



Esperanto-Radio-Anfängerkurs – Lektion 12

Die Sendung ist ab dem 11. April 2021 auf dem Podcast von Dietrich Michael Weidmann zu hören: <https://anchor.fm/dietrich-michael-weidmann>



Arlecchino (Bild Lyrasy)

Verdankung: Die Sprachaufnahmen mit der lebenswürdigen Unterstützung von Linda Weidmann (Lyrasy). → www.lyrasy.ch

Dialogoj

Didi:	Saluton kune
Traduko:	Grüäezi mitänand
Didi:	Bonvenon ĉe „Saluton Mondo“ en Kanalo ok-ses-unu-nul!
Traduko:	Willkommen bei „Hallo Welt“ auf Kanal8610!
Didi:	Jen sekvas la dek-dua leciono de la Esperanto-kurso por germanlingvanoj. La temo hodiaŭ estos la participoj.
Traduko:	Hier die zwölfte Lektion des Esperanto-Kurses für Deutschsprachige.
Didi:	La skribajn kursdokumentojn vi trovas en mia blogo www.informejo.com . Tie vi ankaŭ trovas ligilon al mia podkasto, kie vi povas reaŝkulti la malnovajn elsendojn kaj lecionojn.
Traduko:	Die schriftlichen Kursunterlagen findet Ihr auf meinem Blog unter www.informejo.com . Dort findet Ihr auch den Link zu meinem Podcast, wo ihr die früheren Sendungen und Lektionen erneut hören könnt.
Kursbeginn	Lektion 12 – Leciono 12
Rakontvoĉo:	Estas dimanĉ-vespero. La kvar geamikoj, Arlecchino, Brighella, Kolombina kaj Arlecchina, ĵus revenis de ekskurso al Betlis apud la Valenlago. Ilin akompanas la japana turisto Joŝi, kun kiu ili konatiĝis ĉe la akvofalo en Betlis.
Traduko:	Es ist Sonntagabend. Die vier Freundinnen und Freunde, Arlecchino, Brighella, Kolombina und Arlecchina, sind gerade von einem Ausflug nach Betlis am Walensee zurückgekommen. Es begleitet sie der japanische Tourist Joŝi, den sie beim Wasserfall in Betlis kennengelernt hatten.
Doktoro	Saluton. Ĉu vi bone fartas? Ĉu vi havis belan tagon?
Traduko:	Hallo. Geht es euch gut? Hattet ihr einen schönen Tag?
Kolombina:	Ĉu mi povas prezenti al vi? Jen Joŝi, japana turisto, kiu fotis nin ĉe la akvofalo kaj kiu lernis Esperanton ĉe sia onklo, kaj jen Doktoro, nia bona amiko, kiu vartis hodiaŭ nian hundon.
Traduko:	Darf ich vorstellen? Das ist Joŝi, ein japanischer Tourist, der und beim Wasserfall fotografiert hat und er bei seinem Onkel Esperanto gelernt hat, und das ist der Doktor, unser guter Freund, der auf unseren Hund aufgepasst hat.
Hundo:	Vaŭ, vaŭ! Mi volas biskvito!
Traduko:	Wau, wau! Ich will ein Krecki!
Doktoro:	Mi pretigis modestan festomanĝon por la rehejmiĝintoj, kiuj jen el maproksimaj forejoj retrovis la vojon al la hejmaj bordoj.

