



MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM

3. MINTAFELADATSOR

KÖZÉPSZINT

I. SZÖVEGÉRTÉS ÉS KÖZNAPI SZÖVEGALKOTÁS

Időtartam: 90 perc

2015

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Fontos tudnivalók

Tisztelt Vizsgázó!

A rendelkezésére álló 90 perc alatt két feladatot kell megoldania:

- 1) Szövegértési feladatsor
- 2) Köznapi szövegalkotási feladat – ezen belül két lehetőség közül választhat:
 - A) Érvelés
 - B) Gyakorlati szövegműfaj

A két feladatot tetszés szerinti sorrendben oldhatja meg.

A szövegértési feladat megoldására körülbelül 60 percet, a köznapi szöveg alkotására körülbelül 30 percet javasolunk.

Alaposan olvassa el a feladatokat, kérdéseket, szempontokat!

Figyeljen arra, hogy hány megoldást kér a feladat, milyen formában és milyen terjedelemben!

Bátran fogalmazzon önálló véleményt, ha azt kéri a feladat!

Írásait gondosan szerkessze, helyesírását ellenőrizze a szótárból, ha bizonytalan!

Jegyzetet, vázlatot készíthet, de ügyeljen rá, hogy azok elváljanak a kész fogalmazástól!

Eredményes munkát kívánunk!

Szövegértési feladatsor

Olvassa el a következő szöveget, majd oldja meg a kapcsolódó feladatokat!

A sütés-főzés 12 módszere

Ha finom és egészséges ételleket szeretnénk az asztalra varázsolni, az alapanyagok okos kiválasztása mellett arra is érdemes figyelni, hogy milyen módon készítjük el ezeket. A továbbiakban bemutatjuk a konyhában főzés, sütés során bevethető módszereket, és azt is eláruljuk, hogyan mérsékelhető az ételekhez adott zsiradék mennyisége és a vitaminvesztés.

Vizes ételkezelési módszerek

Gőzöléses és forralásos ételkészítés

A gőzöléses és forralásos alapú főzési eljárások során többnyire valamilyen folyadék segítségével készítjük el az ételleket – általában vízben, ízesített alaplében vagy gőzben. A gőz (azaz a párolás) előnye, hogy adott hőmérsékleten nagyobb hőenergia átadására alkalmas, így az étel hamarabb megfő, és kisebb a tápanyagvesztés. A főzési hőmérséklet 70° és 120°C között változhat. A vizes eljárások elsősorban tészta, rizs, hüvelyesek vagy más zöldségfélék elkészítésére alkalmasak. Az alábbiakban – a teljesség igénye nélkül – bemutatjuk a leggyakoribb módszereket.

1./ Forralás

Főzés nagy mennyiségű, kb. 100°C-os folyadékban.

Ötletek:

- Használjuk a lehető legkevesebb vizet, ezáltal csökkenthetjük a vitamin- és ásványianyag-vesztés mértékét!
- Ha van rá mód, tartsuk meg a főzővizet, és használjuk fel levesalapként, mártásokhoz vagy rakott ételek elkészítéséhez!
- A vitamintartalom növelése érdekében az elkészült ételt hintsük meg kevés friss, finomra vágott zöldfűszerrel (pl. petrezselyemmel vagy kaporral)!

2./ Lassú főzés (abálás)

Főzés a forráspontnál alacsonyabb hőmérsékletű (75°–95°C-os) folyadékban.

A zöldségek és a burgonya elkészítéséhez nem ideális módszer, mivel a hosszú főzési idő miatt nagyobb mennyiségű tápanyag távozik az ételből, a tápanyagok egyszerűen „kifőnek” a főző folyadékba.

Ötletek:

- Használjunk nagy átmérőjű lábost!
- Amennyiben az étel jellege engedi, a sót és a cukrot részben kiválthatjuk szárított és zöldfűszerekkel!

3./ Gőzben főzés (gőzölés, kigőzölés)

Az étel ebben az esetben egyáltalán nem érintkezik a főzőlével, hanem annak forró, 100°C-os gőzében puhítjuk meg. Ehhez használhatunk kimondottan erre a célra árusított gőzölő edényt, vagy az ételt rátehetjük egy lábásba helyezett rácsra, forrásban levő kevés folyadék fölé.

