

СЕРИЯ

L'ITALIANO IN CUCINA

РАССКАЗЫ  
ОБЛЕГЧЕННОГО  
ЧТЕНИЯ  
(А2-В1)

АЛЕНА ПОЛЯКОВА



12+



Алёна Полякова

**Рассказы облегчённого  
чтения (А2-В1)**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

**Полякова А.**

Рассказы облегчённого чтения (A2-B1) / А. Полякова — «ЛитРес: Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-03608-6

Чтобы развить навык чтения и понимания итальянского языка, мы используем адаптированные тексты, тема которых, так или иначе, соприкасается с итальянской кухней. Каждый рассказ снабжён словариком и к каждому рассказу есть также вопросы на понимание.

ISBN 978-5-532-03608-6

© Полякова А., 2020  
© ЛитРес: Самиздат, 2020

## Содержание

1. Fare la spesa	5
Словарь	8
Вопросы	11
2. Il menù della domenica	12
Словарь	14
Вопросы	15
3. Vanessa e il ristorante cinese	16
Словарь	18
Вопросы	19
4. Gelato e altri dolci	20
Словарь	23
Вопросы	26
5. Il cibo	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

## 1. Fare la spesa

È sabato mattina. Claudia e Maria oggi non devono andare al lavoro e possono rilassarsi. Maria vuole fare un lungo bagno caldo mentre Claudia desidera preparare un dolce. Le piace molto cucinare e i dolci sono la sua specialità. Nel fine settimana lei e Maria invitano degli amici a casa per guardare un film e a Claudia piace offrire loro i suoi dolci. Le piace soprattutto ricevere complimenti!

Claudia apre il frigorifero per cercare ispirazione... e lo trova quasi vuoto. Ci sono soltanto delle arance, del formaggio, due uova e un sugo pronto.

“Maria!” chiama, poi aggiunge tra sé e sé: “Oh no. Forse è già nella vasca e non mi sente.”

Invece Maria entra in cucina. Indossa ancora il pigiama e ha l'aria assonnata. “Che c'è? Perché gridi?”

“Dobbiamo andare a fare la spesa! È urgente: il frigo è vuoto.” risponde Claudia.

“Vuoto?” ripete Maria. “Accidenti! Il sabato mattina il supermercato è chiuso e stasera vengono a cena Matteo e Luca! Che sbadate: in genere ci andiamo sempre il venerdì sera perché rimane aperto fino a tardi.”

Claudia dice: “Nessun problema! Invece di andare al supermercato, possiamo andare nei negozietti che ci sono in città. Prendiamo il pane in panetteria, il latte e le uova in latteria, carne e affettati in macelleria e salumeria, frutta e verdura in frutteria. Ci serve altro?”

“Passiamo anche in pescheria: magari c'è del pesce fresco che possiamo congelare” propone Maria, poi sospira: “Devo dire addio al mio bagno caldo. Vado a vestirmi.”

Claudia ride. “Ma no! Sono sicura che tra un'ora al massimo siamo già a casa.”

Un quarto d'ora più tardi Claudia e Maria camminano per le strade di Palermo. Da quando ci sono i supermercati, i negozietti specifici e i piccoli alimentari sono sempre più rari: i prezzi dei supermercati sono più bassi e molte persone preferiscono acquistare tutti i prodotti nello stesso luogo, perché si impiega meno tempo. I piccoli negozi, però, vendono cibo più genuino perché i negozianti acquistano a loro volta la merce da piccoli agricoltori e allevatori, che producono cibi buoni e salutari. Soprattutto nelle città del sud Italia, come Palermo, le famiglie fanno spesso la spesa nei piccoli negozi anche perché si affezionano ai negozianti e possono scambiare quattro chiacchiere mentre fanno acquisti. I negozianti memorizzano le facce e le storie dei loro clienti e a volte fanno loro degli sconti oppure tengono da parte la merce migliore per i più affezionati. Questo ovviamente non è possibile nei supermercati.

La loro prima tappa è la latteria. Nelle latterie, oltre al latte, si trovano anche uova, farina, zucchero, sale e tutti quegli alimenti fondamentali per cucinare.

“Buongiorno” salutano le due ragazze.

Il lattaiolo le accoglie con un sorriso. Non è la prima volta che fanno la spesa nel suo negozio e infatti lui le riconosce. “Buongiorno! Come posso aiutarvi?”

“Ci servono tre litri di latte, una confezione di uova, 300 grammi di burro, farina, zucchero e sale, grazie.” dice Claudia. Ha la lista della spesa in mano e con una penna barra la merce che acquista.

Il lattaiolo le serve e poggia la merce sul bancone. “Vi serve altro?” chiede.

“No, grazie.”

Claudia si occupa di pagare mentre Maria ripone la spesa in un carrellino. Quando devono comprare molte cose lo portano sempre con loro, altrimenti le buste pesano troppo.

Il lattaiolo consegna lo scontrino a Claudia. “Sono 12 euro, grazie.”

Claudia paga con una banconota da 20 euro e prende 8 euro di resto. “Grazie a lei. Buona giornata!”

La seconda tappa è la salumeria. Sia Claudia che Maria lavorano full-time e hanno quasi sempre bisogno di un pranzo al sacco da portare al lavoro. Comprano quindi sempre tanti affettati che mettono in frigo e preparano i panini giorno per giorno.

“Buongiorno.” salutano.

Il salumiere le accoglie con un sorriso. Serve altre due clienti che sono già nel negozio e poi si rivolge a loro. “Buongiorno, ragazze. Che cosa desiderate?”

Chiara legge dalla lista: “Un etto di prosciutto crudo, uno di prosciutto cotto, uno di salame, uno di petto di tacchino e uno di mortadella. Grazie.”

Il salumiere prepara gli affettati e li ripone in cinque involucri diversi. La scena si ripete: Claudia paga e Maria sistema la spesa nel carrello.

