



K ó d s z á m :

Državni izpitni center



M 0 8 2 1 3 1 1 2

ŐSZI VIZSGAIDŐSZAK

MAGYAR NYELV MINT ANYANYELV

2. feladatlap

Nem művészi szöveg elemzése

2008. augusztus 25., hétfő / 90 perc

Engedélyezett segédeszközök:

A jelölt golyóstollat vagy töltőtollat hoz magával.

A jelölt két értékelőlapot és egy pótlapot kap a vázlatkészítéshez.

A nem művészi szöveg perforált lapon van, amelyet a jelölt óvatosan kitép(het).

ÁLTALÁNOS ÉRETTSÉGI VIZSGA

ÚTMUTATÓ A JELŐLTNEK

Figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót!

Ne lapozzon, és ne kezdjen a feladatok megoldásába, amíg azt a felügyelő tanár nem engedélyezi!

Ragassa vagy írja be kódszámát (az erre kijelölt helyre ezen az oldalon és az értékelőlapokon)! Kódszámát a pótlapra is írja rá!

A feladatlap 26 feladatot tartalmaz. Összesen 120 pont érhető el. A feladatlapban a feladatok mellett feltüntettük az elérhető pontszámot is.

Válaszait töltőtollal vagy golyóstollal írja a **feladatlapba** az erre kijelölt helyre! Írjon olvashatóan, ám ne csak nyomtatott nagybetűkkel! Ha tévedett, a leírtat húzza át, majd válaszát írja le újra! Az olvashatatlan megoldásokat és a nem egyértelmű javításokat nulla (0) ponttal értékeljük. Ügyeljen válaszadásában a nyelvhelyességre és a helyesírásra (egyes feladatok esetében pontlevonás jár)! Az utolsó feladathoz vázlatot készíthet a pótlapra, ám azt az értékelés során nem vesszük figyelembe.

Bízzon önmagában és képességeiben! Eredményes munkát kívánunk.

A feladatlap terjedelme 12 oldal, ebből 2 üres.

MELLÉKLET

Mi kerül az asztalunkra?

1. A magyar ételek elkészítési módja napjainkban – talán szerencsére – korántsem azonos őseinkével. A magyarság táplálkozásával kapcsolatos kutatásokból megállapítható, hogy a honfoglalás előtti korban már megtalálhatók azoknak az ételeknek az alapjai, amelyeket – módosult formában – ma is ismerünk. Az osztrákoktól örököltük pl. a bablevest, az azerbajdzsánoktól a gulyáslevest. Közkedvelt népi ételünk, a töltött káposzta őse a szárma. Ez a szőlő- vagy káposztalevélbe burkolt és rizzsel kevert hús török eredetű, s azt bizonyítja, hogy a török étkezési kultúra igen nagy hatással volt a magyar konyha kialakulására.
2. A sertéshússal és -zsírral készült ételek nagy számban történő előfordulása is török időkre vezethető vissza. A portyázó törökök minden háziállatot elvittek, kivéve a sertést, hisz azt – muzulmánok lévén – nem ehatték. A sertésszír használata konyhánk egyik jellegzetessége volt. A zsírban pirított vöröshagymához paprikát adva megkapjuk a pörköltalapot, amit a magyaros ételek zöménél, pörkölteket, gulyásokat, tokányok készítésénél alkalmaznak.
3. Az ősi magyar konyhában a paprikát még nem ismerték, először Spanyolországban bukkant fel a XV. század végén, ahol tört változatát borsként használták. Magyarországra a török megszállás idején került, s mint paraszti fűszert lenézték, ezért a nemesi körökben való elterjedése igen sokáig tartott. Megjelenésével háttérbe szorult a sáfrány, a gyömbér, a bazsalikom. A törökök más zöldségféléket is magukkal hoztak, pl. a paradicsomot. Még a kukorica is török közvetítéssel került hozzánk, évszázadokon keresztül úgy hívták, hogy „törökbúza”. Ebben az időben természetettek először cseresznyét és meggyet is.
4. Néhány étel és ital, amelyet a törökök hoztak magukkal, a nemzeti hagyomány részévé vált, pl. a pitah, amiből a lángos lett, a rétes, a pogácsa (a *bogaca* szóból származik a neve), vagy pl. a tarhonya. Az egyik legfontosabb azonban a kávé volt, amely nagy szerepet játszott egy fontos kulturális jelenség, a kávéház megszületésében. Mária Terézia és II. József idején a bécsi udvar konyhája teljesen francia volt, s ez természetesen hatott a magyarok étkezésére is. Az akkoriban megjelent szakácskönyvekben erőlevesről, párolásról, becsináltról írnak. Magyarországon igen nagy a kínálat a levesekből, az alapanyagok és az elkészítési módok terén egyaránt. A levesek egy részét rántással sűrítik. Ez az elkészítési mód jószerint csak a magyar konyhára jellemző. A levesek között sok egytálétel jellegű, laktató fogást találunk, ilyen pl. a Jókai bableves, a palóclevés, de vannak könnyebb zöldség- és gyümölcslevesek is.
5. Bár a magyarok a franciáktól tanulták el a cukrászsütemények készítését, az osztrákoktól a házi tésztakét, tésztaféléink igazi gasztronómiai büszkeségeink. Az első cukrászda a XVIII. század közepén nyílt Budapesten. A dobostorta, a rigójancsi, a somlói galuska, a Rákóczi-túrós mind-mind világhírű magyar édesség. A sós tészták, pl. a burgonyás és a káposztás kocka önálló fogásként is megállják a helyüket. A különféle, gyümölcscsel töltött gombócaink burgonyatésztából készülnek. A palacsinta, a rétes, az aranygaluska, a fánk rendkívül finom desszertként szolgálhatnak.
6. Az ételek mellett a szakácsok személyisége is nagyon fontos a konyhakultúrában. A magyar szakácsművészek mai kiválóságai három elődjüknek köszönhetik a legtöbbet: Marchal Józsefnek, Dobos C. Józsefnek és Gundel Károlynak. Marchal József Franciaországban kezdte pályafutását, ahol elsajátította a francia konyha titkait. Szakácsa volt III. Napóleonnak, Albert főhercegnek és Ferenc Józsefnek is. Dobos C. József őse Rákóczi szakácsa volt, ő maga pedig élelmiszerüzletet nyitott Budapesten. Itt alkotta meg és kezdte el árulni 1885-ben a híres dobostortát. Gundel Károly volt a legnagyobb vendéglős, leszármazottai közül többen vezettek különféle éttermeket és szállodákat. Manapság a legtöbb magyar vendéglő étlapján megtalálhatók az ő ételkreációi is.

