

i Informasjonsdokument

UNIVERSITETET I OSLO

Institutt for litteratur, områdestudier og europeiske språk

Skriftlig eksamen

2018 HØST

ITA1000 – Innføring i italiensk

Eksamen består av 12 oppgaver.

Alle oppgavene skal besvares.

Du skal besvare eksamen på italiensk.

Det er autolagring hvert 15. sekund. Du kan når som helst navigere mellom de ulike oppgavene, men hver oppgave må besvares under riktig oppgavenummer.

Ingen hjelpemidler er tillatt.

Lykke til!

1 Oppgave 1

Les teksten *L'osteria e la trattoria, due locali tradizionali* og kryss av for om utsagnene under stemmer overens med tekstens innhold eller ikke :

Nelle osterie il vino è più importante delle cose da mangiare

Velg ett alternativ

- vero
- falso

Nelle osterie i clienti si fermano solo per poco tempo

Velg et alternativ

- vero
- falso

Le osterie si trovano solo nelle grandi città.

Velg et alternativ

- vero
- falso

Nella trattoria tradizionale il proprietario di solito è presente nel locale e consiglia i clienti.

Velg et alternativ

- vero
- falso

La trattoria offre molti piatti esotici

Velg et alternativ

- vero
- falso

Alcuni locali chiamati trattorie sono in realtà costosi ristoranti

Velg et alternativ

- vero
- falso












Maks poeng: 6

2 Oppgave 2

Svar på italiensk

1. Che differenza c'è tra una trattoria e un'osteria?
2. Quale sarebbe il tuo locale ideale per festeggiare un compleanno? E per invitare il tuo ragazzo/la tua ragazza?
3. Ti piace mangiare bene? Qual è la tua cucina preferita?

Skriv ditt svar her...

Format - | **B** *I* U x_2 x^2 | I_x |   |   |   |   |  |  | ABC | 

Words: 0

Maks poeng: 50

3 Oppgave 3

Oversett teksten fra *Le osterie sono nate come luoghi* til og med *il ricco e il povero*. til norsk.

Skriv ditt svar her...

Format | **B** | *I* | U | x_e | x² | I_x | | | | | | | | | | | |

Words: 0

Maks poeng: 50

4 Oppgave 4

Gjør om følgende setninger fra entall til flertall:

Es. Il proprietario è simpatico = *I proprietari sono simpatici*

1. L'osteria è tradizionale
2. Bevo un buon bicchiere di vino
3. Il mio ristorante è Italiano
4. Lo studente norvegese mangia una pizza grandiosa
5. Il bel ragazzo Italiano lavora come cameriere

Maks poeng: 25

5 Oppgave 5

Bøy verbene i parentes i *passato prossimo*.

Es. Lucia (cantare) *ha cantato* una bella canzone

1. Marco (andare) in osteria.
2. Marta (trovarsi) bene in Norvegia.
3. Maria e Elena (partire) per la Spagna.
4. Tu (mangiare) troppo.
5. Noi (dormire) fino a tardi.
6. Loro (finire) presto.
7. Voi (avere) fame.
8. Io (bere) vino rosso

Maks poeng: 16

6 Oppgave 6

Bøy verbene i parentes i *imperfetto indicativo*.

Es. Lucia (cantare) *cantava* una bella canzone

1. Marco (andare) va in osteria.
2. Marta (trovarsi) bene in Norvegia.
3. Maria e Elena (partire) per la Spagna.
4. Tu (mangiare) troppo.
5. Noi (dormire) fino a tardi.
6. Loro (finire) presto.
7. Voi (avere) fame.
8. Io (bere) vino rosso.

Maks poeng: 8

7 Oppgave 7

Bøy verbene i parentes i riktig tempus.

Quando (essere) *ero* piccola, (passare) il Natale sempre con la mia famiglia e quella di mia zia Antonietta. Noi (andare) sempre in montagna, nella casa della mia nonna materna. Un anno (venire) anche i parenti di Ferrara, ma la confusione (essere) così grande che poi i miei non li (invitare) più. Di solito (arrivare, noi) e (cominciare) a preparare tutto. Mio papà e mio zio (preparare) l'albero e una volta (fare) anche un bellissimo presepe, mia mamma e mia zia (cucinare) e noi bambini (giocare) . Ogni tanto (nevicare) ed (essere) ancora più bello. La sera della Vigilia noi bambini (aspettare) la mezzanotte per aprire finalmente i regali; una volta mia sorella (addormentarsi) e quando (svegliarsi) (essere) già il 25.

(da *Universitalia*, Alma edizioni)

Maks poeng: 17

8 Oppgave 8

Sett inn pronominalpartiklene (lo/la/li/le-gli/le-gli -ci - ne).

