

EVALUAREA NAȚIONALĂ PENTRU ABSOLVENȚII CLASEI A VIII-A
Anul școlar 2019 - 2020

Probă scrisă
Limba și literatura maghiară maternă

Test 10

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul efectiv de lucru este de 2 ore.

SUBIECTUL I

45 puncte

Olvasd el figyelmesen az alábbi szöveget, válaszolj a hozzá kapcsolódó kérdésekre, oldd meg a feladatokat!

Egyszer volt, hol nem volt, volt egyszer egy kislány. Úgy hívták, hogy Veronka. Nagyon kedves kislány volt, csak egy icipicit hiú. Azt szerette volna, hogy a világ összes költője állandóan csak neki írjon verset. És minél hosszabbakat. De sajnos a világon egyetlenegy költőt sem ismert, és – ami még ennél is jobban fájt neki – a világ egyetlen költője sem ismerte őt. Így aztán soha senki nem írt neki verset.

Egy napon Veronka éppen a ház körül tett-vett (nagyon szorgos-dolgos kislány volt tudniillik), mikor is hatalmas szívszaggató sóhajtasok ütötték meg a fülét. Annyira megütötték, hogy egészen piros lett a füle csücske, és Veronka felszisszent. Gyorsan a konyhába sietett, mert onnan vélte hallani a sóhajtozást, és a szépen elmosogatott edények között megpillantott valakit. Egy egészen kicsike kis költőcskét.

Veronka nagyon megörült neki, megkínálta egy kis háztartási keksszel (mással is szívesen megkínálta volna, de hirtelenjében nem talált semmi mást), és megkérdezte tőle, miért sóhajtozik.

– Nem tudok verset írni – siránkozott a költőcske és közben folyamatosan sóhajtozott.
– Hiába vagyok tele ihlettel, ha egyszer nincs kiről írnom. Múzsá híján vagyok.

– Ez paradoxon – mondta Veronka, aki nagyon okos kislány volt és ismerte azt a szót, hogy paradoxon.

A kicsike költő viszont nem ismerte.

– Mi az, hogy paradoxon? – kérdezte zavartan.

– Az, hogy ha nincsen múzsád, akkor ihleted sem lehet. Merthogy a múzsá csókjától van az ihlet – magyarázta Veronka, aki nagyon jól tudott magyarázni, szeretett is.

– Tényleg? – kérdezte a költőcske, és még jobban elszomorodott és akkorákat sóhajtott, hogy Veronkának meg kellett kapaszkodnia egy széken, nehogy elvigye a légáramlat.

– Én szívesen leszek a múzsád – mondta Veronka, és mielőtt még a költőcske válaszolhatott volna, cuppanós csókot nyomott a picike homlokára.

Az aprócska költő elpirult és azonnal munkához látott.

– Kész! – mondta néhány perc múlva.

– Micsoda? – kérdezte Veronka, bár sejtette, hogy mi van kész. De mindenképpen a saját fülével akarta hallani.

– Hát a vers – mondta a költőcske. – Rólad szól.

És már olvasta is:

*Nem vagy Te se öreg, se buta se ronda,
de jó, hogy homlokon csókolnál Veronka,
ó, Veronka, Veronka, Te vagy a legszebb,
köszönöm Neked a háztartási kekszet.*

– Szép – mondta Veronka, de azért egy kicsit csalódott volt. Nem egészen ilyet szeretett volna.

– Ugye szép? – kérdezte tőle a költőcske diadalittasan, és kidüllesztette a mellecskéjét.

– Nagyon szép – válaszolta Veronka, örült neki, hogy a költőcske örül. Aztán visszament tenni-venni a ház körül. A költőcske pedig nekilátott újabb verseket faragni neki.

Azóta Veronkáról mindennap legalább féltucat vers születik és Veronka boldog, mert félig-meddig teljesült a kívánsága, és főleg, mert a költőcske boldog. De azért titkon még mindig arról ábrándozik, hogy egyszer majd összeismerkedik a világ összes költőjével, akik nagyok, és akik egyszer majd kizárólag róla fognak verseket írni.