Ötletek:

- Ízletesebb lesz az étel, ha a gőzöléshez víz helyett valamilyen zamatos folyadékot, például hús- vagy zöldséglevest, bort, zöldfűszerekkel vagy citrommal ízesített vizet használunk.

4./ Párolás/dinsztelés

A párolás számos kímélő húsos vagy zöldséges fogás elkészítésének alapja. Intenzívebb, kellemesebb ízű lesz a húsetel, ha az alapanyagot megpirítjuk a főző folyadék hozzáadása előtt.

Ötletek:

- A megmaradt vizet felhasználhatjuk szószokhoz vagy levesek alapjaként.
- Gyorsabban elkészül az étel, ha a lábast szorosan illeszkedő (a lehető legszélesebb és leglaposabb) fedővel fedjük le!

5./ Főzés nagy nyomáson

Főzés kuktában, 105°–120°C-on.

A módszer nagy előnye, hogy a nagyobb nyomás és a magasabb hőmérséklet lerövidíti a főzési időt. A kuktát azonban nemcsak főzésre, hanem zöldségek/gyümölcsök előfőzésére, abálásra és újramelegítésre is használhatjuk.

Ötletek:

a) Ügyeljünk a főzési idő pontos betartására, mert az étel nagyon gyorsan szétfőhet!

6./ Főzés mikrohullámú sütőben

A mikrohullámú sütőben elektromágneses hullámok segítségével, kis mennyiségű folyadék hozzáadásával vagy a nélkül készíthetjük el a fogásokat. Az étel felszínén azonban csak akkor keletkezik piros és ízes kéreg, ha a főzést valamilyen száraz eljárással (pl. grillezéssel) is kiegészítjük. Ételek felmelegítésére a mikrohullámú sütő ideális.

Száraz ételkészítési módszerek

Az étel felmelegítése e módszerek esetében levegő vagy zsiradék segítségével történik. A főzési hőmérséklet 120° és 150°C között mozog, de rövid időre akár a 300°C-ot is elérheti. A továbbiakban részletezett módszerek leggyakrabban fehérjében gazdag nyersanyagok (hús, hal vagy tengeri ételek) elkészítésére használatosak, valamint akkor, ha azt szeretnénk, hogy az ételnek ízes és ropogós kérge képződjön.

7./ Sütés

Az ételt tűzhelyen vagy sütőben, zsiradékon vagy a nélkül készítjük el, 140°–200°C-on. Az eljárás rövid ideig tartó formája a pirítás.

Ötletek:

a) A húsok nedvességtartalmának megőrzése érdekében kezdjük a sütést magasabb hőmérsékleten, majd alacsonyabb hőmérsékleten fejezzük be! Így megőrizhetjük a vitaminokat, ásványi anyagokat és a nedvességet.

b) Használjunk repce- vagy napraforgóolajat! A húsokat saját levükben is megsüthetjük!

c) A zöldségeket csak minimális mennyiségű olajjal kenjük át, hogy ne szívjanak magukba sok zsiradékot a sütés során!

d) Tálalás előtt távolítsuk el a sötétbarnára vagy feketére színeződött részeket, mert azok rákkeltő hatású anyagokat tartalmazhatnak!

8./ Pirítás

Pirítás során kevés zsiradékon, folyamatos kevergetés mellett melegítjük az ételt.

Ötletek:

a) A pirítás elsősorban vékonyra vágott húsok és zöldségek elkészítéséhez ideális.

b) A megfelelően piros szín elérése érdekében érdemes a bepácolt húsokat megszáritani a pirítás előtt!

c) Egyszerre csak egy rétegnyi ételt pirítsunk, ne tegyünk egyszerre túl sokat a serpenyőbe!

9./ Grillezés

Az ételt zsiradékon vagy zsiradék hozzáadása nélkül sugárzó vagy közvetlen hő segítségével készítjük el. Grillezési módok:

Grillezés magas hőmérsékleten: az ételt gázláng vagy faszén fölé helyezett grillrácon vagy -rostélyon sütjük meg.

Felső grillezés: az ételt gázzal vagy árammal fűtött sütőlap vagy egyéb hőforrás alá helyezük.

Alsó-felső grillezés: e módszer során sugárzó vagy áramló hő, vagy a kettő kombinációja segítségével készítjük el az ételt.