In macelleria acquistano la carne per la serata: vogliono preparare degli hamburger. Comprano anche due filetti di manzo che vogliono cucinare la settimana seguente. La carne bianca è più salutare della carne rossa, perciò acquistano anche del petto di pollo.

In panetteria, detta anche forno, comprano i panini per gli hamburger e quelli da congelare per i pranzi al sacco di tutta la settimana. I loro tipi di pane preferiti sono le rosette e le ciabatte. L'Italia è molto famosa per la sua vastissima varietà di pane: ci sono decine di tipi diversi.

In frutteria acquistano frutta e verdura di stagione. Dato che sono in primavera, ci sono prugne, ciliegie e carciofi a volontà. Comprano anche patate, peperoni, banane, ananas, aglio e cipolle. Il carrello ormai è pesantissimo!

La prossima tappa è la pescheria. I piccoli negozi non si riforniscono ai grandi mercati del pesce, ma comprano ogni giorno il pesce dai pescatori locali. Non possono promettere la stessa varietà di pesce che si trova al supermercato, ma è di certo pesce fresco e del luogo.

Claudia e Maria osservano il banco per un po', poi scelgono del polpo, dei gamberetti e del tonno. Devono congelare anche questo, perciò ne acquistano poco: il pesce è molto più buono se mangiato fresco di giornata!

Le due ragazze escono dal negozio. “Bene.” dice Claudia, “Abbiamo quasi finito. Ora dobbiamo solo andare in un alimentari a comprare quello che manca: pasta, biscotti per la colazione, succo di frutta, marmellata e acqua. Manca qualcos'altro?”

“Vino e birra.” aggiunge Maria.

Claudia ride: “Sei sempre la solita!”

L'alimentari è un piccolo supermercato. Spesso chi gestisce l'alimentari fa acquisti dagli stessi piccoli negozianti che ci sono in città. Il prezzo della merce dunque è leggermente più alto, ma in questo modo i clienti evitano di camminare in lungo e in largo per la città. Inoltre qui si vendono merci che, nei negozietti, non sono presenti o sono rare da trovare.

Le due ragazze acquistano tutti i prodotti scritti sulla lista di Claudia e si recano in cassa per pagare. Maria sistema la merce nel carrello traboccante, tranne l'acqua. “E queste?” chiede a Claudia. Sono tre grosse casse da sei bottiglie e da sole non possono trasportarle fino a casa!

La proprietaria dell'alimentari le sente parlare e scuote la testa. “Non scherzate! Potete prendere uno dei nostri carrelli, poi ce lo riportate più tardi. Non c'è problema.”

“Lei è molto gentile, signora.” dice Maria, “Ma abitiamo proprio dietro l'angolo. Se non le dispiace, facciamo come dice la mia amica e torniamo tra cinque minuti per le altre due casse.”

La donna sorride. “Se abitate qui dietro allora ho la soluzione perfetta. Vi da una mano mio figlio. Lavora qui, sistema gli scaffali. Però per cinque minuti si può assentare. Luigi!”

Un ragazzo adolescente fa capolino con la testa da dietro una fila di scaffali. “Sì, mamma?”

“Aiuta le signorine a portare queste casse d'acqua a casa. Abitano qui vicino.”

“Non vogliamo disturbare!” esclama Claudia, “Le casse pesano e di sicuro Luigi ha molto da fare qui in negozio.”

“Nessun disturbo.” dice la signora. Il suo tono non ammette repliche.

Le due ragazze escono dal negozio e Luigi le segue con le casse d'acqua in mano.

“Quanti anni hai, Luigi?” chiede Maria.

“Sedici.” risponde lui.

“Vai a scuola?”

“Sì, al liceo. Nei fine settimana però aiuto mamma e papà in negozio. Loro due non ce la fanno da soli e a me servono i soldi per comprarmi il motorino: così prendiamo due piccioni con una fava!”

L'appartamento di Claudia e Maria è davvero dietro l'angolo e lo raggiungono in pochi minuti. Luigi sistema le due casse d'acqua nell'ascensore e saluta le ragazze con un sorriso.

“Aspetta!” lo ferma Claudia. In tasca ha ancora il resto della spesa all'alimentari: è una banconota stropicciata da 5€ e la allunga a Luigi.

“Non posso accettare.” dice lui imbarazzato.

“Per il tuo motorino.” ribatte Claudia, e gli fa l'occhiolino. “Grazie dell'aiuto!”

Le porte dell'ascensore si chiudono e Maria schiaccia il pulsante numero due. Lei e Claudia portano l'acqua e il carrello nell'appartamento e sistemano la spesa nel frigorifero e nella dispensa. Alla fine sono molto stanche e si siedono sul divano in salotto.

“Hai ancora voglia di preparare un dolce?” chiede Maria.

Claudia scoppia a ridere. “Veramente ora ho proprio voglia di rubarti la vasca e farmi un bagno lunghissimo al posto tuo!”

Maria si alza di scatto e corre in bagno: “Non ci provare nemmeno!”

Dopo qualche minuto Claudia va in cucina e prepara gli ingredienti per il suo dolce: latte, uova, burro, farina, zucchero e... “Oh no! Manca la cioccolata! Mariaaaa!”

