


---

**Szövegszerkesztési, táblázatkezelési, prezentációkészítési ismeretek****1. feladat****25 pont****a. Puncsszelet****14 pont**

A puncsszelet az egyik legnépszerűbb sütemény. Feladata a sütemény receptjét tartalmazó dokumentum elkészítése. A recept elkészítéséhez szükséges állományok: *forras.txt*, *szeletek.png*.

1. Készítse el a mintán látható, A4 méretű, fekvő tájolású, körbe 2 cm-es margóval rendelkező dokumentumot! Munkáját a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában *puncsszelet* néven mentse!
2. Nyissa meg szövegszerkesztő program segítségével a *forras.txt* UTF-8 kódolású szövegfájl!
3. Végezze el az alábbi szöveg egészére vonatkozó általános beállításokat! Az ezektől eltérő beállításokra a feladatban külön utalást talál.
  - A dokumentumban csak Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípust használjon!
  - Állítsa a szöveg karakterméretét 12 pontra!
  - A bekezdések sortávolsága legyen egyszeres (szimpla), a térköz a bekezdések előtt 6 pont, utána 0 pont legyen!
  - A bekezdések behúzása 0, igazítása sorkizárt legyen!
4. Hozzon létre egy háromoszlopos, egysoros táblázatot! A sor magasságát 16 cm-re, az oszlopokat rendre 9 cm, 6 cm, 9 cm szélesre állítsa! Igazítsa a táblázatot vízszintesen középre! A *forras.txt* állományban található szöveget a minta alapján illessze be a táblázat megfelelő celláiba!
5. Mindhárom cellában a főcím 18 pontos méretű, félkövér stílusú legyen, előtte a térközt 6 pontosra, utána 12 pontosra állítsa! Igazítsa a főcímet a cellákon belül vízszintesen középre!
6. Az első cellába a főcím alá illessze be a *szeletek.png* képet! A képet az oldalarányok megtartásával 7 cm szélesre méretezze és igazítsa középre!
7. A kép alatti 4 bekezdésben a minta alapján a megfelelő szövegeket tabulátor segítségével 4 cm-re pozícionálja! A sorok elején a minta szerinti szövegeket formázza félkövér stílusúra!
8. A második cellában a minta szerinti három alcím előtt és után 6-6 pont térközt állítson be! Az alcímeket formázza félkövér stílusúra!
9. Az alcímek alatti szövegeket a minta alapján alakítsa felsorolássá! A felsorolások bekezdései között ne legyen térköz! A felsorolásokban a felsorolásijel behúzását 0,5 cm-re állítsa és a szöveg további 0,5 cm-rel beljebb kezdődjön!
10. A harmadik oszlopban lévő szöveg bekezdéseinek első sorára állítson be 0,7 cm-es behúzást!
11. A táblázat első és harmadik cellájának háttérszínét RGB (255, 153, 102) színűre állítsa!

**MINTA A FELADATHOZ:**

<p style="text-align: center;"><b>Puncs szelet</b></p>  <p><b>Nehézségi szint:</b> Haladóknak  <b>Elkészítési idő:</b> 90 perc  <b>Mennyiség:</b> 10 fő részére  <b>Mennyibe kerül?</b> Olcsó</p> <p>Sokan úgy tartják, a puncs szelet cukrászati nemes hulladékokból készül, és van benne igazság, hiszen a maradék piskóta nyugodtan beletehető.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Hozzávalók:</b></p> <p><b>A piskótahoz:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 6 db tojás</li> <li>– 6 evőkanál kristálycukor</li> <li>– 6 evőkanál liszt</li> <li>– 1 csomag sütőpor</li> <li>– 1 evőkanál tejföl</li> <li>– 1 csipet só</li> </ul> <p><b>A töltelékhez:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 5 dkg vaj</li> <li>– 3 evőkanál cukrozatlan kakaópor</li> <li>– 3 evőkanál baracklekvár</li> <li>– 3 evőkanál porcukor</li> <li>– 0,5 dl rum, vagy pár csepp rumaroma</li> <li>– 1 csomag vaniliás cukor</li> <li>– 1/2 citrom reszelt héja</li> <li>– 4 evőkanál meggy befőttlé</li> <li>– 1 dl tej</li> </ul> <p><b>A mázhoz:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 dkg porcukor</li> <li>– 3 evőkanál málnaszörp</li> <li>– 1 kanál főzés nélküli puncs ízű pudingpor</li> <li>– 1 tojás</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Elkészítése:</b></p> <p>Hat tojásból elkészítjük a piskótát a megszokott módon. A tojásokat kettéválasszuk. A fehérjéket felferjük 1 csipet sóval, a sárgáját jól elkeverjük a cukorral, majd a sütőporral elkevert liszttel, és óvatosan összekeverjük a fehérjével, és a tejföllel. Sütőpapírral bélelt tepsiben vékonyan elterítjük, majd 180 fokon készre sütjük.</p> <p>Elkészítjük a mázat. A tojás fehérjét simára keverjük a porcukorral, a málnaszörppel, és a pudingporral. Félretesszük.</p> <p>A megsütött piskótából két egyforma téglalapot vágunk ki, amiket félretesszünk. A levágott részeket egy tálba tesszük, (most jöhetnek az egyéb piskóta maradékok) Kevés meleg tejjel összedolgozzuk a töltelék hozzávalóit úgy, hogy olyan masszát kapjunk, ami egyben marad. Ha szükséges, kevés liszttel sűrítjük.</p> <p>Az alsó piskótalapon elosztjuk a tölteléket, elsimítjuk, és a másik piskótalapot ráborítjuk. Körben, spatulával, tortalapáttal eligazítjuk a tölteléket.</p> <p>A tetejét megkenjük a mázzal, majd a hűtő felső polcára tesszük addig, míg teljesen meg nem dermed. A tetejét ne borítsuk le semmivel, mert a mázhoz ragad!</p> <p>Szeletelni csak a teljes dermedés után szabad!</p>
---	---	--

FORRÁSOK: <http://receptmeked.hu/edes-sutenyenek/bekebeli-puncs-szelet/> (2016.06.20.)  
<https://baloghkinga1979.wordpress.com/2013/03/19/receptek/> (2016.06.20.)