Traduko:	Ich habe für die Heimgekehrten ein bescheidenes Mahl vorbereitet, welch da aus weiten Fernen den Weg zu den heimischen Ufern zurückgefunden haben.
Hundo:	Vaŭ, vaŭ, vaŭ! Kie restas mia biskvito!
Traduko:	Wau, wau, wau! Wo bleibt mein Krecki!
Arlecchino:	Saluton mia huĉjo! Vi estas la plej bona beĉjo en nia tuta domo. Ĉu la doktoro bone zorgis pri vi?
Traduko:	Hallo mein Hundlein! Du bist das beste Tierchen in unserem ganzen Haus. Hat der Doktor gut für dich gesorgt?
Hundo:	Vaŭ, vaŭ, vaŭ! Jes, mi estas la plej bona hundo, do donu nun al mi mian biskviton!
Traduko:	Wau, wau, wau! Ja, ich bin der beste Hund, also gibt mir jetzt mein Krecki!
Arlecchino:	Jen via biskvito, kara huĉjo!
Traduko:	Hier dein Krecki, liebes Hündchen!
Hundo:	Vaŭ, dankon! Sed de Kolombinja mi volas ankaŭ unu!
Traduko:	Wau, danke! Aber von Kolombinchen will ich auch eins!
Kolombina:	Bone, jen alia biskvito!
Traduko:	Gut, hier ein weiteres Krecki!
Hundo:	Vaŭ, vaŭ, vaŭ! Jes mi estas la plej bona hundĉjo! Sed ĉu mi nun ankaŭ ricevas biskviton de Brighella kaj Arlecchina?
Traduko:	Wau, wau, wau! Ja ich bin das beste Hündchen! Aber bekomme ich jetzt noch ein Krecki von Brigella und Arlecchina?
Arlecchino:	Vi jam havis du. Tio devas sufiĉi. Vi estas tre manĝema!
Traduko:	Du hattest schon zwei. Das muss genügen. Du bist sehr fresslustig!
Hundo:	Oni neniam scias, kiam ne estas plu io. Do pli bone oni manĝu, kion oni havas!
Traduko:	Man weiss, nie, wenn es nichts mehr gibt. Also besser, man isst, wenn man hat!
Doktoro:	La lupodevena dombesto jam abunde sin provizis per ĉio, kion organismo bezonas por bone prosperi, sed la tagfina manĝo, kiun mi pretigis por miaj honoraj gekunloĝantoj kaj familianoj, ja perdas sian optimalan manĝotemperaturon, se vi ankoraŭ longe hezitas.
Traduko:	Das vom Wolf abstammende Haustier hat sich bereits genügend mit allem versorgt, was ein Organismus benötigt, damit es ihm wohl ergeht, das Tagesessen, das ich für meine ehrenwerten Mitbewohnerinnen und Mitbewohner und Familienmitglieder zubereitet habe, verliert aber seine optimale Esstemperatur, wenn ihr noch lange zögert.

Kolombina:	Do vi volas diri, ke la manĝo malvarmiĝas, se ni ne venas tuj!
Traduko:	Also du willst sagen, dass das Essen kalt wird, wenn wir nicht sofort kommen!
Doktoro:	Estas tiel, ke mi povas nur aprobi, kion vi ĵus resumis!
Traduko:	Es ist so, dass ich dem, was du soeben zusammengefasst hast, nur zustimmen kann!
Arlecchino:	Mi malsatas. Do ni ekmanĝu! Bonan apetiton!
Traduko:	Ich habe Hunger. Also fangen wir an zu essen! Einen guten Appetit.
Brighella:	Mi mirintus, se vi ne malsatintus!
Traduko:	Ich hätte mich gewundert, wenn du nicht hungrig gewesen wärst!
Kolombina:	Bongusta via manĝo, Doktoro!
Traduko:	Schmackhaft dein Essen, Dottore!
Joŝi:	Kio estas tio, mi tre ŝatas. Tio vere bongustas.
Traduko:	Was ist das, ich mag das sehr. Das schmeckt wirklich gut.
Doktoro:	Tio estas legomrizoto kun maskarpono. Mia specialaĵo.
Traduko:	Das ist Gemüserisotto mit Mascarpone. Meine Spezialität.
Joŝi:	Klarigu al mi la menuon.
Traduko:	Erkläre mir das Menü.
Doktoro:	Unue oni hakas cepon kaj ekrostaras ĝin en butero. Tiam oni aldonas rizoto-rizon purigitan.
Traduko:	Zuerst hackt man eine Zwiebel und brät sie in Butter an. Dann fügt man gereinigten Risotto-Reis dazu.
Joŝi:	Sen kuiri ĝin antaŭe?
Traduko:	Ohne ihn vorher zu kochen?
Doktoro:	Jes prave. Oni nun ekrostaras la sekan rizon en la butero.
Traduko:	Ja richtig. Man brät jetzt den trockenen Reis in der Butter an.
Joŝi:	Kaj tiam?
Traduko:	Und dann?
Doktoro:	Tiam oni estingas la rizon per botelo da blanka vino?
Traduko:	Dann löscht man den Reis mit einer Flasche Weisswein ab?
Arlecchino:	Kun la botelo?
Traduko:	Mit der Flasche?
Doktoro:	Memkompreneble kun la vino en la botelo.
Traduko:	Selbstverständlich mit dem Wein in der Flasche.
Joŝi:	Kaj kion vi faras tiam?