10./ Zsiradékban történő sütés

Az ételt forró, 140°–190°C-os olajban sütjük és pirítjuk. Az egyes módszerek a felhasznált zsiradék mennyiségében különböznek egymástól. Megfelelően végzett sütéskor az olajban elkészített burgonya és zöldség jobban megőrzi vitamin- és ásványianyag-tartalmát, mint főzés vagy gőzölés esetén, zsír- és energiatartalma viszont magasabb lesz.

Sütés nagy mennyiségű olajban, amikor az étel teljesen belemerül a forró olajba.

Ötletek:

- Az ételt a lehető leggyorsabban süssük meg!
- Tálalás előtt csepegtessük le az olajat az ételről, vagy egy papírtörülővel itassuk fel a felesleget!
- Az olajat ne használjuk fel többször egymás után!
- Ha az olaj füstölni kezd, azonnal öntsük ki!

11./ Sütés serpenyőben

Az előző eljárás egy változata, amikor a nyers vagy előkészített ételt kisebb mennyiségű zsiradékban sütjük és pirítjuk meg.

Ötletek:

- A sütést megfelelő hőmérsékleten végezzük, és győződjünk meg róla, hogy az étel jól átsült-e; ezzel minimálisra csökkenthetjük a felszívott zsírmennyiséget, ami átáztatná az elkészült ételt.

12./ Sütés wokban

E hagyományos kínai eljárás során az ételt kevés olajon, serpenyőben (wokban) készítjük el.

Amennyiben az étel jellege megkívánja az alapanyagok pácolását, használjunk alacsony zsírtartalmú pácoakat, mert akár ennek az olajtartalma is elegendő lehet a sütéshez.

Annak érdekében, hogy az étel ne szívjon fel sok zsiradékot, az olajat csak finoman permetezzük, vagy ecsettel vékonyan kenjük rá az ételre, esetleg egy kevés olajjal kenjük át a serpenyőt. Ha az étel sütéskor hozzátapad a serpenyőhöz, olaj helyett inkább egy kevés alaplevet vagy vizet adjunk hozzá!

1. A szöveg alapján töltsd ki az alábbi fadiagram négy üres (fehér) rovatát!

	Forralás	X
	Lassú főzés	
	Gőzölés	
	Párolás	
	Főzés nagy nyomáson	
	Főzés mikrohullámú sütőben	
Száras ételkészítési módszerek	Sütés	X
	Pirítás	
	Grillezés	
		Felső grillezés
		Alsó-felső grillezés
	Zsiradékban történő sütés	
	Sütés serpenyőben	X
Sütés wokban		

4 pont

Melyik két módszert tekinti egymás változatainak a szöveg?

_____ és _____

1 pont

2. Keresse ki a szövegből a felsorolt szavakkal rokon értelmű kifejezéseket!

Abálás – _____

Párolás – _____

Gőzöléses és forralásos ételkészítés – _____

Főzés nagy nyomáson – _____

4 pont

3. A sütés-főzés fontos szempontja, hogy „hogyan mérsékelhető az ételekhez adott zsiradék mennyisége és a vitaminvesztés”. Melyik célt szolgálják az alábbi tanácsok/ötletek? Írja a megfelelő válasz betűjelét a tanácsok mellé!

- A) a zsiradék csökkentése
 B) a vitaminvesztés csökkentése
 C) egyiket sem, más a tanács célja
 D) nem derül ki a szövegből, hogy mi a tanács célja

- forralásnál (1.) az elkészült étel meghintése zöldséggel _____
- sütés esetén (7.) a sötétbarnára vagy feketére színeződött részek eltávolítása _____
- sütés esetén (7.) a húsokat saját levükben is megsüthetjük! _____
- nagy nyomáson történő főzés esetén (5.) a főzési idő pontos betartása _____
- serpenyőben történő sütésnél (11.) annak ellenőrzése, hogy megsült-e az étel _____

5 pont

4. Válassza ki, hogy milyen viszonyban vannak a szöveg szerint a párba állított lehetőségek! Írja a lehetőségek mellé a megfelelő viszony betűjelét!

