

SPOLEČNÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA
PRACOVNÍ LIST

Erich Maria Remarque
Na západní frontě klid

Výňatek

Umělecký text

gradace, enumerace - výčet

Kdybychom se vrátili 1916, byli bychom z bolesti a ostroty svých zážitků rozpoutali bouři. Vrátíme-li se teď, jsme unavení, rozpadlí, spálení, vykořenění a bez naděje. Už nikdy se nebudeme moci v sobě vyznat.

A nebudou nám taky rozumět – neboť před námi roste pokolení, které sice tato léta strávilo s námi, ale mělo postel a zaměstnání a teď se vrátí do svých starých pozic, ve kterých na válku zapomene, - a za námi roste pokolení, podobné nám, jací jsme byli, a to nám bude cizí a nás odsune. Náš život je zbytečný i nám samým, budeme růst, někteří se přizpůsobí, někteří se poddají a mnozí budou bezradní, - léta se rozplynou a konečně zajdem...

Padl v září 1918, jednoho dne, kdy po celé frontě bylo tak pokojně a tiše, že se zpráva z bojiště omezila na jedinou větu: Na západní frontě klid... Padl kupředu a ležel na zemi, jako by spal. Když ho obrátili, viděli, že se asi dlouho netrápil: - obličej měl tak klidný výraz, jako by byl téměř spokojen, že to tak skončilo....

Výňatek

Neumělecký text

Brokolice působí jako silný protisklerotický lék. Vedle toho byly prokázány také její antibakteriální účinky. Ničí zejména bakterii, která způsobuje vředové onemocnění žaludku. Je vhodná i pro diabetiky. Jedna porce brokolice dále obsahuje polovinu denní dávky vitamínu C, menší množství betakarotenu a vitamínu E. Brokolice obsahuje i velké množství kyseliny listové, která je vhodná jako podpůrná látka v době těhotenství i v období jeho plánování. Čím tmavší je barva konkrétní brokolice, tím více zmíněných vitamínů a dalších zdravých látek obsahuje.

Brokolici je samozřejmě možné konzumovat i samotnou. Přidáme ale ještě osvědčený tip na zajímavou přípravu. Velmi chutná je při její přípravě zejména v kombinaci se sýrem. Růžičky brokolice můžeme spařit ve vroucí vodě. Do máslem vymazané mísy vložíme brokolici, můžeme přidat také květák. Následně na oleji orestujeme nakrájenou šalotku. Zalijeme smetanou a začneme vařit. Do smetany přidáme kousky hermelínu a necháme ho rozpustit. Dochutit můžeme ještě zázvorem a natí koriandru. Vytvořenou omáčku nalijeme na brokolici, posypeme strouhankou a parmazánem a zapečeme dozlatova.