## Словарь

Rilassarsi – расслабиться  
Bagno – ванная  
Fine settimana – выходные  
Cercare ispirazione – найти вдохновение  
Arance – апельсины  
Formaggio – сыр  
Uova – яйца  
Sugo pronto – готовый соус  
Tra sé e sé – про себя  
Vasca – ванна  
Indossa – надевает  
Assonnata – сонная  
Gridi – кричишь  
Andare a fare la spesa – идти за покупками  
Accidenti – чёрт!  
Sbadate – небрежные, забывчивые  
Fino a tardi – допоздна  
Invece di – вместо того, чтобы  
Negozietti – магазинчики  
Pane – хлеб  
Panetteria – булочная  
Latte – молоко  
Latteria – молочный магазин  
Carne – мясо  
Affettati – нарезка  
Macelleria – лавка мясника  
Salumeria – магазин гастрономии  
Frutta – фрукты  
Verdura – овощи  
Frutteria – магазин фруктов и овощей  
Pescheria – рыбная лавка  
Congelare – заморозить  
Sospira – вздыхает  
Dire addio – сказать “прощай”  
Più tardi – позже  
Alimentari – продукты  
Si impiega – занимает  
Genuino – натуральный  
A loro volta – в свою очередь  
Merce – товары  
Agricoltori – фермеры  
Allevatori – животноводы  
Salutari – здоровые  
Si affezionato – привязываются  
Scambiare quattro chiacchiere – поболтать  
Memorizzano – запоминают



Facce – лица  
Sconti – скидки  
Tengono da parte – откладывают в сторону  
Afferzionati – любимые  
Prima tappa – первая остановка  
Farina – мука  
Zucchero – сахар  
Sale – соль  
Alimenti – еда, продукты  
Riconosce – узнаёт  
Confezione – упаковка  
Burro – сливочное масло  
Lista della spesa – список покупок  
Barra – отмечает  
Bancone – прилавок  
Si occupa di – занимается  
Carrellino – тележка  
Altrimenti – иначе  
Buste – пакеты  
Resto – сдача  
Pranzo al sacco – готовый обед, который берут на работу  
Giorno per giorno – день за днём  
Etto – 100 г  
Prosciutto crudo – сыровяленая итальянская ветчина  
Prosciutto cotto – ветчина  
Salame – сыровяленая колбаса  
Petto di tacchino – грудка индейки  
Mortadella – варёная колбаса  
Involucri – обёртки  
Ripete – повторяет  
Filetti di manzo – филе говядины  
Carne bianca – белое мясо  
Carne rossa – красное мясо  
Pollo – бройлерная курица  
Detta anche – известная также, как  
Rosette/ciabatte – типы итальянского хлеба  
Di stagione – сезонный  
Prugne – сливы  
Ciliegie – черешня  
Carciofi – артишоки  
Patate – картофель  
Peperoni – болгарский сладкий перец  
Ananas – ананас  
Aglio – чеснок  
Cipolle – лук  
Si riforniscono – обеспечиваются  
Mercati del pesce – рыбные рынки  
Pescatori locali – местные рыбаки  
Promettere – обещать

Polpo – осьминог  
Gamberetti – креветки  
Tonno – тунец  
Biscotti – печенье  
Colazione – завтрак  
Succo di frutta – фруктовый сок  
Marmellata – джем  
Birra – пиво  
Gestisce – управляет  
In lungo e in largo – здесь: туда и сюда  
Traboccante – переполненный  
Casse – ящики  
Proprietaria – хозяйка  
Dietro l'angolo – за углом  
Scaffali – шкафы  
Assentare – отсутствовать  
Pesano – весят  
Tono – тон голоса  
Repliche – возражения  
Liceo – последние классы в итальянской школе, scuola superiore  
Motorino – скутер  
Prendiamo due piccioni con una fava – убить двух зайцев одним выстрелом  
Ascensore – лифт  
Stropicciata – протёртая  
Allunga – протягивает  
Schiaccia il pulsante – нажимает на кнопку  
Dispensa – кухонный шкаф  
Rubarti – украсть у тебя  
Di scatto – резко

## Вопросы

1. Che cosa vuole fare Maria?
  - a. Preparare un dolce
  - b. Un bagno caldo
  - c. Andare a fare la spesa
  
2. Chi vende le uova?
  - a. La latteria
  - b. La frutteria
  - c. La salumeria
  
3. Dove tengono la spesa le ragazze?
  - a. Nelle buste
  - b. Tra le braccia
  - c. In un carrellino
  
4. Cosa vuole comprare Luigi?
  - a. Un motorino
  - b. Un telefonino
  - c. Dei vestiti nuovi
  
5. Che cosa manca nella spesa?
  - a. Latte
  - b. Cioccolata
  - c. Burro

## 2. Il menù della domenica

Ciao, mi chiamo Guido e ho 22 anni. Frequento l'università di giurisprudenza di Trieste e vivo con i miei genitori in centro città. Mio papà si chiama Bruno ed è poliziotto. Mia mamma si chiama Mara ed è segretaria in uno studio dentistico.

Ho anche un fratello maggiore di nome Marco. Marco vive con la sua fidanzata Rebecca e ha 25 anni. Anche loro vivono a Trieste non lontani da casa nostra. Marco si è laureato da poco e lavora in un cantiere navale. Rebecca invece lavora come stilista di moda.

Anche se non ci vediamo tanto durante la settimana, ci vediamo sempre la domenica a pranzo. Oggi vi parlerò proprio del menù che nonna Rosalba ha deciso di preparare. Infatti, tutte le domeniche mangiamo a casa dei nonni. Nonna Rosalba e nonno Massimiliano hanno 75 anni, ma sono ancora in forma. Abitano vicino Trieste. La loro casa ha una meravigliosa vista sul mare. Con loro c'è Bobbi, il loro cane. Bobbi ha 5 anni e ama giocare.

Questa domenica a casa dei nonni ci sono anche mio zio Adriano e mia zia Elisabetta. Zio Adriano non è sposato, ma ha una fidanzata. Zia Elisabetta è sposata con Aldo e ha due figli, Elena e Edoardo. Elena ha 16 anni e Edoardo ne ha 19.

Sono sempre felice di vedere la mia famiglia. Il menù che la nonna ha preparato è molto vario ed è per questo che inizia a cucinare alle 10:00. Oggi deve cucinare per ben 12 persone!