Lehetséges viszonyok:

- A) A szöveg egyformán fontosnak vagy jó megoldásnak tartja
 B) A szöveg nem hasonlítja össze őket
 C) A szöveg fontosabbnak vagy jobb megoldásnak tartja az elsőt
 D) A szöveg fontosabbnak vagy jobb megoldásnak tartja a másodikat

Lehetőségek		Viszony betűjele
gőzölésnél vizet használjunk	gőzölésnél ízesített folyadékot használjunk	
sütésnél a 120° és 150 °C között főzési hőmérséklet	sütésnél a 300 °C-os főzési hőmérséklet	
az alapanyagok okos kiválasztása	az elkészítés módja	
repceolaj	napraforgóolaj	

4 pont

5. Melyik megoldást ajánlja leginkább a szöveg az alábbi célokhoz?

Melegítéshez – _____

Kímélő ételek elkészítéséhez – _____

Gyors ebédkészítéshez – _____

3 pont

6. A szöveg figyelmeztet az egyes főzési eljárások veszélyeire is. Melyik eljárásnak van meg az alábbi veszélye? Írja oda az eljárás számát!

Ha krumplit vagy más zöldségeket főzünk, az anyagok elvesztik a bennük lévő értékes anyagok jelentős részét. _____

Könnyen szétfő az étel benne. _____

Ha vastagon tesszük bele az ételt, akkor csak az első réteg sül át. _____

Zsírosabb lesz a krumpli _____

4 pont

7. Melyik szóval helyettesíthetjük az alábbi szövegrészekben a kötőjelet?

repce- vagy napraforgóolajat (7. eljárás) – _____

Alsó-felső grillezés (9. eljárás) – _____

grillrácsra vagy -rostélyon (9. eljárás) – _____

3 pont

8. Az eredeti szövegből kihagytunk két mondatot.**Melyik eljárás végére illik az alábbi összefoglaló mondat:** „Ne növeljük feleslegesen az étel zsírtartalmát.” _____ eljárás**A 10. eljárás melyik ötletsora után illik az alábbi magyarázó mondat:** „A hosszabb sütési idővel megnő a felszívott olaj mennyisége.” _____ ötlet

2 pont

9. A legtöbb bekezdésben kisbetűk jelzik, hogy új egység kezdődik. Néhány pontban azonban nem találunk ilyen jeleket. Miért?

6./ Sütés mikrohullámú sütőben.

A szöveg azért nem tartalmaz kisbetűs felsorolást, mert _____

9./ Grillezés.

Az egyes pontokat azért nem kisbetűvel jelölte a cikk szerzője, mert _____

12./ Sütés wokban.

Ha a szöveget átalakítanánk, _____ darab kisbetűs bekezdést lehetne alkotni.

3 pont	
--------	--

10. Olvassa el a következő tanácsokat!

a) Aláhúzással jelölje (Nem/Igen), hogy ezek közül melyeket javasolja a szöveg!

b) Írja a tanács mellé a megfelelő eljárás számát, amelyben olvashatunk róla!

Ha főzzük a zöldségeket, akkor a főzőlevet is használjuk fel ételeinkhez!

Nem Igen

Ha igen, a következő eljárás(ok)nál: _____

A főzelékeket ne rántsuk, hanem csökkentett zsírtartalmú tejföllel, joghurttal habarjuk be!

Nem Igen

Ha igen, a következő eljárás(ok)nál: _____

A rántott hús és pörkölt helyett süssünk fóliában, cserépedényben, mikrohullámú sütőben, grillezzünk és pároljunk kuktában.

Nem Igen

Ha igen, a következő eljárás(ok)nál: _____

Zsírban, olajban sütéskor sok zsiradék szívódik be a húsokba, bundás kenyérbe, lángosba, burgonyába, még ha a sütés után papírral megpróbáljuk is „felitatni” a zsiradékot.

Nem Igen

Ha igen, a következő eljárás(ok)nál: _____

A sütéshez felhasznált olaj további főzésre, ételkészítésre nem használható.

Nem Igen

Ha igen, a következő eljárás(ok)nál: _____

5 pont	
--------	--

11. A szövegben leírt eljárások közül melyik kettőt használja fel az alábbi recept?

Fokhagymás-tejszínes csirkemell

Végy 60 dkg csirkemellet. Tisztítsd meg jó alaposan, majd vágd apró, egységes méretű kockákra. Ha ezzel kész vagy, jó alaposan sózd be, és tedd félre. 4-5 gerezd fokhagymát tisztíts meg, és készítsd elő a kislyukú reszelőt. Egy mélyebb serpenyőben olvassz vaját vagy forrósíts vékony réteg olajat, és kezd el pirítani benne a húst.

