



Høgskolen i Telemark

SLUTTPRØVE

2111 GRAMMATIKK OG PRAGMATIKK

14.12.2009

Tid:	5 timer (kl. 9-14)
Målform:	Bokmål
Sidetall:	5 inkludert forside og vedlegg
Hjelpemidler:	Ingen
Merknader:	Oppgavesettet består av to deler: A, som teller 2/3, og B, som teller 1/3. Oppgave A er lik for alle. Begge punkt (1 og 2) skal besvares. I oppgave B velger du ett spørsmål under hver deloppgave. Det kreves ståkarakter både på oppgave A og på begge deloppgavene under B for å få ståkarakter på sluttprøva.
Vedlegg:	2 sider

Eksamensresultatene blir offentliggjort på nettet, via Arena høgskole. I tillegg finner du eksamensresultatlistene på utsida av eksamenskontoret. Disse listene opplyser bare om kandidatnummer og karakter, så husk kandidatnummeret ditt fra eksamen.



Avdeling for allmennvitenskapelige fag.

Oppgave A (teller 2/3). Alle skal svare på både punkt 1 og 2.

Grammatikk

1

Gi en setnings skjema-analyse ("feltanalyse") og en setningsledd-analyse (funksjons- og formanalyse) av disse passasjene, som er fritt omformet fra tekstene i vedlegget:

*Kaker som er laget av fint mel og sukker, kom først på julemenyen i 1845.
Vi håper denne brosjyren vil bidra til å skape en god førjulsstemning.*

Kommenter det-konstruksjonen i følgende ytring fra vedlegget (linje 7):

Det var da Hanna Winsnes kom med sin legendariske "Lærebog".

2

Beskriv den morfologiske oppbyggingen av følgende ord fra vedlegget:

julebakst (linje 10)

førjulsstemning (linje 11)

hyggeligste (linje 15)

Oppgave B (teller 1/3). Svar på ett spørsmål under hver av følgende to deloppgaver:

Deloppgave 1 - pragmatikk

Tekstvedlegg: To sider fra et hefte fra Tine Kjøkken Forbrukerservice. Heftet heter "Duften av jul. Alt om julebakst – fra det enkle til det mer avanserte".

Enten

Spørsmål a

Forklar begrepet *språkhandling*. Hvilke språkhandlinger finner du eksempler på i de to tekstsidene?

eller

Spørsmål b

Diskuter *sjanger* i forhold til de to tekstene.

Deloppgave 2 - norsk som andrespråk

Enten

Spørsmål a

Hvilken faglig kompetanse bør en som skal undervise elever med minoritetsspråklig bakgrunn ha?

eller

Spørsmål b

Nevn noen *syntetiske* og noen *analytiske* språk. Hva kjennetegner analytiske språk, og hva kjennetegner syntetiske språk? Hvordan vil du beskrive norsk språk i forhold til de to betegnelse?

Vedlegg: To tekstsider fra et hefte utgitt av *Tine Kjøkken Forbrukerservice*

1 **Hvordan oppstod vår** 2 **tradisjonsrike julebakst?**

- 3 *Hadde du kommet inn på et norsk kjøkken før jul i begynnelsen av forrige*
århundre, ville du ikke ha kjent den søte, liflige aromaen av nybakte julekaker
5 *som idag. Det gikk for det meste i lefser og flatbrød på den tiden.*
Kaker som er laget av fint mel og sukker, kom først på julemenyen i 1845.
- 7 *Det var da Hanna Winsnes kom med sin legendariske «Lærebog i de*
forskjellige Grene af Huusholdningen». Her finner vi for første gang oppskrifter
01 *på de delikate og smakfulle kakene som etterhvert har blitt vår tradisjonsrike*
julebakst. Vi håper denne brosjyren vil være med på å skape en god
11 *førjulsstemning - med smaker og dufter som frister og setter fantasien i sving.*

12 **God fornøyelse!**

PEPPERBAKSTENS FANTASIFULLE VERDEN

- 14 *Pepperkaker er noe av det morsomste og tryggeste ved hele julebaksten.*
- 16 *Her får både barn og voksne utløp for fantasien. Å få til et vellykket pepperkakehus sammen - skaper både begeistring og stolthet.*
- 20 *Dette pepperkakehuset vil gjøre seg fint på bordet, og gi en fin julestemning.*
- 22 *Lykke til.*
- 39 **Første dag:**
Bland smør, sirup og sukker i en 40 kjele. Varm til sukkeret er smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl 42 blandingen. Rør i fløten. Sikt sammen 500 g mel, krydder og bakepulver og bland godt. Dekk deigen til og la den stå til neste dag.
- 46 *Bruk resten av melet til utbaking.*
- 66 *legg på mønsteret, renskjær delene. Stek delene videre til de er gyldne 68 og gjennomstekte. Avkjøl delene på en flat rist. Lim sammen delene 70 med melis/eggehviteløsning eller lim av smeltet sukker.*
- 72 *Melis løsning:*
5 dl melis
77 1/2 ss sitronsaft
1 eggehvite

Andre dag:

48 *Elt deigen, del den i to*

og kjevle den

50 *ut til 3 mm*

tykke leiver.

52 *Flytt deigen*

over på bake-

54 *papirledd*

stekeplate,

56 *legg møns-*

teret på

58 *deigen og*

skjær ut etter

60 *det. Da holder*

deigen riktig

62 *form. Stek*

delene i 8

64 *minutter. Ta ut*

stekeplaten og

24 DEIG TIL PEPPERKAKEHUS

225 g TINE Smør

26 1 1/2 dl sirup, lys

275 g sukker

28 1 1/2 dl TINE Kremfløte

ca. 500 g hvetemel

30 1 ts nellik

1 ts ingefær

32 1 ts pepper

3 ts kanel

34 1 ts bakepulver

1 1/2 dl hvetemel til utbaking

36 I stekeovnen: 175 °C,

8 - 10 minutter.

