



volume #1

Italian

with Elisa {2015}

A Free Multimedia Language Course for the World

Bernd Sebastian Kamps



FLYING PUBLISHER



languages
WITH
ELISA



Bernd Sebastian Kamps

Italian with Elisa

*A multimedia language
course for the world*

*2015 Edition
Volume 1*

Flying Publisher

Level 1

A1: Love (1)

Giulia: Basta! La nostra storia finisce qui! Ci separiamo. Non ti voglio più vedere! Mai più!

Giacomo: Ah, tu vuoi lasciare me? No, Giulia, ti sbagli, io lascio te. Hai ragione, non siamo fatti per stare insieme. A quanto pare hai già dimenticato di domenica scorsa!

Giulia: Domenica scorsa? Che cosa dici? Non c'è stato niente con Maurizio. Tu invece...

Giacomo: Io non ho fatto niente.

Giulia: Smettila di fare l'angioletto. La mia amica mi ha raccontato tutto.

Giacomo: Tutto che?

Giulia: Ti ha visto con Valeria. Sei rimasto con lei mezz'ora nella sua stanza. Sei un bugiardo! Basta! Sparisci dalla mia vita!

Words

basta!	that's enough!; all right already!	c'è stato	there was
la storia	story; history	niente	nothing
finire	to end	con	with
separarsi	to finish, part	tu	you
non voglio	I don't want	invece	but; instead
vedere	to see	non ho fatto	I didn't do
mai più	never again	smettila	stop it
tu vuoi	you want	fare	to do, make
lasciare	to leave	l'angioletto	little angel
ti sbagli	you are wrong	la mia amica	my friend
hai ragione	you are right	mi ha raccontato	she told me
non siamo	we are not	tutto	everything
per	for; to, in order to	tutto che?	all what?
stare	to stay	ti ha visto	she saw you
insieme	together	sei rimasto	you stayed
a quanto pare	it seems that	con lei	with her
già	already	mezz'ora	half an hour
hai dimenticato	you forgot	nella stanza	in the room
domenica	Sunday	sei	you are
scorso/-a	last	un bugiardo	a liar
ma	but	sparisci!	disappear!
che cosa	what	la vita	life
dici	you say		

A2: Italian Cuisine (1)

Cinque principi fondamentali della cucina italiana

1. La pasta (spaghetti o 'pasta corta' come farfalle, fusilli, penne ecc.) va cotta in abbondante acqua salata bollente (un litro per persona).
2. Dopo aver buttato la pasta, girarla immediatamente con un cucchiaino di legno e di nuovo ogni quattro minuti.
3. Il condimento si prepara sempre in una padella sufficientemente ampia da contenere la pasta.
4. Dopo aver scolato la pasta *al dente*, metterla immediatamente nella padella, mescolarla con il condimento e finire la cottura rigirandola per due minuti a fuoco basso.
5. Se non specificato diversamente, l'aglio si aggiunge al condimento sempre intero, schiacciato solo con un coltello largo.

Words

la pasta	pasta; dough; pastry	si prepara	is prepared
corto	short	sempre	always
la farfalla	butterfly	la padella	pan
fusilli	spiral pasta	sufficientemente	sufficiently
penne	another type of short pasta	ampio/-a	large
cucinare	to cook	contenere	to hold
va cotta	has to be cooked	scolare	to drain
abbondante	abundant	mettere	to put
l'acqua	water	mescolare	to mix
bollente	boiling	finire	to finish
un litro	one litre	la cottura	cooking
per persona	per person	rigirando	stirring
dopo	after	due minuti	two minutes
buttare	to throw	a fuoco basso	over low heat
dopo aver buttato	after throwing	se	if
girare	to stir	se non	if not
girarla!	stir it!	specificare	to specify, to note
immediatamente	immediately	diversamente	differently, otherwise
con	with	l'aglio	garlic
il cucchiaino di legno	wooden spoon	aggiungere	to add
e	and	intero	entire, whole
di nuovo	again	schiacciare	to crush
ogni quattro minuti	every 4 minutes	solo	only
il condimento	sauce	il coltello	knife
		largo/-a	large

Level 2

A1: Love (2)

Giacomo: Ti rendi conto? Giulia mi ha lasciato. È convinta che io abbia una storia con Valeria.

Luca: È assurdo! Tu eri andato a lasciare lei perché l'avevano vista con Maurizio domenica scorsa, vero?

Giacomo: Sì, ma è stata più veloce di me. Ora è finita. Non ho più fiducia in lei. È tutto troppo complicato. Non siamo fatti l'uno per l'altra.

Luca: Allora vuoi finirla con lei? Sei sicuro?

Giacomo: Sicurissimo. E poi non ho tempo per questo tipo di storie. La mia laurea è più importante. È fra sei settimane.

Luca: Non vedrai Giulia neanche alla festa di Sara sabato sera?

Giacomo: No, tranquillo, andrò alla festa. Perché dovrei rinunciare a vedere i miei amici? Ma non guarderò Giulia e tantomeno le parlerò.

Words

rendersi conto	to realize	non siamo fatti	we are not made
ti rendi conto?	do you realize?	l'uno per l'altra	for each other
lasciare	to leave	allora	so, in that case
essere convinto/-a	to be convinced	finirla con	to break it off with
che io abbia (congiuntivo)	that I have	sicuro/-a	sure
la storia	fling; history	non ho tempo	I don't have time
assurdo	absurd; ridiculous	questo tipo di	this kind of
eri andato	you had gone	la mia laurea	my studies
perché	because; why	più	more
l'avevano vista	she had been seen	importante	important
domenica	Sunday	fra sei settimane	in 6 weeks
scorso/-a	last	non vedrai	you won't see
vero? / non è vero?	isn't it?	neanche	not even
si	yes	alla festa	at the party
è stata	she has been	sabato sera	Saturday evening
veloce	quick, fast	tranquillo	don't worry
più veloce di me	faster than me	andrò	I'll go
ora	now	dovrei	I would need to
è finita	it's over	rinunciare	to give up
avere fiducia in	to trust	vedere	to see
tutto	everything, all	i miei amici	my friends
troppo	too	non guarderò	I won't look at
complicato	complicated	tantomeno	even less
		parlare	to talk, to speak
		non le parlerò	I won't talk to her

A2: Italian Cuisine (2)

Spaghetti Aglio e Olio

Per 4 persone: 400 g di spaghetti. Condimento: 3 spicchi d'aglio, 2 peperoncini, 50 ml di olio d'oliva, due cucchiaini di prezzemolo tritato.

