
- Frutta e ortaggi sono poco coltivati. **V F**
- La produzione di agrumi è tipica dell'Italia Meridionale. **V F**
- Nell'Italia Meridionale si allevano meno bovini che ovini. **V F**
- L'allevamento di suini è concentrato nel Centro Italia. **V F**