



Šifra kandidata:

**Državni izpitni center**



P 1 2 1 A 3 0 1 1 1

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

# SLOVENŠČINA KOT DRUGI JEZIK

Izpitna pola 1

Razčlemba neumetnostnega besedila

**Sobota, 16. junij 2012 / 60 minut**

*Dovoljeno gradivo in pripomočki:*

*Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik.*

*Kandidat dobi dva ocenjevalna obrazca.*

*Priloga z neumetnostnim besedilom je na perforiranem listu, ki ga kandidat pazljivo iztrga.*

**POKLICNA MATURA**

## NAVODILA KANDIDATU

**Pazljivo preberite ta navodila.**

**Ne odpirajte izpitne pole in ne začenjajte reševati nalog, dokler vam nadzorni učitelj tega ne dovoli.**

Prilepite oziroma vpišite svojo šifro v okvirček desno zgoraj na tej strani in na ocenjevalna obrazca.

Izpitna pola vsebuje 24 nalog. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 60. Za posamezno nalogo je število točk navedeno v izpitni poli.

Rešitve pišite z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom in jih vpisujte v izpitno polo v za to predvideni prostor. Pišite čitljivo, vendar ne samo z velikimi tiskanimi črkami. Pri nalogah izbirnega tipa izberite samo eno rešitev, če v navodilu ni določeno drugače. Če se zmotite, napisano prečrtajte in rešitev napišite na novo. Nečitljivi zapisi in nejasni popravki bodo ocenjeni z nič (0) točkami. Pazite na slovnično in pravopisno pravilnost odgovorov.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti. Želimo vam veliko uspeha.

*Ta pola ima 12 strani, od tega 2 prazni.*



## Priloga k izpitni poli 1

BESEDILO: TANJA PETERLIN

FOTOGRAFIJE: IZTOK BONČINA

# NJAM ...

# ČOKOLADA!

**Sladka, dišeča, vznemirljiva ... čokolada. Ko jo okusimo in zapremo oči, nas domišljija popelje skozi zgodovino v daljne, eksotične kraje, v obdobje indijanskega plemena Aztekov ...**



### HRANA BOGOV

Azteki so čokolado poznali kot napitek, imenovan xocolatla. To je bil mrzel in grenak zvarek, pripravljen iz praženih kakavovih zrn, namočenih v vodi in zdrobljenih v pasto, ki so jo zgostili s koruznim škrobom in oplemenitili z dodatkom začimb za boljši okus. Pili so ga iz zlatih skodelic.

### ČOKOLADA V EVROPI

Kakavova zrna je v Evropo prinesel že Krištof Kolumb, a se je šele nekaj desetletij kasneje osvajalec Hernan Cortez navdušil nad čokolado, ki so jo takrat poznali samo v obliki pijače. Kmalu je bila prava modna pijača visoke družbe po vsej Evropi, nizozemski trgovci pa so poskrbeli, da je postala dostopna preprostim ljudem. Njen čudoviti okus so proti koncu 19. stoletja spoznali tudi Slovenci. Redovniki trapisti so iz Francije pripeljali stroje in v gradu Rajhenburg, v današnji Brestanici, prvi začeli izdelovati čokolado na naših tleh.

### KAKAVOVEC

Kakavovec je izjemno občutljiva in nežna rastlina, ki potrebuje zaščito pred vetrom in precej sence, še zlasti v prvih štirih letih razvoja. Šele v petem letu drevesa obrodijo prve sadove, pogosto pa dočakajo starost tudi do 60 let. Kakavova zrna so skrita v rumenem ali rdečerjavem stroku, ki meri 30 cm in močno spominja na manjšo žogo za ragbi. V vsakem je 30–40 zrn.

### V ČEM JE SKRIVNOST

In kakšna je pot od kakavovih zrn do slastne čokolade? Zrna najprej pražijo in zmeljejo. Nastane gosta kakavova masa, ki ji glede na želeni okus primešajo kakavovo maslo in druge dodatke. Razmerje med njimi določajo skrbno varovani recepti. Pripravljena masa potuje v gnetilnik, ki surovine dobro premeša. Nato močni valji zmeljejo še preostale trdne delce. Nastalo maso dodatno oplemenitijo, da dobi prijeten vonj. Primešajo ji lahko še mandlje, lešnike, rozine in podobno. Zmes vlijejo v pripravljene modele različnih oblik, ti pa potujejo skozi hladilno cev, v kateri se čokolada ohladi in nekoliko skrči. Na koncu stresejo tablice čokolade iz modelov in jih zavijejo v pisane ovitke.