Mentre cuociono gli spaghetti (vedi Level 1), scaldare in una padella l'olio a fuoco vivo. Quando l'olio è bollente, abbassare il fuoco, aggiungere gli spicchi d'aglio e i peperoncini e cuocere per 5 minuti.

Scolare gli spaghetti e metterli nella padella del condimento con il prezzemolo. Rigirare a fuoco lento per 2 minuti.

Completare con un filo d'olio nel piatto.

Variazione dello chef: far sfumare il condimento con un po' di champagne; oppure: aggiungere alla fine qualche pinolo.

Words

condimento	sauce	mettere	to put
lo spicchio; pl: gli spicchi	slice; <i>here</i> : clove	nella padella	in the pan
l'aglio	garlic	rigirare	to stir, to turn around
il peperoncino	chilli pepper	a fuoco lento	over low heat
il cucchiaino; pl: i cucchiaini	tablespoon	completare	to complete
il prezzemolo	parsley	un filo d'olio	a drizzle of oil
tritato	chopped	a crudo	<i>here</i> : cold
cuocere	to cook	il piatto	plate
scaldare	to heat	la variazione	variation
a fuoco vivo	over high heat	far sfumare	to soften
quando	when	un po' di	a little (of)
bollente	boiling, very hot	lo champagne	champagne
abbassare	to lower	alla fine	at the end
il fuoco	fire; flame	qualche	some
aggiungere	to add	il pinolo	pine nut

E. Dialogue

La macedonia di Amos

- Guarda la bella frutta che ha il signor Gianni. Sembra freschissima.
- Davvero! Senti solo le fragole...
- Facciamo una macedonia!
- Ottima idea! Quale frutta compriamo?
- Seguiamo la ricetta di Amos: due pezzi di tutto, frutta piccola, ananas e pinoli – e per finire, succo di arancia e limone a volontà.
- Cioè?
- Due mele, due pere, due banane, due kiwi e mezzo ananas, una piccola bustina di pinoli e 250 grammi di susine, d'uva e di albicocche.
- E le fragole?
- Certo, anche le fragole. Evito solo melone e anguria – il melone perché ha un gusto molto forte e l'anguria perché è troppo acquosa. Tagliamo la frutta a pezzettini, la mescoliamo con quattro cucchiaini di zucchero e mettiamo tutto nel frigorifero per trenta minuti. Alla fine, aggiungiamo il succo di quattro arance e di tre limoni e serviamo la macedonia con un gelato alla crema. Signor Gianni...
- Buongiorno, Signorina Elisa. Che cosa desidera?
- Salve. Vorrei preparare una bella macedonia. Ci servono due mele, due pere, due banane, una bustina di pinoli, 4 arance, 3 limoni...

Words

la macedonia	fruit salad	il succo	juice
di	of	l'arancia	orange
guarda!	look!	il limone	lemon
che	which, that	a volontà	to taste; at will
il signor Gianni	Mr. Gianni	cioè?	say that again!
sembra	it seems		that is to say?
fresco/-a	fresh	la mela	apple
freschissimo/-a	very/so fresh	la pera	pear
davvero	indeed / really / you're right	la banana	banana
senti!	smell!	il kiwi	kiwi
solo	only, just	mezzo	half
il profumo	fragrance, scent	uno, una	a
la fragola;	strawberry	la bustina	small packet
plurale: le fragole		il grammo	gram
facciamo	we make; let's make	la susina	plum
ottimo/-a	great	l'uva	grape
l'idea	idea	l'albicocca	apricot
quale	what, which	certo	of course
la frutta	fruit	anche	also
compriamo	we buy / let's buy	evito	I avoid
seguiamo	we follow / let's follow	il melone	melon
la ricetta	recipe	l'anguria	watermelon
due	two	perché	because
il pezzo;	piece	il gusto	taste
plurale: i pezzi		molto	very
tutto	all, everything	forte	strong
piccolo/-a	small	troppo	too
l'ananas (m.)	pineapple	acquoso/-a	watery
e	and	tagliamo	we cut
il pinolo;	pine nut	a pezzettini	into small pieces
plurale: i pinoli		mescoliamo	we mix
per finire	finally	con	with
		quattro	four
		il cucchiaino;	teaspoon
		plurale: i cucchiari	

mettiamo	we put
il frigorifero	fridge
nel frigorifero	in/into the fridge
il minuto	minute
per trenta minuti	for 30 minutes
la fine	end
alla fine	at the end
aggiungiamo	we add
tre	three
serviamo	we serve
il gelato	ice cream

un gelato alla crema	a vanilla ice cream
la signorina	young lady
che cosa?	what?
desidera?	what do you desire?
vorrei	I would like
preparare	to prepare
bello/-a	we need
ci servono	we need

Level 3

A1: Love (3)

Sara: Come stai? Ti senti meglio?

Giulia: Sì, mi sento molto meglio. Finalmente l'ho lasciato. Ma non dormo bene, non mangio e non riesco a concentrarmi per gli esami. Lo odio!

Sara: Pazienza, Giulia, passerà. E soprattutto, non devi sentirti in colpa. È lui che ha sbagliato.

Giulia: Certo, ma sei sicura che quella storia con Valeria va avanti da settimane?

Sara: Così mi hanno detto. E li ho visti anche mentre uscivano dal corso di farmacologia dieci minuti prima della fine...

Giulia: Uffa, mi sento come in un frullatore. Ho la testa nel pallone.

