

1. Recept

Egy magazin új receptsorozatot kíván indítani. Ehhez kell terveket készíteni. A receptek fűzhető A5-ös lapokon lesznek. Készítse el a Palóclevés receptlapját a minta és a források segítségével.

A feladat során a következő állományokkal dolgozzon: *paloc.jpg*, *leves.txt*. Munkáját *palocleves* néven a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában mentse!

1. A receptlap A5-ös méretű legyen, a margóit (fent, lent, jobbra, balra) állítsa 0,6 cm-esre!
2. A receptlapon négy színt használjon; ezek a téglavörös, lazacszín, sárga és fehér. A színek alkalmazását a következő táblázat tartalmazza:

Téglavörös	RGB (200, 70, 36)	A háttér színe
Lazacszín	RGB (252, 147, 99)	A belső alakzat kitöltő színe A körök kitöltő színe Az oldalszegély színe
Sárga	RGB (255, 255, 0)	Betűszín
Fehér	RGB (255, 255, 255)	A belső alakzat keretének színe A körök vonalának színe

3. A háttér színét állítsa be a táblázatban megadottak szerint! (Az is megfelelő, ha csak a margók által határolt terület háttérszínét állítja be.)
4. Állítson be szegélyt az oldal körül, ami a táblázatban megadott színű és 1–2 pont közötti vastagságú!
5. A belső téglalapot rajzolja meg a szövegszerkesztő program segítségével! Az alakzat 17,5 cm magas, 11 cm széles legyen! A kerete 1,5 pontos, és a táblázatban megadott színű! Az alakzatot úgy helyezze el az oldalon, hogy a bal margótól 1,9 cm-re, a felső margótól 1,6 cm-re legyen!
6. A recept szövegét a *leves.txt* fájl tartalmazza. Illessze be az étel nevét a mintán látható helyre! A betűméretét állítsa 14 pontosra, majd helyezze középre! Állítson be 12 pontos (0,42 cm) térközt a bekezdés elé!
7. A recept szövegében 12 és 10 pontos betűméretet használjon! A betűtípus egységesen Times New Roman vagy Nimbus Roman legyen!
8. A „Hozzávalók” és az „Elkészítés” szövegeknél állítson be térközöket a szöveg többi részétől való elkülönítésre! Tegye aláhúzottá ezeket a szövegeket!
9. A hozzávalók felsorolásánál a pontosvesszőket cserélje bekezdésvége jelekre! Minden bekezdést húzzon be 0,3 cm-rel, és állítson be 0,5 pontos ritkított betűközt!
10. Az étel elkészítésére vonatkozó utasításokat leíró részt tegye sorkizárttá!
11. A tápanyagértéket és az elkészítési időt leíró bekezdéseket 12 pontos (0,42 cm) térközzel különítse el a többi szövegtől!
12. Szúrja be a *paloc.jpg* képet a receptbe, a méretét csökkentse az eredeti nagyság 60%-ára a méretarányok megtartásával! A képet úgy helyezze, hogy a bal lapszéltől 10 cm-re, a felső lapszéltől pedig 2,5 cm-re legyen!
13. Készítsen két kis kört a megadott színekkel! A körök átmérője 0,55 cm legyen! Az elhelyezésnél a távolságokat úgy állítsa be, hogy a bal lapszéltől 1,3 cm-re, a felső lapszéltől pedig 7,6 és 14,6 cm-re legyenek a körvonalak!

14. A felső kör fölé a minta alapján írja be és formázza a „Levesek” szót! A betűméretet állítsa 18 pontosra, a betűstílus legyen kiskapitális! Ügyeljen arra, hogy a szó végén lévő „K” betű ne lógjon túl a belső alakzat felső oldalán!

40 pont

LEVESEK

Magyaros palóclevés

Hozzávalók:

- 80 dkg lapocka (bárány)
- 1 dl olaj
- 3 fej vöröshagyma
- 50 dkg tisztított burgonya
- 50 dkg mirelit zöldbab
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 babérlevél
- 1 csokor petrezselyem
- 1 nagy doboz tejföl
- 3 dl asztali fehérbor
- 1 citrom
- édes-nemes paprika, köménymag, piros arany, liszt
- 2 liter húsleves (kockából), só

Elkészítés:

A lapockát megmossuk, a hátyáit lefejtjük, és apró kockákra vágjuk. Felhevített zsiradékra megtisztított, megmosott és finomra vágott vöröshagymát szórunk, és aranysárgára pirítjuk. A fokhagymát megtisztítjuk, összezúzzuk, és a köménymaggal, késhegynyi piros arannyal, édes-nemes paprikával együtt a hagymához adjuk. Rátesszük a kockákra vágott lapockát, megsózzuk, és fedő alatt fél óráig pörköljük. Időnként felengedjük kevés húslevessel. Miközben a hús fő, megtisztítjuk a burgonyát, a mirelit zöldbabbal együtt a pörkölthöz adjuk, és felengedjük a maradék húslevessel. Sózzuk, beletesszük a babérlevelet, és mérsékelt tűzön puhára főzzük. A tejfölt liszttel kikeverjük, és az asztali borral együtt a forró leveshez adjuk. Egyet forralunk rajta, a tetejét meghintjük az előre elkészített finomra vágott petrezselyemmel, csepegtetünk bele citromlevet, és házilag készített csipetkével tálaljuk.

997 kcal/adag, 4187 kJ

Elkészítési idő: 45 perc

