


Centre Number <i>Numer centrum</i>	EUROPEAN CONSORTIUM FOR THE CERTIFICATE OF ATTAINMENT IN MODERN LANGUAGES  Instytut Kształcenia Obcokrajowców SAMPLE TEST JĘZYK POLSKI Sprawdzanie rozumienia tekstu czytanego Poziom B1 35 minut 25 punktów	<i>For Examiners'</i> <i>Use Only</i> Do użytku egzaminatora <i>Signatures</i> Podpisy
Candidate No. <i>Numer kandydata</i>		
<h1>PL-B1</h1>		
<i>Surname and Initials</i> Imię i nazwisko		
<i>Signature</i> Podpis		Sprawdzający 1
Date / Data //20...		Sprawdzający 2

INSTRUKCJE DLA KANDYDATÓW

- Proszę wypełnić rubryki w lewym górnym rogu tej strony.
- Proszę wpisywać odpowiedzi do formularza testu.
- Proszę spróbować odpowiedzieć na wszystkie pytania.
- Proszę używać niebieskiego lub czarnego długopisu.
- Proszę pisać czytelnie i wyraźnie.
- Notatki na brudno proszę wpisywać do formularza testu, a potem przekreślić.
- Nie wolno korzystać ze słownika.

INFORMACJE DLA KANDYDATÓW

- Ten test składa się z dwóch części.
- Konsorcjum nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek inne informacje udzielone przez osoby nadzorujące przebieg egzaminu.

Sprawdzanie rozumienia tekstu czytanego

Część pierwsza

*Masz przed sobą tekst o włoskich zwyczajach. Przeczytaj i odpowiedz na pytania.
Jest 10 poprawnych odpowiedzi plus przykład.*

...KIEDY W ITALII JEST GODZINA 20.00

Długo nie mogłam się przyzwycząić, że najważniejszym posiłkiem nie jest obiad, a kolacja. I to kolacja, jak dla mnie, o późnej godzinie.

Obiad, cóż, pracująca pani domu wpada podczas przerwy w pracy (z reguły między 1.00 a 3.00), stawia wodę na makaron (przepraszam pastę albo spaghetti), wyciąga z lodówki *sugo* (czyli sos pomidorowy), który ugotowała w tygodniu. Ciach! kluchy do garnka: obiad gotowy. Potem jeszcze *insalata* (zielona sałata z dodatkami warzyw lub tylko z oliwą, octem winnym lub cytryną), obowiązkowo owoce i koniec. Domownicy pojedli i wracają do pracy. Naturalnie obiad niedzielny jest tak jak u nas po prostu „niedzielny”.

Ale kolacja... o! to już co innego. Trzeba pomyśleć, trzeba się trochę napracować, ...obowiązkowo mięso lub ryby... (jeżeli na obiad był makaron, nie ma go już w kolacyjnym jadłospisie). Włoch jest „zwierzęciem mięsożernym”. Mięsa w Italii je się bardzo dużo, ale nie będę się zagłębiać w kolacyjne „menu”, bo napisałabym książkę kucharską, a nie felieton.

Kolacja zaczyna się pomiędzy godziną 8.00 a 9.00 wieczorem. Gromadzi przy stole wszystkich domowników. Nie ma apelacji. W przypadku młodzieży brzmi to tak: „Wracasz do domu, zjadasz z nami, a potem możesz iść, gdzie chcesz.”

Kolacja trwa długo. Jemy spokojnie, rozmawiamy, nikt się już nie spieszy, obowiązkowo wino do kolacji... Jedzonko dobre. To jest ta strona życia, którą w Italii podziwiam. Nie ma rozproszenia domowników, godzina kolacji jest godziną „świętą” i wracamy wszyscy do naszego domu. Włosi na każdym kroku podkreślają *casa mia* (mój dom). Nietaktem jest dzwonić lub przyjść bez zaproszenia w godzinach kolacji. Ulice są puste, jemy, jemy.

I jeszcze jedna ciekawostka. Nie sprzątam ze stołu ani brudnych talerzy, ani resztek na półmiskach, dopóki pan domu nie wstanie od stołu i tym samym da sygnał, że już można zabrać się za sprzątanie stołu i kuchni po kolacji.

0. Który posiłek we Włoszech jest najważniejszy?

Kolacja

1. Co jest między 1.00 a 3.00?

2. Jak się gotuje spaghetti według autorki tekstu?

3. Czym się różni obiad w tygodniu od obiadu niedzielnego?

4. Kiedy Włoch nie je makaronu?

5. Czego Włosi jedzą dużo?

6. Kto bierze udział we włoskiej kolacji?

7. Jaka jest atmosfera włoskiej kolacji?

8. Co podoba się autorce we włoskim domu?

9. Czego nie należy robić w godzinach kolacji?

10. Kiedy można zacząć sprzątać po kolacji?

Sprawdzanie rozumienia tekstu czytanego

Część druga

W ostatnim numerze miesięcznika „VIVA” ukazał się wywiad z Agnieszką Kręglicką, która wraz z bratem Marcinem prowadzi kilka restauracji w Warszawie. Niestety, z tego wywiadu wypadły nam pytania.

