



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 0 6 2 A 3 0 1 1 1

JESENSKI ROK

SLOVENŠČINA KOT DRUGI JEZIK

Izpitna pola 1

Razčlemba neumetnostnega besedila

Petek, 1. september 2006 / 60 minut

Dovoljeno dodatno gradivo in pripomočki: kandidat prinese s seboj nalivno pero ali kemični svinčnik. Priloga z neumetnostnim besedilom je na perforiranem listu, ki ga pazljivo iztrga. Izpitni poli sta priložena dva ocenjevalna obrazca.

POKLICNA MATURA

NAVODILA KANDIDATU

Pazljivo preberite ta navodila. Ne obračajte strani in ne začenjajte reševati nalog, dokler Vam nadzorni učitelj tega ne dovoli.

Prilepite oziroma vpišite svojo šifro na označeno mesto zgoraj na tej strani in na ocenjevalna obrazca.

V tej izpitni poli je 24 nalog. Rešitve vpisujte z navadno rabo velikih in malih pisanih ali tiskanih črk v prostor, ki je za to predviden, z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom. Pri nalogah izbirnega tipa za odgovor obkrožite samo po eno črko, če v navodilu za reševanje naloge ni določeno drugače.

Pišite z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom. Naloge, pisane z navadnim svinčnikom, se točkujejo z nič (0) točkami. Pišite razločno. Nečitljive rešitve ter nejasni popravki se točkujejo z nič (0) točkami. Če se zmotite, napačno rešitev prečrtajte in napišite novo. Rešitve, vpisane s samimi velikimi črkami (verzalkami), se točkujejo z nič (0) točkami.

Pazite na slovnično in pravopisno pravilnost odgovorov.

Število točk, ki jih lahko dobite za posamezne naloge, je navedeno v izpitni poli.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti.

Želimo Vam veliko uspeha.

Ta pola ima 12 strani, od tega 3 prazne.

Priloga k izpitni poli 1

/ U t r i n k i d e d i š č i n e ■

Mali kruhek

"Na tem mestu je prodajala Maruša iz Selške doline svoj 'mali kruhek'. Ponujala je iz 'malega kruhka' konje, peteline in velika srca," je zapisal Ivan Tavčar v Cvetju v jeseni, ko je opisoval stojnice pred cerkvijo na Gori.

Včasih se je svojevrstna umetnost oblikovanja medenega peciva, imenovanega "ta mali kruhk, lošk kruhk ali meden kruhk", prenašala iz roda v rod. Testo so oblikovali na dva načina: s pomočjo posebej izrezljanih lesenih modelčkov ali pa kar ročno. V Škofji Loki in okolici so pri oblikovanju vedno uporabljali le modele, v Selški dolini, zlasti v Dražgošah in Železnikih, pa so male medene kruhke oblikovali predvsem ročno. Zdaj velja "dražgoški kruhek" za največjo posebnost, saj je po navadi bogato okrašen s testenim okrasjem.

S peko in z oblikovanjem kruhkov so se sprva ukvarjale nune, zato so Ločani take kruhke imenovali kar "nunski lect". Znanje o peki in oblikovanju medenjakov so med ljudi razširila mlada dekleta, ki so se v samostanih učila kuharskih veščin. Peka malih kruhkov se je kot domača obrt razširila že konec 18. stoletja in svoj razcvet doživela v 19. stoletju. Na Loškem takrat brez malih kruhkov ni smel miniti prav noben cerkveni praznik, žegnanje ali semanji dan. Ljudje so jih pekli ali jih kupovali in si jih poklanjali ob sv. Miklavžu, božiču, novem letu, sv. Treh kraljih, godovih in raznih drugih priložnostih. Umetelno oblikovan medeni kruhek je bil tudi priljubljeno ljubezensko darilo. Dekleta in fantje so kruhke, dobljene v dar, hranili mesece, tudi leta. Kupovali so jih na stojnicah ali pa od žensk, ki so jih s košarami ponujale po domovih daleč naokoli. Dandanes se mali kruhki ohranjajo predvsem kot turistični spominek.

