



A jelölt kódszáma:

**Državni izpitni center**



M 1 4 2 1 3 1 1 2

ŐSZI VIZSGAIDŐSZAK

# MAGYAR NYELV MINT ANYANYELV

2. feladatlap

Nem művészi szöveg elemzése

**2014. augusztus 25., hétfő / 90 perc**

*Engedélyezett segédeszközök:*

*A jelölt golyóstollat vagy töltőtollat hoz magával.*

*A jelölt egy 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 JELÖLTNEK

**Figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót!**

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

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

A feladatlap 24 feladatot tartalmaz. Összesen 90 pont érhető el. A feladatlapban a feladatok mellett feltüntettük az elérhető pontszámot is.

Válaszait töltőtollal vagy golyóstollal írja a **feladatlapba** az erre kijelölt helyre! Írott betűkkel, olvashatóan írjon, és ügyeljen a helyesírásra! Ha tévedett, a leírtat húzza át, majd választ írja le újra! Az olvashatatlan megoldásokat és a nem egyértelmű javításokat 0 ponttal értékeljük. Az utolsó feladathoz vázlatot készíthet a pótlapra, de azt az értékelés során nem vesszük figyelembe.

Bízzon önmagában és képességeiben! Eredményes munkát kívánunk.

*A feladatlap terjedelme 16 oldal, ebből 4 üres.*





## MELLÉKLET

### 1. SZÖVEG

#### Egy csésze fekete

**1. Élénkít, kellemes az illata és az íze. Hagyományai vannak, és külön szertartás, míg végre leülhetünk egy csésze forró, csábítóan gőzölgő kávéval a kezünkben, hogy megízlelhessük, aznapra mit főztünk magunknak.**

2. Jól tudjuk, hogy a koffeinnek köszönhetően a kávénak élénkítő hatása van, s a kiegyensúlyozott étrend része lehet a 200–300 milligramm koffeint tartalmazó, napi 2–3 csésze eszpresszónak megfelelő fekete ital. A koffein fokozza a szellemi teljesítőképességet, frissességet. Serkenti a szív működését, növeli a pulzusszámot, a vérnyomást, véd az érelmeszesedés, a daganatos betegségek és a sejtöregedés ellen.

3. A kávé története több száz éve íródik már, s nem is lehet pontosan tudni, ki főzött először italt a kávészemekből. A kávészemek serkentő hatásának felfedezéséhez több legenda is fűződik. Az egyik szerint egy Rhazes nevű arab orvos 900-ban orvosságként tett említést a kávéról. A másik történet szerint még a kecskék is felélénkültek tőle. I. e. 300 körül élt ugyanis egy Káldi nevű kecskepásztor Etiópiában, aki felfigyelt rá, hogy ha a kecskéi egy bizonyos piros bogyból esznek, akkor sokkal aktívabbá válnak. Tapasztalatát megosztotta a közelben élő szerzetesekkel, akik fogyasztani kezdték a bogyókat, hogy virrasztani tudjanak. Idővel arra is rájöttek, hogy ha a bogyókat megpörkölik, és italt főznek belőle, akkor az eddigieknél sokkal kellemesebb élményben lehet részük.

4. A kávénövény örökzöld cserje, amelynek piros színű gyümölcshúsa páros csonthéjas termést rejt. Bár a Coffea nemzetségnek közel 80 fajtája ismert, széles körben csupán kettőt, a Coffea Arabicát és a Coffea Robustát termesztik. A jobb minőségű és nagyobb mennyiségben művelt Arabica a környezeti hatásokra igen érzékeny, főként Közép- és Dél-Amerikában nő. Íze gyümölcsösebb, savasabb. A Robusta, jóllehet minősége gyengébb és íze karcosabb, nehezebb az Arabicáénál, a környezeti hatásokkal szemben ellenállóbb. Fő termőterületei Nyugat-Afrikában és Indonéziában találhatóak.