Amikor már minden kis kockának minden oldala szépen kifehéredett, akkor add hozzá a fokhagymát, majd őrölj rá egy kis borsot. Ezután keverd át jó alaposan, majd jöhet 2 dl zsíros tejszín, bele a bazsalikom és a szerecsendió.

Ismét keverd át jó alaposan az egészet, vedd kis lángra, és hagyd még öt percig fortyogni, ügyelve, hogy le ne égjen. Ha ez is letelt, akkor vedd le az egészet a tűzről, és már kész is van.

_____ és _____

2 pont	
--------	--

40 pont	
---------	--

Forrás:

Szöveg: <http://www.harmonet.hu/szepseg-wellness/53712-gozolve,-piritva,-parolva:-a-sutes-fozes-13-modszere.html>

<http://www.harmonet.hu/szepseg-wellness/53712-gozolve,-piritva,-parolva:-a-sutes-fozes-13-modszere.html?page=2>

A 11. feladat receptje: http://www.femina.hu/recept/fokhagymas_tejszines_csirke_recept

Köznapi szövegalkotási feladat (választható az A vagy a B feladat)

A) Érvelés

Angol vagy német nyelvet tanuljak?

Gyakran felmerül a kérdés, hogy a magyar nyelvtanuló számára legfontosabb két idegen nyelvet, az angolt és a németet, milyen sorrendben célszerű elsajátítani. Sokan úgy vélik, a nemzetközi kommunikáció számára régóta kiemelt jelentőségű angollal kell kezdeni, utána következhet a másik. A nyelvtanárok szerint egyéb megfontolások is léteznek. Bár az angol és a német rokonságban állnak egymással, a magyar viszont egyikükkel sem, a német nyelvtani szerkezetét jóval közelebb érezzük anyanyelvünkhöz az angolénál. Van tehát annak is ésszerű alapja, hogy a némettel kezdjünk, s csak utána forduljunk a számunkra gyakran meglepő mondatépítkezésű angol felé. Újabb szempont, hogy a megfigyelések szerint, aki németül már tud, nagy valószínűséggel angolul is meg fog tanulni, ez fordítva kevésbé igaz. Az esetek többségében persze minden racionális megfontolást felülír a szimpátia: e tekintetben az angol a nyelvtanulók döntő többsége számára magasan a német felett áll.

Horváth Gábor (a Kétnyelvű Iskoláért Egyesület elnöke)

A két nyelv közül melyik nyelv tanulását tartja elsődlegesnek Magyarországon? Állásfoglalását 3–5 érvel, esetleg cáfolattal is támassza alá!

VAGY

B) Gyakorlati szövegműfaj

Motivációs levél

Írjon motivációs levelet a következő apróhirdetésre való jelentkezéshez! A megfogalmazott feltételek közül 3–5 szempontot érintsen!

Tartós munkára telefonos értékesítőt keresünk új, exkluzív, sportos ruházati termékek bevezetéséhez.

Feladatok:

- új ügyfelek felkutatása
- telefonos kapcsolatfelvétel
- időpontok számítógépes összesítése

Elvárások:

- érettségi
- kiemelkedő telefonos kommunikációs és kapcsolatteremtő készség
- nyelvvizsga
- jó problémamegoldó készség
- dinamikus, kitartó személyiség
- magas szintű számítástechnikai ismeret

Fizetés: megegyezés szerint.

Telefonos értékesítői tapasztalat előny!

Önéletrajzot és motivációs levelet az állás@állás.hu email címre kérünk.

Elérhetőség: Prél Tivadar értékesítési igazgató, Sportruha Kft., 2040 Budaörs, Sport utca 88.

A köznapi szövegalkotási feladat szövegének terjedelme 120–200 szó legyen.

A javító tanár csak a vizsgázó által választott feladat pontszámait írja be!

