

ÉRETTSÉGI VIZSGA • 2020. május 11.

SZLOVÁK NEMZETISÉGI NYELV ÉS IRODALOM

KÖZÉPSZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA

2020. május 11. 8:00

I.

**Szövegértés és érvelés
vagy gyakorlati szövegalkotás**

Időtartam: 90 perc

Pótlapok száma	
Tisztázati	
Piszkozati	

EMBERI ERŐFORRÁSOK MINISZTÉRIUMA

Dôležité informácie

Pri riešení úlohy nie je povolené používať slovník ani žiadne iné pomôcky.

I. Porozumenie textu

Z história korenín

A	Korenie nebolo v stredoveku dostupné pre každého a len niektorí si ho mohli dovoliť. Väčšina populácie v Európe jedla to, čo mala k dispozícii, a pre mnohých bol život neustálym bojom s hladom. Strava bežného ľudu väčšinou pozostávala z otrubovej kaše, strukovín a chleba. Avšak nebola ani zdľaleka jednotvárska, ľudia si ju ozvláštňovali domácim ovocím, akým boli jablká, hrušky, slivky, alebo príležitostným zberom lesného ovocia.
B	Koreniny boli rezervované pre najzámožnejšie vrstvy spoločnosti, ale ani tie ich nepoužívali každý deň. Existovali však príležitosti, pri ktorých bolo používanie korenín priam povinné – napr. stredoveké hostiny. Jednou z funkcií korenia bolo poukázať na bohatstvo majiteľa. Koreniny boli symbolom prestíže, preto nedávalo zmysel konzumovať ich osamote v tichosti. To znamená, že koreniny boli zväčša konzumované v spoločnosti iných ľudí. Stredoveké hostiny predstavovali ideálnu príležitosť servírovať silne korenenej jedlá, čím mohol hostiteľ ukázať svoj blahobyt. Pripraviť takúto hostinu bolo priam umením a hlavný kuchár mal možnosť ukázať svoje schopnosti, predstavivosť a zručnosť. Jedlá museli byť vizuálne atraktívne a nie vždy nevyhnutne pripomínali jedlo. Napríklad na jednej hostine boli vtáky po uvarení znova „oblečené“ do peria a zafarbené, aby vyzerali ako živé. Jednotlivé chody boli mnohokrát nadmerne prifarbované, aby pripomínali nejaké iné jedlo alebo symbol, napríklad erbové zviera hostiteľa. V neposlednom rade musela byť aj chut' týchto jedál prekvapivá, preto bývali stredoveké hostiny plné prekorenencích jedál.
C	Žiadne z jedál alebo nápojov sa nevracali naspäť do kuchyne alebo pivnice. Zvyšné jedlo si vzali domov buď zamestnanci kuchyne, alebo sa odnieslo pred brány usadlostí a rozdalo sa najchudobnejším ľuďom. Takto mala aj najnižšia trieda spoločnosti občas možnosť oceniť chut' korenín.
D	Dostatok informácií o stredovekých jedlách a používaných koreninách máme z kuchárskych kníh, ktoré súce nepatrili k najbežnejším typom stredovekých kníh, ale neboli ani zriedkavé. Recepty v týchto knihách nie sú veľmi podrobne – nikde sa neuvaža množstvo ingrediencií a popis postupu je veľmi jednoduchý. Zvyčajne boli napísané vysoko postavenými šéfkuchármami. Kuchárske knihy neboli potrebné pre profesiu kuchárov, ktorí sa toto umenie naučili praxou a varili spomäti. Knihy slúžili kuchárom ako pripomienky, poprípade indikovali, ktorá príchuť alebo farba by mala dominovať danému jedlu. Veľakrát boli tieto kuchárske knihy súčasťou reprezentatívnych kniežat alebo slúžili na porovnávanie receptov a postupov v profesionálnych cechoch kuchárov.
E	Koreniny boli drahé. Zrejmým dôvodom bol ich vzdialený pôvod a obchodné cesty, ktoré si vyžadovali veľa prostredníkov. Avšak k vysokým cenám prispievali aj iné faktory. Trh s koreninami bol totiž veľmi nestabilný, preto obchodníci s korením podstupovali veľké riziko a potrebovali ho využiť vysokým profitom.