Mamma Mara e zia Elisabetta aiutano la nonna a cucinare. Hanno già iniziato a preparare gli antipasti. Stanno facendo delle pizzette con pomodoro e olive, pesto e mozzarella. Fanno anche dei grissini da mangiare con gli affettati. Prosciutto cotto, prosciutto crudo, salame... piacciono proprio a tutti. Ci sono poi olive e sottaceti.

Mamma Mara sta preparando ora una piccola caprese con i pomodori dell'orto e una bella mozzarella. Zia Elisabetta sta invece preparando delle tartine con il burro e il salmone. Tutti fanno qualcosa: infatti io sto preparando la tavola con i miei cugini.

La specialità della nonna sono senza dubbio le sue favolose lasagne. Le fa con tanta passione. Questa mattina ha preparato il ragù fatto in casa. Ci ha messo: carote, cipolla, sedano, carne macinata e salsa di pomodoro. Un pizzico di sale e pepe ed il gioco è fatto! Lo lascia cucinare per minimo 3 ore.

Nel frattempo prepara la besciamella con burro, farina, sale e latte. È il momento di fare le lasagne. La nonna stende uno strato di besciamella e poi mette le prime lasagne. Ci aggiunge sopra un generoso strato di ragù, della besciamella e il parmigiano. Continua così per 5 strati. L'ultimo strato ha veramente tanto parmigiano per creare una bella crosticina. La nonna inforna le lasagne per 25 minuti a 220 gradi. Ora si può finalmente sedere per rilassarsi e parlare con i suoi nipoti.

Allo stesso tempo, mio papà e zio Adriano sono in giardino. Stanno preparando il barbecue. C'è tanta carne: costole, wurstel e hamburger. Quando le piastre sono calde, ci mettono sopra la carne. La carne è stata marinata nell'olio e nelle erbe per avere più sapore. Mentre chiacchierano, girano di tanto in tanto la carne. C'è veramente una bella atmosfera rilassata. Oggi in più è una bella giornata di inizio estate ed è il momento migliore per rilassarsi.

Quando ci riuniamo tutti a tavola, tutti hanno tanta fame. Ci sono gli antipasti, il vino, l'acqua per i più piccoli e iniziamo tutti a mangiare. Gli antipasti sono veramente buonissimi! Le mie preferite sono le pizzette. Invece alla nonna piacciono tantissimo i grissini con il prosciutto.

Tutti parlano di cosa è successo questa settimana. Tutti hanno lavorato tanto perché tra poco ci saranno le vacanze estive. Quest'anno zio Adriano andrà in America con la sua fidanzata. Che invidia! Andranno a New York, la città dei miei sogni. Io quest'estate andrò in Croazia con i miei amici, a Spalato. Zia Elisabetta invece andrà a trovare la famiglia di suo marito Aldo che abita vicino Torino.

Stiamo parlando, quando nonna Rosalba arriva con le sue mitiche lasagne. Sono calde e fumanti. Quando tutti hanno avuto la propria porzione, iniziamo a mangiare. Sono veramente una bontà! Tutti fanno i complimenti alla nonna per questo buonissimo piatto. Poi il nonno porta la carne grigliata. A

tavola tutti esultano. Il menù di questo pranzo è veramente buono. Dopo aver mangiato tutte queste prelibatezze siamo sazi. Dopo pranzo usciamo in giardino. Arriva così il momento del dessert, così Rebecca porta il tiramisù che ha preparato con le sue mani. Subito dopo arriva un buon caffè per tutti. Ora c'è anche un leggero vento fuori e si sta proprio bene. Io e la mia famiglia siamo proprio dei buongustai!



## Словарь

Giurisprudenza – юриспруденция  
Genitori – родители  
Poliziotto – полицейский  
Segretaria – секретарь  
Studio dentistico – зубо­вра­че­б­ный кабинет  
Cantiere navale – ко­ра­б­ле­стро­итель­ная верфь  
In forma – в форме  
Aiutano – помогают  
Antipasti – закуски  
Grissini – итальянские хлебные палочки  
Affettati – холодные закуски, нарезки  
Prosciutto cotto/crudo – ветчина/сыровяленое мясо  
Sottaceti – маринованные овощи  
Tartine – маленькие бутерброды, канапе  
Preparando la tavola: – готовят стол  
Sedano – сельдерей  
Carne macinata – мясной фарш  
Il gioco è fatto – сделано (русский аналог: дело в шляпе)  
Strato – слой  
Inforna – ставит в духовку  
Nipoti – здесь: внуки  
Costolette – рёбрышки  
Wurstel – сосиски  
Piastre – комфорки, плитки  
Marinata – маринованное  
Sapore – аромат  
Di tanto in tanto – время от времени  
Che invidia – я так завидую  
Fumanti – дымящиеся  
Porzione – порция  
Bontà – вкуснотища  
Esultano – ликуют, радуются  
Siamo sazi – мы сыты  
Vento – ветер  
Buongustai – гурманы

## Вопросы

1. Cosa studia Guido all'università?
  - a. Medicina
  - b. Matematica
  - c. Giurisprudenza
  
2. Guido mangia dai nonni:
  - a. Tutte le domeniche
  - b. Una domenica al mese
  - c. Tutti i giorni
  
3. Mamma Mara sta preparando:
  - a. La besciamella con burro, farina, sale e latte
  - b. Delle tartine con il burro e il salmone
  - c. Una piccola caprese con i pomodori dell'orto e una bella mozzarella
  
4. Come è stata marinata la carne per il barbecue?
  - a. Nell'olio e nelle erbe
  - b. Nell'aceto
  - c. Nel maionese e nelle erbe
  
5. A tavola tutti \_\_\_\_\_ quando il nonno porta in tavola la carne.
  - a. Si lamentano
  - b. Esultano
  - c. Ridono

### 3. Vanessa e il ristorante cinese

Maria e Vanessa sono migliori amiche. Hanno gusti simili in quasi tutto, eccetto per il cibo. Quando si incontrano vanno a fare passeggiate, prendono un caffè o escono per un drink.