Traduko:	Und was machen Sie dann?
Doktoro:	Nun mi aldonas la legomojn kaj aliajn aldonaĵojn, kiujn mi antaŭe pretigis: Peperonoj, tomatoj, peponetoj, kaj nature freŝa ajlo hakita en kubetoj.
Traduko:	Jetzt füge ich Gemüse und andere Zutaten hinzu, die ich vorher zubereitet habe: Peperoni, Tomaten, Zucchetti, und natürlich frischen, in Würfel gehackten Knoblauch.
Joŝi:	Interese! Ĉu kaj plu?
Traduko:	Interessant! Und wie weiter?
Doktoro:	Nun mi en alia kaserolo kuiras du litrojn da buljono. Mi kirlas la rizon kaj iom post iom aldonas la tutan boljonon.
Traduko:	Ich koche nun in einer anderen Pfanne zwei Liter Bouillon. Ich rühre den Reis und füge nach und nach die ganze Bouillon hinzu.
Joŝi:	Kiom longe vi kuiras la rizon?
Traduko:	Wie lange kochen Sie den Reis?
Doktoro:	La rizo bezonas proksimume 50 minutojn. Mi spicas per pipro, oregano, timiano kaj muskatnukso.
Traduko:	Der Reis braucht etwa 50 Minuten. Ich würze mit Pfeffer, Oregano, Thymian und Muskatnuss.
Joŝi:	Kaj kion pri la maskarpono?
Traduko:	Und was ist mit dem Mascarpone?
Doktoro:	Tute ĉe la fino mi aldonas 300 gramojn da maskarpono miksita kun gorgonzolo. Tio donas al la tuto la mirindan kreman gustojn
Traduko:	Ganz am Schluss füge ich 300 Gramm mit Gorgonzola gemischten Mascarpone hinzu. Das gibt den Ganzen den wunderbaren cremigen Geschmack.

Wörterverzeichnis der Lektion 012

saluton kune	Hallo zusammen
denove	erneut
bonvenon	willkommen
ĉe	bei
ok	acht
ses	sechs
unu	ein
nul	null
mondo	Welt
mi komencas	ich beginne
ankaŭ	auch
hodiaŭ	heute
mia hodiaŭa elsendo	meine heutige Sendung
la dek-dua leciono	die zwölfte Lektion
skriba dokumento	schriftliches Dokument
Esperanto-kurso	Esperanto-Kurs
germanlingvano	Deutschsprachiger
podkasto	Podcast