	Vysoká cena korenín bola najviac pripisovaná ich údajnej vzácnosti. Myslelo sa, že koreniny sú limitované prírodnými alebo nejakými ďalšími faktormi. Napríklad obchodníci veľmi radi podporovali starú legendu, ktorá hovorila, že stromy s čiernym korením boli strážené jedovatými hadmi, ktoré museli byť zabité požiarom, aby sa zberači dostali ku koreniu. Táto legenda zjavne umožňovala obchodníkom zvýšiť cenu čierneho korenia. V roku 1498 kráľ Manuel I. Portugalský poveril Vasca de Gamu, aby oboplával Afriku a nadviazal kontakty s mestom Calicut v Indii. Už tri roky nato začal ďalší portugalský navigátor Pedro Álvares Cabral obchod s koreninami prinesením obrovského množstva čierneho korenia z Indie. V rokoch 1511 – 1513 dosiahli Portugalci Moluky a založili priamu obchodnú cestu pre vzácné exotické koreniny. Ako okamžitý dôsledok portugalských cest klesli ceny korenín a tento dosiaľ luxusný tovar sa stal cenovo dostupnejším a rozšírenejším. Používanie korenín už zjavne nebolo len privilégiom najvyššej šľachty, nižšie ceny umožnili vyššiu dostupnosť korenín v spoločnosti. Noví zákazníci však neprebrali všetky spôsoby od svojich vznešenejších predchodcov. Napriek tomu, že stále preferovali silne okorenené jedlá, trh s koreninami sa zmenil a začal sa špecializovať na vybrané druhy.
F	Je zaujímavé všimnúť si, že práve vtedy, keď korenín začalo byť hojne, ľudia zmenili názor a rozhodli sa ich používať v menšej miere. Francúzski šéfkuchári a ich zamestnávatelia priam začali odmietať koreniny a preferovali nové príchute omáčok založených na žltkoch, majonéze a bylinkách. Koreniny zlacneli a stali sa dostupnejšími pre širšiu verejnosť. Prestali byť symbolom prestíže a výnimočnosti. Taktiež ich pôvod nebol mysteriózny, lebo všetci vedeli, odkiaľ pochádzajú, ako sa pestujú a kto s nimi obchoduje.
G	V súčasnosti smeruje stravovanie k miešaným ľahším jedlám a k zvýšenému používaniu zeleniny v našom jedálnom lístku. Ani teraz však nemôžu chýbať ochucujúce, korenisté látky, lebo dnes už všade dostupné koreniny okrem toho, že zvyšujú chut' do jedla, majú aj liečivý účinok. Napr. oblúbený majorán reguluje činnosť črev a pôsobí uvoľňujúco na kŕče. Bedrovník, aníz, rasca a fenikel okrem príjemnej arómy podporujú trávenie, vylučovanie slín, zabraňujú nafúknutiu atď. Kópor je dávnym oblúbeným korením ľudí. Zvyšuje chut' do jedla, vyháňa vetry, posilňuje žalúdok a zabraňuje nafúknutiu. Nie každá gazzinka vie, že pridávaním rasce do kelovej omáčky nielen zlepšuje jej chut', ale toto korenie zároveň podporuje lepšie stravenie jedla. Korenie pôsobí priaznivo okrem iného aj na činnosť srdca a na krvný tlak.
H	Korenie sa delí podľa pôvodu na zahraničné a domáce. Podľa častí rastlín, z ktorých pochádza, rozlišujeme plody, semená, kvety, časti kvetov, listy, časti kôry, korene. Z hľadiska vonkajšieho tvaru prichádzajú na trh čerstvé koreninové rastliny, sušené, celé alebo mleté. Platné potravinárske normy prísne predpisujú kvalitu korenia, ktoré sa dostáva na trh. Všeobecnou kvalitatívnu požiadavkou je, že korenie nesmie byť vlhké, plesnivé, s cudzím pachom alebo chutou, nesmie byť kontaminované mikroorganizmami a nesmie obsahovať cudzorodé, pre ľudský organizmus škodlivé látky. Dôležitou požiadavkou je aj to, že nemožno dávať do obchu korenie so zníženým obsahom aktívnej zložky a že korenie pozostávajúce z menších plodov môže byť iba celé, nedrvené.
I	Môžeme smelo povedať, že korenie je nevyhnutný, zdravý a nádherný pôžitok. Správne okorenené jedlo, ktoré s chutou zjeme, znamená zdravie, radosť zo života. Poznať koreniny a vedieť ich správne miešať v jedle je veda.

