

<p><i>Centre Number</i> Broj središta u kojemu se obavlja testiranje</p> <p>.....</p>
<p><i>Candidate No.</i> Broj kandidata</p> <p>.....</p>
<p style="text-align: center;">HR-C1</p>
<p><i>Surname and Initials</i> Prezime, ime (VELIKIM SLOVIMA)</p> <p>.....</p>
<p><i>Signature / Potpis</i></p> <p>.....</p>
<p><i>Date / Nadnevak</i></p> <p>..... / /</p>

**EUROPEAN CONSORTIUM FOR THE
CERTIFICATE OF ATTAINMENT IN
MODERN LANGUAGES**



Učiteljski fakultet u Osijeku

OGLEDNI PRIMJERAK TESTA

Hrvatski jezik

Razumijevanje pročitanooga teksta

Razina C1

45 minuta

25 bodova

For Examiners' Use
Only
Molimo ne
ispunjavati. Samo za
ispitivače.

Signatures
Potpisi

Ocjenjivač 1.

.....

Ocjenjivač 2.

.....

UPUTE PRISTUPNIKU

Ispunite polja u gornjem lijevom kutu ove stranice.

Sve svoje odgovore upišite u ove listiće za testiranje, na posljednjoj stranici ima mjesta za bilješke.

Pokušajte riješiti oba zadatka.

Pišite čitko.

Sve odgovore ispišite plavom ili crnom kemijskom olovkom.

Nije moguće koristiti se rječnikom.

INFORMACIJE PRISTUPNIKU

Test sadrži dva dijela.

Ne prepravljajte odgovore u tablici.

Konzorcij ne preuzima na sebe odgovornost za dodatne obavijesti koje potiču od autora teksta.

Razumijevanje pročitanaog teksta**Dio 1.****Zadatak**

Pozorno pročitajte tekst koji govori o tradicionalnome japanskom jelu – sushiju.

Nakon toga pokušajte odrediti koja rečenica iz zadane tablice sadržajno prati određeni ulomak.

Zatim pokušajte pridružiti slova brojkama u maloj tablici.

Sushi osvaja svijet

0. Iako je među industrijski najrazvijenijim zemljama svijeta, Japan je uspio očuvati svoju bogatu stoljetnu tradiciju i duhovne vrijednosti. Tradicija je očuvana i zbog toga što je Japan između 1603. i 1868. godine bio zatvoren prema vanjskom svijetu, osim trgovine s Kinom i Korejom. Time je Japan uspio zadržati stoljetnu tradiciju svojih predaka uključujući i jedinstveno kulinarsko umijeće.

1. Do nedavno Europljanima su se japanska kultura i običaji činili stranim i neobičnim, kao i japanska kuhinja koja je bila poput svojevrsnoga tabua. Ipak, u posljednje vrijeme ta se slika promijenila pa tako uređenje doma prema zakonitostima feng shuija, zabava uz karaoke, uzgoj bonsajia, sumo borbe i dakako iznimno zanimljiva japanska kuhinja, osvajaju cijeli svijet.

2. Japanci hranu prije svega smatraju užitkom, a pripremanje hrane umjetničkom vještinom. Japanska obitelj u prosjeku potroši četvrtinu prihoda na hranu koju većinom jede u restoranima gdje se poslužuju tradicionalna japanska jela od kojih je najpopularniji – sushi. Ta zanimljiva kombinacija riže, sirove ribe, povrća i alge uz dodatak umaka od soje i ljutoga wasabija tijekom posljednjih petnaestak godina postala je veliki kulinarski hit i u Europi.

3. Otkud uopće ideja o pripravljanju te nevjerojatne kombinacije? Sastojci sushija, od kojih su osnovni riža i riba, tj. morski plodovi, čine okosnicu japanske prehrane. Morska struja kuroshio koja grije obale Japana bogata je planktonima i raznovrsnom ribom, školjkama i rakovima te već stoljećima pogoduje bogatom morskom ulovu. S obzirom na to da čak 80 posto japanskoga otočja čini planinski krajolik, na ono malo obradive zemlje usredotočena je puna pozornost.

4. Sama tradicija pripremanja sushija seže unatrag tisuću godina, a nastala je kao metoda konzerviranja ribe. Prema nekim spoznajama potekla je iz zemalja jugoistočne Azije. Očišćena, sirova riba slagala se naizmjenično sa slojevima riže i soli, a na vrh se stavljao oveći kamen. Nakon nekoliko tjedana kamen je uklonjen, a umjesto njega postavljen lagani poklopac. Nekoliko mjeseci kasnije fermentirana riba i riža bile su spremne za konzumaciju.