Sara: Non pensare più a lui. Chi non ti ama non ti merita. Sei così carina. Troverai presto un altro compagno...

Words

come stai?	how are you?	così	so
sentirsi	to feel	mi hanno detto	they told me
meglio	better	li ho visti	I saw them
molto	much; very	mentre	while
finalmente	finally, in the end	uscire	to go/come out
dormire	to sleep	il corso	class
bene	well	farmacologia	pharmacology
mangiare	to eat	dieci	10
riuscire	to manage; to succeed	il minuto	minute
concentrarsi	to concentrate	come	like; how
l'esame (m.)	exam	il frullatore	blender
odiare	to hate	il pallone	ball
la pazienza	patience	la testa	head
passare	to pass; to stop	avere la testa nel pallone	to be confused
soprattutto	above all	non pensare più	don't think anymore
non devi	you must not	chi	who
sentirsi in colpa	to feel guilty	amare	to love
è lui che	it's him who	meritare	to deserve
sbagliare	to be wrong, mistaken	carino/-a	pretty
certo	certainly	trovare	to find
<u>essere</u> sicuro	to be sure	presto	soon, quickly
andare avanti	to continue	altro/-a	other
da settimane	for weeks	il compagno	boyfriend

A2: Italian Cuisine (3)

Pasta alla Caprese

Per 4 persone: 400 g di pasta corta (farfalle, fusilli, mezze penne ecc.). Condimento: 4 pomodori, 200 g di mozzarella, 15 piccole foglie di basilico, 100 ml di olio d'oliva, sale, un pizzico di origano (opzionale).

Tagliare a dadini (1-2 cm) i pomodori e la mozzarella e metterli in un recipiente alto. Aggiungere olio, sale, basilico tagliato a mano (e eventualmente l'origano).

Cuocere la pasta (vedi Level 1). Una volta scolata, metterla immediatamente nel recipiente del condimento e mescolare energicamente con due cucchiaini di legno.

Variazioni dello chef: aggiungere 200 g di tonno bollito e schiacciato con la forchetta e 3 cucchiaini di pesto alla genovese.

Words

il pomodoro	tomato	possibilmente	possibly
la mozzarella	mozzarella	tagliato a mano	torn by hand
piccolo/-a	small	eventualmente	optionally
la foglia	leave	una volta	once
il basilico	basil	mescolare	to stir
il sale	salt	energicamente	vigorously
un pizzico di	a pinch of	il tonno	tuna
l'origano	oregano	schiacciare	to crush
tagliare	to cut	la forchetta	fork
tagliare a dadini	to dice	il pesto alla	pesto sauce
il recipiente	container	genovese	
alto/-a	tall, high		

E. Dialogue

In spiaggia

- Andiamo al mare domani?
 - Sì, però non rimaniamo in città. Andiamo a Chia, l'acqua è più pulita e la spiaggia è meno affollata.
 - Allora facciamo un picnic?
 - Certamente! Però questa volta ci organizzeremo meglio. Ti ricordi la settimana scorsa? Abbiamo dimenticato la metà delle cose, pure la crema solare.
 - E siamo tornati rossi come gamberi. Mai più! Andare al mare senza crema solare è un suicidio. Questa volta metteremo la crema anche prima della partenza. Ci vogliono almeno 20 minuti prima che agisca.
 - Dai, facciamo una lista: ombrellone, sdraie, asciugamani...
 - E soprattutto pinne e maschera! Il mare a Chia è pieno di pesciolini.
 - Per il picnic propongo panini con pomodoro, insalata e maionese. Se passiamo al supermercato prima di arrivare in spiaggia, prenderemo anche qualche fetta di prosciutto e un pezzo di formaggio.
 - E tanta acqua! Sarà una giornata calda.
- [Gli amici arrivano in spiaggia.]
- Guarda che splendore, sembrano i Caraibi! Che bei colori, ragazzi!
 - Siamo stati fortunati. È una giornata eccezionale.
 - Mettiamo l'ombrellone davanti all'isolotto. Per favore, metti subito le borse con il cibo all'ombra.

– Che piacere! L'acqua è caldissima! Via, tutti in acqua! Ci tuffiamo! Ci facciamo gli schizzi! Facciamo le capriole in acqua! Chi arriva prima all'isolotto, vince.

Words

la spiaggia	beach	ci	we'll organise
in spiaggia	at the beach	organizzeremo	ourselves
andiamo	we go; let's go	meglio	better
il mare	sea	ricordarsi	to remember
domani	tomorrow	ti ricordi?	do you remember?
si	yes		
però	but	la settimana	week
rimaniamo	we stay; let's stay	scorso/-a	past, last
		dimenticare	to forget
la città	city, town	la metà	half
non rimaniamo	let's not stay in	la cosa	thing
in città	the city	la metà delle	half of the
Chia	beach in South Sardinia	cose	things (we needed)
l'acqua	water	pure	also; even
pulito/-a	clean	la crema solare	sunscreen
più pulito/-a	cleaner	tornare	to return, go back (home)
affollato/-a	crowded		
meno affollato, -a	less crowded	rosso/-a	red
		come	like; how?
allora	in that case; then	mai più!	never again!
		senza	without
facciamo	we do/make; let's do/make	il suicidio	suicide
		questa volta	this time
il picnic	picnic	mettere	to put (on), place, lay
certamente	certainly		
questa volta	this time	anche	also, too
organizzare	to organise, arrange	prima	before
		prima della partenza	before departure

ci <u>v</u> ogliono	it takes
almeno	at least
il minuto	minute
prima	before
agire	to act, have an effect
prima che agisca	before it has an effect
dai!	come on!
la lista	list
l'ombrellone (m.)	parasol
la sdraia	beach chair
l'asciugamano	towel
e	and
soprattutto	above all
la pinna	flipper
la <u>m</u> aschera	mask
il mare	sea
a	at
pieno/-a di	full of
il pesce	fish
il pesciolino	small fish
per	for
proporre	to propose, suggest
propongo	I propose
il panino	sandwich
con	with
il pomodoro	tomato
l'insalata	salad
la maionese	mayonnaise
se	if
passare	to pass; to go
il supermercato	supermarket
prima di arrivare	before arriving
prenderemo	we'll take, pick up
qualche	a few