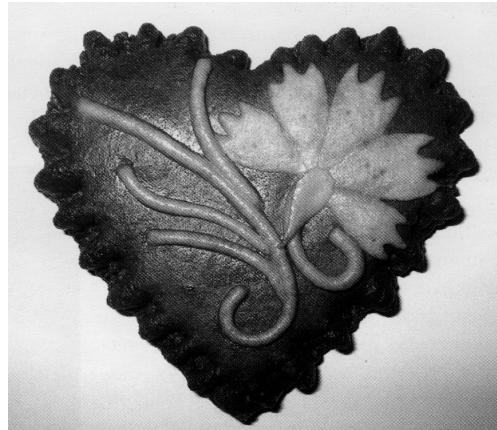


Foto: Drago Radin

Ročno oblikovan dražgoški medeni kruhek

Pa še recept in nekaj napotkov: osnovni sestavini sta med in moka. Uporabimo lahko katerikoli med, razen kostanjevega, ki je preveč grenak. Testo naredimo iz ½ kg medu, ki ga nekoliko segrejemo, da je bolj tekoč, nato ga polagoma ugnemo v 1 kg bele mehke moke. V malo mlačne vode raztopimo žličko jedilne sode. Počasi ugnemo tudi to vodo in dodamo še začimbe: žličko cimeta, žličko zmletih nageljnovih žbic in za noževno konico zmletega popra. Testo mora čez noč počivati, nato ga zvaljamo v ploščo, ki je debela za prst, in poljubno razrežemo ter okrasimo. Že pečene, a še vroče kruhke premažemo s stopljenim maslom ali z oljem, ki smo mu dodali za noževno konico cimeta in nageljnovih žbic, da lepše diši.

Nataša Jager Radin

(Prirejeno po reviji Svet in ljudje, december 2004.)

PRAZNA STRAN

Pozorno preberite izhodiščno besedilo in rešite naloge.

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

Izhodiščno besedilo je namenjeno bralcem revije Svet in Ljudje. DA NE

Nataša Jager Radin je avtorica tako besednega kot nebesednega dela izhodiščnega besedila. DA NE

Naslov besedila se navezuje na način razvijanja teme/slogovni postopek. DA NE

Desno spodaj je navedeno, kje in kdaj je bilo besedilo objavljeno. DA NE

(2)

2. S katerim prevladujočim namenom je nastalo izhodiščno besedilo?

Sporočevalka je tvorila besedilo,

- a) da bi bralce pozvala k ohranjanju tradicije.
- b) da bi pri bralcih vzbudila občudovanje Tavčarjeve pripovedi.
- c) da bi bralcem svetovala, katere vrste kruhkov so primerne za darila.
- č) da bi bralcem predstavila staro umetnost oblikovanja medenega peciva.
- d) da bi bralcem predstavila cerkvene praznike.

(1)

3. V katerem delu izhodiščnega besedila se pojavijo podatki, navedeni v levem stolpcu? Na črtico pred vsak podatek napišite ustrezno številko.

___ Utrinki dediščine	1 Ime rubrike
___ Ročno oblikovan dražgoški medeni kruhek	2 Zaključek
___ Odlomek iz Tavčarjeve povesti Cvetje v jeseni	3 Napis pod fotografijo
___ Recept za izdelavo	4 Uvod

(2)

4. Preberite izpisani povedi. Določite pomensko razmerje med podčrtanima besedama in poimenujte njuno vlogo v stavku.

Včasih se je svojevrstna umetnost oblikovanja medenega peciva, imenovanega "ta mali kruhk, lošk kruhk ali meden kruhk", prenašala iz roda v rod.

Dandanes se mali kruhki ohranjajo predvsem kot turistični spominek.

A Podčrtani besedi sta

- a) sopomenki.
- b) protipomenki.
- c) podpomenka in nadpomenka.

B Podčrtani besedi sta _____ (stavčni člen).

(2)

5. Kaj pomeni besedna zveza v naslovu izhodiščnega besedila?

- a) Manjši kruh.
- b) Rezina kruha.
- c) Pecivo iz moke in medu.
- č) Skromen zaslužek.

(1)

6. V tretjem odstavku izhodiščnega besedila (*S peko in z...*) poiščite dva sopomenska izraza besedne zveze *mali kruhek* in ju napišite na črti.

(2)

7. Pridevnik iz naslova zapišite v nedoločni obliki in ga stopnjujte.

Pridevnik v nedoločni obliki _____

Osnovnik	Primernik	Presežnik

(2)

8. Obkrožite DA, če trditev ustreza vsebini izhodiščnega besedila, ali NE, če ji ne ustreza.

Mali kruhek je ime za medeno žemljo iz ržene moke. DA NE

V testo poleg dišav dodamo poper. DA NE

Medenjake so pekli ob cerkvenih praznikih, žegnanju in sejnih. DA NE

Ženske so jih s košarami ponujale po domovih ali na stojnicah. DA NE

Dekleta in fantje so si lectova srca podarjali samo za valentinovo. DA NE

(4)

9. Napišite, kako so oblikovali kruhke v Škofji Loki in okolici ter kako v Selški dolini.

Škofja Loka in okolica	Selška dolina

(2)

10. Ugotovite, katera podatka o razvoju peke kruhkov nista v skladu z izhodiščnim besedilom, in ju označite z X.

Znanje o peki in oblikovanju kruhkov so razširila mlada dekleta, ki so se učila kuhati pri nunah.	
Oblikovanje in peka kruhkov sta doživela razcvet v 18. stoletju.	
Ročno izrezljane kruhke so sprva prodajale nune.	
V 21. stoletju se mali kruhki ohranjajo kot turistični spominki.	

