



A jelölt kódszáma:

Državni izpitni center



P 1 7 2 A 1 0 3 1 1

ŐSZI VIZSGAIDŐSZAK

MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM

1. feladatlap

Nem művészi szöveg elemzése

2017. augusztus 24., csütörtök / 60 perc

Engedélyezett segédeszközök:

A jelölt golyóstollat vagy töltőtollat hoz magával.

A feladatlaphoz két értékelőlap is mellékelve van.

A nem művészi szöveget tartalmazó perforált lapot a jelölt ki is tépheti.

SAKMAI 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!

A feladatlap 20 feladatot tartalmaz, és összesen 60 pont érhető el. A feladatlapban a feladatok mellett feltüntettük a lehetséges pontszámot is.

A megoldásokat írja olvashatóan, a nyelvtani és a helyesírási szabályoknak megfelelően, írott betűkkel az erre kijelölt helyre! Csak golyóstollat vagy töltőtollat használhat. A feleletválasztós feladatoknál – ha a feladat utasítása nem kívánja másképp – csak egy betűjelet karikázzon be! Az esetleges rossz megoldást húzza át, majd válaszát írja le újra! Az olvashatatlanság megoldásokat és a zavaros javításokat 0 ponttal értékeljük.

Bízzon önmagában és képességeiben! Eredményes munkát kívánunk.

A feladatlap terjedelme 12 oldal, ebből 2 üres.



Melléklet az 1. feladatlaphoz

A BIRSALMA

1. Az égi-paradicsomi ajándéknak tekinthető alma a történelem kezdete óta töretlen népszerűségnek örvend, noha nem szerepel bulvárlapokban, nem keringenek róla hűtlenségi pletykák. E népszerűség árnyékában húzódik meg a borostás birsalma, amely ugyanúgy a fényes múltú rózsafélék családjába tartozik, akárcsak csillogó arcú, sima képű rokona, az alma. A 20. században a birsalmát kezdték elfelejteni, pedig a befőzések korában az egyik legkedveltebb téli édesség volt. A birsalmakompót ma már megmosolyogtatja az ifjabb nemzedékeket, úgy gondolnak rá, mint valami naftalinszagú, molyrágta kabátra. Bájos ügyetlenséggel mozog a konyhaművészetben, holott annál többre lenne hivatott, mint hogy egyszerűen birsalmasajtként végezze, ha egyáltalán felhasználásra kerül.
2. A most következő receptben benne foglaltatik az a vélekedés, hogy időközön, generációkon és trendeken átnyúlva egymás mellé ültethetünk elavultnak hitt és rendkívül sikeres elemeket, hogy azok aztán jó barátságban öleljék egymást. A birs szépen illik az üzletasszonyok uzsonnájává vált zöldalmához – ugyanis mindkettő a gyümölcs fanyar fajtáját képviseli –, és párosukhoz ügyesen csatlakozik a ciderből, azaz almaborból főzött mártás. A cidert éppolyan kevésszer használjuk, mint a birsalmát, de míg az utóbbit azért, mert kezdjük elfelejteni, az előbbit azért, mert még meg sem ismertük. Ezen pedig ideje változtatni.
3. **Zöldalmás birstorta cideröntettel**
Az elkészítés ideje: 1 óra + 5–10 perc pihentetés
Hozzávalók:
A töltelékhez: 30 dkg birsalmabefőtt, 1 evőkanál vaj, 3 dkg cukor
A tésztához: 3 tojás, 6 dkg cukor, 3 zöldalma, 1 maroknyi őrölt fahéj, fél maroknyi őrölt szegfűszeg, 10 dkg liszt, 2 dkg olvasztott vaj
Az öntethez: 3 dl cider, 2 dl tejszín, 2 kávéskanálnyi kukoricakeményítő, 1 dkg vaj, 1 zacskó vaníliás cukor
4. A birsalmaidarabokat leszűrjük, felszeleteljük. Egy sütőbe is tehető serpenyőben felolvasztjuk a vaját, és halványbarnára karamellizáljuk rajta a cukrot. Hozzáteesszük a birsszeleteket, és összeforgatjuk, hogy a karamell mindenhol bevonja. Egyenletesen elosztatjuk a serpenyőben, majd levesszük az edényt a tűzről. 180 °C-ra előmelegítjük a sütőt.
5. Egy lábasban kevés vizet forrósítsunk, és ha már csöndesen gőzölög, ráteszünk egy fém keverőtálat – az alja ne érjen a vízbe! –, és elektromos habverővel felferjük benne a 3 tojást a cukorral, míg habos lesz, és térfogata a három-négyszeresére duzzad. (Így a cukor jobban felolvad, a habos állag miatt pedig könnyebb lesz a tészta.) Ezután levesszük a keverőtálat a lábasról, és a tojást 2–3 percig verjük, amíg kissé kihűl.
6. A lisztet átszitáljuk a fahéjjal és a szegfűszeggel, majd az olvasztott vajjal együtt óvatosan beleforgatjuk a tojáskrémbe. A tésztába keverjük a hámozott, kicsumázott, felkockázott zöldalmát is, és a karamellizált birsalmára öntjük. A sütőben 30–35 perc alatt készül el, és 5–10 perc pihentetés után tára borítjuk.
7. A cidert felforraljuk (ha nincs, jó a friss almalé is), majd 15 perc alatt a felére főzzük. Hozzáadjuk a tejszínt, forralunk rajta egyet, majd levesszük a tűzről, és puha vajjal összegyúrt keményítővel sűrítjük. Végül belekeverjük a vaníliás cukrot.