ligilo	Link
vi trovas	ihr findet
kursdokumentoj	Kursunterlagen
elsendo	Sendung
leciono	Lektion
malnova elsendo	frühere Sendung
dimanĉ-vespero	Sonntagabend
dimanĉo	Sonntag
kvar	vier
geamikoj	Freunde und Freundinnen
ĵus	soeben
ili revenis	sie kamen zurück, sie sind zurückgekommen
de	von
ekskurso	Ausflug
al	nach
apud	neben, bei
la	der, die, das
akompani	begleiten
japana	japanisch
turisto	Tourist
kun	mit
ili	sie
konatiĝi	kennen lernen
kiu	welcher, wer
ĉe	bei
akvofalo	Wasserfall
en	in
saluton	hallo, grüezi
ĉu	ob, Fragepartikel
Ĉu vi bone fartas	Geht es dir gut?/Geht es euch gut?
havi	haben
bela	schön
tago	tag
mi povas	ich kann
prezenti	vorstellen
foti	fotografieren
ni	wir
nin	uns
lerni	lernen
sia	sein (auf das Subjekt bezogen)
onklo	Onkel
jen	hier ist
doktoro	Doktor
nia	unser
bona	gut
amiko	Freund
varti	hüten, aufpassen auf
hodiaŭ	heute
hundo	Hund
vaŭ	wau
biskvito	Krecki / Biskuit / Keks
preta	bereit
pretigi	vorbereiten
festo	Fest
festomanĝo	Festessen
por	für

re-	wieder-, zurück-
hejma	zu Hause
hejmo	Heim
rehejmiĝi	nach Hause zurückkehren
rehejmiĝinto	eine nach Hause Zurückgekehrter
el	aus
proksima	nah
malproksima	fern
for	weg
ejo	Ort
forejo	ferner Ort
trovi	finden
retrovi	wiederfinden
vojo	Strasse, Weg
bordo	Rand, Ufer
resti	bleiben
kie	wo
mia	mein
-ĉj-	männliche Koseform
huĉjo	Hündchen
beĉjo	Tierchen
la tuta domo	das ganze Haus
zorgi pri	sorgen für
vi	du, ihr, Sie
mi estas	ich bin
la plej bona	der beste
jes	ja
do	also
donu	gib
kara	lieber/liebe/liebes
dankon	danke
sed	aber
-nj-	weibliche Koseform
mi volas	ich will
ankaŭ	auch
alia	anderer/andere/anderes
ricevi	erhalten/bekommen
tio	das
devi	müssen
sufiĉi	genügen
tre	sehr
manĝema	esslustig/fresslustig
oni	man
neniam	nie
scii	wissen
kiam	wann
ne plu	nicht mehr
io	irgendwas/etwas
kion	was (Akkusativ)
lupo	Wolf
deveni	abstammen
lupodevena	vom Wolf abstammend
dombesto	Haustier
abunde	genügend
sin provizi	sich versorgen
per	mittels/mit

ĉio	alles
organismo	Organismus
bezoni	benötigen
por	für/um zu
prosperi	Erfolg haben/Wohl ergehen
tago	Tag
fino	Ende
tagfina manĝo	Tagesendessen
gekunloĝantoj	Mitbewohner und Mitbewohnerinnen
familiano	Familienmitglied
ja	doch
perdi	verlieren
optimala	optimal
temperaturo	Temperatur
se	falls
longe	lange
heziti	zögern
diri	sagen
ke	dass
varma	heiss/warm
malvarma	kalt
malvarmiĝi	erkalten/kalt werden
veni	kommen
tuj	sofort
tiel	so
aprobi	zustimmen
resumi	zusammenfassen
sata	satt
malsata	hungrig
mi malsatas	ich habe Hunger/ich bin hungrig/ich hungere
ekmanĝi	mit dem Essen beginnen
apetito	Appetit
miri	sich wundern
mi mirintus	ich hätte mich gewundert
bongusta	schmackhaft, lecker
ŝati	mögen
vere	wirklich
legomo	Gemüse
rizo	Reis
legomrizo	Gemüserais
maskarpono	Mascarpone
speciala	besonders/speziell
specialaĵo	Spezialität
klara	klar
klarigi	erklären
menuo	Menü
unue	zuerst
haki	zerhacken
cepo	Zwiebel
kaj	und
rosti	braten
ekrosti	anbraten
ĝi	es
butero	Butter
tiam	dann
aldoni	hinzufügen

