

**Examenul național de bacalaureat 2021  
Proba E. b)**

**Limba și literatura maghiară maternă**

**Testul 11**

*Filiera teoretică – Profilul umanist; Filiera vocațională – Profilul pedagogic*

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

**I. TÉTEL**

**(30 punct)**

**Olvassa el figyelmesen a következő költeményt! A megadott kérdésekből, feladatokból kiindulva értelmezze a verset körülbelül két oldalnyi összefüggő szövegben!**

**Kosztolányi Dezső: Üllői-úti fák**

*Az ég legyen tivéletek,  
Üllői-úti fák.  
Borítsa lombos fejetek  
szagos, virágos fergeteg,  
ezer fehér virág.  
Ti adtatok kedvet, tusát,  
ti voltatok az ifjúság,  
Üllői-úti fák.*

*Másoknak is így nyíljatok  
Üllői-úti fák.  
Szívják az édes illatot,  
a balzsamost, az altatót  
az est óráin át.  
Ne lássák a bú ciprusát  
higgyék örök az ifjúság  
Üllői-úti fák.*

*Haldoklik a sárgult határ,  
Üllői-úti fák.  
Nyugszik a kedvem napja már,  
a szél búsan dúdolva jár,  
s megöl minden csirát.  
Hova repül az ifjúság?  
Feleljetek, bú lombu fák,  
Üllői-úti fák.*

*Forrás: Kosztolányi Dezső: Összegyűjtött versei. Révai Kiadó. 1940. 27.*

- a. A dal mely műfaji sajátosságait ismeri fel a versben? 5 pont
- b. Milyen kapcsolat fedezhető fel a vers beszélője és a megjelenített táj között? 5 pont
- c. Milyen jelentések kapcsolódnak a fa motívumához a műben? 5 pont
- d. Melyek az impresszionista stílus jellemzői a versben? 5 pont

A költemény értelmezésének módja külön elbírálásban részesül, melynek szempontjai a logikus gondolatmenet, szövegkohézió, helyesírás, helyes fogalom- és nyelvhasználat. 10 pont

**Megjegyzés:** A szövegalkotásban nem kell figyelembe venni a kérdések/feladatok sorrendjét. A terjedelem nem befolyásolja a pontozást.

## II. TÉTEL

(30 pont)

Olvassa el a következő szöveget, majd oldja meg a hozzá kapcsolódó feladatokat/válaszoljon a kérdésekre!

A levendula körülbelül fél méter magas évelő növény. Ajakos virágai a szár végén, a hártvás murvalevek hónaljában foglalnak helyet és szaggatott füzérvirágzatot alkotnak. Az egyes virágok ibolyakék színűek, a felső ajkuk két, az alsó háromkaréjú. Hazája a Földközi-tenger vidékének nyugati része. Sok helyen termesztik, különösen Dél-Franciaországban és Angliában, de hazánkban is nagymértékben elterjedt már termesztése.

A legkorábbi feljegyzés a levendula használatáról az ókori Egyiptomból származik. A levendulaolaj az egyik fontos szereplője volt a mumifikálás folyamatának. Későbbi korokban, számos kultúrában, úgymint például az ókori Rómában, Perzsiában és Görögországban, a fürdők vizéhez adott anyagok egyikévé vált, és hittek benne, hogy a levendula megtisztítja a testet és a lelket. A rómaiak annyira luxus növénynek tartották, hogy 1 fontját 100 denariusért adták (akkori pénzem), amely nagyjából megfelelt egy farm munkásának havi bérével, vagy körülbelül 50 hajvágásnak a fodrásznál. A késői latin neve a *lavandārius* volt, mely a *lavanda* (mosni való dolgok) és a *lavāre* (mosni) szavakból ered.

Az ókori idők óta a levendulát több betegség gyógyítására is alkalmazták, úgy mint: mentális problémákra, szorongásra, álmatlanságra, depresszióra, fejfájásra, hajhullásra, émelygés, hányingerre, pattanásokra, fogfájásra, bőr irritációra, rákra.

