TRANSKRYPCJA NAGRAŃ

Zadanie 1.

Tekst 1.

Il n'y a pas de honte à être en situation difficile. Pas mal de personnes sont dans le besoin. Pour la 4e année consécutive, le restaurant « Agapé », en collaboration avec notre association Action Froid, organise une soupe solidaire. Notre objectif : préparer 300 litres de soupe pour aider les plus pauvres, en grande difficulté face à la vague de froid qui recouvre le pays depuis quelques jours. Vous avez envie de les aider ? Participez à cette action de générosité et de partage. On cherche des bénévoles motivés. Seul, en famille ou entre amis, venez le samedi 25 février au restaurant « Agapé » donner un peu de votre temps en épluchant et en découpant des légumes.

d'après www.femmeactuelle.fr

Tekst 2.

Bien fouiller, c'est la règle de base pour faire de bonnes affaires dans une brocante. Soyez prête à mettre les mains dans les cartons, à soulever la poussière, à être déçue… c'est comme ça que vous arriverez à trouver l'objet de vos rêves. N'hésitez pas à demander le prix immédiatement. Fixez-vous votre propre prix dans votre tête et essayez de vous en rapprocher en négociant avec le vendeur. Usez des techniques habituelles : annoncez un prix bien inférieur à celui auquel vous seriez prête à l'acheter, n'hésitez pas à dire que c'est trop cher, mettez en avant ses défauts, demandez une réduction si vous prenez plus d'un objet.

d'après www.femmeactuelle.fr

Tekst 3.

Journaliste : Comment le sport a-t-il influencé ta vie ?

Sportif : Sans sport, je n'aurais jamais été le même. J'ai quitté ma famille vers 12-13 ans pour le Centre National du football de Clairefontaine où passent tous les espoirs du football français. On s'y forme au football, mais aussi on apprend l'autonomie. Même s'il ne faut pas généraliser, on s'est toujours sentis plus matures que nos copains.

Journaliste : Depuis que tu joues au foot, tu as rencontré beaucoup d'éducateurs. Qui t'a marqué le plus ?

Sportif : Je me souviens d'un entraîneur à Clairefontaine qui nous invitait à être irréprochables partout, sur le terrain mais aussi à l'extérieur.

Journaliste : Et tes relations avec les copains de l'équipe ?

Sportif : Dans un sport comme le football, surtout si tu es gardien de but, tu apprends à faire confiance à tes coéquipiers. On connaît beaucoup de situations où le manque de confiance entre les joueurs leur a coûté le match.

d'après Famille Chrétienne du 14 juin 2014

Zadanie 2.

2.1.
Ma réorientation professionnelle a été une très bonne décision, elle m'a permis d'être prise au sérieux puisque je venais d'un milieu considéré comme très superficiel : le monde de la télévision. J'avais arrêté mon ancien métier à la télé pour m'occuper de mon fils qui venait de naître. Quand il a eu 2 ans, j'ai réalisé que je n'avais aucun diplôme, aucun avenir à part celui d'être dépendante du père de mon fils. Ça m'a fait un électrochoc, je me suis mise à rechercher un emploi qui me conviendrait et je me suis donné l'objectif de réussir quoi qu'il arrive. Je suis aujourd'hui diplômée du BTS profession immobilière. J'ai aussi une Licence de gestionnaire en affaires immobilières de l'ESPI, la meilleure école d'études supérieures en immobilier à Paris. On ne pouvait pas espérer mieux.

d'après www.nouvellevieprо.fr

2.2.
Pendant 20 ans, j'ai enseigné l'histoire aux collégiens. J'aimais la leur raconter et les passionner par la matière. Finalement, mon goût pour la narration m'a fait tourner le dos au métier d'enseignant pour devenir romancier, à 54 ans. J'ai publié quelques ouvrages pédagogiques, et dernièrement, « L'histoire de France pour les nuls ». Ce livre a un succès incontestable. Mon ouvrage est accessible pour toute la famille. Il a pour objectif de faciliter la tâche de ceux qui veulent apprendre l'histoire. Je suis fier de pouvoir réconcilier les Français avec l'histoire de France.

d'après Audrey Levy, La Vie du 20 mars 2005

2.3.
J'ai été tour à tour responsable de magasins de vêtements, nourrice, puis gardienne d'immeuble. Maintenant, je suis concierge. Quand je ne suis pas dans ma loge, je me promène dans Paris pour faire des photos. Je suis autodidacte et je me suis mise à la photographie il y a cinq ans, pour le plaisir et pour profiter de la capitale. Bientôt, je vais exposer une trentaine de mes clichés. C'est magnifique. Mon métier ? Il n'est pas passionnant mais il me déplaît moins depuis que je fais de la photo.

