

Dobře umyté ovoce a zelenina jsou pochopitelně nejzdravějším zdrojem vitamínů. Někdy je obtížné zjistit, zda se jedná o ovoce, nebo zeleninu. Za zeleninu se považuje rostlina bylinného charakteru, kterou lze konzumovat celou nebo z větší části, zatímco plody víceletých a trvalých rostlin většinou označujeme za ovoce.

1. V celém textu určete slovní druhy (číslem nad každé slovo).
2. Najděte a vypište dvě slova, v nichž dochází k asimilaci znělosti. Určete, zda se jedná o asimilaci regresivní, nebo progresivní.

3. Najděte v textu slovo obsahující slabikotvornou souhlásku.
4. Foneticky přepište slova *někdy* a *víceletých*.
5. Z kolika vět se skládá poslední souvětí? Určete jeho typ.
6. Znázorněte graficky stavbu tohoto souvětí (*Za zeleninu se považuje...*) a graf popište.

7. Znázorněte graficky stavbu 1. věty a graf popište.

*Dobře umyté ovoce a zelenina jsou pochopitelně nejzdravějším zdrojem vitamínů.*

8. Ve druhém větěném celku určete druh vedlejší věty. Ve větě hlavní tohoto souvětí určete větěné členy.

*Někdy je obtížné zjistit, zda se jedná o ovoce, nebo zeleninu.*

9. Ve všech větách posledního souvětí určete základní skladební dvojice.

10. Proved'te slovotvorný rozbor slova *umytý*.

Základové slovo: \_\_\_\_\_

Odvozovací základ: \_\_\_\_\_

Slovotvorný základ: \_\_\_\_\_

Slovotvorný formant: \_\_\_\_\_

11. Proved'te rozbor stavby slova *umytý*.

12. Vytvořte od slovesa *konzumovat* tyto tvary:

Kmen infinitivní: \_\_\_\_\_

Kmen přítomný: \_\_\_\_\_

Kmen minulý: \_\_\_\_\_

Příčestí minulé: \_\_\_\_\_

Příčestí trpné: \_\_\_\_\_

Podstatné jméno slovesné: \_\_\_\_\_

Tvary přechodníku přítomného (pro všechny rody a obě čísla): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

13. Určete mluvnické kategorie u slovesa *se považuje* a zařad'te jej do slovesné třídy a ke vzoru.

14. Proved'te korekturu textu:

„Mám pro vás vyjimečně jednoduchý recept,“ ozívá se od tabule.

„Předehřejte troubu na 180 stupňů Celsia. V pánvi či kastrolu rozeheřejte lžici oleje, a opečte cibuli doměka. Pak přimíchejte rajčata, která jste omyly a osolte a opeřete. Na rajčatovou směs položte rybý filety a následně pánev či kastrol přesuňte na 15minut do trouby, aby se ryby upekli. A teď upečeme zákusek neboli dezert. Vyší plech vymažte a vysypte moukou nebo můžete použít pečící papír. V míse promíchejte všechny ingredience a nalijte na plech. Pečte v mírné troubě půl hodiny. Hotoví zákusek zdobíme podle chuti: buď cukrem nebo čokoládovou pěnnou.“

„Děkujeme paní učitelko, že jste nám poskytla tento jednoduchý recept na nedělní oběd!“ zavísky radostí všechny děti.