

Fonetica

Riconoscimento e discriminazione di suoni

15 settembre 2012

**Esercizio di discriminazione [b] - [p]****Esercizio 1. Traccia 10\_esercizi\_fonetica\_15-09-2012\_1**

Ascolta le seguenti coppie di parole e fa' attenzione alla differenza tra i suoni [b] e [p]

- |                  |                    |                  |                  |
|------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 1. basso - passo | 2. basta - pasta   | 3. bollo - pollo | 4. bere - pere   |
| 5. banca - panca | 6. barare - parare | 7. Bacco - pacco | 8. balla - palla |
| 9. bolo - polo   | 10. belle - pelle  | 11. rubi - rupi  | 12. Bari - pari  |

**Esercizio 2. Ascolta e ripeti le parole dell'esercizio n. 1****Esercizio 3. Traccia 10\_esercizi\_fonetica\_15-09-2012\_2**

Ascolta le frasi e poi indica con una X se senti pronunciare il suono [b] o [p].

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
[b]												
[p]												

**Esercizio 4. Traccia 10\_esercizi\_fonetica\_15-09-2012\_3**

Ascolta più volte la ricetta e completa con [b] o [p]

\_\_etto di \_\_ollo \_\_ere e s\_\_inaci

Ricetta per 6 \_\_ersone

Ingredienti:

- 6 \_\_etti di \_\_ollo
- 4 cucchiaini di \_\_urro
- erba ci\_\_ollina
- 1 limone
- 1 \_\_izzico di cannella
- chiodi di garofano in \_\_olvere
- 1 \_\_icchiere di vino \_\_ianco
- 3 \_\_ere s\_\_ucciate
- sale e \_\_e\_\_e \_\_ianco (quanto \_\_asta)
- una \_\_usta di s\_\_inaci surgelati



\_\_attete i \_\_etti di \_\_ollo con il \_\_atticarne. Rosolateli in \_\_adella nel \_\_urro caldo con l'er\_\_a ci\_\_ollina; \_\_oi, aggiungete il sale e il \_\_e\_\_e \_\_ianco, la \_\_uccia di limone grattugiata, un \_\_izzico di cannella e i chiodi di garofano in \_\_olvere. Bagnate con il vino \_\_ianco e aggiungete le \_\_ere s\_\_ucciate e tagliate a fette sottili. Coprite e fate cuocere \_\_er circa 15 minuti. Nel frattempo, fate cuocere gli s\_\_inaci surgelati in acqua \_\_ollente \_\_er 20 minuti. Quando i \_\_etti di \_\_ollo saranno \_\_ronti, aggiungetevi gli s\_\_inaci come contorno. Servite il \_\_iatto \_\_en caldo.



Soluzioni

Esercizio 3.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
[b]	X	X			X					X	X	
[p]			X	X		X	X	X	X			X

Esercizio 4.

Petto di pollo pere e spinaci

Ricetta per 6 persone

Ingredienti:

- 4 petti di pollo
- 2 cucchiaini di burro
- erba cipollina
- 1 limone
- 1 pizzico di cannella
- chiodi di garofano in polvere
- 1 bicchiere di vino bianco
- 3 pere sbucciate
- sale e pepe bianco (quanto basta)
- una busta di spinaci surgelati

Battete i petti di pollo con il batticarne. Rosolateli in padella nel burro caldo con l'erba cipollina; poi aggiungete il sale e il pepe bianco, la buccia di limone grattugiata, un pizzico di cannella e i chiodi di garofano in polvere. Bagnate con il vino bianco e aggiungete le pere sbucciate e tagliate a fette sottili. Coprite e fate cuocere per 15 minuti circa. Nel frattempo, fate cuocere gli spinaci surgelati in acqua bollente per 20 minuti. Quando i petti di pollo saranno pronti, aggiungetevi gli spinaci come contorno. Servite il piatto ben caldo.