### ZA VSAK OKUS

Čokolada ima različne sestavine, barvo in okuse; tista, ki vsebuje več kakava, je grenko-sladka. Da bi si prislužila ta pridevnik, mora po predpisih vsebovati vsaj 35 odstotkov kakavove mase; to je torej »boljša« čokolada. Mlečna čokolada vsebuje kakavovo maslo, mleko, sladkor ali druga sladila in arome, ki jih dodajajo kakavovi masi. Med sladokusci velja za »slabšo«, a je pri množicah najbolj priljubljena. Prava posebnost je bela čokolada. Vsebuje namreč kakavovo maslo, sladkor, mlečne dele in razne arome – zlasti vaniljo. Ne glede na vrsto pa čokolada vsakogar nezadržno vabi k sladkanju.

(Prirejeno po: NATIONAL GEOGRAPHIC JUNIOR, Revija za mlade raziskovalce in pustolovce, september 2005.)

Prazna stran

**Pozorno preberite izhodiščno besedilo in rešite naloge.**

1. Dopolnite povedi z manjkajočimi podatki o temi in okoliščinah izhodiščnega besedila.

Tema izhodiščnega besedila je \_\_\_\_\_ . Besedilo je napisala

(Kaj?)

\_\_\_\_\_ in je namenjeno predvsem \_\_\_\_\_

(Kdo?)

\_\_\_\_\_ .

(Komu?)

(2 točki)

2. Ugotovite, kateri trditvi o izhodiščnem besedilu sta pravilni, in ju označite z X.

Besedilo ima naslov in podnaslov.	
Ob besedilu sta navedena podatka o času in mestu objave.	
Uvodni odstavek je povzetek celotnega besedila.	
Besedilo je členjeno na pet odstavkov.	
Besedilo vsebuje nebesedne prvine.	

(2 točki)

3. S katerim prevladujočim namenom je avtorica napisala besedilo?

Avtorica je napisala besedilo predvsem, da bi

- bralce spodbudila k uživanju čokolade.
- bralcem poročala o proizvodnji čokolade v Mehiki.
- bralce prepričala o kakovosti čokolade.
- bralce seznanila z novimi vrstami čokolade.
- bralcem predstavila izvor in pripravo čokolade.

(1 točka)

4. Besedilo je členjeno z mednaslovi. Na črtico pred vsako podtemo napišite ustrezno številko mednaslova.

\_\_\_\_\_ značilnosti rastline

\_\_\_\_\_ vrste čokolade

\_\_\_\_\_ prvi uživalci čokolade

\_\_\_\_\_ izdelovanje čokolade

\_\_\_\_\_ začetek izdelovanja čokolade pri nas

1 V čem je skrivnost

2 Hrana bogov

3 Čokolada v Evropi

4 Za vsak okus

5 Kakavovec

(2 točki)

5. Obkrožite DA, če je trditev v skladu z izhodiščnim besedilom, ali NE, če ni.

Kakavovec je odporna rastlina.	DA	NE
Azteki so uživali vročo sladko čokolado.	DA	NE
V Cortezovem času so čokolado uživali le v obliki napitka.	DA	NE
Na Slovenskem so prvo čokolado izdelali v Brestanici.	DA	NE
Čokolado izdelujejo iz praženih in zmletih kakavovih zrn ter različnih dodatkov.	DA	NE
Med ljudmi je najbolj priljubljena bela čokolada.	DA	NE

(3 točke)

6. V povedi poiščite manjkajoča dela definicije in ju vpišite v preglednico.

Xocalatia je bil mrzel in grenak zvarek, pripravljen iz praženih kakavovih zrn, namočenih v vodi in zdrobljenih v pasto.

Pojem	Nadpomenka	Opis
	zvarek	

(1 točka)

7. Določite zaporedje korakov pri izdelovanju čokolade, tako da na črtico v vsaki vrstici napišete ustrezno številko od 1 do 8.

