

Miejsce
na naklejkę
z kodem szkoły

dysleksja

MJH-R2A1P-062

EGZAMIN MATURALNY Z JĘZYKA HISZPAŃSKIEGO

Arkusz III

POZIOM ROZSZERZONY

Czas pracy 110 minut

ARKUSZ III

MAJ
ROK 2006

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron (zadania 14, 15). Ewentualny brak zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego egzamin.
2. Pisz czytelnie. Używaj długopisu/pióra tylko z czarnym tuszem/atramentem.
3. Nie używaj korektora, a błędne zapisy przekreśl.
4. Pamiętaj, że zapisy w brudnopisie nie podlegają ocenie.
5. Wypełnij tę część karty odpowiedzi, którą koduje zdający. Nie wpisuj żadnych znaków w części przeznaczonej dla egzaminatora.
1. Na karcie odpowiedzi wpisz swoją datę urodzenia i PESEL. Zamaluj pola odpowiadające cyfrom numeru PESEL. Błędne zaznaczenie otocz kółkiem i zaznacz właściwe.

Za rozwiązanie
wszystkich zadań
można otrzymać
łącznie
23 punkty

Życzymy powodzenia!

Wypełnia zdający przed
rozpoczęciem pracy

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PESEL ZDAJĄCEGO

--	--	--

KOD
ZDAJĄCEGO

STOSOWANIE STRUKTUR LEKSYKALNO-GRAMATYCZNYCH

Zadanie 14. (5 pkt)

Przeczytaj tekst i uzupełnij luki (14.1.-14.10) brakującymi wyrazami tak, aby otrzymać logiczną i poprawną gramatycznie całość. Wpisz brakujące wyrazy w tabelę zamieszczoną pod tekstem. Jedna luka oznaczona linią ciągłą odpowiada jednemu wyrazowi.

Za każdą poprawną odpowiedź otrzymasz 0,5 punktu.

COMO SE CORTA EL JAMÓN INTENTANDO NO CORTARSE

Tener los instrumentos necesarios (unos cuchillos y un soporte especial para el corte del jamón denominado jamonero) y evitar el ansia es el 90%. El 5% es impedir a la familia que le ayude dándole instrucciones, "eso le **14.1.** _____ nervioso a cualquiera", sobre todo cuando **14.2.** _____ hacen todos a la vez. El resto es cuestión de fantasía. Seguramente, estas recomendaciones le ayudarán a **14.3.** _____ frente a este reto.

Colocar el jamón en el jamonero asegurándose de que tenga una buena fijación. Recordar el dicho: *Hombre prevenido*, **14.4.** _____ por dos.

Si se va a consumir en un solo día, se eliminará toda la corteza y el tocino exterior pelando el jamón. En caso contrario, se limpiará y perfilará **14.5.** _____ medida que se va cortando.

14.6. _____ continuación, con un cuchillo ancho, se retira la corteza y el tocino exterior y con el cuchillo jamonero se empiezan a extraer delgadísimas lonchas de la maza, es decir, de la parte más gruesa del jamón.

Éstas deben ser pequeñas y tan finas como sea posible y la dirección del corte, uniforme, bien hacia arriba o hacia **14.7.** _____. Como medida de seguridad, asegúrese de que la hoja del cuchillo no mira hacia usted. Todo ello se debe hacer con cuidado para que el corte **14.8.** _____ recto y homogéneo.

Independientemente del tiempo que se **14.9.** _____ en consumir, el jamón **14.10.** _____ de tener siempre el borde limpio y perfilado, evitando así sabores rancios o cortezas innecesarias. Si se deja de cortar, hay que proteger la zona con algunos de los trozos más gruesos de tocino y corteza sacados al principio, de forma que la grasa superficial se mantenga siempre fresca.

Adaptado de: <http://www.sabormediterráneo.com>, noviembre de 2003.

14.1.	14.2.	14.3.	14.4.	14.5.

14.6.	14.7.	14.8.	14.9.	14.10.

BRUDNOPIS (*nie podlega ocenie*)

