

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

**Probă scrisă
Limba și literatura maghiară maternă**

Test 12

- 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!

Ma nem mentem iskolába. Azaz mentem, de csak, hogy hazakérezkedjem az osztályfőnökömtől. Apám levelét is átadtam neki, amelyikben „családi okokra” hivatkozva kérelmezi a felmentésem. Kérdezte, mi volna az a családi ok. Mondtam neki, hogy apámat behívták munkaszolgálatra; akkor aztán nem is akadémuskodott tovább.

Nem haza, hanem az üzletünk felé iparkodtam. Apám úgy mondta, ott várnak. Még azt is hozzátette, igyekezzem, mert szükség lehet rám. Tulajdonképp ezért is kért el az iskolából. Vagy azért, hogy „maga mellett lásson ezen az utolsó napon, mielőtt elszakad hazulról”: mert ezt is mondta, bár igaz, máskor. [...]

Az iskolától az üzletünkig gyalogosan tettem meg az utat. [...] Apámat és mostohaanyámat az irodában találtam: szűk, akváriumszerűen kivilágított üvegalacka, mindjárt a lépcső tövében. Sütő úr is velük volt, akit még onnan ismerek, hogy valaha a mi alkalmazásunkban állt mint könyvelő, meg annak a másik, szabad ég alatt levő raktárunknak a kezelője, amit közben már meg is vásárolt tőlünk. Így mondjuk legalábbis. Sütő úr ugyanis, mivel faji tekintetben önéki teljesen rendben a szénája, nem visel sárga csillagot, s az egész csak amolyan üzleti cselleg tulajdonképpen, ahogy én tudom, hogy öröködhessen az ottani javainkon, no meg, hogy ezalatt a bevételről se kelljen egészen lemondanunk.

Egy kicsit azért máshogy köszöntem neki, mint valamikor régebben, mert hát egy bizonyos értelemben mégiscsak fölibéni kerekedett; apámék is figyelmesebbek vele. Ő viszont annál inkább ragaszkodik hozzá, hogy apámat továbbra is „főnök úrnak”, mostohaanyámat meg „drága nagyságos asszonyomnak” nevezze, mintha semmi se történt volna, és a kézcsókot se mulasztja el nála soha. [...] A következő mondatot megint apám mondta, s valami „áruról” szólt benne, amit „legjobb volna”, ha Sütő úr „rögtön magával is vinne”. Sütő úrnak nem volt kifogása; arra az íróasztalfiókból apám egy csomagocskát szedett elő, selyempapírba burkolva és zsineggel is átkötve. Akkor láttam csak, hogy milyen áruról van is szó tulajdonképpen, mivel a lapos formájáról mindjárt ráismertem a csomagra: a doboz volt benne. A dobozban meg a fontosabb ékszereink és effélék vannak. Sőt, azt hiszem, egyenesen énmiattam hívták „árúnak”, nehogy ráismerjek. Sütő úr mindjárt az irattáskájába süllyesztette. Utána viszont egy kis vita kerekedett közöttük: Sütő úr ugyanis elővette a töltőtollát, s mindenképp „elismervényt” akart adni apámnak az „áruról”. Soká makacszkodott, bár apám mondta neki, hogy „ne gyerekeskedjen”, meg hogy „köztünk nincs szükség ilyesmire”. Úgy vettem észre, Sütő úrnak igen jólesett ez. Mondta is: – Tudom én, hogy megbízik bennem, főnök úr; de hát a gyakorlati életben mindennek megvan a maga rendje és formája. – Még mostohaanyámat is segítségül hívtá: – Nem igaz, nagyságos asszonyom? – De ő, fáradt mosollyal az ajkán, olyasmit mondott csak, hogy teljesen a férfiakra bízva ennek a kérdésnek a megfelelő rendezését.

(Kertész Imre: Sorstalanság. Részletek)

1. Határozd meg a szöveg alapján a beszélő korát! Indokold válaszod! 5 pont
2. Mi volt az iskolából való hiányzás oka? 5 pont
3. Mi történik az irodában? Foglald össze egy mondatban! 5 pont

4. Alkoss öt összetett szót a *mostoha* szóból! 5 pont
5. Értelmezd a következő kifejezéseket a szöveg alapján!
nem is akadémikuskodott tovább, elszakad hazulról, a lépcső tövében, szabad ég alatt, örködhessen a javainkon 5 pont
6. Helyettesítsd a névmásokat főnevekkel a szövegkörnyezet alapján!
Apám levelét is átadtam *neki*.
Egy kicsit azért máshogy köszöntem *neki*.
Apámék is figyelmesebbek *vele*.
A kézcsókot se mulasztja el *nála* soha.
De *ő*, fáradt mosollyal az ajkán, olyasmit mondott csak, hogy teljesen a férfiakra bízta ennek a kérdésnek a megfelelő rendezését. 5 pont
7. Írd meg 10–15 mondatban a dobozt átvevő Sütő úr monológját! 15 pont

