

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet (a 25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet által módosított) szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

55 213 03	Korrektor
------------------	------------------

Tájékoztató

A vizsgázó az első lapra írja fel a nevét!

Ha a vizsgafeladat kidolgozásához több lapot használ fel, a nevét valamennyi lapon fel kell tüntetnie, és a lapokat sorszámmal el kell látnia.

Értékelési skála:

81 – 100 pont	5 (jeles)
71 – 80 pont	4 (jó)
61 – 70 pont	3 (közepes)
51 – 60 pont	2 (elégéses)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A javítási-értékelési útmutatótól eltérő helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%.

**1. A következő állítások igazak-e vagy hamisak?
Az állítás mellé a megfelelő oszlopba írjon X-et!**

20 pont

Állítás	Igaz	Hamis
A modern tipográfia megjelenésének kezdetét az 1920-as évektől számítjuk.		
A Didot–Förster-féle betűnagyságok elnevezéseinek alapja a 0,352 mm nagyságú Point.		
A régi betűnagyság-elnevezések fokozatosan veszítik el jelentőségüket.		
A folyóiratokat periodikáknak is nevezik.		
A Gutenberg-galaxist az 1450-es évektől számítjuk.		
A címnegyed a hagyományos könyvek első nyolc oldala.		
A reneszánsz betűtípusok a XVII. század elején jelentek meg.		
A színek is lehetnek tipográfiai hatáskeltők.		
A groteszk betűk markáns betűtalppal rendelkeznek.		
A TrueType betűkészletek maximum 256 karaktert tartalmazhatnak.		

II.

1. Válassza el az alábbi szavakat! Röviden indokolja döntését!

12 pont

(Az indoklás 6, minden helyes elválasztás 1–1 pontot ér.)

- a) *centrum*
- b) *lajstrom*
- c) *templom*
- d) *ostrom*
- e) *tinktúra*
- f) *Veszprém*

2. Ismertesse a kiadványokban előforduló táblázatok fogalmát, fajtáit, a fej szedésének formázási lehetőségeit, helyesírását, a rovatméretek meghatározásának módját, a különböző kiemelési lehetőségeket!

10 pont

3. Mely betűosztályba tartozik az alábbi szöveg betűtípusa?
Ismeresse a karakterek optikai jellemzőit!

5 pont

**KIADVÁNY-
SZERKESZTÉS**
**kiadvány-
szerkesztés**
12345678910

4. Írja le a közzavakhoz kapcsolódó -val, -vel, és a -vá, -vé határozórag
alakmódosításainak szabályait! Minden formához írjon legalább 2–2 példát!
(Minden helyes megoldás – példákkal – 2–2 pontot ér.)

16 pont

5. Sorolja fel a kitüntetések és díjak nevének helyesírási szabályait!
Minden formához írjon legalább 2–2 példát!
(Minden helyes megoldás – példákkal – 2–2 pontot ér.)

12 pont

III.

1. Fogalmazza meg és sorolja fel egy-egy mondattal a tördelt oldalon
található helyesírási, tördelési hibákat!

25 pont

A mellékleten egy oldalpáron elhelyezkedő cikk jobb oldalát látja.

(Az első 8 jó válasz 0 pont, a következő 5 jó válasz 2–2 pont, utolsó 5 jó válasz 3–3 pont)

Főzés

A hagymát megpucoljuk, apró kockára vágjuk és a kiöblített bográcsba öntjük. Amennyiben törpét is pucoltunk az kerül először a hagymára. Beletesszük a ponty fejet és a vele egy tálban lévő darabokat. A kevés levet, amit a hús eresztett szintén a bográcsba öntjük. A belsőségeket tartalmazó edény teljes tartalma is a bográcsba kerül. A pontosan kimért 4 liter vizet is beleöntjük, majd az edényt a tűzre tesszük. Nagy lángon melegíteni, forralni kezdjük. Amíg melegszik, addig belerakjuk a négybe vágott paprikákat, paradicsomo(ka)t, a 4–5 cseresznyepaprikát. Nem kell félni, a cseresznyepaprika nem fő szét, azt majd a tányérban kell szétnyomkodni. A szétfőzés veszélye inkább a hosszú erős piros paprikáknál (pfeferoni) fordul elő. A szakács fegyvere a főzés alatt egy evőkanál, ezzel mérünk mindent. Egy csapott evőkanál só is a lébe kerül. A szükséges só mennyisége a hagymafejek nagyságától és az elpárolgó víz mennyiségétől függ, a sósság végső beállítása az utolsó percekre marad.

