

## Jak vytvořit thriller z práce na poli?

**Kdy a jak prožíváte napětí?** Zaznamenejte svou odpověď na úvodní otázku.

**Co se v Bouři stalo?** Krátce popište děj povídky.

**NEJ...napínavější pasáž podle mě je...** Vypište si tu pasáž (větu), která byla podle vás nejnapínavější.

### Jak Čep v *Bouři* vytváří napětí?

**Už** dva mandele jsou na fůře a z třetího zbývá pár snopů; Jeník svírá netrpělivě pěsti, když to s některým snopem trvá příliš **dlouho**, a teď, hleďte, ještě se ke všemu povříslu rozvázalo, teď zas byl snop příliš těžký a spadl matce nazpátek, fůra je **vyšší** a vyšší, už jen dva mandele, a bude to!

Otec stojí nahoře bez klobouku a po ruce mu **teče** krev, maminka, chudák, v modré sukni se napíná a nemůže dosáhnout, zrní a vousy jí padají do očí, do úst, za košili, pot jí teče po tváři a nemá kdy si jej utřít, černá prohlubeň **visí** už nad samou hlavou a praští to v ní, až nohy **podklesávají**; Bože, ještě jeden mandel!

Jeník bere Stračenu u huby a pojíždí k tomu poslednímu; travička mezi strniskem se chvěje v černém větru, neboť černé je vše, země, **nebe**... Jeník vzhlédl, otcova bílá tvář zůstala přibita k mračnům, strašná svítivá **hloubka** se za ním rozevřela a krávy sražené děsným úderem spadly na kolena; otec se svezl po fůře k zemi, zatímco matka se chytila klanice, bledá jako smrt. Jeník plakal a spínal ruce, ale nemohl si vzpomenout na žádnou modlitbu.

V mracích to hluboce domumlávalo a déšť se spustil; otec šel nejistým krokem ke kravám a pomáhal jim na nohy, matka utírala Jeníkovi slzy, hladila ho po vlasech a nemohla ze sebe vypravit slova. Fůra se zakymácela a poslední mandel zůstal na poli, nebe se řítilo k zemi těžkými proudy deště.

„Stoupněte na kolo!“ křičel otec, ale dunivé **zaburácení** pohltilo jeho slova a vůz sklouzl po mokrému svahu; kolo stálo **okamžik** ve vzduchu a fůra se jen zázrakem nepřevrátila. Ale i zázrak přijali v této chvíli samozřejmě, odhodláni na smrt jako na život.



3) V povídce *Bouře* si můžete všimnout, že autor často pracuje s **vertikálními** významy. Uspořádejte aktéry a další činitele děje na osu dle tohoto principu. Odpovězte na otázky.

**Nabídka:** Jeník, nebe, matka, otec, hloubka, prohlubeň, krávy, travička, vítr, země, mračna, fůra, déšť

NAHOŘE	Jaké významy se vám pojí s dvojicí významových protikladů výška–hloubka? Napište alespoň tři ke každému pólu. <b>výška</b>
UPROSTŘED	
DOLE	
	<b>hloubka</b>
	Jak může toto rozdělení ovlivňovat atmosféru povídky?

#### 4) Na co jsme zapomněli? Co nám uniká?

a) Najděte ve skupině v úryvku příklad ke čtyřem z uvedených básnických prostředků. Pokud některému z pojmů v nabídce nerozumíte, použijte internet..

**Nabídka:** personifikace, kontrast, gradace, epiteta (ornans), enumerace, neobvyklá (málo používaná, zastaralá, ...) slova, synonyma a slova blízkého významu, slova/spojení vyjadřující **smyslový prožitek**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

b) Z vašeho seznamu čtyř básnických prostředků zvolte společně ten, který se podle vás nejvíce podílí na vytváření napětí v povídce *Bouře*. Svůj výběr vysvětlete uvedením aspoň dvou důvodů.

**Nejvíce se podle nás na vytváření napětí podílí \_\_\_\_\_, protože**

-  
-

5) **Jak vytvořit thriller z práce na poli?** Které tři prostředky nebo principy z nabídky se podle vás nejvíce podílí na vytváření napětí v Čepově povídce?

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> PROSTŘEDÍ           | <input type="checkbox"/> VYTVÁŘENÍ          | <input type="checkbox"/> ROZLOŽENÍ DĚJE V ČASE     |
| <input type="checkbox"/> PŘÍTOMNÝ ČAS SLOVES | <input type="checkbox"/> PERSONIFIKACE      | <input type="checkbox"/> ROZLOŽENÍ DĚJE V PROSTORU |
| <input type="checkbox"/> KONTRAST            | <input type="checkbox"/> RŮZNÉ SLOVNÍ DRUHY |  |
| <input type="checkbox"/> GRADACE             | <input type="checkbox"/> VYJADŘUJÍCÍ DĚJ    |  |

**6) Mohl by vzniknout thriller i z receptu na palačinky? Přetvořte předložený pracovní postup tak, aby byl napínavý. Využijte z poznatky z této hodiny (zaměřte se zejména na úlohu 5).**

V misce smíchejte 2 vejce, 250 ml mléka a 150 g hladké mouky, dokud nevznikne hladké těsto. Přidejte špetku soli a případně 1 lžící cukru, pokud chcete sladší palačinky. Promíchejte těsto metličkou a nechte ho 10 minut odpočinout. Rozpalte pánev na střední teplotu a lehce ji potřete olejem nebo máslem. Naběračkou nalijte tenkou vrstvu těsta na pánev a rovnoměrně ho rozlijte. Smažte palačinku asi 1-2 minuty z jedné strany, dokud se nezačne zvedat a okraje nezezlátnou. Otočte ji a smažte další minutu z druhé strany. Palačinku vyndejte a postup opakujte, dokud nespoteřebujete celé těsto. Hotové palačinky podávejte s oblíbenou náplní - džemem, ovocem, šlehačkou nebo čokoládou. Dobrou chuť!