Quando vanno al ristorante insieme è un problema. Maria infatti ama i ristoranti etnici e sperimentare nuovi sapori e profumi esotici. Vanessa invece ama la cucina italiana e vuole mangiare solo piatti tradizionali della cultura italiana. Anche all'estero, Vanessa chiedeva ai suoi amici di andare a mangiare in ristoranti italiani cosa che faceva arrabbiare quasi tutti.

Maria e Vanessa si erano incontrate alle 7 per fare un aperitivo prima di andare a cena. Erano andate al bar di fiducia, un piccolo posto vicino all'università dove studiavano. Vanessa aveva preso uno Spritz mentre Maria una birra. Gli hanno portato anche una ciotola di patatine, delle olive e altri stuzzichini.

“Non voglio riempirmi prima di andare a cena, altrimenti dopo non mangerò nulla”, aveva detto Vanessa.

“Concordo. A proposito dove vuoi andare a mangiare?” aveva chiesto Maria.

Come sempre Vanessa aveva proposto di mangiare una pizza. Stavolta però Maria era decisa, sarebbero andate al ristorante cinese!

“C'è un ristorante cinese qui vicino che amerai. Tutti gli studenti della nostra facoltà lo adorano e gli involtini primavera sono deliziosi”, aveva detto Maria.

Vanessa aveva annuito, ma era preoccupata. L'unica volta che aveva mangiato cibo etnico era stato al ristorante indiano quando si trovava a Roma. Nonostante l'entusiasmo degli amici per il cibo, per lei era decisamente troppo speziato. Pensava: “Ma non è molto più buona una carbonara? O una pasta al sugo?” Tuttavia, per far felice la sua amica Maria avrebbe accettato questa volta ad andare al ristorante cinese.

Dopo aver pagato, andarono al ristorante.

“Un tavolo per due”, chiesero al cameriere all'entrata.

C'era odore di fritto e salsa di soia. Appena si accomodarono, il cameriere gli portò i menù.

“Cosa vi porto da bere?” aveva chiesto.

Ordinarono acqua gassata. Vanessa aprì il menù, ma poco dopo lo richiuse e decise di affidarsi ai consigli dell'amica. Maria andava lì ogni mese e sapeva quali erano i piatti più buoni.

“Siete pronte per chiedere?” chiese il cameriere con il blocchetto in mano.

“Sì, vorremmo due involtini primavera, una porzione di spaghetti di soia, una di spaghetti di riso...” Maria aveva ordinato vari piatti così che l'amica potesse assaggiare più cose.

Vanessa intanto, ancora un po' scettica, si allenava ad usare le bacchette. Poi, rassegnata, decise che avrebbe usato le normali posate. Dopo aver ordinato iniziarono a chiacchierare e dopo qualche minuto arrivarono i piatti. Vanessa assaggiò l'involantino e, con sorpresa, le piacque. Assaggiò poi anche i due diversi tipi di spaghetti e decise che quelli di riso le piacevano di più.

L'acqua era finita nel frattempo.

“Scusi, potrei avere un'altra bottiglia d'acqua?” chiese al cameriere che era passato per chiedere se andasse tutto bene.

Le due mangiavano con gusto, e Maria era felicissima che Vanessa avesse approvato la sua scelta. Parlando e mangiando, le due erano sazie.

Chiesero il conto perché Maria il giorno dopo aveva un esame.

“Scusi posso avere il conto e anche due biscotti della fortuna?” Il cameriere annuì.

Le amiche avevano deciso di dividere il conto in due. Poi avevano aperto i biscotti della fortuna.

“Dovrai affrontare una prova da cui uscirai con successo”, recitava il biglietto di Maria.

Lei sorrise e lo interpretò come un buon segno per il suo esame.

“Una persona vicino a te allargherà i tuoi orizzonti”, diceva invece il biglietto di Vanessa.

Le due risero perché Vanessa quella sera aveva scoperto un'altra cultura gastronomica grazie all'amica!

## Словарь

Migliori amiche – лучшие подруги  
Pasta al sugo – паста с мясным соусом  
Caffè – кофе  
Tavolo – стол  
Ristorante – ресторан  
Fritto – жареный в масле  
Ristoranti etnici – рестораны с этнической кухней  
Salsa di soia – соевый соус  
Sapori – вкусы  
Menù – меню  
Profumi – запахи  
Acqua gassata – газированная вода  
Cucina italiana – итальянская кухня  
Consigli – советы, рекомендации  
Piatti tradizionali – традиционные блюда  
Porzione – порция  
Estero – за границей  
Spaghetti di soia – соевые макароны  
Amici – друзья  
Spaghetti di riso – рисовые макароны  
Aperitivo – аперитив  
Bacchette – китайские палочки для еды  
Birra – пиво  
Posate – столовые приборы  
Ciotola – мисочка  
Chiacchierare – болтать (разговаривать)  
Patatine – чипсы  
Acqua – вода  
Olive – оливки  
Mangiando – во время еды  
Stuzzichini – лёгкие закуски  
Sazie – сыты  
Pizza – пицца  
Biscotto della fortuna – печенье с предсказаниями



## Вопросы

1. Quali ristoranti ama Maria?
  - a. I ristoranti etnici
  - b. I ristoranti italiani
  - c. I ristoranti francesi
  
2. Qual è la cucina preferita di Vanessa?
  - a. La cucina italiana
  - b. La cucina francese
  - c. La cucina vegetariana
  
3. Cosa hanno preso da bere le due amiche al ristorante?
  - a. Acqua gassata
  - b. Acqua naturale
  - c. Vino
  
4. Chi ha pagato il conto?
  - a. Ha pagato Maria
  - b. Ha pagato Vanessa
  - c. Hanno diviso il conto e hanno pagato tutti e due
  
5. Cosa ordinano alla fine?
  - a. Un'altra porzione di spaghetti
  - b. Degli involtini
  - c. Un biscotto della fortuna

## 4. Gelato e altri dolci

Sono le cinque di una domenica mattina e la città di Napoli è immersa nel silenzio: tutti i cittadini dormono ancora e le strade sono vuote e buie.