A www.gourmandnet.hu nyomán

Üres oldal

Olvassa el figyelmesen a mellékelt szöveget, majd oldja meg az alábbi feladatokat! Kérjük, ügyeljen a helyesírásra is! A **H** betűvel jelölt feladatokban azt is értékeljük.

1. a) Írja le, melyik stílusrétegbe tartozik a mellékelt szöveg!

- b) Indokolja meg választását két stílusjegy megnevezésével! Írjon ki az egyikre az 1. részből egy megfelelő példát is!

stílusjegy: _____

példa: _____

(4 pont)

2. Karikázza be annak az állításnak a betűjelét, amelyik *leginkább* meghatározza a szöveg szándékát!

- A Bemutatja a magyar ételkészítés jelenét és múltját.
 B Bemutatja a magyar konyhakultúra kialakulását és főbb jellemzőit.
 C Bemutatja a magyarok főzési és étkezési szokásait.
 D Bemutatja a jellegzetes magyar és külföldi ételeket.

(2 pont)

3. Igazak (I) vagy hamisak (H) az alábbi állítások? Karikázza be a megfelelő betűt!

- | | | |
|--|---|---|
| A honfoglaló magyarok a maiakhoz hasonlóan paprikával fűszerezték ételeiket. | I | H |
| A franciás receptek már a korábbi magyar szakácskönyvekben is megjelentek. | I | H |
| Néhány jellegzetes, sós tésztából készült étel desszertként fogyasztható. | I | H |
| Több híres magyar szakács előkelő történelmi személyeknél szolgált. | I | H |

(4 pont)

4. Ktől tanulták el a magyarok az egyes ételek készítését? Karikázza be a két helyes állítás betűjelét!

- A A gulyásleves készítését az azerbajdzsánoktól, a pogácsáét a törököktől.
 B A bableves készítését a franciáktól, a rétesét a törököktől.
 C A palócleves készítését az osztjákoktól, a tarhonyáét a törököktől.
 D A tészták készítését a franciáktól, a süteményekét az osztrákoktól.
 E A sütemények készítését a franciáktól, a tésztákét az osztrákoktól.

(4 pont)

5. A sertészsír a magyar ételek egyik alapanyaga. Fogalmazza meg tömören a 2. rész alapján, minek köszönhető ez!

(2 pont)

6. Nevezze meg a magyar ételkészítés két sajátos módját a megadott részek alapján!

2. rész: _____

4. rész: _____

(2 pont)

7. a) Fogalmazza meg, miben különbözik a 6. rész az előzőektől!

b) Adjon témamegjelölő címet a 6. résznek!

