

epiku
román
proza

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

v domě Elsy
na náměstí

Alena Mornštajnová – Hana

Výňatek - umělecký text

díseal
Elsa se ani neotočila a dál upírala pohled ven, jako by ji zajímali jen lidé křižující náměstí. „Napíšu strýci do Anglie a poprosím ho, aby pro nás našel bydlení,“ řekla místo odpovědi.
personifikace, metafora → podobnily se jí kolena upadla málem
Hana ušla podlaha pod nohama. Rukou se zachytila stolu. „Ale proč?“
bratr Elsy
„Proč? Ty se ptáš proč?“ Elsa se odvrátila od okna a Hana si všimla, že má zarudlé oči. „Protože se bojím.“
napjatá atmosféra, drama-tenost
Bojím se, že přijde Hitler a vezme nám obchod, jako ho vzal strýci Rudolfovi. Co když nás někdo zbije na ulici jenom proto, že jsme Židovky, jako se to stalo jemu?“ —> *motiv vztahu k Židům, strach, Holokaust, rodina*
epanastrofa
S každým dalším slovem si Elsa byla jistější, že by měly opravdu odjet.
Hana si ještě pamatovala blednoucí podlitinu na strýcově obličeji, ale nechtěla uvěřit, že by se něco podobného mohlo stát i v Meziříčí. „Kdo ví, jak to všechno bylo... A tady přece nejsme v Německu.“
„Zatím. Jestli bude Hitler pokračovat takovým tempem, tak za chvíli v Německu budeme.“ Elsa se znovu zadívala na náměstí. Slunce už se schovalo za mraky a příslib jarního počasí vymizel. „Není to spíš tak, že tady chceš zůstat kvůli tomu vojákově, se kterým ses dnes procházela u řeky?“
personifikace
Jaroslav Horáček
Jaro 1938
prímé řeči spis. jazyk, běžný
otáčky → přímá nepřiznava-mluva

Výňatek - neumělecký text

Nejlepší recept na palačinky jako od maminky

Milujete palačinky? Sice umí být celkem kalorická bomba, ale na druhou stranu. Někdy si přece musíme trochu dopřát. Dochutit si je můžete domácí marmeládou, ovocným rozvarem nebo třeba ořechy!

Suroviny (15 ks porcí)

šťastná vejce 4 ks
hladká mouka 400 g
vanilkový cukr 1 ks
mléko (může být i kokosové, mandlové) 1 l
slunečnicový olej 200 ml

prášek do pečiva 1/2 lžičky
špetka soli
domácí marmeláda a ovoce podle chuti na dokončení

Postup

1. Nejdřív v míse smíchejte všechny ingredience na těsto. Pokud budete míchat ručně, doporučujeme smíchat nejdřív suché a tekuté ingredience zvlášť. Jinak použijte klidně robot s metličkami nebo mixér. Jde o hlavně o vytvoření co nejhladšího těsta.
2. Na středně rozpálenou pánev pak nalijte trošku oleje a rozetřete ho mašlováčkou.
3. Těsto nalijte na pánev a krouživými pohyby ho rovnoměrně rozprostřete. Dávkování těsta samozřejmě musíte přizpůsobit velikosti pánve a naběračky. Snažte se vždycky dělat palačinky co nejtenčí.
4. Trvá asi jednu až dvě palačinky, než se pánev rozpálí na ideální teplotu. Pak už to jde samo a olej na pánev už není potřeba. Pokud teda používáte nepřilnavou pánev. Každopádně první palačinka se nikdy nepovede, takže se na začátku určitě netrapte, kdyby se něco nedařilo. (...)

(Zdroj není vzhledem k povaze úloh uveden)