Text bol prevzatý z: Korenia: zriedkavé a hojné zároveň, Historická revue 2/2012, s. 64 – 69. a z: <http://old.agroporadenstvo.sk/rv/liecivky/koreniny.htm> a čiastočne upravený.

1. Zaradťte podnázvy k zodpovedajúcim odsekom textu. Písmeno uvedené pri jednotlivých odsekoch napíšte na vhodné miesto do tabuľky.

Podnázvy	Odsek
NePLYTVALO sa potravinami	
Správne používanie korenín je veda	
Obchod s koreninami	
Každodenné stravovanie v stredoveku	
Stravovacie zvyky a koreniny v súčasnosti	
Kulinárské zvláštnosti z receptárov	
Po strate prestíže	
Pôvod korenín a požiadavky na ich výrobu	
Stredoveké hostiny	

9

2. Po pozornom prečítaní textu odpovedajte krátkymi jednoduchými vetami na nasledujúce otázky.

A) Pri akých príležitostach servírovali najzámožnejšie vrstvy obyvateľstva silne korenenejedlá?

.....
.....

B) Čo sa robilo so zvyškami jedál po hostinách, ktoré si nevzali domov zamestnanci kuchyne?

.....
.....

C) Čo stráži podľa legendy stromy s čiernym korením?

.....
.....

D) Čo umožnilo vyššiu dostupnosť korenín v spoločnosti?

.....
.....

E) Ktoré ingrediencie (prísady) prišli do módy vo francúzskej kuchyni po zlacnení korenín?

.....
.....

F) K čomu prispievajú koreniny okrem zvyšovania chuti jedla?

.....
.....

6

3. Zistite, ktoré vety (tvrdenia) v tabuľke sú pravdivé a ktoré nie. Svoje odpovede označte v tabuľke znamienkom X.

Vety/tvrdenia	pravdivé	nepravdivé
A) Jednoduchí ľudia v stredoveku si pripravovali jedlá bez korenín.		
B) Jedlá na stredovekých hostinách boli vizuálne aj chuťovo prekvapivé.		
C) Na stredoveké hostiny boli pozvaní aj predstavitelia nižších spoločenských tried a mali možnosť ochutnávať okorenené jedlá.		
D) Kuchári varili podľa receptov šéfkuchárov pozbieraných v kuchárskych knihách.		
E) Po znížení cien korenín ľudia konzumovali silnejšie okorenené jedlá.		
F) Koreniny sa predávajú v čerstvej aj v sušenej forme.		

6

4. Doplňte formulácie v tabuľke nižšie uvedenými vetami tak, aby vami vytvárané súvetia mali zmysel. Prvá veta je príklad pre vás.

Súvetie	Vedľajšia veta
0) Korenie bolo v stredoveku drahé, ...	C
1) Podávaním korenín na stredovekých hostinách chcel hostiteľ ukázať, ...	
2) Kuchári nepotrebovali kuchárske knihy, ...	
3) Koreniny boli drahé, ...	
4) Po znížení cien korenín ich ľudia používali v menšej miere, ...	
5) Šíriaca sa legenda o stromoch s čiernym korením umožnila obchodníkom, ...	
6) Všeobecné kvalitatívne požiadavky zabezpečujú aj o to, ...	

- A) prípravu jedál si totiž osvojili v praxi.
- B) aby zvýšili cenu čierneho korenia.
- C) preto si ho mohli dovoliť len najzámožnejší.
- D) lebo prestali byť symbolom výnimočnosti a bohatstva.
- E) čoho jednou z príčin je ich vzdialený pôvod.
- F) aby koreniny neobsahovali pre ľudský organizmus škodlivé látky.
- G) v akom prepychu žije.

6

5. Vybrali sme niektoré vety z textu. Slová v zátvorkách označené tučným typom písma nahradťte synonymami. Prvá veta je príklad pre vás.

Príklad: *Koreniny boli rezervované pre (**najzámožnejšie**)... **najmajetnejšie/najbohatšie** ... vrstvy spoločnosti, ale ani tie ich nepoužívali každý deň.*

A) Stredoveké hostiny predstavovali ideálnu príležitosť servírovať silne korenenej jedlá, čím mohol hostiteľ ukázať svoj (**blahobyt**)

B) Koreniny boli drahé. Zrejmým dôvodom bol ich vzdialený pôvod a obchodné cesty, ktoré (**si vyžadovali**) veľa prostredníkov.