In un vicolo a pochi passi dalla piazza, però, camminano due persone: sono Salvatore e suo nipote Ciro e sono diretti nella pasticceria di Salvatore. Ciro ha 15 anni e studia alla scuola alberghiera. Vuole diventare un bravo pasticciere come suo zio e per questo nei fine settimana si sveglia prima dell'alba e lo segue nella sua pasticceria.

L'apprendimento sul campo è un elemento fondamentale per diventare un bravo cuoco e Ciro lo fa molto volentieri. Salvatore è contento perché Ciro ha talento e lo rende orgoglioso, ma anche perché in questo modo ha qualcuno che lo aiuta in cucina.

I pasticceri, come i fornai, si recano a lavoro molto presto perché devono preparare la maggior parte delle cibarie prima delle sette di mattina, che è l'orario in cui i clienti cominciano ad affollare bar e affini per la colazione. Una pasticceria di successo vende solo dolci freschi di giornata, perciò ogni mattina i pasticceri devono preparare paste, creme, torte e crostate.

Salvatore alza la saracinesca del laboratorio e apre la porta con le chiavi. Il laboratorio è la stanza in cui il pasticciere cucina ed è solitamente adiacente al negozio vero e proprio, in cui uno o più commessi si occupano di servire i clienti.

Lui e Ciro entrano e riabbassano la saracinesca, così possono lavorare indisturbati. Salvatore accende le luci e mette a scaldare i forni. Zio e nipote si sfilano i cappotti, si lavano le mani e indossano grembiule, guanti e cappelli. L'igiene è molto importante quando si lavora nell'ambito alimentare e ci sono delle norme da rispettare, come quella di legarsi e coprirsi i capelli quando si cucina.

Oggi Salvatore vuole insegnare a Ciro come si prepara il gelato. La sua pasticceria infatti vanta anche un ottimo reparto gelateria e la domenica è il giorno in cui si vendono più dolci.

Salvatore ha un ricettario molto vecchio che usa sempre quando lavora con Ciro. Lui ormai conosce ogni ricetta a memoria e non ha bisogno di controllare dosi né tempi perché svolge questo lavoro da parecchi anni. Ciro, invece, ha bisogno di dare qualche sbirciatina qua e là per essere sicuro di non sbagliare.

“Allora, Ciro, oggi prepariamo il gelato”, dice Salvatore. Apre il frigorifero ed estrae gli ingredienti per preparare la base: “Ovviamente l'ingrediente base del gelato è il latte, che fornisce le proteine, una parte dei grassi e un po' di zuccheri. La panna serve ad integrare i grassi mancanti e i magri del latte, ovvero il latte in polvere e le sue proteine, integrano le proteine mancanti.”

“Ma se si tratta di un dolce, perché è necessario integrare grassi e proteine?” domanda Ciro.

“I grassi svolgono una funzione estetica”, risponde Salvatore: “Rendono il gelato più soffice e brillante, ma non ne alterano il sapore. Le proteine invece sono necessarie per assorbire l'acqua in eccesso. Il latte infatti contiene una grande percentuale di acqua. Quando l'impasto raggiunge la temperatura ottimale, sotto zero, l'acqua forma dei piccoli cristalli di ghiaccio che rischiano di rendere il gelato duro e annacquato. Le proteine aggiunte intrappolano le molecole d'acqua e formano una struttura solida ma morbida allo stesso tempo.”

Ciro è ammirationato. “I mastri gelatieri sono proprio bravi nel loro lavoro! Questa non è solo gastronomia: è chimica.”

Salvatore annuisce. “E sai qual è l'ingrediente più importante per un buon gelato?” “Le uova?”

“No: le uova si usano soltanto nei gusti come crema, zabaione e tiramisù. L'ingrediente fondamentale è l'aria! Le particelle di aria all'interno del gelato lo rendono soffice, leggero e addirittura meno freddo. La quantità di aria incorporata nella struttura del gelato viene definita overrun. Pensaci: solitamente un liquido ha un volume maggiore di un solido. Ma se compri un gelato in vaschetta e lo lasci fuori dal frigorifero, quando si scioglie il suo volume diminuisce perché l'aria contenuta si libera.”

“Quante cose che sai, zio! Adesso però basta con la teoria: passiamo alla pratica”.

Salvatore fa spazio a Ciro davanti al tavolo di lavoro. Il ragazzo misura le giuste quantità di ingredienti da utilizzare e le versa all'interno della gelatiera, un macchinario dotato di spatole che mescolano lentamente ma con forza.

“Ben fatto” dice Salvatore, “Questa è la base di tutti i gusti di gelato. Più tardi dividiamo l'impasto in diverse ciotole e aggiungiamo gli ingredienti che danno il sapore: nocciole, cacao, pistacchi, frutta fresca...”

Ciro si lava le mani e torna al tavolo di lavoro. La pasticceria e la gelateria sono arti che richiedono tempo: mentre la gelatiera mescola gli ingredienti, loro possono preparare qualche altro dolce. “Che cosa facciamo adesso?”

“Adesso prepariamo le cialde per i coni: prendi olio di semi, zucchero, farina e albumi d'uovo”.

Zio e nipote preparano le cialde e le cuociono sull'apposita piastra, poi le lasciano raffreddare sul bancone. Salvatore fa un salto nel magazzino sul retro a prendere coppette e cucchiaini mentre Ciro monta la panna per i gelati. Dopodiché si concedono cinque minuti di pausa e poi tornano al lavoro.