5. A kávécserje egyik őshazája az Abesszínia délnyugati részén fekvő Kaffa város vidéke. A kávé az arabok tették ismertté, majd tőlük hamarosan átvették a törökök is. Magyarországra is ők hozták el a 150 éves török hódoltság idején, ám divatosá a bécsi udvar hatására vált az országban. Törökországban az állam többször is betiltotta a kávé, mielőtt a legkedveltebb élvezeti cikkükké vált volna. A kávé hívei eleinte otthon áldoztak eme szenvedélyüknek, majd a külön e célra alakult üzleteket látogatták. A gazdag családok külön kávécselédet tartottak, aki csak a kávé elkészítésével törődött.

6. A kávéfőzés ma is valóságos szertartás a török konyhában. A gondos pörkölés után tiszta terítőre öntik és letakarják a szemeket. A pörkölt kávé henger alakú kézi kávéőrlemben többször átdarálják, amíg a kívánt finomságot el nem érik. Egy hosszú nyelű, cinnel futtatott sárgaréz edényben, a dzsezvában főzik. A dzsezva mérete attól függ, hány csészényi víz fér bele. Mindig a kávévíz mennyiségének megfelelő dzsezvát használnak, mert nem lehet jól habzó kávé főzni pl. két személyre egy négyszemélyes edényben.

7. A kávé ma már a világ minden csücskében ismerik, szeretik és isszák, számos recept és még több szertartás kapcsolódik hozzá. Ismerjük instant változatát is: az azonnal oldódó kávé előállításakor az elkészített kávéból kivonják a vizet. Ez vagy porlasztva vagy fagyasztva szárítással történik. A II. világháborúban ez a kávéfajta az amerikai katonák fejadagjának szerves része lett, és éppen 40 éve, az első Holdra szállást végrehajtó Apollo-11 fedélzetén Neil Armstrong társaival ugyancsak ebből a kávéból kortyolgatott.

8. Szakemberek tíz pontban összegyűjtötték a tudnivalókat a kávézás történetéről. A listát egy török közmondással indították, amely így szól: Az ember lelke nem kávéra és nem is kávéházra vágyik, hanem barátira – a kávé csupán ürügy...

### 2. SZÖVEG

Az érett kávészemeket kézzel szüretelik, majd száraz vagy nedves eljárással azonnal tisztítják és érlelik őket. Ahol elegendő a napsütéses órák száma, ott kb. négy hétig kiterítve szárítják a napon a magokat, majd egy hántológép segítségével a babszemeket és a húst elválasztják egymástól. Ahol csapadékosabb az időjárás, ott a babot gépekkel hántolják, majd egy speciális folyadékban áztatják és mossák. Ezután elég 10–14 napi szárítás. A kávé mindkét esetben további tisztításnak, válogatásnak vetik alá, és ezután szállítják el. A feldolgozás utolsó fázisa a pörkölés, amelyet folyamatosan emelkedő hőfokon végeznek.



**Üres oldal**



Olvassa el figyelmesen a mellékelt szöveget, majd oldja meg az alábbi feladatokat! Kérjük, ügyeljen a helyesírásra és a nyelvhelyességre is!

1. 1.1. Írja a vonalra a megadott lelőhelyek közül azt, amelyiken a keretben lévő szöveg olvasható!

\_\_\_\_\_

(1)

- 1.2. Az említett lelőhely alábbi alcímei közé írja be a 2. szöveg hiányzó címét!

A szó eredete

A kávé termesztése

\_\_\_\_\_

Kávétermelő országok

A kávé mint ital

(1)  
(2 pont)

2. 2.1. Melyik stílusrétegbe sorolható a hosszabb szöveg? Húzza alá a megfelelőt!

társalgási      publicisztikai      hivatalos      tudományos-szakmai

(1)

- 2.2. Indokolja meg választát két stílusjegy megnevezésével! Írjon ki a 2. részből egy-egy megfelelő példát is!

