



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 0 3 A 3 0 2 1 1

ZIMSKI IZPITNI ROK

ITALIJANŠČINA KOT TUJI IN DRUGI JEZIK

Izpitna pola 1

Bralno razumevanje

Torek, 2. februar 2021 / 60 minut

*Dovoljeno gradivo in pripomočki:
Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik ter slovar.
Kandidat dobi dva ocenjevalna obrazca.*

POKLICNA MATURA

NAVODILA KANDIDATU

Pazljivo preberite ta navodila.

Ne odpirajte izpitne pole in ne začenjajte reševati nalog, dokler vam nadzorni učitelj tega ne dovoli.

Prilepite oziroma vpišite svojo šifro v okvirček desno zgoraj na tej strani in na ocenjevalna obrazca.

Izpitna pola vsebuje 3 naloge. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 30. Vsaka pravilna rešitev je vredna 1 točko.

Rešitve pišite z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom in jih vpisujte v izpitno polo v za to predvideni prostor. Pišite čitljivo in skladno s pravopisnimi pravili. Če se zmotite, napisano prečrtajte in rešitev napišite na novo. Nečitljivi zapisi in nejasni popravki bodo ocenjeni z 0 točkami.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti. Želimo vam veliko uspeha.

Ta pola ima 12 strani, od tega 4 prazne.



Prazna stran



1. naloga

Preberite besedilo in rešite nalogo.

IL GENIO DELL'INGANNO



Il Conte di Cagliostro, pseudonimo di Giuseppe Balsamo, nasce a Palermo il 2 giugno 1743. Suo padre muore quando Giuseppe è ancora molto piccolo. La famiglia vuole che il ragazzo studi per diventare gioielliere, questa professione però non gli piace, perciò alla fine viene affidato al convento dei Fatebenefratelli. Non avendo trovato il suo posto neanche lì, Giuseppe abbandona il convento e scappa a Messina. Lì, dal maestro Altolas impara i segreti dell'alchimia per poi partire per gli altri paesi. Viaggiando per Malta,

Rodi e Balcani, e probabilmente anche per l'Egitto, Cagliostro fa una bella fortuna fingendo di essere un aristocratico e prendendo soldi dalla gente ingenua. Con tutto l'oro torna in Italia e si ferma a Roma, dove, con documenti falsi, si fa conoscere come un gran guaritore per guadagnare ancora di più. Comincia anche ad organizzare delle sedute spiritiche. Per questo motivo viene alla fine cacciato dallo Stato Pontificio e continua il suo viaggio per l'Europa, portando avanti la carriera di truffatore. Arriva in Inghilterra, dove diventa anche uno dei grandi massoni. A causa delle sue frodi però deve fuggire da Londra per ritornare a Roma. La sua fama di mago e alchimista non gli serve. Denunciato dalla propria moglie, Cagliostro viene condannato e rinchiuso nel Castel Sant'Angelo. Dopo qualche anno viene trasferito nella Rocca di San Leo, dove muore il 26 agosto 1795 a causa dell'ictus.

La figura di Cagliostro diventa un'ispirazione per molti scrittori, compositori e registi, tra cui anche Alexandre Dumas e Johann Wolfgang Goethe.

(Vir: <http://parliamoitaliano.altervista.org/cagliostro-il-genio-dellinganno/>. Pridobljeno: 15. 12. 2018.)

**Odgovorite na vprašanja.**

1. Qual è il vero nome del Conte di Cagliostro?

2. Per quale professione avrebbe dovuto studiare?

3. Verso quale carriera lo ha indirizzato il padre?

4. Dove impara l'alchimia?

5. Cagliostro è conte per nascita?

6. In che modo si arricchisce?

7. Perché lo cacciano da Roma?

8. Chi lo fa andare in carcere?

9. Dove finisce i suoi giorni?

10. In che modo diventa immortale?



2. naloga

Preberite besedilo in rešite nalogo.

Che meraviglia questi deserti

Che ne diresti di isolarti in un angolo del mondo dove recuperare le energie? Il viaggio nel deserto ha caratteristiche uniche. Ecco i nostri consigli per scegliere fra tre destinazioni molto diverse fra di loro.

Death Valley, Stati Uniti



Al confine tra Nevada e California, la Valle della Morte è il deserto più caldo, più secco e quello con il punto più basso degli Stati Uniti, Badwater Basin (-85 metri), una distesa di blocchi di sale che riflettono i raggi del sole. Il vasto parco nazionale è un universo di estremi, dove capita di vedere zone aridissime, cime innevate e un'esplosione di fiori dopo i rari acquazzoni. Racchiude rocce di arenaria, canyon e dune di sabbia altissime, oltre a città fantasma e antiche miniere abbandonate durante la corsa all'oro.