A bográcsot, fazekat a főzés során két-három percenként forgassuk meg jobbra-balra néhányszor. A forrás kezdete előtt szürkés hab jelenik meg a felszínen, ekkor csökkentjük a tüzet, mert hamar kifuthat. A hab néhány perc alatt elforr, ekkor tesszük az ételhez a négy, enyhén púpozott evőkanál édesnemes törött piros paprikát, amelyből egy ízlés szerint lehet csípős is. A paprika beszórása után piros hab képződik, könnyen kifut, a tüzet csökkentenünk kell. Amikor a hab eltűnt a lébe tesszük a két szegedi halászlé kockát három-négy darabba törve azokat. Ezt követi a két deci száraz vörösbor beöntése, a lé kicsit lehül, a tüzet feljebb éleszthetjük. Innét kezdve mérjük az időt, a főzés 60–65 percig tart.

Az első harminc percen a lé lobogva forrjon öt-hat percen át, majd két-három perces lassúbb forrás következze, így teljen el 30 perc, közben ne feledkezzünk meg az edény időnkénti forgatásáról. A harminc perc leteltkor tesszük a bográcsba a ponty derekakat az általa eresztett lével együtt. Följebb vesszük a tüzet, hogy az abbamaradt forrás minél előbb újra induljon, de ezután már megfordul az arány, öt-hét perces csendes (éppen csak forr) forrás után egy-két percre kicsit erősödhet a forrás, de buzognia már nem szabad. Úgy háromnegyed óra elteltével érdemes először megkóstolni a lét. Valószínűleg édes lesz még és a sűrűsége sem megfelelő. Tegyük bele egy fél kanál sót és egy perc múlva kóstoljuk újra. Ezt újabb kanálhegynyi sózás és kóstolás követheti mindaddig, amíg eltűnik az édes íz, de még nem érezzük sósnak a lét. Ne feledkezzünk meg az időnkénti forgatásról. Kezünket a gőz fölé tartva, majd tenyerünket becsukva a ragacsosságot is kipróbálhatjuk. Minél jobban ragad, annál jobb. Az utolsó öt percen már éppen csak egy kicsit forrjon. Ekkor állítjuk be a sót. Ismét több fokozatban keveset teszünk bele és utána kóstolunk úgy, hogy a megfűjt kanál levet egyszerre öntjük a szánkba, majd négy-öt másodperc után egyszerre lenyeljük. Amennyiben úgy érezzük, hogy ez már túl sós és utána kicsit ragad a nyálunk, akkor lesz jó, az edényt levehetjük a tűzről.

Tészta

Gyúrhatunk (ez az igazi: 4 tojás, só, liszt, víz) egy nagy levél, kb. 2 mm vastag tésztát, majd azt 5 cm hosszúra és 2–3 mm szélesre vágjuk, de megteszi a széles metélt és más levestészta is, egyedül a cernametélt kerülendő. Baja környékén úgynevezett gyufatésztát (a száraz tészta olyan vastag, mint egy gyufa) árusítanak direkt halászléhez. A gyúrás, tésztakifőzést úgy időzítjük, hogy az a lével egyszerre legyen kész. A tésztát sós, olajos vízben inkább egy kicsit keményre főzzük. Túlfőzni semmi esetre sem szabad.

Tálalás

A léből egy széles, lyukacsos hús-kiszedő kanállal tálcára szedjük az összes szeletet, szépen egymás mellé. Kiszedjük a cseresznyepaprikákat és a négybe vágott paprikákat is. A törpeharcsa ugyancsak

a tálcára kerül. A halszeleteket, fejet, farkat a tálcán kicsit megpörgetjük sóval. A kifőtt tésztából egy tálba teszünk annyit, amennyi várhatóan elfogy, majd a főzőedényből (tésztaszűrővel a hagymát, törmelékét megsűrűve) annyi levet merünk rá, hogy bőven ellepje. Tálalunk. Aki szereti az erőset, az a tányérján szétnyom egy cseresznyepaprikát és arra mer a léből több-kevesebb tésztát is merítve ízlése szerint. Két-három tányér után némi lében következhetnek a halszeletek. Vigyázzunk arra, hogy ne maradjon összekevert tészta lé, mert abban megpuhul a tészta és élvezhetetlen lesz. A halas tálcára úgymint csorog egy kis lé a szeletek kiszedése közben, de utána is tölthetünk egy keveset és a maradék halat, tésztát, levet a hűtőben külön tárolhatjuk. Reggel a tányérba kimert tészta és lé a mikrosütőben adagonként felmelegíthető, de a megmaradt halkocsyona hidegen is kiváló.

Figyelmesztetés

Amennyiben az elkészült lé mégsem egyezik az elképzelésekkel az nem a recept hibája. Úgy a századik próbálkozás már elfogadható lesz, hisz minden siker alapja a töretlen hit és a kitartó gyakorlás.

Baja, 2000. szeptember 19.

Énekes Ferenc