“Oggi è domenica e molte famiglie pranzano insieme. In queste occasioni tendono a preferire paste classiche oppure torte tradizionali”, spiega Salvatore, “Qui a Napoli le più gettonate sono la torta caprese, la pastiera e la cassata napoletana. Le paste più richieste invece sono le sfogliatelle e i babà”.

“Aspetta, vediamo se mi ricordo gli ingredienti principali di ogni dolce” dice Ciro. “Dunque: la torta caprese contiene cioccolato e mandorle tritate. La pastiera si prepara soprattutto a Pasqua e le sue particolarità sono il grano cotto e l'acqua di fiori d'arancio. La cassata napoletana è una torta di pan di spagna ripiena di ricotta e canditi. Giusto?”

“Sì, tutto giusto. E le paste?”

“Le sfogliatelle sono di due tipi: ricce, che si preparano con la pasta sfoglia, e frolle, che si preparano con la pasta frolla. I babà esistono in diverse varianti, ma la più famosa è quella che prevede l'aggiunta di rum.”

“Bravissimo!” esclama Salvatore, “Sui dolci napoletani sei proprio ferrato. Ma quanto ne sai di quelli del resto dell'Italia?”

Ciro scrolla le spalle. “Conosco solo la pasta di mandorle, la cassata siciliana, i cannoli, i maritozzi con la panna e il tiramisù. Però non so da dove vengono.”

“I dolcetti a base di pasta di mandorle sono soprattutto pugliesi. La cassata siciliana viene ovviamente dalla Sicilia, come i cannoli ripieni di ricotta. I maritozzi con la panna sono originari di Roma e il tiramisù del nord Italia.”

“Quindi che cosa prepariamo oggi?”

Salvatore riflette per qualche secondo e poi dice: “Possiamo fare delle piccole porzioni di tiramisù. Ci servono tuorli d'uovo, zucchero, cacao, caffè, mascarpone e biscotti savoiardi.”

Ciro apre il frigo e la dispensa ed estrae tutto l'occorrente. “Il tiramisù lo so fare bene!”

“Allora lo prepari tu. Io preparo l'impasto per un paio di crostate alla marmellata.”

Per quasi un'ora in cucina regna il silenzio: zio e nipote si rivolgono la parola solo per darsi “Mi passi lo zucchero?” oppure “Pesa 400 grammi di farina, per favore” o anche “Che ore sono?”. Il laboratorio si riempie di odori deliziosi e i due pasticceri ne approfittano per assaggiare le loro creazioni.

Salvatore inforna le crostate, le torte e le paste; Ciro sistema i tiramisù e i gelati negli scomparti del frigorifero.

“Adesso prepariamo dei biscotti” dice Salvatore, “Sono i dolci preferiti dei bambini, soprattutto perché molte varietà sono a base di cioccolato e vaniglia, sapori molto dolci che piacciono ai più piccoli. L'impasto di base è semplice: uova, farina, zucchero, latte e burro. Sono gli aromi e la glassa a fare la differenza.”

“È vero! I miei biscotti preferiti sono gli occhi di bue al cioccolato, ma mi piacciono anche i biscottini al limone che la nonna serve con il tè”.

“Sei proprio goloso!” lo prende in giro Salvatore, “Dividiamoci il lavoro: io preparo l’impasto e tu lo tagli con gli stampini. I bambini adorano i biscotti che hanno la forma di animalletti, stelline e cuoricini. Quando finiamo prepariamo la glassa con i coloranti: anche l’occhio vuole la sua parte, soprattutto quando sei un bambino!”

Alle 7:10 sentono dei rumori che provengono dall’esterno del laboratorio e una voce femminile che chiama: “Salvatore? Sei lì dentro?”

Il pasticcere si pulisce le mani sul grembiule e corre ad alzare la saracinesca. Una ragazza di circa vent’anni fa il suo ingresso nel laboratorio: è Laura, una dei due commessi che lavorano nella pasticceria. “Buongiorno”, saluta, “Che buon odore! Che preparate?”

“È un segreto!” risponde Salvatore, “Ci pensi tu ad aprire?”

“Certo”.

Durante la settimana la pasticceria apre alle 7, ma la domenica alle 7:30. Il compito di Laura consiste nell’allestire le vetrine e il bancone e nel servire i primi clienti.

Dopo qualche minuto arriva anche il secondo barista, che si chiama Giorgio. Mentre Laura prepara caffè e cappuccini nel bar, Giorgio aiuta Ciro a trasportare i dolci dal laboratorio al negozio. I clienti li accolgono con larghi sorrisi e stomaci che brontolano.

Ora sì che è domenica!

## Словарь

- Immersa – погружена  
Vicolo – переулок  
Nipote – здесь: племянник  
Pasticceria – кондитерская  
Scuola alberghiera – лицей отельного и ресторанного бизнеса; университет отельного и ресторанного бизнеса  
Pasticcere – кондитер (также: pasticciere)  
Zio – дядя  
Alba – рассвет  
Apprendimento sul campo – обучение на практике  
Cuoco – повар  
Volentieri – с удовольствием  
Orgoglioso – гордый  
Fornai – пекари  
Cibarie – пища  
Affini – подобные  
Freschi – свежие  
Paste – тесто  
Creme – кремы  
Torte – торты; закрытые пироги  
Crostate – открытые песочные пироги  
Saracinesca – металлические жалюзи  
Adiacente – примыкает  
Commessi – продавцы  
Indisturbati – не отвлекаясь  
Forni – печи; духовки  
Grembiule – фартук  
Cappelli – волосы  
Igiene – гигиена  
Ambito – сфера деятельности  
Norme – нормы; правила  
Legarsi – завязывать  
Coprirsi – покрывать  
Gelato – мороженое  
Reparto – отдел  
Ricettario – книга рецептов; сборник рецептов  
Ricetta – рецепт  
A memoria – на память  
Dosi – дозы  
Sbirciatina – бросить взгляд; взглянуть  
Proteine – белки  
Grassi – жиры  
Zuccheri – сахара  
Panna – сливки  
Integrare – ввести  
Magri del latte – обезжиренные сухие молочные фракции