la fetta	slice
il prosciutto	ham
un pezzo di	a piece of
il formaggio	cheese
tanto/-a	<i>here</i> : a lot of
sarà	it will be
la giornata	day
caldo/-a	hot
l'amico, pl: gli amici	friend
arrivare	to arrive
guarda!	look!
lo splendore	beauty, brightness
che splendore!	what a beauty!
sembrare	to seem, look like
I Car <u>g</u> ibi	the Caribbean
bello/-a	beautiful
il colore	colour
che bei colori!	what beautiful colours
ragazzi!	guys!
siamo stati	we have been, we were
fortunato/-a	lucky, fortunate
è	he/she/it is
eccezionale	exceptional, outstanding
mettiamo	we put; let's put
davanti a	in front of
l'isolotto	small island
per favore	please
metti!	put!
<u>s</u> ubito	immediately, right away
la borsa	bag
il cibo	food
l'ombra	shadow

mettere	to put in the
all'ombra	shade
che piacere!	what a pleasure!
caldissimo/-a	very hot
via!	go! come on!
tutti	everyone
tuffarsi	to dive
ci tuffiamo	we dive; let's

	dive
lo schizzo	splash of water; sketch
la capriola	flip
chi arriva prima	whoever reaches first
vince	he/she wins

Level 4

A1: Love (4)

Luca: Hai visto Giulia laggiù? Non smette di guardarci.

Giacomo: C'è anche Sara. Queste due sono inseparabili. È stata Sara che ha raccontato che avrei passato una sera a casa di Valeria.

Luca: Sara si sarebbe innamorata di te? Ma no... Guarda, ora siamo quasi al completo. Ecco Valeria.

Valeria: Ciao ragazzi. Mi stavate aspettando?

Luca: Certo. Ti sogniamo ogni notte.

Valeria: Immagino che sappiate della festa da Sara sabato sera. Venite anche voi? Giacomo, conto su di te, ti devo chiedere un favore...

Giacomo: Certo, ci sarò anch'io. Di quale favore si tratta? Ah, non me lo vuoi dire?

Words

laggiù	down there	l'appuntamento	date; appointment
smettere di	to stop, quit	aspettare	to wait (for)
guardare	to look, watch	certo	certainly
c'è anche Sara	Sara is there, too	sognare	to dream
due	2	pure	also
inseparabile	inseparable	la notte	night
raccontare	to tell	immaginare	to imagine
avrei passato	I would have spent	sapere	to know
la sera	evening	venire	to come
la casa	house	contare su	to count on
innamorarsi	to fall in love	chiedere	to ask
oggi	today	il favore	favour
quasi	almost	anch'io	me too
essere al completo	to be complete	trattarsi	to be about
ecco	here is, here comes; here I am!; that's what I meant!	volere	to want
		non vuoi	you don't want
		dire	to say, tell
allora	so		

A2: Italian Cuisine (4)

Pasta al Pesto

Per 4 persone: 400 g di spaghetti o pasta corta. Condimento: un bel mazzo di basilico, sale grosso, 150-200 ml di olio d'oliva, 1-2 spicchi d'aglio, 20 g di pecorino grattugiato, mezza bustina di pinoli.

Mentre cuoce la pasta (vedi Level 1), tritare in un mixer tutti gli ingredienti del condimento. Poi mettere questa salsa in un recipiente ampio e aggiungere un mestolo dell'acqua dove cuoce la pasta.

Scolare la pasta, metterla immediatamente nel recipiente del condimento e mescolare energicamente con due cucchiai di legno. Servire con alcuni pinoli non tritati.

Words

il mazzo	bundle, bunch	il mixer	blender
il sale grosso	cooking salt	l'ingrediente (m.)	ingredient
il pecorino	sheep cheese	poi	then
grattugiare	to grate, shave	il mestolo	wooden spoon; spoonful
mezzo/-a	half	dove	where
la bustina	bag, sachet	energicamente	vigorously
il pinolo	pine nut	alcuni/-e	some
tritare	to grind, mince, chop up		

E. Dialogue

Alla reception

- Buongiorno, sono il signor Campus. Ho prenotato una camera doppia per tre notti.
- Buongiorno signor Campus, buongiorno signora. Vediamo subito. Ecco, avete riservato la camera online ed è tutto pagato. Due secondi solo... Bene, avrete la camera 17.
- Ma il 17 non porta sfortuna?
- Dai, non essere così superstiziosa. La camera sarà perfetta.
- Le posso chiedere i documenti, per favore?
- Ecco il mio passaporto.
- Oh, ho lasciato la mia carta d'identità a casa.
- Non si preoccupi, Signora. Mi scriva su questo foglio il suo nome e la sua data di nascita. Suo marito firmerà e sarà il suo garante. Ecco le chiavi.
- La prima colazione...
- ...è tra le 7 e le 9:30. Le occorre aiuto per portare le Sue valige in camera?
- Grazie, molto gentile.

[Dentro la camera 17]

- Non è possibile! Non possiamo rimanere qui. Guarda,
- la stanza è troppo piccola •
- la finestra è minuscola e dà su un muro •
- avevamo chiesto un letto matrimoniale e ci hanno dato due letti separati •
- dovevamo avere una vista panoramica, invece la camera dà su un cortile interno •

- la stanza dà su una strada molto trafficata •
- il televisore non funziona •
- fa un caldo insopportabile e l'aria condizionata non si regola bene •
- in bagno ci sono delle blatte •

– Te l'avevo detto. Il numero 17 porta sfortuna. Sempre!

[Il signor Campus torna alla reception.]

– Scusi signorina, c'è un problema con la camera. [Spiega il problema.] Possiamo fare qualcosa?

– Guardi, signor Campus, non sono sicura che possiamo cambiare la camera perché siamo quasi al completo. Ma vediamo di fare il possibile. Mi dia due minuti, per favore. Parlerò con il direttore.