C) Už tri roky nato začal ďalší portugalský navigátor Pedro Álvares Cabral obchod s koreninami prinesením (**obrovského**) množstva čierneho korenia z Indie.

D) Ako okamžitý dôsledok portugalských ciest (**klesli**) ceny korenín a tento dosiaľ luxusný tovar sa stal cenovo dostupnejším a rozšírenejším.

E) Môžeme smelo povedať, že korenie je (**nevyhnutný**) zdravý a nádherný pôžitok.

5

6. Vybrali sme niektoré vety z textu. Cudzie slová v zátvorkách označené tučným typom písma nahradťte slovenskými ekvivalentmi. Prvá veta je príklad pre vás.

Príklad: *Väčšina (**populácie**) ... **obyvateľstva/obyvateľov/ludí**... jedla to, čo mala k dispozícii, a pre mnohých bol život neustálym bojom s hladom.*

A) Jednou z funkcií korenia bolo poukázať na bohatstvo majiteľa. Koreniny boli symbolom prestíže, preto nedávalo zmysel (**konzumovať**) ich osamote v tichosti.

B) Jedlá museli byť vizuálne (**atraktívne**) a nie vždy nevyhnutne pripomínali jedlo.

C) Dostatok (**informácií**) o stredovekých jedlách a používaných koreninách máme z kuchárskych kníh, ktoré síce nepatrili k najbežnejším typom stredovekých kníh, ale neboli ani zriedkavé.

D) Napr. oblúbený majorán (**reguluje**) činnosť črev a pôsobí uvoľňujúco na kŕče.

4

7. Vyhladajte v texte slová, ktoré zodpovedajú týmto opisom:

A) prídavné meno; niečo okorenené príliš veľkou dávkou korenín:

.....

B) podstatné meno; človek, ktorý kupuje tovar a/alebo platí za služby:

.....

C) podstatné meno; rastliny, ktorých plody sú struky:

.....

D) podstatné meno; súhrn usporiadaných poznatkov o prírode, spoločnosti a myšlení, ktoré sa nazhromaždili v priebehu spoločensko-historického vývinu a ktoré vznikli na základe praktickej činnosti ľudí:

.....

4

Maximálny počet bodov: 40	Dosiahnutý počet bodov:
---------------------------	-------------------------

II. Tvorenie textu

Vyberte si jednu z nasledujúcich témy:

A) Argumentácia

Pouvažujte nad motivačnou ukážkou zaobrájúcou sa perspektívou slovenskej literatúry v Maďarsku. Podľa vlastných skúseností vyjadrite názory za a proti týkajúce sa vzťahu čitateľského záujmu, úrovne ovládania slovenského jazyka u čitateľov a ďalšej existencie tejto literatúry. V rozsahu 120 – 200 slov sformulujte svoj názor na význam slovenskej literatúry v Maďarsku z pohľadu slovenskej národnosti a načrtnite možnosti jej rozšírenia v kruhu čitateľov.

Perspektívy slovenskej literárnej tvorby z pera slovenských autorov v Maďarsku

Napriek určitej stagnácii v poslednom čase ďalšia existencia slovenskej literatúry v Maďarsku bude v rozhodujúcej miere závisieť od čitateľského zázemia doma, čo je podmienené predovšetkým rozvojom vzdelávania v slovenskom jazyku, ako aj záujmom verejnosti v materskej krajine.

Text bol prevzatý z: www.oslovma.hu/pilis-slovak.hu a čiastočne upravený.

Žáner úlohy: ESEJ

Názov: Perspektívy slovenskej literárnej tvorby z pera slovenských autorov v Maďarsku

B) Tvorenie pragmatického textu

Cez zimné mesiace chcete pracovať na Slovensku a na internete ste našli nasledujúci inzerát.

Hľadáme animátora pre detskú lyžiarsku škôlku a školu vo Vysokých Tatrách!

Náplň práce a zodpovednosti:

- tvorba a organizovanie pestrej, zábavnej animácie, kreatívnych súťaží, animačných hier pre deti a dospelých,
- starostlivosť o detských klientov počas výučby, pomoc inštruktorom,
- venovanie sa detom v lyžiarskej škole,
- zabezpečovanie bezproblémového chodu detského kútika v lyžiarskej škole, starostlivosť o zverené deti a zodpovednosť za ne.

Práca na dohodu na dobu určitú, na zimnú sezónu.

