

CD 3	Track 1	Prima di cominciare
	Track 2	Dialogo 5
	Track 3	Nachsprechversion der 1. Hälfte des Dialogs
	Track 4	Erklärungen
	Track 5	Esercizi
	Track 6	Nachsprechversion der 2. Hälfte des Dialogs
	Track 7	Erklärungen
	Track 8	Esercizio
	Track 9	Vocabolario
	Track 10	Conversazione

Dialog mit deutscher Übersetzung

Signora = S, Antonio = A, Petra = P

- S Pronto, Antonio? Buongiorno, senta, mi può dire come si fa il vero pesto alla genovese? Io ho provato a farlo ma non mi è riuscito bene.
- A Allora, signora, per fare il pesto alla genovese Le servono quaranta foglie di basilico fresco, un cucchiaino di pecorino grattugiato, due cucchiaini di parmigiano grattugiato, un cucchiaino di pinoli, uno spicchio d'aglio, un pizzico di sale grosso ed un bicchiere d'olio extravergine d'oliva.
- S Benissimo. E poi cosa devo fare?
- A La preparazione è facile facile: usi un mortaio di marmo ...
- S Ma non ce l'ho.
- A Un frullatore ce l'ha?
- S Sì, certo.
- A Allora usi il frullatore. Lavi le foglie di basilico e le metta insieme ai pinoli, all'aglio e al sale nel frullatore. Aggiunga poi un po' alla volta il parmigiano e il pecorino grattugiati. Versi il composto in una ciotola. Aggiunga poco a poco l'olio continuando a mescolare con un cucchiaino di legno. Il pesto è pronto quando diventa cremoso.
- S Mi sembra semplicissimo
- A Certo, vedrà che questa volta Le riesce benissimo. Il pesto è ottimo con le linguine o, ancora meglio, con le tipiche trenette, un tipo di pasta molto simile.
- S Umm ... ho già l'acqualina in bocca. Grazie tante.
- A Non c'è di che, signora. Ma ecco che arriva un'altra chiamata. Chi parla?
- Hallo, Antonio? Guten Tag, [hören Sie,] können Sie mir sagen, wie man Pesto nach Genueser Art macht? Ich habe versucht es zu machen, es ist mir aber nicht gut gelungen.*
- Also, Signora, um Pesto nach Genueser Art zu machen, brauchen Sie vierzig Blätter frisches Basilikum, einen Löffel geriebenen Schafskäse, zwei Löffel geriebenen Parmesankäse, einen Löffel Pinienkerne, eine Knoblauchzehe, eine Prise grobes Salz und ein Glas extranatives Olivenöl.*
- Sehr gut. Und was muss ich dann tun?*
- Die Zubereitung ist ganz leicht: verwenden Sie einen Marmormörser ...*
- Aber ich habe keinen.*
- Haben Sie einen Mixer?*
- Ja, natürlich.*
- Dann verwenden Sie den Mixer. Waschen Sie die Basilikumblätter und tun Sie sie zusammen mit den Pinienkernen, dem Knoblauch und dem Salz in den Mixer. Fügen Sie nach und nach den geriebenen Parmesan und den Schafskäse hinzu. Geben Sie die Mischung in eine Schüssel. Fügen Sie nach und nach das Öl hinzu, während Sie mit einem Holzlöffel rühren. Das Pesto ist fertig, wenn es cremig wird. Das scheint mir sehr einfach.*
- Klar, Sie werden sehen, dass es Ihnen diesmal sehr gut gelingt. Pesto ist sehr gut mit Linguine oder, noch besser, mit den typischen Trenette, einer [sehr] ähnlichen Nudelsorte.*
- Umm ... mir läuft schon jetzt das Wasser im Mund zusammen. Vielen Dank.*
- Keine Ursache, Signora. Aber da ist noch ein Anruf. Wer spricht da?*

- P Buongiorno, Antonio, mi chiamo Petra e chiamo da Bologna.
- A Buongiorno, Petra. Mi dica, cosa posso fare per Lei?
- P Be', sono in una situazione imbarazzante perché domani ho i miei futuri suoceri a pranzo ed io non so cucinare bene. Mi aiuti Lei! Non vorrei fare una figuraccia.
- A Non si preoccupi, Petra. Anche se non sa cucinare può preparare un pranzetto gustoso per i suoi suoceri. Le suggerirei come antipasto il classico prosciutto e melone oppure la bresaola tagliata molto sottile e condita con pepe, olio e limone.
- P La bresaola? Cos'è?
- A Non la conosce? È carne di manzo salata ed essiccata, tipica della Valtellina, ma ormai diffusa in tutta Italia. Il Suo salumiere certamente ce l'ha.
- P Va bene, questo lo so fare. E come primo?
- A Faccia le linguine al pesto secondo la mia ricetta ed infine una bistecca o una fetta di pesce spada alla griglia con una bella insalatina mista. Scegli prodotti di prima qualità e curi l'aspetto delle portate perché come sa anche l'occhio vuole la sua parte. Vedrà che succedone!

Guten Tag, Antonio, ich heiße Petra und rufe aus Bologna an.

Guten Tag, Petra. [Sagen Sie,] was kann ich für Sie tun?

Nun, ich bin in einer unangenehmen Situation, weil ich morgen meine zukünftigen Schwiegereltern zum Mittagessen bei mir habe und ich nicht gut kochen kann. Helfen Sie mir! Ich möchte mich nicht bis auf die Knochen blamieren.

Machen Sie sich keine Sorgen, Petra. Auch wenn Sie nicht kochen können, können Sie ein kleines schmackhaftes Mittagessen zubereiten. Ich würde als Vorspeise den klassischen Schinken mit Melone empfehlen oder Bresaola, sehr dünn geschnitten und mit Pfeffer, Öl und Zitrone angemacht.