[Dopo due minuti]

– Abbiamo trovato una soluzione. Le possiamo dare la 66. Vedrà che sarete soddisfatti.

– È veramente molto gentile. Grazie mille.

[Marito e moglie entrano nella camera 66 e chiudono la porta dietro di loro.]

– Guarda che bella! Ci hanno dato una suite.

- C'è anche la vasca da bagno con l'idromassaggio! •
- Abbiamo la vista sul mare e sulle montagne! •
- Si vede il tramonto! •
- Guarda che bella composizione floreale! •
- Ci hanno offerto una scatola di cioccolatini! •
- Ci hanno preparato un cesto con della frutta! •
- In frigo c'è una bottiglia di spumante per noi! •

Words

prenotare	to book	portare	to carry, bring
la camera	room	la valigia	suitcase
doppio	double	gentile	kind
la notte	night	dentro	in, inside
subito	right away	rimanere	to stay, remain
ecco	here	la stanza	room
riservare	to reserve, book	troppo	too
pagare	to pay	la finestra	window
il secondo	second	dare su	to open onto
portare sfortuna	to bring bad luck	il muro	wall
dai!	come on!	chiedere	to ask for, request
non essere	don't be	il letto	bed
superstizioso	superstitious	il letto matrimoniale	double bed
chiedere	to ask	dare	to give
il documento	document, identification	separato	separated
per favore	please	la vista	view
lasciare	to leave	panoramico	panoramic
preoccuparsi	to worry	invece	instead
il foglio	paper; leaf	il cortile	courtyard
il nome	last name	interno	inner, internal
la data	date	la strada	street
la nascita	birthday	trafficato	congested
il marito	husband	il televisore	television set
firmare	to sign	funzionare	to function
il garante	guarantor	fa un caldo	it is
la chiave	key	insopportabile	unbearably hot
la prima colazione	breakfast	l'aria	air
tra	between, among; in, within	condizionata	conditioning
occorrere	need; be needed	non si regola	it doesn't adjust
l'aiuto	help		

bene	well
il bagno	bathroom
ci sono	there are
la blatta	cockroach
scusare	to excuse
il problema	problem
spiegare	to explain
qualcosa	something
sicuro	certain
cambiare	to change
perché	because
quasi	almost
essere al completo	to be sold out
fare il possibile	to do one's best
mi dia (polite form)	give me
il direttore	director
dopo	after
trovare	to find
la soluzione	solution
soddisfatto	satisfied
veramente	really
grazie mille	thanks so much

la moglie	wife
entrare	to enter
chiudere	to close, lock
dietro di loro	behind them
la suite	suite
la vasca da bagno	bath tub
l'idromassaggio	whirlpool
il mare	sea
la montagna	mountain
il tramonto	sunset
la composizione floreale	flower arrangement
offrire	to offer
la scatola	box
il cioccolatino	praline, chocolate
preparare	to prepare
il cesto	basket
il frigo	fridge
la bottiglia	bottle
lo spumante	sparkling wine
per noi	for us

Level 5

A1: Love (5)

Sara: Vedi, te l'avevo detto...

Giulia: Ma cosa trova Giacomo in quella ragazza? È forse carina? Ti piacciono i suoi capelli? E quel trucco osceno?

Sara: Non devono piacere a me. Ma se piacciono a Giacomo...

Giulia: Non piacciono neanche a lui, ne sono sicura. Questa ragazza non è il suo tipo.

Sara: Dai, andiamo via. Non stare qui a torturarti. Prendiamoci una bella cioccolata calda al Caffè Savoia.

Giulia: Ma guarda com'è vestita! Bah, meno male che ho lasciato Giacomo!

Sara: Ecco una cosa sensata l'hai detta. Toglietelo dalla testa. Vieni, ti offro io la cioccolata.

Words

te l'ho detto	I told you so	torturare	to torture, inflict pain
cosa?	what?		
trovare	to find	prendere	to take
forse	maybe, perhaps	prendiamoci	let's take
piacere	to be liked, appreciated	la cioccolata	chocolate
		caldo/-a	hot
il capello	hair	come	how
il trucco	make-up; trick	<u>essere</u> vestito/-a	to be dressed
osceno/-a	obscene, indecent		
se	if	bah	[interjection]
neanche	not even	meno male che	thank goodness
il tipo	type		(good thing)
andare via	to go away	sensato/-a	reasonable
stare	to stay, remain	togliere (p.p.: tolto)	to remove, get off, take off
non stare	don't stay	la testa	head
qui	here	offrire (p.p.: offerto)	to offer

A2: Italian Cuisine (5)

Pasta alla Carbonara

Per 4 persone: 500 g di spaghetti. Condimento: 200 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti (7-8 mm), 3 uova intere e 2 tuorli, 2 spicchi d'aglio, 20 g di parmigiano, 100 ml di latte, sale, pepe.

Mentre cuoce la pasta (vedi Level 1), sbattere in un recipiente (possibilmente di vetro) le 5 uova con il parmigiano, il latte, sale e pepe. In un'ampia padella soffriggere per 5 minuti la pancetta e l'aglio.

Scolare la pasta e mescolarla con le uova; poi, per due minuti, finire la cottura nella padella della pancetta.

Alla fine, rimettere la pasta nel recipiente di vetro. Servire e aggiungere pepe e parmigiano secondo il gusto.