A) Érvelés			B) Gyakorlati szövegműfaj		
Világos állásfoglalás	1 pont		Tartalom (feltételek)	4 pont	
3–5 releváns érv	5 pont		Formai elemek	4 pont	
Megfogalmazás	4 pont		Nyelvi minőség	2 pont	
Összesen	10 pont		Összesen	10 pont	

		Maximális pontszám	Elért pontszám
Szövegértés és köznapi szövegalkotás	Szövegértési feladat	40	
	Szövegalkotási feladat	10	

MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM

3. MINTAFELADATSOR

KÖZÉPSZINT

II. MŰÉRTÉLMEZŐ SZÖVEGALKOTÁS

Időtartam: 150 perc

2015

Fontos tudnivalók

Tisztelt Vizsgáló!

A rendelkezésére álló 150 perc alatt válasszon ki és oldjon meg egy feladatot! Ha munka közben mégis a másik feladat mellett dönt, az előzőt húzza át!

A kifejtésben vegye figyelembe a feladatban adott szempontokat!

Bátran fogalmazzon önálló véleményt, és adjon számot ismereteiről is!

Írását gondosan szerkessze, helyesírását ellenőrizze a szótárból, ha bizonytalan!

Jegyzeteket, vázlatot készíthet, de ügyeljen rá, hogy azok elváljanak a kész fogalmazástól!

Válasza 400–800 szó terjedelmű legyen!

Eredményes munkát kívánunk!

Egy mű értelmezése

Értelmezze az alábbi műben megjelenített konfliktust! Magyarázza meg, hogy milyen eszközökkel és hogyan érzékelteti a szöveg a két fél összetett viszonyát! Térjen ki a versen végigvonuló motívum jelentőségének, jelentésének alakulására is!

Lackfi János: *Dühöngő*

Becsapja az ajtót, duzzog mögötte hosszan, 1
tudja, hogy nem látom, mégis nagyon jól látom,
mintha üvegből lenne az a rozzant ajtó, előttem
van testtartása, az ágyon punnyad összeroskadva,
gúlát rakott kamasz-csontjaiból, már csak alá kell gyújtani, 5
párnát szorít a hasához, mintha terhes lenne, tudom,
hogy velem terhes, engem kell most megszülnie,
aki szültem, hát majd kivárom a vajúdást, van a
konyhában-fürdőszobában dolgom bőven, részben őmiatta,
aki tizenéve minden áldott nap meg kell szüljön engem, 10
akit tizenéve minden áldott nap meg kell szülnöm újra.
Mikor az az átkozott ajtó nagy nehezen megnyílik végre,
nálá a lemez még mindig ugyanott van elakadva,
pedig a téma már akkor is csak ürügy volt, amikor bement,
belékapaszkodik, mint nadrágszárba tacsókó, próbálgatja 15
az ellenállást, pedig csak tessék-lássék szólok közbe-közbe,
legyen valami, dühöngje ki magát, jót tesz az egészségnek,
ez is ugyanúgy hozzátartozik, mint a második ajtócsapódás.
Torkig vagyok már, nem elég, hogy főzök, mosok, vasalok 20
a nagyságos asszonyra, nem elég, hogy viselem rigolyáit,
még ezek az ajtócsapdosások is, egy szép napon arra jön majd
haza, hogy leszereltettem az egészet, nagy önállósága jelképét,
letesszük a konténer mellé, vigye, aki erre vágyik, kíváncsi
vagyok, attól fogva mit vagdosna vajon, labdát a falhoz, 25
könyvet a földhöz? Persze, hogy megbocsátok, ölelem át,
ne lássa, hogy a szemem telefutott könnyel, érzelmes öreglány,
tényleg miféle jelentősége van ilyenkor vitának, ajtónak,
csapkodásnak, hiszen a testünk éppoly szorosan tapad
egymáshoz, mint mikor ringattam, mint mikor őt vártam,
leválhat végre rólam, megszültük egymást, csak az a 30
kajla kilincsű, zsanérjain elferdült ajtó néz ki egyre
gyalázatosabban.

2012

A szöveg forrása: *Jelenkor*, 2012, 55. évfolyam, 4. szám, 373. oldal
<http://www.jelenkor.net/archivum/cikk/2481/emberszabas>

VAGY

Két mű összehasonlító értelmezése

Az alábbi két mű egy-egy római császárt állít középpontba: Titus császárt (uralkodott 79–81 között) és Marcus Aureliust (uralkodott 161–180 között).

Értelmezze az alábbi szövegeket! Összehasonlító értelmezésében térjen ki a megjelenített alakok néphez, világhoz fűződő viszonyára is!

Megoldásának terjedelme 400–800 szó legyen!