rizoto	Risotto
pura	sauber
purigi	reinigen/säubern
sen	ohne
kuiri	kochen
prave	richtig
nun	jetzt
tiam	dann
estingi	ablöschen
botelo	Flasche
blanka	weiss
vino	Wein
memkompreneble	selbstverständlich
peperono	Peperoni
tomato	Tomate
peponeto	Zuchetti
nature	natürlich
freŝa	frisch
ajlo	Knoblauch
kubeto	Würfelchen
interese	interessant
kaserolo	Pfanne
litro	Liter
buljono	Bouillon
kiom	wieviel
kiom longe	wie lange
bezoni	brauchen
proksimume	ungefähr
minuto	Minute
spico	Gewürz
spici	würzen
pipro	Pfeffer
oregano	Oregano
timiano	Thymian
muskatnukso	Muskatnuss
gramo	Gramm
da	von/Mengenpräposition
tute	ganz
miksi	mischen
gorgonzolo	Gorgonzola
doni	geben
la tuto	das Ganze
gusto	Geschmack
mirinda	wundervoll
krema	cremig

	Gramatiko
Rakontvoĉo:	<p>Die Koseformen Um von einem Eigennamen oder einer Bezeichnung für ein Lebewesen eine Koseform abzuleiten verwendet man die Endungen –ĉj- (männlich) und –nj- (weiblich). Diese wird vor der Wortbildungsendung an den Stamm angehängt. Dabei kann der Stamm am Ende nach Belieben um bis zu 5 Zeichen gekürzt werden.</p> <p>Beispiele: „hundo“ = „Hund“ „hundĉjo“, „hunĉjo“ oder „huĉjo“ = Hündchen, Hundlein, Schatzi-Hund usw.</p> <p>„Kolombina“ = „Kolombina“ „Kolombinjo“ gleich „Kolombinchen“, „Schatzi-Kolombina“ usw.</p>
	<p>Die Präposition „da“ für Mengenangaben Bei Mengenbezeichnungen verwendet man die Präposition „da“: „Tri kilogramojn da pano“ = „drei Kilogramm Brot“</p>
	<p>Die Endung „em“ bezeichnet etwas, was man mag, die Ableitung erfolgt in der Regel vom verbalen Stamm: „vi manĝas“ heisst „du isst“ „vi estas manĝema“ heisst „du bist fresslustig“ „laborema“ = „arbeitsam“ „babilema“ = „schwatzhaft“</p>

La recepto por la rizoto de Doktoro:

(kvanto por 6 personoj)

Oni bezonas:

2 mezgrandajn cepojn

500 gramojn da rizo

1 botelon da dolĉa blanka vino (7,5 decilitrojn)

2 peperonojn (1 ruĝa kaj 1 verda)

1 peponeton

1 skatolon da ŝelitaj tomatoj kuiritaj

1 freŝan ajlo-cepon

1 paprikon spican

2 litrojn da legombuljono

Spicojn: Oregano, timiano, muskatnukso, pipro

300 gramoj da maskarpono miksita kun gorgonzola (ricevebla en vendejoj por italaj specialaĵoj)

Pretiglaboro:

Haki la peperonojn kaj peponetojn en kubojn

Haki la ajlon kaj la spican paprikon en malgrandajn kubetojn

Boli du litrojn da buljono

La kuirado:

Tiam oni rostu en granda kaserolo la cepojn kaj aldonu la rizon kaj ekrostu ĝin, ĝis ĝi prenas malforte fuma odoron miksante ĝin kun la cepoj. (Ĝi tamen ne ekbruliĝu, do bone kirlu)

Tiam estingu la rizon per la blanka vino.

Nun aldonu la pretigitajn legomojn, la ajnon kaj la spicitan paprikon.

Tiam iom post iom aldonu la varman buljonon kaj konstante kirlu. Kuiru daŭre kirlante evitante ekbruliĝon malsupre en la kaserolo dum proksimume 50 minutoj.

Je la fino aldonu la maskarpono-gorgonzolon kaj kirlu bone kaj jen pretas la rizoto por manĝado.

Sed ne lasu Arlekenon sole kun la rizoto...!!!