Words

la pancetta	streaky bacon	il vetro	glass
affumicato/-a	smoked	ampio/-a	large
tagliare	to cut	soffriggere	to sauté
il cubetto	cube	mescolare	to mix
l'uovo, pl.: le uova	egg	finire	to finish, end
intero/-a	whole, entire	la cottura	cooking
il tuorlo	egg yolk	rimettere	to put back
il latte	milk	secondo	<i>here:</i> according to
sbattere	to beat	il gusto	taste

E. Dialogue

La Festa di Compleanno

- Ti posso fare una domanda? Sei davvero nato il primo gennaio o l'hai semplicemente inventato?
- Io non ho inventato niente, ma forse i miei genitori, chi lo sa. Dai, perché non ci prendiamo un cappuccino al Caffè Savoia e parliamo della mia festa di compleanno. [Al barista] Gianni, ci prepari due cappuccini, per favore?
- Quando farai la tua festa, il 31 dicembre o il primo gennaio?
- Direi di cominciare prima, la notte di Capodanno, e di finire con la prima colazione dell' 1.
- E in quanti saremo?
- Una cinquantina, non di più.
- Una cinquantina? Come farai entrare 50 persone nel tuo monolocale?
- Non preoccuparti, faremo la festa nella casa dei miei a Castiadas.
- Wow, nella casa sulla collina? Fantastico! Non avremo vicini, non disturberemo nessuno e nessuno ci disturberà.
- Ecco la lista delle cose che ci occorrono. Cosa ne pensi?
- "Niente bibite preconfezionate, solo succo di frutta." Succo di frutta... vino?
- No, 50 chili di arance per fare una bella spremuta. Ci arriveranno direttamente dal frutteto del nostro amico di Calasetta. Ma avremo anche 50 litri di vino di famiglia e 100 litri di acqua della sorgente di San Pietro.
- Hmm, ecologico e sano... E da pappai?
- Ognuno porterà un antipasto: frittate ai piselli, involtini di primavera, panzanella, humus, taboulè... insomma, cucina del

mondo. E bruschetta con olio di oliva.

– E come primo e secondo?

– Niente primo, niente secondo. Dagli antipasti passeremo all'insalata, al pecorino e alla macedonia di Amos. Alla fine, come dolce, avremo una specialità, il famoso...

– ...**Cappello del Prete!** Stravanau! Allora conosci la ricetta?

– No, viene Bastianeddu e lo prepara in persona. Lo sai che lui non ha mai dato la ricetta a nessuno.

– È vero, me lo ero dimenticato. Il Cappello del Prete è un segreto di Stato!

Words

il compleanno	birthday	una	around 50
fare una domanda	to ask a question	cinquantina	
davvero	really	non di più	not more
nascere (p.p.: nato)	to be born	fare entrare	to make stay, to pile in
il primo	first	il monolocale	studio
gennaio	January	preoccuparsi	to worry
inventare	to invent, create	Castiadas	town in Sardinia
i genitori	parents	la collina	hill
chi lo sa	who knows	il vicino	neighbour
il barista	barman	disturbare	to disturb
dicembre	December	la lista	list
direi	I would say	occorrere	to require, need
cominciare	to start, begin	niente	nothing; here: no
la notte	night	la bibita	drink, beverage
finire	to end	il succo di frutta	fruit juice
in quanti saremo	how many we will be	il vino	wine
		il chilo	kg

l'arancia	orange		chickpeas
la spremuta	fresh-squeezed juice	taboulè (تبولة)	Levantine vegetarian dish
il frutteto	orchard, grove	insomma	therefore, in other words
Calasetta	town in Sardinia	il mondo	world
il litro	litre	la bruschetta	bruschetta
vino di famiglia	home-made wine	il primo	'first' starter dish with pasta, rice, polenta etc.
l'acqua	water		
la sorgente	source	il secondo	'second' main dish with meat or fish
San Pietro	place in Sardinia		
ecologico	ecological, eco-friendly	passare a	to go ahead with
pappai (Sardinian language)	to eat	l'insalata	salad
ognuno	everyone, everybody	il dolce	dessert
		la specialità	specialty
l'antipasto	starter, appetizer, antipasto	famoso	famous
		il cappello	hat
la frittata	omelette	il prete	priest
il pisello	pea	stravanau (Sardinian)	extra-ordinary
l'involtino	roll	conoscere	to know
la primavera	spring	in persona	personally
panzanella	Tuscan salad of bread and tomatoes	nessuno	nobody
		dimenticarsi	to forget
		il segreto	secret
lo hummus (حُمُص)	Levantine recipe made from	lo stato	state

Level 6

A1: Love (6)

Sara: Non potevi stare attento, Luca? Guardo che cosa hai fatto! Sei il solito pasticcione.

Luca: Cosa vuoi dire?

Sara: Che combini solo guai. E quando non rompi le tazze, racconti delle bugie. Perché hai detto che avevi visto Giulia con Maurizio?

Luca: Non li ho visti io, li hanno visti i miei amici e...

Sara: ...e con le verità dei tuoi amici rovini il rapporto tra Giulia e Giacomo. Sei un coglione!

Luca: Grazie, sei elegante come sempre. E tu, che cosa hai riferito a Giulia? È vero, Giacomo e Valeria sono rimasti a lungo nell'aula di farmacologia...

Sara: ...e si sono incontrati anche in altre occasioni. Me l'hanno confermato due amiche mie...

Words

stare attento	to pay attention	come sempre	as always
solito	usual, customary	riferire	to report, recount
il pasticcione	someone who makes a mess	è vero	it's true
dire	to say	rimanere	to stay, remain
combinare guai	to cause harm/trouble	loro sono rimasti	they remained
solo	only	a lungo	for quite some time
rompere (p.p.: rotto)	to break	l'aula	classroom
la tazza	cup	la farmacologia	pharmacology
raccontare delle bugie	to tell lies	incontrarsi	to meet
la verità	truth	l'occasione (f)	occasion
rovinare	to ruin	altro	other
il rapporto	relationship	confermare	to confirm
il coglione	asshole	l'amica, pl.: amiche	friend (female)
elegante	elegant		

A2: Italian Cuisine (6)

Pasta del povero

Per 1 persona: 120 g di pasta. Condimento: 250 ml di passata di pomodoro in bottiglia, 1 cipolla tagliata in 4 pezzi, un filo di olio, sale, pane.

Portare a ebollizione 250 ml della passata di pomodoro con la cipolla e un cucchiaino di olio.

Aggiungere la pasta cruda (!) e far cuocere a mezza fiamma il doppio del tempo della cottura indicato. Aggiungere ogni tanto un cucchiaino di acqua per tenere il sugo liquido.

