

Typ textu	Datum středoškolského kola	Výchozí jazyk
Beletristický	3. 11. 2020	Němčina
Překladačské zadání: Přeložte následující aforismus od rakouského spisovatele Karla Krause, který vyšel ve sbírce <i>Sprüche und Widersprüche</i> v roce 1909. Česká verze bude publikována v tematické příloze <i>Lidových novin</i> věnované nedělnímu klidu v historii a současnosti. Rozsah výchozího textu: 151 slov.		

Die Sonntagsruhe sollte wenigstens zum Nachdenken verwendet werden dürfen. Auch zum Nachdenken über die Sonntagsruhe. Daraus müßte die Erkenntnis hervorgehen, wie notwendig die vollständige Automatisierung des äußeren Lebens ist. Wer genießt heute die Sonntagsruhe? Außer den Verkäufern die Ware. Den Käufern schafft sie Unbequemlichkeit. Am Sonntag ruhen sich die Zigarren aus in den Zigarrenläden, das Obst in den Fruchtläden und der Schinken in den Delikatessengeschäften. Die haben's gut! Aber wir möchten es auch gut haben und gerade am Sonntag die Zigarren, das Obst und den Schinken nicht entbehren. Wenn die Heiligung des Sonntags in einer Enthaltung von Genußmitteln bestände, hätte die Sonntagsruhe der Genußmittel einen Sinn. Da sie bloß eine Entlastung der Verkäufer bezweckt, ist sie zwar nicht in ihrer Tendenz, aber in ihrer Konsequenz antisozial. Allerdings wäre es möglich, daß hierzulande auch die Automaten am Sonntag nicht funktionieren, weil eben Sonntagsruhe ist, und an Werktagen nicht, weil sie verdorben sind.

Typ textu	Datum středoškolského kola	Výchozí jazyk
technický	3. 11. 2020	Němčina
<p>Překladatelské zadání: Přeložte následující výňatek z textu <i>Mokkakanne Was du vor dem Kauf wissen solltest!</i>, který byl uveřejněn na internetovém serveru morkkakanne.com. Tato webová stránka poskytuje detailní informace o přípravě moka kávy. Česká verze bude publikována v sobotní příloze magazínu <i>Právo</i>, zaměřené na kulturu pití kávy. Rozsah výchozího textu: 224 slov. Text byl krácen.</p>		

Klassische Mokkakanne

In vielen Haushalten gehört die traditionelle Zubereitung des Mokkas mit der klassischen Kanne zum guten Kaffeegeschmack. Nicht umsonst zählt die traditionelle Form der Kaffe Zubereitung zu den UNESCO-Weltkulturerben.

Der Kaffee wird normalerweise in einem Stielbecher aus Messing gekocht. Das extrem feine Pulver wird gemeinsam mit dem Wasser ungefiltert darin erhitzt.

In Italien findet man wohl fast in jeder Küche eine Caffetiera. Die italienische Mokkakanne besteht aus drei Teilen, wodurch das Pulver nicht direkt im Wasser ausgewaschen wird, sondern im Dampf.

Der „wahre“ Mokka stammt aus der türkischen beziehungsweise arabischen Mokkakanne. Cezve oder Ibrik sind normalerweise trapezförmig und werden nach unten hin ein wenig breiter. Sie verfügt über einen langen Stiel, der zugleich auch namensgebend ist (Stielkanne). Im arabischen Raum hat die Mokkakanne oftmals wunderschöne Verzierungen, die in der Küche einen wahren Hingucker darstellen. Traditionellerweise sind die Mokkakannen aus Kupfer und haben extrem dünne Wände und eine zierliche Maße. Heutzutage gibt es allerdings auch schon weitaus günstigere Kannen aus Aluminium. Diese werden allerdings aufgrund des verwendeten Materials oft kritisiert.

Normalerweise besteht die italienische Mokkakanne, auch Caffetiera genannt, aus folgenden Teilen:

- Sieb
- Dichtung
- Siebtrichter
- Kannen-Oberteil
- Kannen-Unterteil

Das Design der italienischen Mokkakanne ist achteckig und stammt vom italienischen Designer Alfonso Bialetti. Bei der italienischen Kanne wird zwischen dem Kannenoberteil und dem Kannenunterteil mit einem Gummidichtring abgedichtet. Dieser sollte regelmäßig ausgetauscht werden, damit kein Wasser entweichen kann.