(Varró Dániel: Mese Veronkáról, a kislányról, aki egy icipicit hiú volt)

1. Kik a mű szereplői, és milyen viszonyban vannak egymással? 5 pont
2. Igazold, hogy az olvasott szöveg mese! 5 pont
3. Magyarázd, miért humoros ez a megfogalmazás: „...hatalmas szívszaggató sóhajtasok ütötték meg a fülét. Annyira megütötték, hogy egészen piros lett a füle csücske, és Veronka felszisszent.”! 5 pont
4. Magyarázd az alábbi kifejezéseket!
onnan vélte hallani, múzsa híján vagyok, diadalittasan, rímeket faragni 4 pont
5. Egészítsd ki a következő egyszerű mondatot a szöveg alapján
a. alannyal
b. az alany jelzőjével
c. időhatározóval!
Nem egészen ilyet szeretett volna. 6 pont
6. Képezz egy-egy igét a következő szavakból: vers, szép, ír, hall, nagy! 5 pont
7. Írd meg 10–15 mondatban Veronka monológját az utolsó bekezdés alapján! 15 pont

SUBIECTUL al II-lea

45 puncte

Olvasd el figyelmesen az alábbi szöveget, válaszolj a hozzá kapcsolódó kérdésekre oldd meg a feladatokat!

Hogyan készül a csokoládé?

A csokoládékészítés bonyolult procedúrájának első lépése a kakaóbabok betakarítása: a kakaófa óriási, érett, színes gyümölcsét általában október hónapban, illetve májusban szedik le.

Majd ezt a kakaóbabokat tartalmazó gyümölcsöt összetörik, és a babokat, valamint az azt körülölelő gyümölcshúst, viszonylag gyorsan kiszedik a „héjból”. Ezt a keveréket aztán hagyják fermentálódni, azaz érlelik.

A természetes erjesztés körülbelül 6 napig tart, majd az egészet kiszárítják. A csokoládé akkor lesz a legjobb minőségű, ha ez a szárítási folyamat természetes úton, azaz a napsugarak által megy végbe. (A szárítást természetesen mesterséges úton is meg lehet oldani, de ez a gyorsított folyamat általában alacsonyabb minőségű csokoládét eredményez, melyet főleg tömegtermelésben készült termékekben, használnak.)

A szárított babokat ezt követően osztályozzák és kb. 120°C-on megpörkölik. A pörkölés időtartamát nagymértékben befolyásolja a kakaóbabok mérete és fajtája; maga a folyamat pedig nagyon fontos része a csokoládékészítésnek, hiszen a pörkölés milyensége jelentősen meghatározza a kakaó egyedi aromáját. (Emellett ez egy nagyon kényes művelet is: ha a babokat túl sokáig pörkölik, könnyen égett ízűvé válnak, de ha túl alacsony hőfokon végzik a pörkölést, keserű vagy savanykás lehet a végeredmény.) A megfelelően pörkölt kakaóbab nagyon finom ízű, érdemes megkóstolni!

A megpörkölt babokat ezután összekeverik, majd a keserű héjat eltávolítják, hogy csak az értékes, aromadús mag maradjon meg. Ez az a szakasz, amikor a legtöbb csokoládékészítő kialakítja a saját, rá jellemző egyedi kakaókeverékét. Minden kakaóbab-fajta egyedi ízvilággal rendelkezik, így nem véletlen, hogy a jó keverék kiválasztása a csokoládékészítés lelke!

Végül a kakaóvajban gazdag szemeket egészen apróra őrölik. Ez magas hőmérsékleten történik (42 C° fok), így a massa tulajdonképpen folyékonnyá válik; ezt a keveréket nevezik „cocoa liquor”-nek, vagy magyarul kakaófolyadéknak. A folyadék aztán lehűtésre kerül, majd szilárd halmazállapotúvá keményedik. Ez az ún. kakaómassza.