Chi è ricco può aggiungere qualche foglia di basilico, un po' di parmigiano e ancora olio.

Servire in un piatto o mangiare direttamente dalla padella.

Usare il pane per fare la scarpetta a fine pasto.

Words

povero	poor	ogni tanto	once in a while
la passata di pomodoro	tomato puree	tenere	to keep, maintain
la bottiglia	bottle	liquido	liquid
la cipolla	onion	ricco	rich
il pezzo	piece, part	qualche	some
l'ebollizione (f.)	boiling; excitement	un po' di	a little of
crudo	raw, uncooked	ancora	again, still
mezzo	half	il piatto	plate, dish
la fiamma	flame	mangiare	to eat
doppio	double	usare	to use
il tempo	time	il pane	bread
indicato	indicated, specified	fare la scarpetta	to mop up
		a fine pasto	after the meal

E. Dialogue

Il cellulare

- Bastianeddu, cos'è successo? Sono giorni che non carichi nuove foto su Instagram. Non vuoi più condividere la tua vita?
- Ho un problemino con il mio cellulare. Sabato sera mi è scivolato dalle mani mentre eravamo in barca...
- ... e si è rotto il vetro?
- Magari! Il vetro è intatto, ma siccome stavamo pescando degli sgombri, nel fondo della barca c'era acqua di mare mescolata con il sangue dei pesci.
- Non mi vorrai dire che il cellulare è caduto dentro quel brodo? Che schifo! Il cellulare ha reso l'anima?
- No, funziona tutto: telefono, sms, internet, la chat, i giochi, il navigatore... tutto tranne la macchina fotografica.
- Che sfiga! Mi piacevano tanto le tue foto. Cosa farai adesso?
- Ricomincerò a fare delle foto con la mia vecchia compact. In fondo, non mi dispiace, è come una disintossicazione dal cellulare. Siamo sinceri: dobbiamo veramente fotografare e condividere tutto ciò che accade nella nostra vita?
- Sì, forse hai ragione, però...
- In effetti, forse ho ragione. Scattare una foto, fare l'upload, scrivere un commento, controllare a chi piace la foto, rispondere ai commenti... insomma, non si finisce mai. Hai già fatto la somma di tutti questi piccoli momenti in una giornata? Sprechiamo una buona parte della nostra vita in fesserie.
- Ah, Bastianeddu, sei il solito esagerato! Dai, tranquillo, rilassati, vivi con il tuo tempo. Come vuoi passare la tua vita? Davanti alla TV?
- Perché no? La TV, gestita con intelligenza, è forse meglio dei

giochi stupidi al computer! Ma piuttosto che scrivere messaggini, preferisco parlare con i miei amici al telefono – e piuttosto che parlare con gli amici al telefono, preferisco vederli direttamente. Su, coraggio, ammettilo: la vita vera è più divertente del cellulare!

Words

il cellulare	mobile phone	mescolare	to mix
succedere (p.p.: successo)	to happen	il sangue	blood
il giorno	day	il pesce	fish
sono giorni che	for days	non vorrai	you don't want to
caricare	to charge, upload	cadere	to fall
nuovo	new	dentro	in; within, inside
la foto	photo	il brodo	broth, soup
condividere (p.p.: condiviso)	to share	che schifo!	that's disgusting!
la vita	life	rendere l'anima	not work anymore
il problemino	little problem	funzionare	to function
sabato	Saturday	il gioco	game
scivolare	to slip	il navigatore	navigator
mentre	while	tranne	except, save
la barca	boat	la macchina fotografica	camera
rompersi	to break	che sfiga!	what bad luck!
il vetro	glass	tanto	so much
magari!	if only!; maybe; probably	ricominciare	to start again
intatto	intact	la compact	compact camera
siccome	as, because	in fondo	after all
pescare	to fish	dispiacere	to mind; to dislike
lo sgombro	mackerel	la disintossicazione	detox
il fondo	bottom; fund, capital	condividere	to share
l'acqua di mare	sea water		

tutto ciò che	everything that		old
accadere	to happen	esagerato	exaggerated
in effetti	indeed	tranquillo!	don't worry
scattare	to shoot (picture)	rilassarsi	to relax
scrivere (p.p.: scritto)	to write	passare	to spend
il commento	comment	davanti a	in front of
controllare	to control	gestire	to manage, organize
rispondere (p.p.: risposto)	to answer	l'intelligenza	intelligence
insomma	well; in other words	meglio di	better than
finire	to finish, end	piuttosto che	rather than
la somma	sum	il messaggino	SMS
sprecare	to waste	preferire	to prefer
la fesseria	bullshit	coraggio	courage
solito	usual, same	ammettere (p.p.: ammesso)	to admit
		divertente	amusing

Level 7

A1. Love (7)

Maurizio: Che piacere vederti, Giulia. Ti ricordi quella domenica? Hai preso una decisione? Viene a passare il prossimo weekend con noi nella casa al mare?

Giulia: Vediamo. Ne parleremo un altro giorno, va bene?

Sara: Giulia, vieni, aiutami a preparare la torta.

Luca: Giacomo, avviciniamoci agli altri. Sara dovrà spegnere le candeline.

Giacomo: Sì, vengo. Però cerchiamo di evitare Giulia e Valeria.

Giulia: Sara, ti prego, tienimi lontana da Giacomo. Voglio evitarlo a tutti i costi.

Sara: Ragazzi, spegnete le luci. Devo soffiare 21 candeline. Non ce la farò mai!