5. Neki restorani u Tokiju još uvijek pripremaju sushi po tome originalnom receptu, a pravi se od slatkovodnoga šarana. To jelo vrlo je intenzivnoga okusa i pri prvome kušanju kod nekih može izazvati (ne)ugodno iznenađenje. Tek je kuhar Hanaya Yohei u 19. stoljeću došao na ideju da izbací proces fermentacije te se tako sushi počeo pripremati na način sličan današnjem.

6. Osoba koja priprema sushi u japanskoj kulturi ima osobitu čast. Ona se smatra nasljednikom samurajske tradicije i mora se u skladu s tim i ponašati – uz visoke standarde ponašanja i samodiscipline. Stručnjak za sushi vježba i po deset godina za mjesto majstora sushija, uz obveznu rigoroznu obuku. Sushi se smatra umjetnošću, a biti majstor sushija smatra se jednom od najvećih časti.

7. Ako se odlučite pripremiti sushi kod kuće, od morskih plodova možete koristiti dimljeni losos, svježu tunu, haringu, kuhane kozice, lignje ili kavijar u kombinaciji s avokadom, svježim krastavcem ili jajetom. Rižu je potrebno isprati u nekoliko voda, skuhati ju te, nakon što se ohladi, umiješati u nju malo octa koji smo prethodno ugrijali i u njemu otopili žličicu soli i šećera.

8. Neizostavni sastojak sushija jest *wasabi* – vrsta hrena koja se uzgaja samo u Japanu, a koji nariban na sitno svojim jakim mirisom i okusom ublažava i oplemenjuje ribu. Za pripravljanje sushija rabi se uglavnom pasta *wasabi* koja se kod nas može kupiti u većim trgovinama.

9. U pravome japanskom sushi baru prije samoga jela poslužít će vam *sake*, vrstu japanske rakije koja zauzima važno mjesto u japanskoj tradiciji već više od 2000 godina, a tijekom jela po običaju se pije

zeleni čaj. Japanci su veliki zaljubljenici u prirodu pa se velika pozornost posvećuje načinu posluživanja i aranžiranju hrane prema motivima iz prirode.

10. U Europi jedan od najpopularnijih i najzabavnijih načina uživanja u sushiju jest tzv. *sushi train* – mjesto gdje gosti sjede na visokim barskim stolicama i biraju razne kombinacije sushija s rotirajućega bara. I za kraj ne zaboravite – dobar sushi nije jeftin jer svaki za sebe pravo je malo umjetničko djelo, a znamo da sve istinske umjetničke vrijednosti imaju svoju cijenu.

A	Stanovnici Zemlje Izlazećeg Sunca ne rukuju se, nego se kod pozdrava naklone.
B	Sushi je nastao tako da se sirova riba naizmjenično slagala sa slojevima riže i soli.
C	Vrsta hrena koja se uzgaja samo u Japanu, <i>wasabi</i> , neizostavni je sastojak sushija.
D	Ako s Japancem odlučite popiti piće, nikada prvo ne točite u svoju čašu.
E	Sushi se tek u 19. stoljeću počeo pripremati na način sličan današnjemu.
F	Pripremanje hrane u Japanu smatra se umjetničkom vještinom, a hrana užitkom.
G	U sushi baru gost će dobiti vrući ubrus za brisanje ruku i par drvenih štapića.
H	Svježa tuna, dimljeni losos i kavijar dobri su sastojci za pripremu sushija kod kuće.
I	Za nastanak sushija <i>kriva</i> je morska struja koja pogoduje bogatom morskom ulovu.
J	Prave umjetničke vrijednosti imaju svoju cijenu pa tako ni dobar sushi nije jeftin.
K	U posljednje vrijeme japanska tradicija i vrijednosti osvajaju cijeli svijet.
L	Japanska kuhinja već stoljećima iznad svega naglašava važnost prirodne ishrane.
M	Tijekom jela po japanskome običaju pije se zeleni čaj, a prije jela poslužiti će <i>sake</i> .
N	Osoba koja priprema sushi vježba i po deset godina za mjesto majstora sushija.
O	Unatoč razvijenosti, Japan je očuvao stoljetnu tradiciju i duhovne vrijednosti.

**U tablici se ne smije ništa prepravljati.
Svaki prepravak smatrat će se pogreškom.**

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
O										

Razumijevanje pročitanaog teksta

Dio 2.