In polvere – порошковое  
Funzione estetica – эстетическая функция  
Soffice – мягкое  
Brillante – блестящее  
Alterano – искажают  
Assorbire – впитать  
In eccesso – в избытке  
Ottimale – оптимальное  
Cristalli di ghiaccio – ледяные кристаллы  
Annacquato – водянистое  
Intrappolano – захватывают  
Mastri gelatieri – мастера-мороженщики  
Chimica – химия  
Zabaione – крем «Сабайон»  
Particelle – частицы  
Addirittura – на самом деле  
Incorporata – здесь: находящийся в  
Vaschetta – ванночка (контейнер для мороженого)  
Si scioglie – тает  
Diminuisce – уменьшается  
Si libera – высвобождается  
Teoria – теория  
Pratica – практика  
Fa spazio – даёт место; уступает место  
Misura – размер  
Gelatiera – мороженица  
Spatole – шпатели; лопатки  
Mescolano – перемешивают; мешают  
Ciotole – маленькие миски  
Sapore – аромат  
Nocciole – лесные орехи  
Cialde – вафли  
Coni – вафельные рожки  
Olio di semi – растительное, чаще всего подсолнечное масло  
Albumi d'uovo – яичные белки  
Piastra – электрическая плита (плитка)  
Raffreddare – охлаждаться  
Fa un salto – сбегал  
Magazzino – склад  
Retro – сзади; позади  
Coppette – маленькие чашечки для мороженого, чаще всего картонные  
Monta – взбивает  
Si concedono – позволяют себе  
Gettonate – популярные  
Mandorle – миндаль  
Tritate – измельчённые  
Pasqua – Пасха  
Grano cotto – тип пшеничной каши, необходимый для приготовления pastiera napoletana

Acqua di fiori d'arancio – натуральный ароматизатор из апельсиновых цветов, изготавливаемый в кондитерских

Pan di spagna – бисквит

Ricotta – творожный сыр «Рикотта»

Canditi – засахаренные фрукты

Pasta sfoglia – слоёное тесто

Pasta frolla – песочное тесто

Varianti – варианты

Aggiunta – добавленная

Ferrato – подкован

Scrolla – пожимает

Pasta di mandorle – миндальное тесто

Pugliesi – апулийские

Tuorli d'uovo – яичные желтки

Mascarpone – сливочный сыр «Маскарпоне»

Savoiardi – печенье «Савоярди» («Дамские пальчики»)

Dispensa – кладовая

Crostate alla marmellata – открытые песочные пироги с джемом

Regna – царит

Si rivolgono la parola – обмениваются словами

Pesa – весит

Inforna – помещает в печь, в духовку

Scomparti – отделения

Biscotti – печенье

Vaniglia – ваниль

Aromi – ароматы; ароматизаторы

Glassa – глазурь

Tè – чай

Goloso – лакомка; обжора

Stampini – формочки для печенья

Coloranti – красители

Anche l'occhio vuole la sua parte – итальянское выражение, букв. «Глаз тоже хочет свою долю»

Rumori – шумы

Allestire – разложить по; оформить; оборудовать

Vetrine – витрины

Brontolano – бурчат

## Вопросы

1. Perché Salvatore è contento di avere Ciro?
  - a. Perché lo aiuta in cucina
  - b. Perché lavora gratis
  - c. Perché può imparare molto da suo nipote
  
2. Qual è l'ingrediente più importante nel gelato?
  - a. Le uova
  - b. Il latte fresco
  - c. L'aria
  
3. Quale di questi dolci non è siciliano?
  - a. La cassata
  - b. La pastiera
  - c. I cannoli
  
4. Quali sono i dolci preferiti dai bambini?
  - a. I biscotti alle mandorle e cacao
  - b. I biscotti al cioccolato e vaniglia
  - c. I biscotti al limone con il tè
  
5. Come si chiamano i due commessi?
  - a. Laura e Giorgio
  - b. Ciro e Salvatore
  - c. Ciro e Giorgio

## 5. Il cibo

Alice sta andando al mercato con la sua migliore amica, Laura. Compreranno quello che gli serve per preparare il pranzo questo pomeriggio. Alice ama andare al mercato con sua madre ogni fine settimana. Sa dove trovare le migliori offerte e anche prodotti di qualità.

D'altra parte, Laura non ha l'abitudine di andare al mercato. Ci va solo una volta ogni tanto. Laura dice ad Alice che forse non le sarà di grande aiuto quando si tratta di fare compre, ma Alice le dice di non preoccuparsi. Alice è felice che Laura l'accompagni al mercato.

Dopo aver preso l'autobus che li lascia al mercato, entrambe le ragazze iniziano a parlare di quello che devono comprare dal mercato.

“Stavo pensando di fare le lasagne”, dice Alice.

“Non sono troppo difficili da fare?” Laura chiede.

“Sì, è così. Ma non preoccuparti, mia madre e mia zia mi hanno insegnato a farle”, risponde Alice.

“Le lasagne sono italiane, vero? Come pensi di procurarti tutti gli ingredienti?” dice Laura.

“Mia zia mi ha mostrato alcuni posti dove posso trovare gli ingredienti. Sono un po' costosi, ma vale la pena di comprarli”.

“Perché non usi ingredienti più economici?”

“Perché non verrebbe fuori la stessa cosa. Gli ingredienti sono la cosa più importante per fare le lasagne. Più alta è la qualità degli ingredienti, migliore sarà l'uscita delle lasagne”.

Laura e Alice scendono alla fermata dell'autobus. Si dirigono verso il mercato e iniziano a fare shopping.

“Cosa dobbiamo comprare prima di tutto per fare le lasagne?” Laura chiede.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.