Es: Chi accompagna Marco a casa? - L'accompagno io.

1. Patrizia è andata a lezione? - Sì, è andata.
2. Hai mangiato un panino? - Sì, ho mangiato.
3. Quanti panini hai mangiato? - ho mangiato uno.
4. Che cosa hai regalato a Carla? - ho regalato un libro.
5. L'italiano piace agli studenti? - Sì, piace molto.
6. Accompagni Carla e Patrizia? - Sì, accompagno io.
7. Hai visto gli studenti Erasmus? - Sì, ho visti ieri.
8. Chi porta Patrizia a casa? - porto io.

Maks poeng: 8

9 Oppgave 9

Bøy verbene i parentes i *imperativo formale* eller *informale*.

Es: Scrivi (scrivere, tu) una mail a tua madre!

1. (andare, Lei) più spesso in palestra!
2. (mangiare, tu) meno pizza Grandiosa!
3. Non (passare, tu) troppo tempo su internet!
4. (usare, Lei) più olio di oliva!
5. Non (fare, Lei) escursioni in bicicletta se il tempo è brutto!
6. (rispondere, tu) a tutte le domande!
7. (essere, tu) più rilassato!
8. Non (prendersi, Lei) troppo sul serio!

Maks poeng: 16

10 Oppgave 10

Bøy verbene i parentes i *futuro semplice*.

Es: Partirò (partire, io) domani.

1. (andare, io) in vacanza in dicembre.
2. Tu (restare) a lavorare.
3. Il tuo capo non ti (dare) le ferie.
4. Noi (fare) le vacanze insieme quest'estate.
5. Voi (venire) con noi.
6. Loro (essere) sicuramente soddisfatti.

Maks poeng: 6

11 Oppgave 11

Bøy verbene i parentes i *condizionale semplice*.

Es: *Partirei* (partire, io) domani.

1. (andare, io) in vacanza in dicembre.
2. Tu (restare) a lavorare.
3. Il tuo capo non ti (dare) le ferie.
4. Noi (fare) le vacanze insieme quest'estate.
5. Voi (venire) con noi.
6. Loro (essere) sicuramente soddisfatti.

Maks poeng: 6

12 Oppgave 12

Fritekst

Skriv om lag 200 ord på italiensk om ett av temaene nedenfor - ikke bruk navnet ditt!

1. Scrivi un'e-mail a un tuo amico/a e racconta la tua vita universitaria.
2. La più bella vacanza che hai fatto.
3. La mia casa ideale.
4. La mia famiglia.

Skriv ditt svar her...

Format | B | I | U | x₂ | x² | I_x | 📄 | 📄 | ↶ | ↷ | ↺ | ☰ | ☰ | Ω | 📊 | ✎ | Σ | ABC | ✖

Words: 0

Maks poeng: 50

Question 1
Attached



L'osteria e la trattoria, due locali tradizionali

Le osterie sono nate come luoghi di vendita del vino, dove i clienti andavano* per passare alcune ore in allegria, bere un buon bicchiere di quello "giusto" e fare una partita a carte. Il lato gastronomico era** secondario: solo un paio di piatti o salumi e formaggi per far da "base" al vino, per non andare a casa troppo allegri. La vera osteria era un luogo dell'anima, oltre che del corpo: un ambiente accogliente e familiare dove era possibile incontrare la gente più diversa: il ladruncolo e il poliziotto, lo scrittore e il musicista, il ricco e il povero.

L'osteria di questo tipo però non esiste quasi più. Solo in qualche quartiere di periferia o in piccoli paesi esistono ancora osterie che hanno mantenuto la loro funzione sociale di punto d'incontro, dove si parla del lavoro dei campi, delle donne o di politica e dove c'è ancora il piatto del giorno e il vino sfuso.

La trattoria invece è ancora oggi un locale piuttosto diffuso dove si va per mangiare, non tanto per stare insieme e passare il tempo. In questo caso non è il vino il principale protagonista, ma il cibo. Importante è la figura del proprietario, che deve ispirare simpatia e offrire una cucina rigorosamente locale, accompagnata da vini della zona. La trattoria è diversa dal ristorante per scelta e per clientela. Si va in trattoria per mangiare cose genuine e senza pretese, ma molto gustose. I piatti offerti dalle trattorie sono di solito legati alle stagioni e sono spesso delle specialità della casa.

Molti locali però portano questo nome e sono invece normali ristoranti, a volte anche costosi. Così può succedere che, entrati in una trattoria, restiamo, se non proprio delusi, almeno sorpresi: invece di trovare il proprietario che ci consiglia i piatti della casa, vediamo camerieri in giacca bianca che subito ci domandano se abbiamo prenotato un tavolo.