Stílusjegy	Példa

(2)  
(3 pont)

3. Mit nem mutat be az 1. szöveg? Karikázza be a megfelelő válasz betűjelét!

- A a kávécserejét  
B a kávénövény őshazáját  
C a legismertebb kávéfajtákat  
D a kávéfogyasztás káros hatásait  
E a török kávé elkészítésének módját

(1 pont)



4. A legenda értelmében mikorra tehető a kávé mint élénkítőszer legkorábbi megjelenése, és mi a legenda alapja?

---



---

(2 pont)

5. Igazak (I) vagy hamisak (H) az alábbi állítások? Karikázza be a megfelelő betűt! Javítsa a hamis állítás(oka)t igazra!

Az egészséges étrend kizárja a kávéfogyasztást. I H

Az élénkítő ital alapanyagát a kávécserje barna bogyóiból nyerjük. I H

Az instant kávé már a 20. század első felében ismerte a világ. I H

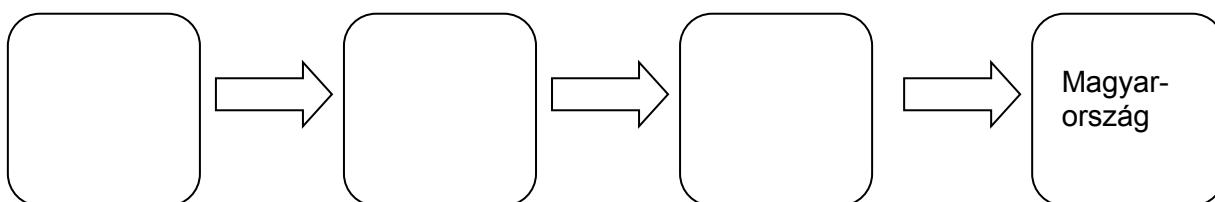
(5 pont)

6. Hasonlítsa össze az első szöveg 4. része alapján a két legelterjedtebb kávéfajtát! Írjon X jelet a táblázat megfelelő rovatába!

	Robusta	Arabica
Gyakoribb.		
A külső hatásokra kevésbé érzékeny.		
Ízben és aromában felülmúlja a másikat.		
Indonéziában is termesztik.		

(2 pont)

7. Az alábbi ábra a kávé Magyarországra érkezésének útját mutatja be. Írja be a hiányzó településnevet és a hiányzó népneveket!



(1 pont)



8. Bizonyítsa a szövegből vett két példával, hogy a kávé az egykori török társadalomban meghatározó tényező volt!

---

---

(2 pont)

9. 9.1. Írja le tömören, megfelelő sorrendben a török kávé elkészítésének mozzanatait!

---

---

---

---

---

(1)

- 9.2. Nevezze meg azt a két eszközt, amelyek szükségesek a török kávé főzéséhez! Írja le azt is, milyennek kell ezeknek lenniük!

---

---

(2)  
(3 pont)

10. Fogalmazza meg tömören a 2. szöveg alapján a két alapvető különbséget a száraz és a nedves eljárás között!

---

---

(2 pont)

11. Fejezze be értelemszerűen az 1. szöveg utolsó mondatát!

A kávé csupán ürügy \_\_\_\_\_

---

(1 pont)



12. Fogalmazza meg saját szavaival, mit jelentenek a következő szerkezetek!

a kávé története több száz éve íródik (3. rész)

\_\_\_\_\_

áldoztak eme szenvedélyüknek (5. rész)

\_\_\_\_\_

(2 pont)

13. Adja meg a következő szószerkezetek aláhúzott szavainak ellentétes jelentésű párját!

a kávé hívei \_\_\_\_\_

gondos pörkölés \_\_\_\_\_

(2 pont)

14. 14.1. Írja ki a szövegből a következő szavak rokon értelmű megfelelőjét!