V prípade, že Vás naša ponuka oslovia, pošlite nám svoj životopis na nižšie uvedenú e-mailovú adresu.

Kontaktná osoba: Katarína Tvrda

E-mail: k.tvrda@tatry.sk

Text bol prevzatý z: <http://www.profesia.sk/praca/tatry-mountain-resorts/O2824183> a čiastočne upravený.

Napište na e-mailovú adresu motivačný list v rozsahu 120 – 200 slov. Zdôraznite v ňom svoj vzťah k slovenskému jazyku a okolnosti jej osvojovania si, píšte o svojich skúsenostiach v lyžovaní aj o vlastných požiadavkách na prácu.

Zachovajte anonymitu a svoje meno neuvádzajte!

Žáner úlohy: **MOTIVAČNÝ LIST**

.....
.....
.....
.....
.....

5.....
.....
.....
.....
.....

10.....
.....
.....
.....
.....

15.....
.....
.....
.....
.....

20.....
.....
.....
.....
.....

25.....
.....
.....
.....
.....

30.....

.....
.....
.....
.....
.....

35.....
.....
.....
.....
.....

40.....
.....
.....
.....
.....

45.....
.....
.....
.....
.....

50.....
.....
.....
.....
.....

55.....
.....
.....
.....
.....

Maximálny počet bodov: 10	Dosiahnutý počet bodov:
------------------------------	----------------------------

Pontszám		
	Maximális	Elért
Szövegértés	40	
Szövegalkotási feladat: Érvelés vagy gyakorlati szövegalkotás	10	
Vizsgapont összesen	50	

_____ dátum

_____ javító tanár

Pontszáma egész számra kerekítve		
	Elért	Programba beírt
Szövegértés		
Szövegalkotási feladat: Érvelés vagy gyakorlati szövegalkotás		

_____ dátum

_____ dátum

_____ javító tanár

_____ jegyző

Megjegyzések:

- Ha a vizsgázó a II. írásbeli összetevő megoldását elkezdte, akkor ez a táblázat és az aláírási rész üresen marad!
- Ha a vizsga az I. összetevő teljesítése közben megszakad, illetve nem folytatódik a II. összetevővel, akkor ez a táblázat és az aláírási rész kitöltendő!

ÉRETTSÉGI VIZSGA • 2020. május 11.

SZLOVÁK NEMZETISÉGI NYELV ÉS IRODALOM

KÖZÉPSZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA

2020. május 11. 8:00

II.

Műértelmező szövegalkotás

Időtartam: 150 perc

Pótlapok száma	
Tisztázati	
Piszkozati	

EMBERI ERŐFORRÁSOK MINISZTÉRIUMA

Dôležité informácie

Vyberte si **jednu** z dvoch nasledujúcich **tém** a napíšte prácu v rozsahu **asi 400 – 800 slov**.

Pri riešení úloh na tvorenie textu je povolené používať slovník slovenského pravopisu, jednojazyčný a/alebo dvojjazyčný tlačený slovník.

Úlohy na tvorenie textu

A)

VÝKLADE JEDNÉHO LITERÁRNEHO ÚRYVKU

Kritický pohľad na slovenskú dedinu v novele Boženy Slančíkovej Timravy *Ťapákovci s dôrazom na charakteristiku hlavných postáv*

Na lavičke pri peci sedela mrzáčka Anča a zemiaky oškrabovala na krúžalkovú polievku, šikovne ich v prstoch skrúcajúc. Ona nezasmiala sa s ostatnými, ale sa pobúrlila. Hned' bola hotová odseknúť Ili:

„Keď sa ti nepáči, chod', kde ti bude po vôli. Tá studňa, ako sa ja pamätám, bola vždy tak, a nik sa do nej nezamočil – krem teľaťa Gažúrkovie teraz budú tri roky – ani teraz sa nemusí.“

„Či sa už ohľašaš? Čože si ešte nespala? A tá studňa tak ďalej nebude – to ja poviem! Ak ju nenapravia, ja vás sama oznamim žandárom, nech vás pokutujú,“ vraví Il'a pevne, k chlapom sa obrátiac. Ani jeden z nich neodpovedal. U Ťapákovcov nie je v obyčaji odpovedať na každú reč. Ale Anča – mrzáčka skočila jej do reči:

„Čo by si ty zažalovala? Chod' si do Jablonckov rozkazovať. Ty si tu nie pani!“

„A ktože je? Ba ver som ja!“ smeje sa Il'a. „A oni to musia robiť, čo ja chcem!“ povie srdnatô.

