

## TRANSKRYPCJA NAGRAŃ

### Zadanie 1.

#### Uno

Con l'arrivo dell'autunno, una tazza di tè è l'ideale per una pausa pomeridiana. Ma attenzione alle bustine! Alcuni amanti della bevanda cinese credono che il materiale di cui è fatta la bustina ne cambi il sapore. Se queste non sono fatte di carta, si potrebbe rischiare di mandare giù della microplastica. L'allarme arriva dall'ipotesi secondo cui le bustine in nylon rilasciano miliardi di nanoparticelle nell'acqua caldissima. Anche se non è ancora stato chiarito se ciò sia un pericolo per la nostra salute, è bene stare attenti. I ricercatori hanno invece verificato che le microplastiche finiscono nei mari e danneggiano il plancton. Questi piccoli esseri marini sono il nutrimento di altri animali più grandi. La riduzione del loro numero rovina la catena alimentare e porta a risultati disastrosi. Insomma, è meglio tornare al tè nelle bustine di carta, che oltretutto sono riciclabili.

Na podstawie: [www.repubblica.it](http://www.repubblica.it)

#### Due

*Uomo:* Lidia, qual è l'idea del tuo blog?

*Donna:* Internet è pieno di siti con foto postate da cuochi professionisti e dilettanti. Hai notato che lì tutti i piatti sono perfetti?

*Uomo:* Certo, quando li guardo mi chiedo come mai i miei piatti non vengono uguali!

*Donna:* Ti sembra possibile? Sarebbe un miracolo! In realtà la cucina è un luogo in cui succede di tutto. A ognuno di noi è capitato di mettere un piatto nel forno e tirare fuori un risultato drammatico. Anche a me! Per esempio ultimamente mi è venuta una pizza gonfia come un pallone. Poi ci sono le dosi sbagliate, gli ingredienti dimenticati nella preparazione e i tentativi poco riusciti di produrre qualcosa di creativo. Il mio blog sarà una risposta agli autori di questi siti poco realistici. Presenterò una serie di esempi dei peggiori disastri in cucina. Questo per ricordare che non tutto viene sempre ideale e che la mancanza di talento culinario non è la fine del mondo.

Na podstawie: [www.corriere.it](http://www.corriere.it)

#### Tre

Ecco le nostre ultime notizie. Ieri mattina la polizia è intervenuta al mercatino di via Garibaldi. Uno dei venditori aveva sorpreso una donna che cercava di rubare un vestito del valore di cinquanta euro. La ladra, identificata dai poliziotti, si è rivelata una pensionata italiana di ottant'anni, che aveva cercato di nascondere la merce sotto il giaccone. Il venditore ha deciso di denunciare l'anziana alla polizia. Il nipote della signora ha spiegato agli agenti che sua nonna faceva cose simili anche se non le era mai mancato niente.

Na podstawie: [www.notiziediprato.it](http://www.notiziediprato.it)

### Zadanie 2.

#### Uno

Mi chiamo Rossana e ho trent'anni, mi sono laureata in Scienze dell'Educazione. Dopo aver lavorato per quattro anni in una scuola materna come maestra, ho deciso di cambiare vita e tornare a lavorare nell'azienda agricola di famiglia per allevare mucche e capre. Quando

ho parlato della mia decisione ai miei genitori, sono rimasti tutti e due sorpresi. Ma io non mi pento del percorso di studi che ho scelto. Il mio sogno è quello di creare una fattoria didattica, sfruttando sia i miei studi pedagogici che l'esperienza nel mondo dell'agricoltura.

Na podstawie: [video.repubblica.it](http://video.repubblica.it)

### **Due**

Tempo fa seguivo mio padre per fare lavori manuali e guadagnare un po'. Facevamo riparazioni in diversi palazzi della città. Ricordo ancora le mani freddissime la mattina e la stanchezza la sera. Spesso dal tetto che stavo riparando guardavo nelle finestre sotto e vedevo gli impiegati davanti al computer seduti nelle stanze calde. Sognavo di essere al loro posto. Quindi ho lasciato il lavoro da mio padre per lavorare in ufficio. Oggi ho un lavoro stressante, se sbaglio una virgola il capo diventa furioso. Rimpiango i vecchi tempi. Insomma, bisogna apprezzare le cose perché spesso ci rendiamo conto della loro importanza solo quando non le abbiamo più.

