

Čítanie s porozumením

1. časť

Úloha:

Pozorne si prečítajte článok o meste Martin označený číslami 0 – 10. Pod článkom sa nachádza 14 nadpisov. Priradzte k jednotlivým častiam 0-10 nadpisy označené písmenami A-K. Niektoré nadpisy sú nadbytočné.. Postupujte podľa príkladu. Neopravujte údaje v štvorčekoch.

MARTIN

0. V súčasnosti sa Martin snaží nadväzovať na svoje kultúrne a národné tradície. Každoročne sa tu usporadúvajú Martinské kultúrne slávnosti, Scénická žatva, Slovesná jar a mnohé iné.

1. Martin je mesto s dlhoročnou históriou. Nachádza sa na brehoch rieky Turiec v Turčianskej kotline a je obklopený vrchmi Malej a Veľkej Fatry. Je to okresné mesto a je centrom Turčianskej záhradky.

2 História mesta je veľmi bohatá. Prvýkrát sa Martin spomína v listine Ladislava IV. z roku 1284 ako Villa Sancti Martini. Počiatky Martina sú pravdepodobne v prvej polovici trinásteho storočia.

3. V trinástom storočí sa táto osada ničím nelíšila od okolitých osád v Turci. Obyvatelia sa živili pastierstvom a poľnohospodárstvom. Až o storočie neskôr význam Martina vzrástol, pretože bol povýšený na mesto. Postaral sa o to panovník Karol Róbert z Anjou.

4. V pätnástom storočí bol sľubný vývin Martina prerušený vpádom husitov do Turca. Mesto bolo vyplienené a požiarom boli zničené aj listiny o výsadách Martina. Kráľ Žigmund teda Martinu v roku 1434 tieto výsady obnovil.

5. V priebehu nasledujúcich rokov Martin viackrát postihlo silnejšie zemetrasenie a neskôr aj morová epidémia. V dôsledku tragických udalostí v pätnástom storočí Martin upadol.

6. Opäť významným sa stáva Martin až v devätnástom storočí, a to hlavne v oblasti kultúry a národného života. V roku 1834 bola v Martine založená latinská škola. Hrávali sa tu tiež od roku 1839 divadelné prestavenia, boli aj prvé pokusy založiť slovenskú knižnicu. Význam Martina prudko vzrástol v 2. polovici 19. storočia a to najmä od Memorandového zhromaždenia, ktoré sa konalo v roku 1861. Dôsledkom tohto zhromaždenia bolo vytvorenie Maticy slovenskej a troch slovenských gymnázií.

7. Matica slovenská vznikla 4. augusta 1863. Združovala slovenských kultúrnych a vedeckých pracovníkov, podporovala rozvoj slovenskej literatúry a umenia. Bola to prvá inštitúcia Slovákov tohto typu.

8. V roku 1867 začalo svoju činnosť aj jedno z troch slovenských gymnázií – evanjelické gymnázium v Martine. Aj napriek tomu, že gymnázium bolo evanjelické, navštevovali ho aj deti katolícke a židovské. Učebné pomôcky sa kupovali za peniaze z dobročinných zbierok. Študovali tu študenti nielen z Turca, ale aj zo všetkých oblastí dnešného Slovenska.

9. Počiatky priemyslu v Turci sú okolo roku 1868, keď bol v Martine založený prvý peňažný ústav. V roku 1884 tu bola založená Tatrabanka, ktorá zakladala peňažné ústavy po celom bývalom Uhorsku. Financovala tiež mnohé podniky v Turci.

10. Ani v 20. storočí nestratil Martin svoje významné postavenie. V budove Tatrabanky bola v roku 1918 ustanovená Slovenská národná rada a prijala sa deklarácia za vytvorenie spoločného štátu Slovákov s Čechmi.