Wadi Rum, Giordania

Milioni di anni di vita, infinite sfumature di colore, formazioni rocciose erose dai venti e dai secoli, sorgenti d'acqua sotterranee. Questo spettacolare altopiano nasconde innumerevoli iscrizioni talmudiche e nabatee lasciate dalle carovane che trasportavano incenso e spezie dalla Penisola Arabica al Mediterraneo. I beduini che lo abitano vivono nelle caratteristiche tende di lana scura, che spostano in base alle stagioni e dove i visitatori di passaggio sono sempre accolti con un caffè di benvenuto. È un luogo incantevole, dove contemplare la natura, ascoltare il silenzio, godersi il tramonto. Gli appassionati di free climbing arrivano da tutto il mondo per arrampicarsi con guide esperte sulle pareti color aragosta.

Gobi, Mongolia

Il più grande deserto asiatico si trova tra la Mongolia meridionale e la Cina occidentale ed è praticamente disabitato. Le località sono distanti fra di loro e spostarsi richiede una buona pianificazione, oltre a una costante riserva d'acqua e di carburante. Circa un secolo fa vennero ritrovati scheletri di dinosauri e grandi mammiferi preistorici e da allora è diventato un vero paradiso per i paleontologi. Per trovare il deserto da cartolina con chilometri di dune di sabbia alte oltre 300 metri bisogna arrivare a Khongoryn Els, mentre a Erdene Zuu Khiid potrai attraversare un impressionante muro di cinta decorato con gli stupa¹ e scoprire ciò che resta dell'antica capitale dell'Impero mongolo. All'inizio di luglio il Gobi è percorso da gruppi di cavalieri diretti alla capitale per sfidarsi al galoppo di una grande festa popolare.

¹ Budistični spomenik



Označite z X puščavo, na katero se nanaša trditev.

		Death Valley	Wadi Rum	Gobi
11.	Gli abitanti di questo deserto sono molto ospitali.			
12.	Qui troviamo i resti di una città molto importante.			
13.	In passato era noto per i metalli preziosi.			
14.	Sono caratteristiche le rocce di color rosso.			
15.	È luogo di un evento folcloristico.			
16.	Questo deserto si trova sotto il livello del mare.			
17.	Qui si pratica anche uno sport.			
18.	In passato era un'importante via di commercio.			
19.	Qui si svolgono ricerche sugli animali estinti.			
20.	Questo deserto rientra in una zona protetta.			



3. naloga

Spaghetti all'Amatriciana

Ingredienti:

Spaghetti N.5 320 g
 Pomodori pelati 400 g
 Guanciale di Amatrice 150 g
 Pecorino romano da grattugiare 75 g
 Sale fino q.b.
 Olio extravergine d'oliva q.b.
 Peperoncino fresco 1
 Vino bianco 50 g



3.1. Preberite recept in uredite postopek priprave (A–F) od prvega (21) pa do zadnjega koraka (26).

Preparazione

- | | |
|-----------|--|
| 21. _____ | A A questo punto scaldate un filo di olio in una padella e aggiungete il peperoncino intero e il guanciale tagliato a listarelle; fatelo rosolare a fiamma bassa per 7-8 minuti fino a che il grasso non sarà diventato trasparente e la carne croccante; mescolate spesso facendo attenzione a non bruciarlo. |
| 22. _____ | |
| 23. _____ | B Per preparare gli spaghetti all'amatriciana, per prima cosa mettete a bollire l'acqua per la cottura della pasta da salare poi a bollore. Potete quindi dedicarvi al condimento: prendete il guanciale e tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore; riducete le fette a listarelle di circa mezzo cm. |
| 24. _____ | |
| 25. _____ | C Una volta cotti gli spaghetti, scolateli e uniteli direttamente nella padella con il sugo. Saltate molto velocemente la pasta con il sugo per amalgamarla bene al condimento, se gradite la pasta al dente potete spegnere il fuoco altrimenti versate poca acqua della pasta per proseguire la cottura. |
| 26. _____ | D Quando il grasso si sarà sciolto, sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare. |
| | E Per finire spolverizzate con il Pecorino grattugiato: i vostri spaghetti all'Amatriciana sono pronti per essere serviti! |
| | F Quando l'alcol sarà evaporato, trasferite le listarelle di guanciale in un piatto e tenetele da parte, versate nella stessa padella i pomodori pelati, proseguite la cottura del sugo per circa 10 minuti. A questo punto l'acqua nel tegame sarà arrivata a bollore, quindi versate gli spaghetti e cuoceteli al dente. Nel frattempo regolate di sale, eliminate il peperoncino dal sugo, unite le listarelle di guanciale in padella e mescolate per amalgamare. |

**3.2. Ponovno preberite recept in označite, ali je trditev pravilna (V) ali napačna (F).**

		V	F
27.	Questa ricetta è adatta ai vegetariani.		
28.	Dobbiamo salare l'acqua per la pasta prima di accendere il fuoco.		
29.	Per cuocere il guanciale all'inizio il fuoco deve essere debole.		
30.	Prima di essere serviti, gli spaghetti devono riposare alcuni minuti.		



Prazna stran



Prazna stran



Prazna stran