Na podstawie: [amore.alfemminile.com](http://amore.alfemminile.com)

### **Tre**

Tutti hanno bisogno di un lavoro per vivere, e questo è un punto certo. Ciò che rimane un punto oscuro è invece il tempo che passiamo a lavorare. Se dedichiamo tutto il nostro tempo e tutte le forze a un lavoro che non fa per noi, sarà un bello spreco. Un altro punto è che molti giovani cercano un'occupazione pensando allo stipendio alto. Ma quando siete all'inizio della vostra strada ricordatevi quello che ha detto Steve Jobs: "L'unico modo di fare un ottimo lavoro è amare quello che fai." Se seguite questo motto, sarete più felici.

Na podstawie: [www.modellidisuccesso.com](http://www.modellidisuccesso.com)

### **Quattro**

Più volte la vita mi ha costretto a fare un lavoro che non mi piaceva. Un tempo riparavo gli ascensori, poi ho lavorato come geometra. In realtà il lavoro che ho sempre sognato di fare fin da piccolo è quello del comico. Ma ogni volta che ci provavo la gente me lo sconsigliava. Era frustrante. Poi ho letto che è un lavoro ben pagato e non ci ho dovuto pensare due volte. Ho fatto corsi di dizione e di uso della voce e ci ho provato. Anche adesso la gente sorride quando sente di cosa mi occupo. Ma quando le dico quanto guadagno, diventa subito seria.

Na podstawie: [www.loola.it](http://www.loola.it)

### **Cinque**

Nel mio caso, dopo tanti anni trascorsi come dipendente, ad un certo punto ho deciso di lasciare il mio lavoro perché desideravo una vita diversa. Mi sono resa conto che quello che facevo mi limitava, volevo realizzare una cosa mia, lavorando da casa e senza dover prendere il treno per andare in ufficio. Il tragitto mediamente era di tre ore al giorno, quindici ore a settimana, sessanta ore al mese e così via. Se ci pensate è una follia! Grazie alla mia decisione ho guadagnato tante ore, in questa maniera posso dedicarmi alle mie passioni, cosa che prima era impensabile.

Na podstawie: [www.servizivirtuali.it](http://www.servizivirtuali.it)

### Zadanie 3.

*Uomo:* In studio ospitiamo Luisa Pavia che ha imparato a nuotare a cinquant'anni e ora si specializza nelle lunghe distanze. Luisa, come mai ha scelto questo sport?

*Donna:* Ho praticato diverse discipline, dalla corsa alla pallavolo, ma fino a poco tempo fa non sapevo nuotare. Sono anche presidente di un'associazione di bambini in difficoltà. Per mantenere le strutture ci occorre un milione di euro all'anno. Quindi, quando un'amica mi ha proposto di attraversare lo Stretto di Messina per raccogliere i fondi, io, che avevo paura dell'acqua, mi sono detta: "Devo trovare il coraggio e tuffarmi." È stata una sfida con me stessa, ma la vittoria è dedicata ai miei bambini.

*Uomo:* Si allena regolarmente in piscina?

*Donna:* In piscina? Da piccola non ci sono mai stata e neanche adesso mi piace. Preferisco il mare. In piscina soffro perché mi sento limitata dallo spazio. E non sono una persona costante o disciplinata, non seguo programmi d'allenamento o alimentazioni specifiche. In verità a dieta ci sono da sempre, mangio molta frutta e pesce. Ma non certo perché nuoto. Vado in piscina soprattutto per incontrarmi con le persone che ho conosciuto lì e con cui condivido la passione per lo sport.

*Uomo:* Ci parli della gara del Bosforo.

*Donna:* Mi sono tuffata nell'acqua insieme a duemila concorrenti, alcuni con cuffie gialle e altri verdi. Credevo che i verdi fossero gli stranieri come me e che i gialli fossero i turchi. Ho seguito i nuotatori con le cuffie gialle, sicura che conoscevano meglio la strada. Invece eravamo divisi per età e quelli che seguivo avevano sui trent'anni. Ero convinta di essere l'ultima, e invece sono arrivata sesta nella mia categoria, quella di cinquant'anni e più. È stata una fatica, ma quando ho scoperto il mio errore, saltavo dalla gioia.

*Uomo:* Cosa ne pensavano i suoi amici?

*Donna:* Prima della gara ho ricevuto tante parole incoraggianti: mi sono servite per fare quei sei chilometri. Anche perché quel giorno il cielo era nuvoloso e il vento non aiutava. I nuotatori di solito temono le correnti in superficie. Per me invece la cosa peggiore era il pensiero che sotto avevo cento metri d'acqua. Per fortuna almeno la sua temperatura era piacevole.

*Uomo:* Luisa, grazie dell'intervista.