A levendula kiváló kulináris gyógynövény, amely számos receptben felhasználható. A virágokat, leveleket és egész ágakat is használják. Mindig ügyelni kell a valódi levendula (*Lavandula angustifolia*) használatára. Az igazi levendula összetéveszthetetlen fűszeres és kámforszerű íze néha virágos és kissé keserű. A levendula friss ágai például húskételeket is ízesíthetnek. A csirke-, bány- és halételeknek kiváló íze van, ha a levendulát kakukkfűvel vagy rozmaringgal kombinálják. A dörzsölt vagy apróra vágott levendulalevél különleges ízt biztosít sokféle sajtban, például kecskesajt, lágy sajt, Gorgonzola vagy raclette. A levendula aromája kiadós krémlevesekhez is alkalmas. Finoman kell bánni a levendula hozzáadásával, mivel a levelek általában nagyon aromásak és intenzív ízűek. A levendula virágokat gyakran használják desszertekhez is. Például a bogyós gyümölcsöket tartalmazó gyümölcssalátákba belekevert levendulavirág kiváló ízhatást képes létrehozni. A levendula süteményekhez, szarvasgombához és fagyalathoz is ideális. Különlegesség a levendulaméz, amelynek íze finom virágaromájú. Érdemes inkább a kiváló minőségű mézfajtákkal dolgozni. A levendulaméz sok ásványi anyagának köszönhetően nagyon egészséges. A levendula szörp egy briliáns megoldás lehet a kedvelőinek, hogy feldobják a különböző italokat egy kis virágos, édeskés ízzel. Jól megy koktélokba, gin tonicba, limonádékba, teába. Könnyű elkészíteni otthon, és nem mellékesen nem is drága.

(<https://zoldszeresz.hu/levendula/>)

- Hol található a levendula hazája? Írja ki a vizsgalapra a helyes válasz betűjelét!
    - Franciaország déli részén
    - A Földközi-tenger keleti részén
    - Anglia északi részén
    - A Földközi-tenger nyugati részén5 pont
  - Írjon ki öt adatot a levendulával kapcsolatban! 5 pont
  - Mi a szöveg kommunikációs funkciója? Indokolja választát! 5 pont
  - Érveljen 10–15 mondatban az alábbi kijelentés igazságtartalma mellett vagy ellen:  
„A levendula kiváló kulináris gyógynövény.” 10 pont
- Logikus gondolatvezetés, szövegkohézió, nyelvi igényesség, helyesírás 5 pont

**Megjegyzés:** A feladatok sorrendjének betartása nem kötelező. A terjedelem nem befolyásolja a pontozást.

**III. TÉTEL**

**(30 pont)**

Írjon értekezést körülbelül két oldal terjedelemben **Hűség és/vagy hűtlenség az epikában** címmel egy ön által választott magyar szépirodalmi mű (pl. **Mikszáth Kálmán: A bányai csoda, Jókai Mór: Az arany ember, Móricz Zsigmond: Sárarany vagy más olvasott mű**) alapján! Értekezését egyetlen irodalmi alkotás alapján írja meg, figyelembe véve az alábbi feladatsorban javasolt értelmezési szempontokat, de kiegészítheti ezeket más szempontokkal is!

- a. a választott alkotás műfaji sajátosságai 5 pont
- b. történetalakítás a választott műben 5 pont
- c. a szereplők közötti viszony 5 pont
- d. hűség és/vagy hűtlenség megnyilvánulása a választott alkotásban 5 pont

Az értekezés megfogalmazási módja külön elbírálásban részesül, melynek szempontjai a logikus gondolatmenet, szövegkohézió, helyes fogalom- és nyelvhasználat, helyesírás, valamint az értekezés tartalmi és formai jegyeinek betartása. 10 pont

**Megjegyzés:** A szövegalkotásban nem kell figyelembe venni a szempontok sorrendjét. A terjedelem nem befolyásolja a pontozást.