(A Nők Lapja 2010/40 nyomán)



Üres oldal



**Figyelmesen olvassa el a mellékelt szöveget, majd oldja meg az alábbi feladatokat!
A H betűvel jelölt feladatokban a helyesírást is értékeljük.**

1. 1.1. Pótolja értelemszerűen az alábbi mondatot!

A mellékelt szöveg 2010-ben jelent meg _____ .
(1)

- 1.2. Melyik stílusréteg jegyei vannak túlsúlyban a mellékelt szövegben? Karikázza be a megfelelő betűjelet!

- A társalgási stílus
B publicisztikai stílus
C tudományos-szakmai stílus

(1)

- 1.3. Mi nem jellemző az 1.2. feladatban megnevezett stílusrétegre? Karikázza be a megfelelő válasz betűjelét!

- A Hangulati és érzelmi hatást keltő szavakat alkalmaz.
B Kerüli a hangulati és érzelmi hatást keltő szavakat.
C Jelentős szerepet kaphat benne a képanyag.
D Közvetlen kapcsolatot akar teremteni az olvasóval.

(1)
(3 pont)

2. Melyik állítás érvényes leginkább a szövegre? Karikázza be a *legmegfelelőbb* válasz betűjelét!

- A Felhívja az olvasók figyelmét egy szinte már elfelejtett gyümölcsre.
B Felhívja a szakácsok figyelmét egy ételkülönlegességre.
C Tájékoztatja az olvasókat a birsalma felhasználási lehetőségeiről.
D Tájékoztatja az olvasókat az almaszüret fontosságáról.

(2 pont)

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

- | | | |
|--|---|---|
| A birsalma a gyümölcsfélék családjába tartozik. | I | H |
| A birsalma a 20. század előtt az emberek kedvenc gyümölcsének számított. | I | H |
| A fiatalok is szívesen esznek birsalmakompótot. | I | H |
| Napjainkban leggyakrabban birsalmasajtként fogyasztják. | I | H |

(4 pont)



4. Pótolja értelemszerűen az alábbi mondatot!

A 2. részben _____ keserű ízű gyümölcsről és _____
(Hány?) (Hány?)

feledésbe ment ételről olvashatunk.

(2 pont)

5. Állítsa sorrendbe a 3. rész alapján a birstorta készítésének egyes lépéseit!

Állítás	Sorszám
Leöntjük öntettel a tésztát.	
Felverjük gőzön a tojást.	
Hozzáadjuk a lisztet a tojáskrémhez.	
Előkészítjük a birsalmát.	
Előmelegítjük a sütőt.	
Sütjük a sütőben.	
Pihentetjük a tésztát.	
Hozzáadjuk a zöldalmát.	

(3 pont)

6. 6.1. Írja ki az 1. részből az alábbi meghatározásoknak megfelelő szót!

nem sima héjú, szőrös _____

kedves, megnyerő _____

(2)

- 6.2. Írja le a 6.1. feladatban kiírt egyik melléknév középfokú alakját!