(4 pont)

8. a) Hányadik mondat tölti be az 1. részben a tételmondat szerepét? Karikázza be a megfelelő betűjelet!

- A az első
 B a második
 C a harmadik
 D a negyedik

b) Fogalmazza meg tömören az 1. rész tételmondatának üzenetét!

(3 pont)

9. a) Írja a vonalra, milyen viszony van a 4. rész első és második mondata között?

b) Töltse ki a táblázatot a 4. rész első két mondata alapján!

| a kohézió fajtája | példa | a szó, amelyre utal |
|-------------------|--------|---------------------|
| | amiből | |
| névmásítás | | törökök |

(4 pont)

10. Írja be az alábbi szavakat a táblázat megfelelő rovatába!

módja, körökben, megállják, rizzsel

| mássalhangzótörvény | példa |
|-------------------------------------|-------|
| részleges hasonulás | |
| írásban jelölt teljes hasonulás | |
| írásban nem jelölt teljes hasonulás | |
| összeolvadás | |

(4 pont)

11. Írja ki az 1. részből a megfelelő szinonimát!

semmiképpen sem _____

fellelhetők _____

(2 pont)

12. Melyik jelentésében szerepel az 5. részben a *gasztronómia* szó? Karikázza be a megfelelő számot!

1. ínyencség; az ételek, italok kifinomult élvezése, az étkezés művészete
2. szakácművészet
3. az étkezés kultúrája

(2 pont)

13. Magyarázza meg az alábbi szó, illetve szó szerkezet jelentését!

egytálétel: _____

egy tál étel: _____

(4 pont)

14. Írja le más szóval vagy szerkezettel a mondatok kiemelt szavát, illetve szó szerkezetét!

Magyarországon *igen nagy a kínálat* levesekből.

A borsot mint paraszti fűszert *lenézték*.

(2 pont)

15. A 14. feladat második mondatában nincs vessző a *mint* előtt. Fogalmazza meg, miért! Írjon egy olyan mondatot, amelyben kell a vessző a *mint* elé! **H**

Azért nincs vessző, mert _____

mondat: _____
(4 pont)

16. Fogalmazza meg egy mondatban az alábbi szószerkezet jelentését, majd írjon egy mondatot a *fogás* szó más jelentésével! **H**

laktató fogás: _____

mondat: _____
(4 pont)

17. Egészítse ki az alábbi mondatokat a *kulturális* és a *sűrítik* képzett szavak alapszavával! **H**

A nyelv mindig az adott nemzeti _____ hordozója.

Nem tudtunk időben megérkezni a városba a _____ köd miatt.

(4 pont)

18. Egészítse ki a táblázatot az alábbi mondat alapján!

Az akkor megjelent szakácskönyvekben erőlevesről, párolásról írnak.

| a szó | szófaja | mondatrész értéke |
|------------|------------------------------|-------------------|
| | befejezett melléknévi igenév | |
| párolásról | | |
| | | időhatározó |

(6 pont)

19. Bontsa elemeire az alábbi szóalakokat! Írja az egyes morfémák fölé a megfelelő betűjelet! (T = szótő, K = képző, J = jel, R = rag)

S Z A K Á C S K Ö N Y V E K B E N

M E G H Í V T Á K

(4 pont)

20. Egészítse ki a mondatokat a zárójelben megadott igék *egyedül* alakjával!

A palacsintasütőben _____ kevés zsiradékot, _____
(melegít) (levesz)

a tűzről, s egy merőkanálból _____ a tésztát az edény közepére!
(önt)

Sütés közben _____ arra, hogy a palacsinta _____!
(vigyáz) (lesül, nem)

(5 pont)

21. Írja ki a 4. rész 3. mondatából a két népnévet, és határozza meg mondatrész értéküket!

| népnév | mondatrész értéke |
|--------|-------------------|
| | |
| | |

(4 pont)

22. Elemezze az alábbi egyszerű mondatot, majd készítse el az ágrajzát is!

A sertészsír használata konyhánk egyik jellegzetessége.

(8 pont)

23. Alakítsa át az egyszerű mondatot összetetté, és írja a vonalra az átalakított mondat fajtáját! **H**

A pirított vöröshagymához paprikát adva megkapjuk a pörköltalapot.

mondat: _____

fajtája: _____, _____

(4 pont)

24. Elemezze az alábbi többszörösen összetett mondatot (jelölje a tagmondathatárokat, és készítse el a mondat ábráját)!

Magyarországra a török megszállás idején került, s mint paraszti fűszert lenézték, ezért a nemesi körökben való elterjedése igen sokáig tartott.

(3 pont)

(25 pont)

Üres oldal