érverés \_\_\_\_\_

jegyzék \_\_\_\_\_

(2)

14.2. A kiírt szavak eredetük szerint \_\_\_\_\_ szók.

(1)

(3 pont)

15. Készítse el a *fejadag* (7. rész) szó szócikkét az értelmező kéziszótár számára!

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(2 pont)

16. 16.1. Írja ki az 5. részből az alábbi jelentéseknek megfelelő szavakat!

az a helyzet, állapot, amelyben valamely leigázott nép él \_\_\_\_\_

felkapott, népszerű \_\_\_\_\_

(2)

16.2. Mi a közös a két kiírt szó szerkezetében?

\_\_\_\_\_

(1)

(3 pont)

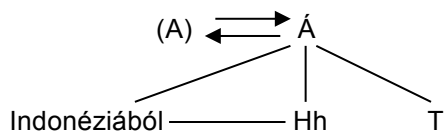




17. 17.1. Húzza alá azt a két szót, amelyben nem érvényesül semmilyen mássalhangzótörvény!  
élénkít, fokozza, főztünk, ledarálják, leülhetünk  
(1)
- 17.2. Az alábbi mondatba a fenti szavak egyikének ellentétes hangrendű párja illik. Írja be a szót a mondatba!  
Bár a kávénak jótékony hatása is van, az ember \_\_\_\_\_ magát a fogyasztásában!  
(1)  
(2 pont)
18. Húzza alá az alábbi szövegrészlet igeneveit, majd egészítse ki a mondatokat az alapszavak megfelelő származékaival! Ha kell, toldalékolja is őket!  
*Ismerjük instant változatát is: az azonnal oldódó kávé előállításakor az elkészített kávéból kivonják a vizet. Ez általában fagyasztva szárítással történik.*  
Egy vasárnapi ebéd \_\_\_\_\_ sokszor a háziasszony komoly erőfeszítésébe kerül.  
A maradék ételt egyszerűen le szoktuk \_\_\_\_\_, hogy később fogyaszthassuk el.  
Az instant kakaóból tejszínben való \_\_\_\_\_ finom italt nyerünk.  
(4 pont)
19. 19.1. Húzza alá az alábbi mondatban az állítmányt és az alanyt!  
*A nagyon jó minőségű és nagyobb mennyiségben művelt Arabica a környezet hatásaira érzékeny.*  
(1)
- 19.2. Karikázza be a fenti egyszerű mondat tartalmának megfelelő összetett mondat betűjelét!  
A A nagyon jó minőségű Arabicát nagyobb mennyiségben művelik, ezért érzékeny a környezet hatásaira.  
B A nagyon jó minőségű Arabica, amelyet nagyobb mennyiségben művelnek, a környezet hatásaira érzékeny.  
C Az Arabica érzékeny a környezet hatásaira, mégis nagyon jó minőségű, és nagyobb mennyiségben művelik.  
(1)
- 19.3. Határozza meg a kiválasztott összetett mondat fajtáját!  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
(1)  
(3 pont)



20. A 4. rész alapján írjon egy mondatot az alábbi ágrajznak megfelelően!



(3 pont)

21. Jelölje a következő összetett mondatban a tagmondathatárokat, majd készítse el a mondat ábráját!

A kávé története több száz éve íródik már, s nem is lehet pontosan tudni, ki főzött először italt a kávészemekből.

(3 pont)

22. Írja be az 5. rész alapján a hiányzó adatokat a táblázat megfelelő rovataiba!

Kapcsolóelem	Példa	A szó vagy szó szerkezet, amelyre utal
Visszautalás személyes névmással		arabok
Visszautalás személyes névmással		törökök
	hatására	

(4 pont)







24.2. Írjon kb. 40 szóban egy születésnap meghívót barátainak!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

(10)  
(30 pont)



Üres oldal



M 1 4 2 1 3 1 1 2 1 5

Üres oldal



Üres oldal