

Lösungen der Arbeitsblätter

Arbeitsblatt 2:

1. Stromboli
2. arcipelago
3. nel Mar Tirreno al nord della costa siciliana
4. Mar Tirreno
5. Sicilia
6. pesce spada
7. Vulcano, Stromboli
8. agricoltura, turismo
9. Salina
10. Lipari
11. 5000
12. ospedale, scuole superiori, attività commerciali
13. popolazione costretta a mettersi in sicurezza sulle barche
14. dolori muscolari, reumatici, affezioni dermatologiche
15. vapori sulfurei
16. sorgenti sotteranei
17. fino a 30 gradi
18. Catania
19. distruzione della vegetazione e delle case
20. 2000 anni
21. 5-20 minuti
22. attività continua e ben documentata del vulcano
23. 5
24. terra vulcanica, tra le pietre
25. con il sale
26. conservazione, per togliere il sapore amaro
27. la Malvasia
28. la fillosera
29. povertà
30. emigrazione
31. natura, non ci sono orari

Arbeitsblatt 3:

Stromboli – distruggere – maremoti – ebollizione – attività – ogni 5 minuti – accessibile – attività esplosiva – documentata – ricercatori – strumenti innovativi – esplosione – crateri – eruzioni – le visite – evacuata

Arbeitsblatt 5:

1c – 2a – 3b – 4d

Arbeitsblatt 6:

è stata – ero – portava – arrivava – cominciava – piaceva – selezionava – metteva – faceva – era – Era
3 – 4 – 2 – 1 – 5 – 6

Arbeitsblatt 7:

1:f – 2:v – 3:v – 4:f – 5:v – 6:v – 7:v – 8:v – 9:f – 10:v

Arbeitsblatt 9:



z.B.: **1.** In una padella ampia fate imbiondire a fuoco medio uno spicchio d'aglio e mezza cipolla tritati con un filo d'olio d'oliva.

2. Aggiungete quindi 50 grammi di uvetti, 150 grammi di polpa di pomodori, 10 olive verdi tritati, 40 grammi di pinoli e 25 grammi di capperi.

3. Fate cuocere il tutto a fuoco medio per ca. 15 minuti, aggiustando di sale e pepe.

4. Disponete su una teglia ricoperta di carta da forno e leggermente unta i 4 tranci di pesce spada e ricopriteli con la salsa preparata.

5. Fate cuocere il tutto nel forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti.

(Quelle: www.cucina.excite.it)