Informatika — középszint	Név:	osztály:
--------------------------	------	----------

1. Szamóca

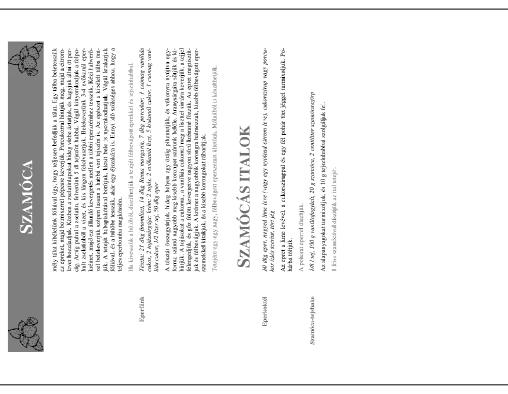
A szamóca vadon termő, apró, piros gyümölcs, amelynek nemesített, termesztett változatát nevezik földiepernek. A szamócáról és a belőle készíthető ételek, italok receptjeiről szóló írás áll rendelkezésére az UTF-8 kódolású szamocaforras.txt állományban. A mellékelt mintának és a leírásnak megfelelően készítse el a dokumentumot! A szöveg tagolásához ne alkalmazzon ismételt szóközöket és üres bekezdéseket!

- 1. Hozza létre szövegszerkesztő program segítségével a szamoca állományt a program alapértelmezett formátumában a szamocaforras.txt állomány felhasználásával!
- 2. Legyen a dokumentumban a lapméret A4-es, a bal és a jobb margó 1,8 cm, a felső 3,5 cm és az alsó 2,5 cm! A szövegben háromféle betűszínt: feketét, fehéret és sötétvörös RGB(222, 0, 0) kódú színt alkalmazzon!
- 3. Cserélje le a teljes dokumentumban a "ek." rövidítést az "evőkanál" szóra!
- 4. A szöveg karakterei, ahol más előírás nincs, Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípusúak legyenek! A dokumentumban három betűméret van: 28, 13 és 10 pontos. A betűméreteket a minta alapján állítsa be! A dokumentumban ahol a leírás mást nem kíván a sorköz legyen egyszeres, a bekezdéseket tegye sorkizárttá, és utánuk legyen 6 pontos térköz!
- 5. A bevezető leírás két bekezdésének első sorára állítson 0,5 cm-es behúzást!
- 6. Készítse el az élőfejet a minta szerint! Az élőfejet szegély nélküli, egysoros és háromoszlopos táblázatból alakítsa ki! A táblázat háttérszíne legyen sötétvörös! A cellák szélessége pedig legyen 2,2 cm, 13,0 cm és 2,2 cm! A középső cellában a szöveg legyen kiskapitális, félkövér betűstílusú és fehér színű! A szöveg igazítását a mintának megfelelően állítsa be! A bal, illetve a jobb cellába helyezze el a szamjobb.png képet! Magasságát állítsa 2 cm-re az oldalarányok megtartásával! A bal cellában, a szimmetria kialakítása miatt, a képet tükrözze!
- 7. A mintának megfelelően az első bekezdés mellé helyezze el a *fragaria.jpg* képet, amit módosítson arányosan úgy, hogy a magassága 2 cm legyen!
- 8. A kapcsos zárójelben lévő szöveget helyezze a nyitózárójel előtti szóhoz tartozó "*"-gal jelzett lábjegyzetbe! A lábjegyzet szövege 10 pontos karakterméretű legyen! A kapcsos zárójeleket és a benne lévő szöveget törölje a dokumentumból!
- 9. A mintán látható két cím legyen kiskapitális, félkövér betűszílusú, sötétvörös betűszínű, előttük 18, utánuk 12 pontos térközt állítson be, és igazítsa középre!
- 10. A *Szamócás ételek* és a *Szamócás italok* címek utáni receptek kétoszlopos, szegély nélküli táblázatban helyezkedjenek el! A forrásszövegben az ételek/italok neve és a receptek tabulátorral vannak elválasztva. A táblázatok oszlopszélességei legyenek 4,0 és 13,4 cm-esek! A receptek szövegében a bekezdéseket a forrásszövegben "%" jel választja el. Ezeket cserélje le bekezdésjelre a táblázat kialakítása után! A táblázat teljes szövegére alkalmazzon 10 pontos betűméretet!
- 11. Az első oszlopban az étel/ital nevek félkövér betűstílusúak és sötétvörös színűek legyenek! Ezekre alkalmazzon jobbra igazítást és 0,5 cm-es jobb behúzást!