d'après Le Journal du Dimanche du 16 novembre 2014

2.4.
D'abord, j'ai travaillé dans le quartier d'affaires de la Défense comme consultant pour un groupe pétrolier. Il s'agissait d'évaluer les risques psycho-sociaux dans l'entreprise et de proposer des recommandations. En fait, on m'utilisait pour faire passer des mesures qui n'étaient pas conformes à mes valeurs. À un moment donné, j'ai compris que je proposais des stratégies contradictoires à ce que je pensais. Et je suis parti. J'ai passé six mois en Asie. Ça m'a permis de découvrir ce que j'avais envie de faire et de rencontrer des gens formidables, des petits producteurs, des artisans locaux. C'est ce qui m'a poussé à ouvrir une entreprise de cosmétiques. Aujourd'hui, je gagne deux fois moins qu'avant, mais ma vie est une vraie satisfaction.

d'après Top Santé d'octobre 2009

Zadanie 3.

Journaliste : *Pensez-vous qu'aujourd'hui, les Français sont plus attentifs au contenu de leur assiette ?*

Critique gastronomique : Dieu merci, oui ! Il y a une vraie évolution dans le comportement alimentaire des gens. Aujourd'hui, il n'est plus question de se laisser influencer par la publicité et de manger n'importe quoi. Les Français exigent la vérité, ils veulent connaître l'origine exacte des produits par exemple. Le critère décisif du choix n'est plus le prix du produit.

Journaliste : *Selon vous, la mode pour la nourriture bio a joué un grand rôle dans cette prise de conscience ?*

Critique gastronomique : Disons qu'elle a aidé à faire comprendre qu'on ne mange pas seulement pour se nourrir mais pour être en bonne santé. C'est une clé importante. Je suis personnellement pour le bio, tout mon potager est 100 % naturel. Mais c'est un marché réservé à une clientèle riche. Ce n'est pas encore très populaire. Il manque au bio un véritable réseau de distribution. Je pense aussi qu'il y a un problème d'éducation. Les gens ont été habitués, pendant des années, à acheter des produits sans valeur gustative mais très beaux. Se tourner maintenant vers des produits de meilleure qualité, mais en général beaucoup moins esthétiques, comme ceux que propose le bio, c'est difficile. Si tout le monde avait un petit bout de jardin ou un pot sur son balcon, pour voir comment pousse un légume, on comprendrait mieux la mécanique de la maturité. On verrait qu'un produit n'a pas besoin d'être beau pour être bon. Ça faciliterait peut-être le passage au bio.

Journaliste : *Que proposez-vous comme solution bon marché lorsqu'on n'a pas de potager ?*

Critique gastronomique : Il faut absolument manger de saison et le plus local possible. Ce qui est de saison est forcément toujours moins cher. Et le local n'a pas eu besoin de parcourir des kilomètres pour arriver jusqu'à vous ! Et moins de trajet, ça veut dire moins de chambres froides et plus de vitamines conservées à l'arrivée. Ça marche pour tout. Il y a des saisons pour les fruits et les légumes, mais aussi pour le poisson et la viande. Il faut également cuisiner au maximum, ne rien acheter de manufacturé quand on peut le faire soi-même.

Journaliste : *Vous-même, vous n'achetez jamais rien de tout préparé ?*

Critique gastronomique : Si, une seule et unique chose : la pâte feuilletée ! J'en ai toujours un rouleau dans mon frigo, pour improviser une tarte si des amis arrivent. Sinon, je fais tout. Bien sûr, mes repas ne sont pas toujours des festins. Le soir par exemple, je me contente d'une soupe chaude ou froide et d'un fruit. J'ai perdu cinq kilos comme ça, et surtout je me sens mieux et je dors mieux. Manger moins le soir est aussi, selon moi, une bonne habitude à prendre.

Journaliste : *Quels sont, à votre avis, les plus gros symboles de la malbouffe ?*

Critique gastronomique : Évidemment, ce sont les fast-foods !!! Pourquoi tant d'argent dépensé dans les hamburgers, alors que c'est si simple, meilleur et moins cher de s'acheter un bon morceau de pain et une ou deux tranches de jambon, et de se faire soi-même un bon sandwich ?

d'après Céline Roussel, Top Santé d'octobre 2009