- \_\_\_\_\_ mešanje mase
- \_\_\_\_\_ praženje kakavovih zrn
- \_\_\_\_\_ dodajanje kakavovega masla
- \_\_\_\_\_ ohlajanje čokolade
- \_\_\_\_\_ mletje trdnih delcev v masi z valji
- \_\_\_\_\_ vlivanje v modele različnih oblik
- \_\_\_\_\_ mletje kakavovih zrn
- \_\_\_\_\_ plemenitenje z dodatki

(2 točki)

8. V preglednici s križcem (X) označite, v katerih delih izhodiščnega besedila sporočevalka opisuje rastlino, izdelek in postopek izdelave čokolade in v katerem delu pripoveduje o njenem izvoru.

	V ČEM JE SKRIVNOST	KAKAVOVEC	ZA VSAK OKUS	ČOKOLADA V EVROPI
Sporočevalka opisuje rastlino.				
Sporočevalka opisuje izdelek.				
Sporočevalka opisuje postopek.				
Sporočevalka pripoveduje o izvoru čokolade.				

(2 točki)

9. Določite vrsto besedila, tako da v vsaki vrstici podčrtate ustrezno možnost ob poševnici.

Besedilo je

javno/zasebno,  
umetnostno/neumetnostno,  
prikazovalno/pozivno,  
enogovorno/dvogovorno.

(2 točki)

10. Odgovorite na vprašanja, tako da na črte napišete ustrezne besedilne vrste.

Katero besedilno vrsto bi tvorili,

- če bi proizvajalcu čokolade izrazili nezadovoljstvo zaradi slabe kakovosti kupljenega izdelka?

\_\_\_\_\_

- če bi kot proizvajalec želeli predstaviti nov čokoladni izdelek in ljudi spodbuditi k nakupu?

\_\_\_\_\_

- če bi kot lastnik čokoladnice napovedali, da bo vaša trgovina odslej odprta tudi ob nedeljah?

\_\_\_\_\_

(3 točke)

11. V povedi razložite, kakšen odnos do čokolade je sporočevalka izrazila z besedo *njam* v naslovu *Njam ... čokolada*. Besedi *njam* določite tudi besedno vrsto.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Besedna vrsta: \_\_\_\_\_

(3 točke)

12. Med naštetimi besednimi zvezami so tri subjektivne. Podčrtajte jih.

pražena kakavova zrna, slastna čokolada, hladilna cev, koruzni škrob,  
preprosti ljudje, trdni delci, prijeten vonj, kakavova masa

(1 točka)

13. Preberite dvojice besed in določite, kaj sta besedi glede na pomensko razmerje. K vsaki dvojici pripišite ustrezne številke izrazov iz desnega stolpca.

\_\_\_\_\_ kakavovec – rastlina

\_\_\_\_\_ slaščica – sladkarija

\_\_\_\_\_ grenko – sladko

1 sopomenki

2 protipomenki

3 nadpomenka – podpomenka

4 podpomenka – nadpomenka

(2 točki)

14. Naslednjim pridevnikom pripišite protipomenke.

preprost \_\_\_\_\_

dišeč \_\_\_\_\_

nežen \_\_\_\_\_

hladilni \_\_\_\_\_

góst \_\_\_\_\_

(2 točki)

15. V odstavku z mednaslovom *Hrana bogov* je uporabljena beseda *zvarek*. Preberite slovarski sestavek in rešite naloge.

**zvárek** tudi izvarek -rka m (a) *pijača, ki se pripravi s kuhanjem (zdravilnih) rastlin: piti zvarke; grenek, strupen zvarek / kamilični zvarek; zvarek iz arnike // snov, ki se pripravi s kuhanjem: čarovni zvarek; zeliščni zvarek; mazati se z zvarkom iz hrastovega lubja*  
• ekspr. v teh posodah so kuhali močnik in razne žitne zvarke jedi; prim. izvarek

- A S pomočjo pomenske razlage v slovarskem sestavku razložite, kaj je kamilični zvarek.

\_\_\_\_\_

- B S katero besedo bi lahko nadomestili besedo *zvarek*, kadar je slogovno zaznamovana?

\_\_\_\_\_



C Obkrožite DA, če je trditev pravilna, ali NE, če ni.

Beseda *zvarek* je samostalniška beseda moškega spola.

DA NE

Beseda *zvarek* je neštevni samostalnik.

DA NE

Beseda *zvarek* je naglašena na prvem zlogu.