- 12. A második oszlop celláiban a bekezdések 0,5 cm-es bal behúzásúak legyenek! Az első bekezdések – az összetevők felsorolása – dőlten szedettek, és az utolsó bekezdések sötétvörös színűek legyenek!
- 13. A dokumentumban alkalmazzon elválasztást!

40 pont

Minta:





A szamóca (Fragaria) a rózsafélék családjába tartozó nemzetség neve, valanint a vadon termő fajok gyümölcsének elnevezése. A termesztett fajokat gyakran hívják földiepemek vagy röviden: epernek."

A szamócát a XVI. századtól kezdték nagyobb mértékben a kertekben meg-telepíteni. Fordulópontot jelentett a szamóca művelésében az 1629-ben Virginiából Európába hozodt, a közőnéges szamócánál nagyobb, majthem gömbőlyi píros szamóca. Chiléből is álkedílt agy nagy gyűmőlesű fáj, ezek keresztesésébő kapúk, az ízletes gyűmőlesű mai fajtá-kat. Az anamászszamóca 1787-ben, miként az Mátyus István Ó és Új Diaetetica ofmű művéből megállapítható, már nálunk is ismeretes volt, és termesztették

SZAMÓCÁS ÉTELEK

Az epret megmossuk, 6. a leveleit elüvolif ük. Kockskra vágaik, majc bolmixerrel vagy rungsgeber pepeligiik, Apreselike egy szörün mand huzvaslain a eukrok, eleyint 65 at bort 14 kiloslegesebb fransis szorentein elem, a leveske reszelbelük cimonkýnt. A levest belüfjik, majc étrov műve, 6. kockszott vegy szokteti eperrel dászífjik.

I kg eper. 15 dkg cukor, 2 dt tejszín. 1 csipet szegfűszeg, l csipet jahéj, 1 db tojás sárgá-ís, L evőkanál liszt. 1 csipet só Kínálhatunk hozzá fagylaltot vagy tejszínhabot.

A jód megmosont, meggiszáttost földsépret I liter vízben eukornal, sával, szegűsösegsel, ledséplad felsesszól mit 145. De vecs. Közben a tözszöln fels el inkez, sindná keverjuk, terüjd sékszál életelte után bebabarják ése a levest. Jól felhoraljuk, megli utmánvoljuk, vegs száron leszerjük, és jól fanyomkodjak. Vegil a tejvár másik felke a tojássárgájá-sal jól keverjük, és a levehtez salk. Visszatssesztik a tűret cítgárósa, hogy forró legyen, á ne forrón, és halvesevel sinárá keverjük. Ha kibitúl tűtöbe teszülik.

Tetzan. S toyáz, S kondt eutor, S kandt itaz, késlegyvoti szódabharbána adsfolia; olte-18ti: I vonitás pudangon, 3 d rej, 50 dig szamócu; tetefére; 2 szok eper fzi gyünölös zvelé por, tejzárótab

Egyezerű piskótatészti kérüfün. A tojásoka ezékelácsajuk a sárgáját kitevejük ka-ban az enkerel, az elekéjet kerel körelely habbal. A hiszat essekekevejük a sokála-hlarhodnán. A ejéssárgájához linéman hozásoszali kumitantén fordaba a hiszaté sika-niakok felven habbal, Ostasossokevejük elgy közepes pelk hélelüh alindi-ésal, és lészkőnüjtá a misszáti. Előtitánt skélosa, közepes sönnésék ten megsüjták ésal, és lészkőnüjtá a misszáti. Előtitánt skélosa, közepes sönnésék ten megsüjták a tésera safi, ekkszítját a padángot, a használati utasításban leírtak szerint. A sza-nzegnosost, a mérdesebb szemkel félbevélgik és kesepegregiát. Az elkszált áli hásgyuk kihálni, és csak segül, iskusjúk rá padángkrámet. A krém tetejére kesent eleségitk a szamósát.

5 / 16 gyakorlati vizsga 1121 2011. október 21.

földieperkrém leves