Ezen a ponton a gyártási folyamat kettéválk, függően attól, hogy milyen végtermékre van szükség: ha kakaópor készül, a kakaómasszát feldolgozzák, a kakaóvaját kipréselik és porállagúra darálják. Viszont a csokoládé esetében a kakaómasszához kakaóvaját kevernek és tovább finomítják, hogy elkészülhessen minden édesség alfája és omegája.

A keverék kialakítása

A legkiválóbb étcsokoládék legalább 70% kakaótartalommal rendelkeznek, míg a jobb tejcsokoládék kb. 30% kakaót tartalmaznak. A fehér csokoládé esetében a kakaóvaj-tartalom szintén kb. 30% körül van. Természetesen a legtöbb csokoládében hozzáadott cukor is található, hiszen e nélkül a csoki nagyon keserű, szinte fogyaszthatatlan lenne.

Finomítás, konszírozás

A csokoládé-keverék aztán folytatja útját: tovább és tovább finomítják, hogy a különböző hozzávalók végül egy selymesen lágy keverékké olvadjanak össze. A folyamat utolsó előtti állomása általában az ún. konszírozás: a csokoládé-keveréket, mely a folyamat során keletkezett hő miatt folyékony halmazállapotú, egy nagy tárolóban folyamatosan kevergetik. A konszírozás időtartama alapvetően meghatározza a csokoládé minőségét, lágyágát: a legjobb csokoládék esetében ez a folyamat akár 72 óráig is eltarthat!

Temperálás

A konszírozást követő lépést temperálásnak nevezik, melynek során a csoki egy nagyon precíz hűtés-melegítés sorozaton megy keresztül. Erre azért van szükség, hogy a csokoládé szobahőmérsékleten is stabilan szilárd szerkezetű legyen. Innen már egyenes az út az öntőformákba, majd az egész folyamat eredményeképp kialakul a már mindenki által jól ismert, étvágygerjesztő csokoládéstruktúra, amely kívülről fényes, ha eltörjük roppanós, és ha egy kockát a szánkba veszünk, olyan selymesen olvad el, mintha a nyári napsugár simogatná arcunkat. És nem utolsó sorban: az íze egyszerűen mesés! Hát így készül ez a remek, szívet melengető édesség.

(<https://harrerchocolat.com/HU/csokolademuhely/hogyan-keszul>)

1. Mi a szöveg témája? 5 pont
2. Mi a szöveg kommunikációs funkciója? 5 pont
3. Hogyan szárítják a kakaóbabot a jó minőségű csokoládékhoz? 5 pont
4. Miért kényes művelet a pörkölés? 5 pont
5. Hány Celsius-fokon őrölik a kakaószemeket? Írd a vizsgalapra a helyes válasz betűjelét!
 - a. 120 °C
 - b. 42 °C
 - c. 22 °C (szobahőmérsékleten)
 - d. Nem derül ki a szövegből.5 pont
6. Az alábbi kijelentések közül írd ki a vizsgalapra a HAMIS állításokat!
 - a. A kakaómassza létrejötte után a gyártási folyamat kettéválk.
 - b. Az étcsokoládé és a tejcsokoládé kakaótartalma nagyjából azonos.
 - c. A fehér csokoládé nem tartalmaz semmilyen kakaószármazékot.
 - d. A legtöbb csokoládé tartalmaz hozzáadott cukrot.
 - e. A konszírozás során a csoki egy nagyon precíz hűtés-melegítés sorozaton megy keresztül.5 pont
7. Magyarázd a szöveg alapján az alábbi szavakat!
csokoládé-keverék; konszírozás; temperálás; csokoládéstruktúra 4 pont
8. Állítsd időrendbe a csokoládékészítés részfolyamatait!
konszírozás, betakarítás, fermentálás, pörkölés, temperálás, szárítás 6 pont
9. Szeretnél meglátogatni egy csokoládékészítő műhelyt? Fejtsd ki válaszodat 4–5 mondatban a szöveg alapján! 5 pont