Doplňte k jednotlivým nadpisom príslušnú časť textu označenú číslicami 0-10:

A. Martinské podujatia v súčasnosti
B. Spálenie výsad a ich obnovenie
C. Martin - centrum kultúry a národného života
D. Škola v Martine
E. Výtvarné umenie v Turci
F. Raná história mesta
G. Partizánsky odboj
H. Martin ako mesto
J. Temný vek a úpadok
K. Priemyselné mesto
L. Prijatie deklarácie v Martine
M. Geografické začlenenie Martina
N. Kníhtlačiarsky spolok
O. Prvá kultúrna inštitúcia Slovákov

Doplňte údaje do tabuľky. Neopravujte údaje vpísané do tabuľky. Každá oprava bude považovaná za chybnú odpoveď!

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A										

Čítanie s porozumením

2. časť

Úloha:

Prečítajte si nasledujúci text o syroch. Odpovedzte na otázky za textom. Postupujte podľa príkladu.

SYRY

Syr je pochúťka. V Taliansku a vo Francúzsku ho servírujú ako posledný chod s najlepšími vínami. História syra siaha do čias, keď človek skrotil divé zvieratá a začal konzumovať ich mlieko. Najstaršie nálezy prípravy syra sú spred 6 000 rokov pred n. l. a ukazujú na Perziu. O syre sa zmieňuje aj Biblia.

No boli to Rimania, čo dovedli syr do sofistikovanej podoby a chuti. Do syra pridávali bylinky, umývali ho. Mlieko im dávali kozy, ovce, kravy, ale aj oslice. Vtedajší bojovníci vedeli pripravovať syr, a keď dobyli nejaké územie, za odmenu dostali pôdu, kde sa usadili a naučili aj domácich vyrábať túto pochúťku. V stredoveku sa syrom darilo najmä v dedinách, ktoré boli vysoko položené, lebo nebývali často napádané lúpežnými nájazdmi.

Slávne mená

Len pre zaujímavosť, syr grana vznikol okolo roku 1200, parmezán v roku 1579 a gouda v roku 1697. Vo Francúzsku vznikol v 18. storočí syr brie. Priemyselná revolúcia spôsobila, že malí syrári zanechávali remeslo a mlieko sa začalo zväzdať do veľkovýrobní. Zvlášť po 2. svetovej vojne sa výroba syrov čoraz viac venujú veľké firmy. Pre hrozbu nakazenia sa listeriózou sa mlieko začína pasterizovať, čo je na škodu, lebo týmto procesom, teda zahriatím mlieka na krátky čas na viac ako 72 °C, stráca mnoho zo svojej chuti a aj osožnosti pre tráviaci trakt.

Výroba

Pasterizácia v mlieku ničí mnohé choroboplodné baktérie, ako aj zdraviu prospešné látky. Chuť syra ďalej ovplyvňuje laktóza, enzýmy a mliečne bielkoviny. Ich dostatok alebo nedostatok sa podieľa na ľahkom a dobrom zrážaní mlieka a na vyzretí syra. Pri zretí sa môžu syry infikovať ušľachtilými plesňami, bielymi na povrchu alebo modrými vnútri.

Podľa vzhľadu delíme syry na nezrejúce, sem patria všetky čerstvé syry, potom syry s bielou plesňou na povrchu (brie), syry zrejúce pod mazom – s omývanou kôrkou (munster), ďalej syry s plesňou v tele syra (známa gorgonzola a roquefort). Zostávajú syry lisované a ostatné syry (tavené syry, mozzarella a kozie syry).

Doplňte:

0.	S čím sa servíruje syr v Taliansku a Francúzsku? <i>S najlepšimi vínami</i>
1.	Čo pridávali Rimania do syra?
2.	Čo dostali bojovníci za dobytie územia?
3.	Kam spravidla nesmerovali stredoveké nájazdy?
4.	Ktorý slávny syr je z hľadiska histórie najstarší: grana, gouda alebo parmezán?
5..	V ktorej krajine sa začal vyrábať syr brie?
6.	Čo spôsobila priemyselná revolúcia?
7.	Prečo sa mlieko začalo pasterizovať?
8.	Čo ovplyvňuje chuť syra?
9.	Čím sa môžu syry infikovať?
10.	K akému druhu syrov na základe svojho vzhľadu patrí syr gorgonzola?