* gikk

** var



Question 2
Attached



L'osteria e la trattoria, due locali tradizionali

Le osterie sono nate come luoghi di vendita del vino, dove i clienti andavano* per passare alcune ore in allegria, bere un buon bicchiere di quello "giusto" e fare una partita a carte. Il lato gastronomico era** secondario: solo un paio di piatti o salumi e formaggi per far da "base" al vino, per non andare a casa troppo allegri. La vera osteria era un luogo dell'anima, oltre che del corpo: un ambiente accogliente e familiare dove era possibile incontrare la gente più diversa: il ladruncolo e il poliziotto, lo scrittore e il musicista, il ricco e il povero.

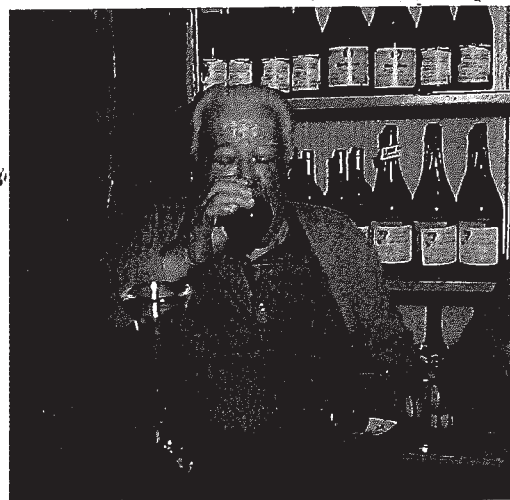
L'osteria di questo tipo però non esiste quasi più. Solo in qualche quartiere di periferia o in piccoli paesi esistono ancora osterie che hanno mantenuto la loro funzione sociale di punto d'incontro, dove si parla del lavoro dei campi, delle donne o di politica e dove c'è ancora il piatto del giorno e il vino sfuso.

La trattoria invece è ancora oggi un locale piuttosto diffuso dove si va per mangiare, non tanto per stare insieme e passare il tempo. In questo caso non è il vino il principale protagonista, ma il cibo. Importante è la figura del proprietario, che deve ispirare simpatia e offrire una cucina rigorosamente locale, accompagnata da vini della zona. La trattoria è diversa dal ristorante per scelta e per clientela. Si va in trattoria per mangiare cose genuine e senza pretese, ma molto gustose. I piatti offerti dalle trattorie sono di solito legati alle stagioni e sono spesso delle specialità della casa.

Molti locali però portano questo nome e sono invece normali ristoranti, a volte anche costosi. Così può succedere che, entrati in una trattoria, restiamo, se non proprio delusi, almeno sorpresi: invece di trovare il proprietario che ci consiglia i piatti della casa, vediamo camerieri in giacca bianca che subito ci domandano se abbiamo prenotato un tavolo.

* gikk

** var



Question 3
Attached



L'osteria e la trattoria, due locali tradizionali

Le osterie sono nate come luoghi di vendita del vino, dove i clienti andavano* per passare alcune ore in allegria, bere un buon bicchiere di quello "giusto" e fare una partita a carte. Il lato gastronomico era** secondario: solo un paio di piatti o salumi e formaggi per far da "base" al vino, per non andare a casa troppo allegri. La vera osteria era un luogo dell'anima, oltre che del corpo: un ambiente accogliente e familiare dove era possibile incontrare la gente più diversa: il ladruncolo e il poliziotto, lo scrittore e il musicista, il ricco e il povero.

L'osteria di questo tipo però non esiste quasi più. Solo in qualche quartiere di periferia o in piccoli paesi esistono ancora osterie che hanno mantenuto la loro funzione sociale di punto d'incontro, dove si parla del lavoro dei campi, delle donne o di politica e dove c'è ancora il piatto del giorno e il vino sfuso.

La trattoria invece è ancora oggi un locale piuttosto diffuso dove si va per mangiare, non tanto per stare insieme e passare il tempo. In questo caso non è il vino il principale protagonista, ma il cibo. Importante è la figura del proprietario, che deve ispirare simpatia e offrire una cucina rigorosamente locale, accompagnata da vini della zona. La trattoria è diversa dal ristorante per scelta e per clientela. Si va in trattoria per mangiare cose genuine e senza pretese, ma molto gustose. I piatti offerti dalle trattorie sono di solito legati alle stagioni e sono spesso delle specialità della casa.

Molti locali però portano questo nome e sono invece normali ristoranti, a volte anche costosi. Così può succedere che, entrati in una trattoria, restiamo, se non proprio delusi, almeno sorpresi: invece di trovare il proprietario che ci consiglia i piatti della casa, vediamo camerieri in giacca bianca che subito ci domandano se abbiamo prenotato un tavolo.

* gikk

** var