„A ty sa nestar, ty čuš! Ja tebe nevravím, ale týmto somárom tu!“

„Somári“ mlčali i na to, akoby sa boli odrieckli vraviet' v to ráno.

Na poludnie vystúpila Il'a, že chyža je malá, nespracú sa do nej, i žiadala, aby sa postavil ešte jeden dom. „Ale vy, čo by vás toľko bolo, že by ste jeden druhému po hlavách chodili – vy nedbáte. Iní ľudia, aj čo ich je pomenej, hľadia sa jeden druhému vystúpiť, ale vy sa potkýnať budete jeden o druhého, a netuchnete sa. Vy na piad' od nosa nevidíte, nehodníci!“ Z chlapov boli vtedy traja v izbe, no nedbali a neohlásili sa, akoby Il'a nie im, ale ktovie komu vravela. Ani ženy sa nezastarejú. Lení sa im jazykom pohnúť, okrem toho vedia, že mrzáčka to lepšie spraví ako ony. A sa ani nesklamali. Ledvaže odzneli slová z úst Ille, už otvorila ústa ona:

„Čože by si ty mojim bratom nadávala! A keď sa ti nepáči, načo si šla za Paľa? Mohla si sa vyspať za kráľa. Lebo si ty len za kráľa súca – ty kráľovná. Keď sa ti tu nevidí – môžeš ísť. Paľa operú ostatné ženy – dosť ich je v dome. My bez teba tu budeme!“ Mrzáčka odsotila od seba plechový tanierik, z ktorého jedla obed.

Bola zlostná, skoro vždy nahnevaná.

„Ved' som len to zvinila, že som šla zaň, za Paľa. Chceli ma aj iní dosť!“ povie Il'a horlivou. „A ty že si čo? Zmija, kalika – keď som ja kráľovná. Ved' by aj bez teba ta bol svet... Radšej by si aj ty moju stránku chytila. Či by aj tebe nebolo lepšie v čistote a poriadku bývať? Či je toto chyža?“

(Božena Slančíková Timrava: Ťapákovci, úryvok)

Vychádzajte z citátu, v ktorom sa nachádza základný problém Timravinej novely. Predstavte ho bližšie, súčasne sa venujte charakteristike hlavných ženských postáv. Demonštrujte Timravine metódy charakterizovania prostredia a postáv.

Žáner úlohy: INTERPRETÁCIA

B)

POROVNÁVACÍ VÝKLAD DVOCH ÚRYVKOV PODĽA DANÝCH KRITÉRIÍ

Charakteristika a porovnávanie humoru v poviedke Martina Kukučína *Rysavá jalovica* a v poviedke Janka Jesenského *Doktor*

Krt chce najprv počítať peniaze. Vysype července na stôl a ukladá po šajnách jeden rimský za druhým. On vie najlepšie na šajny rátať, lebo ked' chodil do školy, len takéto šli. Ráta, ráta, i vyšlo mu za kapce štyridsať rimských šajnov. A ako to ľahko na tie šajny rátať! Päťdesiatka v tanistre je sto dvadsať päť, a teraz za kapce štyridsať, teda spolu sto i šesťdesiat päť rimských šajnov.

Tol'koto peňazstva ešte nikdy nemal, zdá sa mu, že kešeňa chce sa odtrhnúť od veľkej tarchy. Hlava sa mu krúti, akoby stál na vrcholci veže a vsadzoval do nej kríž. No na jeho šťastie prišiel rozoliš, i nalial si ho plný verdúnok. Ved' on, chudák, nikdy nevylial, ani nedal si odtrhnúť rukáv pre núkanie.

Najprv zazdravkal a len potom vrial ohnivý nápoj do bezzubých úst. A nie že by, ako iní žráči, chytrou prezrel, ale posociaval ho po všetkých kútoch smädných úst, aby jeho chuť tým dlhšie mohol cítiť, ba i požuje ho svojimi hladkými d'asnami. Natiahne krk, pozrie do povaly, vytreší drobné očká a rozoliš čľup do bezmernej kadlubiny Krťovo žalúdka. Jeho tvár zvraší sa, bezzubé ústa stisnú sa, až koniec dlhého nosa pol'ubi vpred čnejúcu bradu. Ešte si ml'askne, obližne chudé pery, aby ani len kvapka dobrého nápoja v nič nevyšla, a dnom práznej skleničky suchá prsia, aby ukázal, že mu od skleničky v nich obmäkne.