DA NE

(4 točke)

16. Iz samostalnikov v oklepajih tvorite pridevnike in z njimi dopolnite povedi.

Vroča čokolada je \_\_\_\_\_ (slast) napitek.

Postregli so nam \_\_\_\_\_ (maslo) kekse in kakav.

Najraje imam \_\_\_\_\_ (lešnik) čokolado.

(2 točki)

17. Dopolnite povedi z ustreznimi predlogi.

\_\_\_\_\_ sladkusi je znana čokoladnica v Olimju. Noben obiskovalec ne odide iz nje \_\_\_\_\_

čokoladnih dobrot. Te nastajajo \_\_\_\_\_ starih receptih, ki so jih prinesli \_\_\_\_\_ Dunaja.

(2 točki)

18. Vprašajte se po podčrtanih stavčnih členih, tako da tvorite vprašalne povedi.

Azteki so poznali čokolado kot napitek.

\_\_\_\_\_

Redovniki trapisti so pripeljali stroje iz Francije.

\_\_\_\_\_

Kakavova zrna so skrita v stroku.

\_\_\_\_\_

(4 točke)

19. Preberite poved in določite pomensko razmerje med stavkoma. Nato poved preoblikujte.

*Med sladkusi velja za slabšo, a je pri množicah najbolj priljubljena.*

A Obkrožite črko pred ustreznim pomenskim razmerjem.

a) Posledično razmerje.

b) Stopnjevalno razmerje.

c) Protivno razmerje.

č) Pojasnjevalno razmerje.

- B Poved preoblikujte v podredno zloženo poved z dopustnim odvisnikom.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(3 točke)

20. Preberite odstavek z mednaslovom *Hrana bogov*. Na črto napišite, na katero besedno zvezo iz prve povedi se navezuje zaimsek *to* v povedi *To je bil mrzel ...*

\_\_\_\_\_

(1 točka)

21. Števnika v naslednjih povedih zapišite s črkami.

Njen čudoviti okus so proti koncu \_\_\_\_\_ (19.) stoletja spoznali tudi Slovenci.

Drevesa kakavovca dočakajo starost tudi do \_\_\_\_\_ (60) let.

(1 točka)

22. Presodite pravilnost naslednjih trditev. Obkrožite DA, če je trditev pravilna, ali NE, če ni.

V povedi *V vsakem stroku je 30–40 zm* bi lahko namesto pomišljaja uporabili predloga od in do. DA NE

V povedi *Grenko-sladka čokolada mora po predpisih vsebovati vsaj 35 odstotkov kakavove mase* bi lahko namesto besede odstotkov uporabili simbol %. DA NE

V povedi *Kakavova zrna so skrita v stroku rumene ali rdečerjave barve, ki meri 30 cm* bi morali mersko enoto zapisati stično (30cm). DA NE

V povedi *Vsebuje namreč kakavovo maslo, sladkor, mlečne dele in razne arome – zlasti vaniljo* je pomišljaj pravilno zapisan. DA NE

(2 točki)

23. Popravite besedni red, tako da s številkami označite pravilno zapovrstje naslonk.

Prastari prebivalci Mehike bili so prepričani, da sta boginji hrane in vode zaščitnici kakava. Zato jima so vsako leto žrtvovali ljudi.

(1 točka)

24. Zamislite si, da ste po spodnjem receptu doma pripravili čokolado. Napišite **poročilo**. Vaše besedilo naj obsega približno 100 besed. Pišite na naslednjo stran.

**Sestavine:** 10 dag kakava v prahu, 2 lončka sladkorja, 2 lončka mleka, 1 lonček vode, 1 kg mleka v prahu, lešniki, orehi, rozine, arašidi, mandlji.

**Priprava:** V posodi zmešamo kakav in sladkor. Med mešanjem previdno dodajamo mleko in vodo. Zmes kuhamo na rahlem ognju. Neprestano mešamo, ker se ne sme prijati dna, in ko zavre, jo kuhamo še približno pet minut. Potem počasi dodajamo mleko v prahu, mešamo in kuhamo še tri minute. Na koncu po želji dodamo še rozine, lešnike, arašide ali mandlje. Tako pripravljeno čokolado vlijemo v tankem sloju v pripravljen model in počakamo, da se ohladi.

**Čas za pripravo:** 45–60 minut.

(12 točk)



Prazna stran