SUBIECTUL al II-lea

45 puncte

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

A *birsalmasajt* sárgásbarna színű, áttetsző, késsel jól szelhető, tömör állományú gyümölcskocsonya. Felülete száraz tapintású. A cukorral megfőzött birs lehűlésekor könnyen kocsonyásodik. Ügyesebb asszonyok nemcsak tepsi, kuglóf és tányér formájú, ezekbe az edényekbe kiöntött és megmerevedett *birsalmasajt*ot tudtak készíteni, hanem galamb, özgerinc, koszorú és egyéb formájú *birsalmasajt*ot is készítettek. Kiváló csemege, önállóan is fogyasztják, és sütemények készítéséhez is felhasználják.

A *birsalmasajt* főként téli csemege. Zsírpapírba csomagolva, szellős helyen hetekig, hónapokig eláll. Házi készítésű édesség, a gyümölcs-szegény hónapokban szeletelve, édességként fogyasztják. Igen alkalmas desszertálakra darabolni vagy kis kockákra vágva a püspökkenyérbe belesütni. Elsősorban saját fogyasztásra készítik, de főként ősszel a piacokon, vásárokon árúsítják.

A *birsalmasajt* készítése valószínűleg török és délszláv hatásra a Dél-Alföldön keresztül terjedt el a Kárpát-medencében. Készítéséhez a lényegében csak külső megjelenésben különböző *birskörte* és *birsalma* egyaránt felhasználható. A megmosott, csumától (magháztól) és hibás részekről megtisztított *birsalmát* héjastól bő vízben megfőzik, majd főzővíz nélkül szitán áttörik (ma *turmixolják*). A nagy pektintartalmú pépet cukor nélkül, folytonos keverés közben főzik, hogy még jobban besűrűsödjék. Édesítéséhez korábban mézet, betöményített mustot használtak, ma cukrot. A gyümölccsel egyenlő mennyiségű mézet, mustsűrítményt vagy cukrot, továbbá az ízlés szerinti fűszereket (citrom- és narancshéj, szegfűszeg, fahéj stb.) belekeverik a gyümölcspépbe, és főzik még 10-15 percig. A kész masszához esetleg durvára vágott dióbelet vagy mogyorót adnak, majd vizezett, hőálló, üveg, porcelán vagy zománcos formában néhány centiméter vastagon elterítik. Tüllel letakarják, és napos helyen vagy kenyérsütés után a kemencében keményedni hagyják. A megszilárdult gyümölcssajtot kiborítják, és a másik oldalát is megszáritják. A szárítás néhány napig is eltarthat. Szébb, áttetszőbb lesz a sajt, ha az áttört birs-pépet cukorsziruphoz keverik és legfeljebb 15 percig forralják, hogy a pektin gélesedési hajlama ne romoljék. A cukorszirup a gyümölcspéppel egyenlő mennyiségű cukorból és kilogrammonként 2 dl vízből készül. Az optimális cukortartalom 40-60%

A *birsalmasajt* színe attól függ, hogy az elkészítés és a tárolás során az enzimes barnulás milyen mértékű. Gyors hőkezeléssel, citromlé hozzáadásával világos sárgás-rózsaszínes terméket kapnak, e nélkül viszont a sajt színe aranybarnába hajló lesz.

(<https://www.torzsasztal.com/edesipari-termekek/birsalmasajt.html>)

1. Milyen eredetű a birsalmasajt-készítés? 5 pont
2. Milyen alapanyagok szükségesek a birsalmasajt-készítéshez? 5 pont
3. Milyen formája van hagyományosan a birsalmasajtnak? 5 pont
4. Mennyi cukor szükséges a birsalmasajthoz? 5 pont
5. Hogyan készül a világos színű birsalmasajt? Írd ki a vizsgalapra a helyes válaszok betűjelét!
 - a. világos birsalmából főzik
 - b. keveset főzik
 - c. citromlevet adnak hozzá
 - d. kiteszik a napra 5 pont
6. Melyek IGAZAK és melyek HAMISAK a következő megállapítások közül? Jelöld őket a vizsgalapon!
 - a. A birsalma pépet cukor nélkül, folytonos keverés közben főzik.
 - b. A birsalma sajtot a kenyérrel együtt sütik.
 - c. A kész birsalmasajtnak mindkét oldalát meg kell szárítani.
 - d. A tüllel letakart birsalmasajtot sötét, hideg helyen szárítják.
 - e. A szárítás néhány hétig is eltarthat. 5 pont
7. Miről ismernéd fel a birsalmasajtot? 5 pont
8. Mi a szöveg kommunikációs funkciója? Indokold válaszodat! 5 pont
9. Győzd meg édesanyádat, hogy főzzön neked birsalmasajtot! Gyűjts 5 érvet arra, hogy miért szeretnéd megkóstolni! 5 pont