(1)
(3 pont)

7. Írja ki a 2. részből az alábbi szavak szinonimáját!

korosztály: _____

divatirányzat: _____

(2 pont)



8. Magyarázza meg a szöveg alapján az alábbi kifejezések jelentését!

nem keringenek róla pletykák (1. rész)

benne foglaltatik az a vélekedés (2. rész)

(2 pont)

9. Írja ki a 2. rész utolsó előtti mondatából az ellentétes jelentésű szópárt!

(1 pont)

10. Bontsa szóelemekre az alábbi szót!

T – szótő, K – képző, J – jel, R – rag

ü l t e t h e t ü n k

(2 pont)

11. 11.1. Húzza alá az alábbi mondatban az összetett szót!

Bájos ügyetlenséggel mozog a konyhaművészetben.

(1)

- 11.2. Pótolja értelemszerűen a mondat hiányzó részét úgy, hogy a 11.1. feladatban aláhúzott szó előtagját változtassa meg!

Az ételek, illetve az étkezés gyakran szerepel a _____ témájaként is.

(1)

(2 pont)

12. Egészítse ki az alábbi mondatokat értelemszerűen a felsorolt igék megfelelő alakjával!

besűrit, főz, levesz

Fiúk! _____ levest egy libahátból és két szárnyból!

Keverje simára a tejszínt a liszttel, majd _____ vele a levest!

Az ételt _____ a tűzhelyről, és azonnal tálaljuk.

(3 pont)



13. 13.1. Húzza alá az alábbi mondatban a melléknévi igeneveket!

A tésztába keverjük a hámozott, felkockázott zöldalmát is.

(1)

- 13.2. Alkosson az egyik aláhúzott szóval egy újabb mondatot úgy, hogy az a másik szófaji értékében szerepeljen!

H

_____ (2)

- 13.3. Írja ki a 13.1. feladat példamondatából a kért mondatrészeket!

állítmány _____

tárgy _____

(2)
(5 pont)

14. 14.1. Alakítsa át az alábbi egyszerű mondatot összetetté, az összetettet pedig egyszerűvé! **H**

Egy sütőbe is tehető serpenyőben felolvasztjuk a vaját.

A krémet addig keverjük, amíg kihűl.

_____ (3)

- 14.2. Alakítsa át az alábbi állító mondatot tagadóvá!

Korábban is kedvelt téli édesség volt.

_____ (1)
(4 pont)

15. 15.1. Írja a vonalra azt a szót, amelyik a 2. rész utolsó két mondata közötti kapcsolódást biztosítja!

_____ (1)

- 15.2. Írja le, mire utal vissza a kiírt szó!

_____ (1)
(2 pont)



16. Egészítse ki a mondatokat értelemszerűen az alábbi szavak ellentétes hangrendű párjával!

tátra olvasztott

A gyalogtúra után mindenkinek járt egy adag vacsora az _____ kalóriák pótlása miatt.

Finom süteményt süthetünk a _____ eltett almából.

(2 pont)

17. Az alábbi szavak közül írja be a megfelelőt a táblázatba!

sűrítjük, többre, egyáltalán, szegfűszeg, végezze

Mássalhangzótörvény	Szó
Zöngéesség szerinti részleges hasonulás	
Összeolvadás	

(2 pont)

18. Egészítse ki a szöveget a zárójelben megadott szó megfelelő alakjával!

A birsalma termését _____ (almatermés) nevezzük. Világszerte

közkedvelt gyümölcs. Nyersen, kockákra vágva ideális salátákba, főzve gyümölcslevesekhez,

kompótnak, de téli _____ (tárolás) befőttnek, lekvárnak is alkalmas.

(forrás: internet)

(2 pont)

19. Javítsa ki a szöveg helyesírási hibáit!

Az alma pépesítve, több más gyümölcssel kombinálva kiváló bébiétel. Kipréselt leve a legtöbb gyümölcsle egyik legfőbb alkotóeleme. Alkalmas bor és pálinka készítésére is.

(forrás: internet)

(2 pont)



P 1 7 2 A 1 0 3 1 1 1 1

(12 pont)



Üres oldal