Zadatak

Pozorno pročitajte sljedeći tekst koji govori o otočiću Jabuci na Jadranskom moru. Zatim pokušajte s najviše pet riječi odgovoriti na pitanja. Podatci i detalji koji ne pripadaju odgovoru smatrat će se netočnima.

Crna piramida

Približno sedamdeset kilometara od otoka Visa, u smjeru zapad-sjeverozapad, iz mora se uzdiže neobična crna kamena piramida, koju je netko davno nazvao imenom sasvim suprotnim od dojma koji odaju njezine nepristupačne obale. Otočić, ili hrid Jabuka, doista djeluje kao s nekoga drugog planeta, onako tamna i pomalo prijetećega izgleda, sasvim u neskladu s predodžbama koje imamo o našim otocima kao gostoljubivim i vrijednim svakoga divljenja.

Čak i magnetska igla na kompasu u blizini Jabuke podivlja, čineći taj instrument potpuno beskorisnim, jer se u crnom vulkanskom stijenu Jabuke ponajviše može naći minerala magnetita.

No, do Jabuke malo tko i dolazi, osim radoznalih nautičara koje privlači ta točkica na pomorskim kartama. Tu se stijenu, bez obzira na to što se školski točno može definirati kao "kopno sa svih strana okruženo morem", teško zapravo može nazvati otokom jer joj se ne može prići. Dapače, praktički je onemogućen i svaki pokušaj sidrenja zbog velike dubine mora.

Jedino mjesto na kojem se Jabuci može prići s nešto manje udaljenosti jest na području s jugozapadne strane, a i to samo u rijetkim trenutcima kad je more mirno, i samo ako ste doista majstor nautike. Riječ je o strmoj, goloj i surovoj klisuri visine točno 97 metara nad morem.

A što je onda to tako posebno kod Jabuke? Zapravo, sve to navedeno jer je doista nevjerovatno da se usred jednoga relativno prometnoga mora kakvo je Jadransko može naći takav komadić divljine. Kako se Jabuka rijetko posjećuje, more oko otoka prebogato je ribom, a zbog surovosti klime na toj kamenoj mrlji žive tek dvije biološke vrste – crna gušterica i biljka po imenu zečina.

Jabuka je nekada davno nastala vulkanskom erupcijom, što je čini jednim od samo tri jadranska otočića (uz Brusnik i sike pokraj komiške plaže Kamenice) stvorenim od vulkanskih stijena.

Jabuka je od davnina slovila za jednu od najboljih jadranskih "pošta", no u vrijeme kad se plovilo bez motora, samo na vesla i jedra, malo se ribara uopće odlučivalo krenuti u tu neizvjesnu pustolovinu koja je jamčila golemi trud, ali na kraju i nagradu jer je more kod Jabuke prebogato kvalitetnom ribom pa je tako pravi zlatni rudnik za ribare.

Netko je jednom za Jabuku napisao kako u tim strašnim otocima ima "nečega čudnovatog, čudovišnog i gotovo magično privlačnog, pa se čini kao da magnetit čija snaga skreće igle brodskih kompasu, ulazi i u misli onih koji im se približavaju te pristaju mučiti svoja tijela, ugroziti vlastiti život, smrzavati se i žeđati mjesecima iskušavajući granice svoga duha i prisebnosti".

Dakako, samo u ljetnim mjesecima i s provjerenom i potkovanom posadom. Da nije tako nepristupačna i tajnovita, vjerojatno ju ni velebitske vile, kako legenda kaže, ne bi izabrale za svoj vrt i odmorište.

Primjer:

0.	Koliko je otočić Jabuka udaljen od otoka Visa? <i>Približno sedamdeset kilometara.</i>
1.	Zašto kompas postaje beskoristan u blizini Jabuke?
2.	Tko ipak dolazi do Jabuke?
3.	Zašto se Jabuku ipak teško može nazvati otokom?
4.	Zašto je onemogućeno sidrenje u blizini Jabuke?
5.	Koje je jedino mjesto na kojem se Jabuci može prići s nešto manje udaljenosti?
6.	Kakvo je Jadransko more?
7.	Koje dvije biološke vrste jedine žive na Jabuci?
8.	Kako je Jabuka nekad davno nastala?
9.	Zašto se more kod Jabuke smatra pravim zlatnim rudnikom za ribare?
10.	Tko je, prema legendi, izabrao Jabuku za svoj vrt i odmorište?