Katona József – Spiró György: *Jeruzsálem pusztulása (részlet)*

TITUS:¹

Unalmas, gyötrelmesen unalmas az élet. Én, aki császár leszek egykor, amint atyám, a mostani császár utolsót ráng hörögve, császárként is unni, utálni fogom az életet mindhalálig. Ez a sivatag, itt, ez a pusztaság Jeruzsálem összerontatott falai alatt, ez az én otthonom, ez az én lelkem. Ez a nyivákolás a fuvolán e bús rabok által, ezek az én beszáradt könnyeim. Miféle csoda érhet még engemet, ki látom a gyilkolás minden indokát, hiszen az egymás kócbelébe vájó bábokat én rángatom, én uszítom merő unalomból?! Az istenek csapása rajtam, hogy számomra kiismerhető az ember, ez a vérengző vadaknál vérengzőbb vadállat. Átlátszó az ember. Egymásnak ugratom őket gyermekkorom óta, ők egymás nyakába mélyesztve metszőfogukat hemperegnek, ránganak soha másképpen, mindig ugyanúgy, unalmasan: életre-halálra. Mennyivel többet nyújtanak e téren a tigrisek, a hiénák, a hullók! Azok játszani tudnak. Meglepetést okozni képes az állat, soha az ember. Kiszámítható az ember, mert bír az értelemmel. Én pedig, hogy múlassam időmet, eljátszom velük játékaimat újra meg újra, hol nősténybe, hol kanba mélyesztem karmomat, lázongó nedveimnek kutatván kiutat, és bámulom a kiszámíthatóság egyhangú csodáját: egyformán zokog mind, aki veszít és fájdalmában nyüszít, a nyertes egyformán vijjongva nyerít, dobálva örömeiben tagjait, a haldokló sohase tud kitalálni mást: ráng és hörög, a csecsszopó visítva mászik ki a fényre, mindezt az emberi fajta söpredéke, a költő hazug szavakkal felmagasztosítja, hogy hatalmának örvendjen a mindenkori császár, a bábok bábja, e lárvák felkent uralkodója, kivé majd magam is leszek, ha orvul le nem dőfnek egyszer. De nem dőfnek le. Ezek engem? Ezek soha. Ezek csak emberek.

1814, 1981

Áprily Lajos: *Marcus Aurelius*

A parton állt, füves, fa-védte halmon,
a szélben őszi lomb rezgett a fán.
Tűnődött sorson, életem, hatalmon
s nézett az illanó hullám után.

De most, a két szárnyát ölesre tárva,
halász-sas szállt az Ister-ár² fölött.
Megrezsent és bámult a vadmadárra,
Gyönyörű vagy – szólta, és gyönyörködött.

Figyelte, büszkén hogy ring lengve le s föl,
lecsapni sodró hullámig mer-é?
S egyszerre túlról, sűrű, vén füzesből
kvád³ nyíl suhant a lengő sas felé.

Billent s zuhant már. Elkísérte szemmel,
amíg a loccsanó habokba hullt.
Lelke megtelt szokatlan sejtelemmel,
s a bölcs és büszke homlok elborult.

A Jelentés a völgyből című kötetből (1965)

Forrás: Katona József – Spiró György: *Jeruzsálem pusztulása*. In: Spiró György: *Csirkefej*. Darabok. Bp. 1987. Magvető Könyvkiadó. 12. old.

Áprily Lajos: *Marcus Aurelius*. In: *Áprily Lajos összes költeményei*. Szerk. Győri János. Bp. 2006. Osiris Kiadó. 369–370. old.

¹ Titus hadvezérként ostromolta meg és foglalta el Jeruzsálemet. A templomot leromboltatta, és nagy vérengzésbe kezdett a foglyok között.

² Ister – a Duna régi elnevezése.

³ Kvád – germán törzs, tagjai a Római Birodalom ellen harcoltak, majd bukásuk után Pannónia területére telepítették őket.

		Maximális pontszám	Elért pontszám
Szövegértés és köznapis szövegalkotás	Szövegértés	40	
	Szövegalkotás	10	
Műértelmező szövegalkotás	Tartalmi minőség	25	
	Nyelvi minőség	15	
Helyesírás		8	
Íráskép		2	
Az írásbeli vizsgarész pontszáma		100	

javító tanár

Dátum: _____