Words

il piacere	pleasure	spegnerne (p.p.: spento)	to blow out, put out
ricordarsi	to remember	la candelina	candle (on the cake)
prendere (p.p.: preso)	to take	cercare di	to try to
la decisione	decision	evitare	to avoid
passare	to spend	pregare	to beg, implore; pray
prossimo	next	tenere	to keep
va bene?	okay?	lontano	distant, faraway
aiutare	to help	a tutti i costi	at all costs
la torta	cake	la luce	light
avvicinarsi	to go near, get close	soffiare	to blow
dovrà	he/she will have to	non ce la farò mai	I'll never make it

A2: Italian Cuisine (7)

Pennette panna e salmone

Per 4 persone: 500 g di mezze penne. Condimento: 30 ml di olio d'oliva, due scalogni, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente, un barattolo di spuma di salmone, 2 fette di salmone affumicato tagliate a pezzi piccoli, 100 ml di latte, 100 ml di panna da cucina, un bicchierino di grappa, pepe, sale, 20 g di parmigiano grattugiato.

Prima emulsionare spuma di salmone, latte, sale e pepe (salsa). Poi, a fuoco medio, far soffriggere in una padella lo scalogno con l'olio d'oliva. Aggiungere prezzemolo e grappa. Dopo due minuti aggiungere la salsa.

Scolare la pasta al dente, metterla nella padella e girare per 1-2 minuti. Servire e aggiungere il salmone, il pepe e un po' di parmigiano.

Words

la panna	cream	la panna da cucina	double cream
il salmone	salmon	il bicchierino	small glass
lo scalogno	shallot	la grappa	grappa, a high-alcohol digestive
il barattolo	can, tin	emulsionare	to mix
la spuma di salmone	salmon mousse	soffriggere	to sauté
la fetta	slice	servire	to serve
il pezzo	piece		
a pezzi piccoli	into small pieces		

E. Dialogue

Il futuro

Secondo te, cosa ci riserva il futuro?

Infinite cose belle, per esempio il secondo volume di 'Italian with Elisa' con i livelli da 8 a 14 che sarà pubblicato alla fine dell'anno. Non vedo l'ora di continuare lo studio della lingua italiana con Elisa. Avremo anche aerei più puliti che consumeranno meno kerosene e che ci porteranno in giro per il mondo. Infine, prenderemo un astronave per colonizzare altri pianeti, a cominciare da Marte.

Mi stai prendendo per il culo?

Non oserei mai, lo sai benissimo. Tu, invece, come vedi il nostro futuro?

Forse con qualche problemino qua e là, non ti pare?

In effetti, fa sempre più caldo. In Sardegna abbiamo avuto l'autunno più gradevole degli ultimi 35 anni.

Non farai il tifo per il riscaldamento climatico solo per fare il bagno fino a Natale? Non è politicamente corretto ed è anche un tantino egoista...

Va bene, niente tifo per il riscaldamento climatico. Allora parliamo di come dare pranzo e cena a 9 miliardi di persone nel 2050. Il futuro ci darà la possibilità di dimostrare che, con la nostra intelligenza e il nostro senso della collaborazione, siamo capaci di superare qualsiasi sfida. Il genere umano è sublime.

Mi stai ancora prendendo in giro...

Mai e poi mai! Le sfide della vita vanno affrontate come si presentano. Lo squilibrio del nostro pianeta ci offre l'opportunità di distinguerci come specie intelligente, lungimirante e razionale. Ci dicono, da quando siamo piccoli,

che siamo infinitamente più evoluti di tutti gli altri esseri viventi. Finalmente potremo provarlo!

Words

secondo te	in your opinion	qua	here
riservare	to hold	là	there
infinito	infinite, countless	parere	to seem
per esempio	for example	non ti pare?	don't you think?
il livello	level	in effetti	indeed
pubblicare	to publish	l'autunno	autumn
alla fine di	at the end of	gradevole	pleasant
l'anno	year	fare il tifo per	to root for
non vedo l'ora	I can't wait to	il riscalda-	warming;
continuare	to continue	mento	heating
lo studio	study	climatico	climactic, weather (as adj.)
la lingua	language		
l'aereo	aircraft	fare il bagno	to bathe
pulito	clean	Natale (m.)	Christmas
consumare	to consume	corretto	correct
il kerosene	gas	un tantino	a little bit
portare in giro	to take, carry around	egoista	selfish
infine	finally, in the end	niente tifo per	no rooting for
		allora	in that case, then
l'astronave (m.)	spacecraft	come	how
colonizzare	to colonise	dare	to give
il pianeta	planet	il pranzo	lunch
a cominciare da	beginning with	la cena	dinner
Marte (m.)	Mars	il miliardo	billion
prendere per il culo	to take the piss out of me	nel 2050	in 2050
osare	to dare	la possibilità	possibility
invece	but; instead; on the other hand	dimostrare	to prove
		l'intelligenza	intelligence
il problemino	little problem	il senso	sense
		la collabora-	collaboration

zione		l'opportunità	opportunity
essere capace di	to be able, capable of	distinguersi	to distinguish oneself
superare	to overcome	la specie	species
qualsiasi	any	intelligente	intelligent
la sfida	challenge	lungimirante	prescient, forward-looking
il genere umano	mankind	razionale	rational
sublime	sublime	da quando	since
prendere in giro	to make fun of	piccolo	here: young
mai e poi mai!	never ever!	infinitamente	infinitely
vanno affrontate	need to be addressed	evoluto	evolved, advanced
come	here: as	tutti gli altri	all other
presentarsi	to arise, come up	l'essere (m.)	being
lo squilibrio	imbalance	vivente	living
offrire	to offer	finalmente	finally
		potremo	we'll be able to



Download Free PDF
www.4elisa.com

Bernd Sebastian Kamps

Italian with Elisa

volume #1 / 2015

A Free Multimedia Language Course for the World

Italy is one of the most beautiful countries in the world and the Italian language is wonderfully expressive and pleasing to the ear. If you plan a trip to Italy, don't miss out on the opportunity to acquire some language skills. Knowing a few words will greatly enhance your Italy experience.

Elisa will help you. Italian with Elisa is a free language course – in addition to the free PDF, you have free access to the website www.4Elisa.com and all audio files.

*Print copies of Italian with Elisa
are available at Amazon.*



FLYING PUBLISHER



languages
WITH
ELISA



ISBN 978-3-942687-15-7



9 783942 687157 >