Bresaola? Was ist das?

Kennen Sie das nicht? Es ist gesalzenes und luftgetrocknetes Rindfleisch, typisch für das Veltlintal, aber mittlerweile in ganz Italien verbreitet. Ihr Wurstwarenhändler hat es bestimmt.

Gut, das kann ich. Und als ersten Gang?

Machen Sie die Linguine mit Pesto nach meinem Rezept und zum Schluss ein Steak oder eine Scheibe Tunfisch vom Grill mit einem schönen gemischten Salat. Wählen Sie Produkte bester Qualität und achten Sie auf die Optik der Gänge, weil, wie Sie wissen, das Auge mitisst. Sie werden sehen, was das für ein Riesenerfolg wird!

Erklärungen zu Grammatik und Sprachgebrauch

Der Imperativ der Höflichkeitsform (Sie-Form) der 3. Person Singular (Lei)

wird mit den folgenden Endungen gebildet:

lavare	mettere	aprire	finire
lav-i!	mett-a!	apr-a!	fin-isca!

Die Verben, die im Präsens unregelmäßig sind, weisen auch im Imperativ unregelmäßige Formen auf:

andare	vada
avere	abbia
bere	beva
dare	dia
dire	dica
essere	sia
fare	faccia
scegliere	scelga
stare	stia
tenere	tenga
uscire	esca
venire	venga

Bei der Höflichkeitsform stehen die direkten und indirekten Pronomen, die Reflexipronomen sowie *ci* und *ne* vor der Imperativform und können nicht angehängt werden wie bei der Du-Form:

Lavi le foglie di basilico e **le** metta nel frullatore.

Il sale? **Ne** metta un pizzico.

Il parmigiano e il pecorino grattugiati **li** aggiunga poco a poco.

Bei der Sie-Form wird der verneinte Imperativ mit *non* + Imperativ gebildet:

Non si preoccupi! Machen Sie sich keine Sorgen!

Ce l'ho – non ce l'ho

Stehen vor *avere* die Objektpronomen *lo*, *la*, *li* oder *le*, wird vor diese die Partikel *ci* gestellt, die aber dann zu *ce* wird:

Ha un frullatore? Sì, **ce l'ho**.

Ha una ciotola? No, **non ce l'ho**.

Ha degli spaghetti? Sì, **ce li ho**.

Ha delle linguine? Sì **ce le ho**.

Bei der Frage: *Un frullatore ce l'ha?* wird das Objekt durch die Voranstellung und die Wiederaufnahme durch das Pronomen hervorgehoben. Es heißt also in etwa: „Einen Mixer, haben Sie den?“

Das Verb riuscire

mit der Bedeutung „gelingen“ wird ähnlich wie im Deutschen konstruiert:

qualcosa riesce a qualcuno etwas gelingt jemandem

Il pesto non mi è riuscito bene. Das Pesto ist mir nicht gut gelungen.

Riuscire a heißt auch „können“, „es schaffen“:

Non riesco a trovare i pinoli. Ich kann die Pinienkerne nicht finden.

Sapere und potere

Das Verb *sapere* heißt „wissen“, aber auch „können“ im Sinne von „fähig sein“. *Potere* heißt dagegen „können“ im Sinne von „die Möglichkeit haben“:

Non **so** cucinare bene. Ich kann nicht gut kochen.

Anche se non **sa** cucinare **può** Auch wenn Sie nicht kochen können, können Sie ein kleines,
preparare un pranzetto gustoso. schmackhaftes Mittagessen zubereiten.

Superlative

Sie kennen schon den absoluten Superlativ der Adjektive. Er wird gebildet, indem man die Endungen *-issimo*, *-issima*, *-issimi*, *-issime* an den Stamm des Adjektivs anhängt:

La preparazione è facilissima. Die Zubereitung ist sehr leicht / kinderleicht.

Il pesto è buonissimo. Das Pesto ist sehr gut.

Le linguine sono buonissime. Die Linguine sind sehr gut.

Gli spaghetti sono gustosissimi. Die Spaghetti sind sehr gut.

Man kann den absoluten Superlativ auch mit *molto* vor dem Adjektiv oder durch die Wiederholung des Adjektivs bilden:

La bresaola è tagliata molto sottile. Der Bresaola wird sehr dünn geschnitten.

La preparazione è facile facile. Die Zubereitung ist sehr leicht / kinderleicht.

Attenzione! Einige Adjektive haben einen unregelmäßigen Superlativ: Der Superlativ von *buono* ist *ottimo* (man sagt aber umgangssprachlich auch *molto buono* und *buonissimo*), der Superlativ von *cattivo* ist *pessimo* (aber auch *molto cattivo* und *cattivissimo*).

Adverbien bilden den absoluten Superlativ auf dieselbe Art und Weise:

bene – benissimo *oder* molto bene

male – malissimo *oder* molto male

-ino, -etto, -one, -accio

Im Italienischen kann man mit Nachsilben Substantive verkleinern, verniedlichen, vergrößern oder abwerten.

Mit der Nachsilbe *-ino* oder *-etto* kann man eine Verkleinerungs- bzw. eine Verniedlichungsform bilden:

un bicchiere – un bicchierino ein Gläschen

un pranzo – un pranzetto ein kleines / feines Mittagessen

Mit der Nachsilbe *-one* kann man eine Vergrößerungsform bilden:

un successo – un successone ein Riesenerfolg

un bicchiere – un bicchierone ein Riesenglas

Die Nachsilbe *-accio* drückt Abwertung oder Geringschätzung aus:

un ragazzo – un ragazzaccio ein Lausbub

una figura – una figuraccia eine schlechte Figur [abgeben]