(2)

11. V povedi napišite, kaj je tema izhodiščnega besedila.

(2)

12. V vsaki vrstici podčrtajte po eno ustrezno trditev.

Izhodiščno besedilo je

- enogovorno/dvogovorno.
- zasebno/javno.
- uradovavno/strokovno/praktičnosporazumevalno.
- umetnostno/neumetnostno.

(3)

13. V zadnjem odstavku izhodiščnega besedila je zapisan recept. Ta del besedila je

- a) predstavitev postopka.
- b) predstavitev predmeta.
- c) novica.
- č) poročilo.

(1)

14. Dopolnite povedi.

V prvem delu izhodiščnega besedila prevladujejo glagoli v _____ času, saj prikazuje zgodovino kruhkov. V zadnjem odstavku pa so glagoli v _____ času s pomenom brezčasnosti. V tem odstavku prevladuje opisovalni način razvijanja teme, za katerega je značilna raba glagolov v _____ osebi _____ (število). Ta del se od preostalega besedila razlikuje tudi po nebesedni prvini, to je _____.

(3)

15. Ugotovite pravilno zaporedje korakov pri pripravljanju medenega peciva, kot je opisano v zadnjem odstavku izhodiščnega besedila, in na črtice zapišete številke od 1 do 5.

_____ Testo zvaljamo v ploščo.
_____ V moko ugnemo tekoči med.
_____ Pustimo počivati čez noč.
_____ Med gnetenjem dodamo vodo in začimbe.
_____ Poljubno oblikujemo in okrasimo.

(2)

16. Odločili ste se, da boste poskusili speči male kruhke. Iz izhodiščnega besedila izpišite, katere sestavine boste potrebovali in koliko vsake.

(3)

17. Podčrtajte manjšalnici.

konica, modelček, žlička, stojnica

(2)

18. Nekatere besede in besedne zveze v drugem in tretjem odstavku so napisane med narekovaji, saj niso knjižnozborne, ampak so

- a) slengizmi.
- b) žargonizmi.
- c) publicizmi.
- č) neologizmi.

(1)

19. V povedi/povedih pojasnite, kaj je avtorica zaznamovala z dvojnimi in kaj z enojnim narekovajem v prvem odstavku izhodiščnega besedila.

(3)

20. Preberite slovarski sestavek.

žbica -e ž (i) **1.** žebliček za podkovanje čevljev: zabijati žbice v podplate / petne žbice **2.** redko špi-ca, napera: žbice na kolesih starinskih avtomobilov / dežnik z zvito žbico **3.** nav. mn., v zvezi nageljnova žbica posušeni cvetni popki klinčevca, ki se uporabljajo kot dišava: dati v kompot nageljnove žbice; vino z nageljnovimi žbicami

Na črto napišite številko pomenske razlage, ki ustreza besedi v izhodiščnem besedilu.

(1)

21. Preberite tretji odstavek (S peko in z ...) ter določite število povedi in stavkov.

Število povedi v tem odstavku: _____

Število stavkov v peti povedi (*Ljudje so jih pekli ali ...*): _____

Število odvisnikov v drugi povedi (*Znanje o peki ...*): _____

(3)

22. Določite stavčno sestavo spodnje povedi.

Testo naredimo iz ½ kg medu, ki ga nekoliko segrejemo, da je bolj tekoč.

- dopustni odvisnik, glavni stavek, predmetni odvisnik
- glavni stavek, prilaskov odvisnik, predmetni odvisnik
- predmetni odvisnik, glavni stavek, namerni odvisnik
- glavni stavek, prilastkov odvisnik, namerni odvisnik

(1)

23. Napišite velike začetnice, kjer je potrebno.

Male kruhke so izdelovali v poljanski dolini, polhovem gradcu, davči, pa tudi v kropi, radovljici in celo na bledu. Danes so blejci bolj znani po blejskih rezinah, škofjeločani pa po kavi.

(3)

24. Napišite uradno prijavo.

Predstavljajte si, da ste Marija/Mario Meden. V Primorskih novicah z dne 14. 2. 2005 ste prebrali razpis za tečaj priprave istrskih jedi. Tečaj, ki ga bo vodil mojster Tone Kuhar, bo na Srednji gostinski in turistični šoli v Izoli (Obmorska 3, 6310 Izola) v soboto, 19. 2. 2005, od 8. do 16. ure. Napišite uradno prijavo in v njej pojasnite tudi, zakaj se želite udeležiti tečaja. Prijavo boste naslovili na šolo in ji priložili dokazilo o plačilu tečaja.

(12)

PRAZNA STRAN

PRAZNA STRAN