Połącz pytania (A–O) z właściwymi odpowiedziami (1–11). Jest 10 poprawnych odpowiedzi plus przykład.



- A. Agnieszko, zacznijmy od kuchni. Jakie jest twoje ulubione danie?

- B. No właśnie. Od 20 lat spędzasz czas w kuchni?

- C. A kto jest twoim mistrzem w kuchni?

- D. Jakieś przepisy babci? Kuchnia tradycyjna? Jak zrobić kompot?

- E. Co jeszcze pysznego jadłaś we Włoszech?

- F. Czy łatwo jest znaleźć dobrego kucharza?

- G. Kto przygotowuje poranne śniadanie?

- H. Wiele osób nadal nienawidzi szpinaku. Jak ty go robisz?

- I. Twój brat prowadzi z tobą restaurację, twój mąż pomaga ci w biznesie. Czy w domu też rozmawiacie o gotowaniu?

- J. Twoi kucharze są Polakami?

- K. Skąd wzięłaś pomysł na prowadzenie restauracji?

- L. Nawet w najśmielszych snach?

- M. Dlaczego właśnie ze szpinakiem?

- N. Czym jest dla ciebie jedzenie?

- O. Czy on jest twoim mistrzem kulinarnym?

0.	Naleśniki ze szpinakiem.	A
1.	Jako dziecko nienawidziłam szpinaku, bo w stołówce szkolnej potrafili zrobić z niego okropną breję. Dopiero jako dorosła osoba mieszkałam u włoskiej rodziny i ponownie spróbowałam szpinaku, trochę przez przypadek. Nie mogłam uwierzyć, że szpinak może być tak niewiarygodnie pyszny.	
2.	To proste. Gotuję go <i>al dente</i> albo podaję surowy z boczkiem.	
3.	Toskański sos do spaghetti z kaczką. Rewelacja!	
4.	Prowadzimy restauracje od 20 lat. Jedzenie jest dla nas osią pracy, życia rodzinnego i towarzyskiego. Jest sposobem na dbanie o siebie i o innych, jest źródłem przyjemności. Przede wszystkim musi być dobre.	
5.	Ja bardzo lubię spędzać czas w kuchni. Ale w restauracjach mam specjalistycznych kucharzy. Nie wtrącam się. Tam spędzam czas przy komputerze.	
6.	Od początku i konsekwentnie zatrudniamy Włochów „Chianti”, Francuza w „Absyncie”, Greka w „Santorini”. Oni najlepiej czują kuchnię swojego kraju.	
7.	Nie bardzo łatwo, co widać w wielu restauracjach w Warszawie. Ale ja chyba mam szczęście do kucharzy, których doceniają nasi klienci.	
8.	Tak, to nieuniknione. W dodatku codziennie oglądamy w Internecie program kulinarny naszego ulubionego Marka Bittmana w audycji New Yorkera.	
9.	Nie, ale jest uroczym człowiekiem i pięknie mówi po angielsku. Jego program jest – powiedziałabym – pełen finezji. Jako kucharz inspirowany jest głównie kuchnią włoską, a ja kuchnię włoską znam doskonale.	
10.	Z miłości do dobrego jedzenia. I z pogardy dla McDonalds’a.	

KEYS

1.

0. Który posiłek we Włoszech jest najważniejszy?

_____ *kolacja* _____

1. Co jest między 1 a 3?

_____ *Przerwa w pracy* _____

2. Jak się gotuje spaghetti według autorki tekstu?

_____ *nastawia się wodę, gotuje makaron i zalewa się sosem pomidorowym* _____

3. Czym się różni obiad w tygodniu od obiadu niedzielnego?

_____ *niedzielny obiad jest bardziej uroczysty* _____

4. Kiedy Włoch nie je makaronu?

_____ *na kolację, jeśli jadł go na obiad* _____

5. Czego Włosi jedzą dużo?

_____ *mięsa* _____

6. Kto bierze udział we włoskiej kolacji?

_____ *wszyscy domownicy* _____

7. Jaka jest atmosfera włoskiej kolacji?

_____ *spokojna, niespieszna, z ciekawą rozmową* _____

8. Co podoba się autorce we włoskim domu?

_____ *to, że godzina kolacji jest godziną jednoczącą domowników* _____

9. Czego nie należy robić w godzinach kolacji?

_____ *dzwonić lub przyjść bez zaproszenia* _____

10. Kiedy można zacząć sprzątać po kolacji?

_____ *kiedy pan domu wstanie od stołu* _____

2.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	M	H	E	N	B	J	F	I	O	K