Ked' sa takto posilnil, hned' veselšie zahadzoval sa na dlhej čugani ku kravám.

(Martin Kukučín: *Rysavá jalovica*, úryvok)

Pán Sásik bol útlej, trošku zohnutej postavy s veľkou hlavou a širokou, bledou tvárou. Fúzy pristrihol si po anglicky, a ked' vychádzal, vždy sa hodil do dlhého salónového kabáta a priviazal si pod bradu červenú mašľu, natiahol žlté, vždy nové rukavičky a brával so sebou tenkú paličku. Ked' kráčal, pyšno dvíhal hlavu dohora, pozrel doďaleka a znova ju spúšťal, akosi na pravé plece, rukami rozháňal alebo mal jednu vo vrecku a druhou medzi prstami krútil tenkou paličkou raz na jednu, raz na druhú stranu. Hovoril maďarsky, ale tak, že ho Maďari nerozumeli. Zriedkakedy zabrdol do slovenčiny. Aj to len vtedy, ked' ho nejaký „sprosták“ nemohol pochopit'. Pánom sa líškal a stíhal klobúk pred nimi zd'aleka.

Trápilo ho iba jedno. Nemohol nijako svojmu osudu odpustiť, že je len jednoduchým hodinárom. Má pánske zvyky. Je veru dosť mûdry, a predsa musí nie rozumom, ale rukami pracovať. Preto, ked' len mohol, zatajil svoje remeslo, a kde ho nepoznali, vydal sa za stoličného pisára alebo inakšieho úradníka. Vyhľadával panskejšie spoločnosti a bol veľmi rád, ked' si mohol sadnúť nedľaleko páнов. Ľudia jemu rovní zdali sa mu, ako sa to u nás hovorí, „chrapúňmi“. Takými akýmisi neumytními, neohrabanými, bez spôsobov a každý jeden z nich bol dľa pána majstra „mechom udretý“.

(Janko Jesenský: *Malomestské rozprávky*, Doktor, úryvok)

**Vychádzajte z citátov, v ktorých sa nachádzajú charakteristické prvky humoru.
Venujte sa opisom postáv, jazyka, deja.**

Žáner úlohy: INTERPRETÁCIA, POROVNÁVANIE

PODČIARKNITE TÚ ÚLOHU, KTORÚ STE SI VYBRALI!

A) Kritický pohľad na slovenskú dedinu v novele Boženy Slančíkovej Timravy *Ťapákovci* s dôrazom na charakteristiku hlavných postáv

B) Charakteristika a porovnávanie humoru v poviedke Martina Kukučína *Rysavá jalovica* a v poviedke Janka Jesenského *Doktor*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

30.....
.....
.....
.....
.....

35.....
.....
.....
.....
.....

40.....
.....
.....
.....
.....

45.....
.....
.....
.....
.....

50.....
.....
.....
.....
.....

55.....
.....
.....
.....
.....

60.....
.....
.....
.....
.....

65.....
.....
.....
.....
.....

70.....
.....
.....
.....
.....

75.....
.....
.....
.....
.....

80.....
.....
.....
.....
.....

		Pontszám	
		Maximális	Elért
II. Műértelmező szövegalkotás	Tartalmi minőség	25	
	Nyelvi minőség	Szövegszerkezet	5
		Nyelvi igényesség (stílus, nyelvhelyesség)	10
		Összesen:	40

		pontszám	
		maximális	elért
I. Szövegértés és érvelés vagy gyakorlati szövegalkotás	Szövegértés	40	
	Érvelés vagy gyakorlati szövegalkotás	10	
II. Műértelmező szövegalkotás	Tartalmi minőség	25	
	Nyelvi minőség	15	
Helyesírás		8	
Íráskép		2	
Az írásbeli vizsgarész pontszáma:		100	

_____ dátum

_____ javító tanár

		pontszáma egész számra kerekítve	
		elért	programba beírt
I. Szövegértés és érvelés vagy gyakorlati szövegalkotás	Szövegértés		
	Érvelés vagy gyakorlati szövegalkotás		
II. Műértelmező szövegalkotás	Tartalmi minőség		
	Nyelvi minőség		
Helyesírás			
Íráskép			

_____ dátum

_____ dátum

_____ javító tanár

_____ jegyző