

A burgonya, vagy közismertebb nevén a krumpli, B- és C-vitaminban gazdag, sokrétűen használható élelmisznővényünk. Sokan nem tudják azonban, hogy különböző ételekhez más-más fajtájú burgonyát érdemes használni.

Az Ön feladata, hogy készítsen egy, a burgonyatípusokat és fajtákat bemutató ismertetőt az alábbi leírás és minta alapján. A dokumentum elkészítéséhez a *krumpliforras.txt* UTF-8 kódolású szövegállományt és a *balatoni-rozsa.jpg*, *cimkrumpli.png*, *kiskrumpli.png*, *noveny.jpg*, *peruilila.jpg*, *rioja.jpg*, *skot.jpg* és *somogyi-kifli.jpg* képeket használja fel!

1. Hozza létre szövegszerkesztő program segítségével a *burgonya* nevű dokumentumot a program alapértelmezett formátumában a források felhasználásával! Ügyeljen arra, hogy az elkészült dokumentum felesleges és többszörös szóközöket, illetve üres bekezdéseket ne tartalmazzon! A dokumentumban alkalmazzon automatikus elválasztást!
2. Legyen a dokumentum A4-es lapméretű és álló tájolású! A bal és a jobb oldali margót 2,2 cm-esre, az alsó és felső margót 2 cm-esre állítsa be!
3. A szöveg karakterei Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípusúak legyenek, a szövegtörzs pedig 11 pontos betűméretű! A szövegtörzs bekezdéseinek igazítása – a táblázaton kívül és ahol a feladat mást nem kér – legyen sorkizárt, 0,5 cm első sor behúzású, a sorközük egyszeres, előttük és utánuk 0 pontos térköz!
4. Készítse el a címet a következőképpen!
  - a. Hozzon létre egy 1 soros és 3 oszlopos, szegély nélküli táblázatot! A táblázat oszlopainak szélessége rendre 3, 4, 3 cm legyen! A táblázatot igazítsa vízszintesen középre!
  - b. A középső cellába gépelje be a „Burgonya” szót! A cím legyen 16 pontos méretű, félkövér és kiskapitális betűstílusú! A középső cella tartalmát vízszintesen és függőlegesen igazítsa középre!
  - c. Szúrja be az egyik szélső cellába a *cimkrumpli.png* képet! A kép magasságát a méretarányok megtartásával állítsa 2 cm-esre! Másolja és tükrözze a képet a másik szélső cellába!
  - d. A bal oldali cella tartalmát vízszintesen igazítsa jobbra, a jobb oldali cella tartalmát pedig balra!
5. Az öt alcímet a következőképpen formázza meg!
  - a. A betűméretet állítsa 14 pontosra és félkövér betűstílusúra!
  - b. Az alcímek előtt és mögött 6 pontos térközt állítson be!
6. A bevezető szövegben lévő latin kifejezéseket formázza dőlt betűstílussal a minta szerint!
7. A második alcímhez a minta szerinti helyre szúrja be a *noveny.jpg* képet, és a méretarányok megtartásával állítsa be a szélességét 3 cm-esre! A kép és a szöveg között 0,4 cm távolságot állítson be!

8. A „Főzési típusok” alcím alá készítsen egy 3 oszlopos, 4 soros, 16 cm széles, középre igazított táblázatot, melybe helyezze el a mintának megfelelően a szöveget! A táblázat 2-4. sora 2,5 cm magas legyen! A táblázat oszlopainak szélessége rendre 2,8 cm, 8,7 cm és 4,5 cm legyen!
9. A táblázatban lévő szövegek formázását a következők szerint végezze el!
  - a. A táblázat első sorában, valamint első és harmadik oszlopában a tartalmat igazítsa vízszintesen középre! A táblázat minden cellája függőlegesen középre igazított legyen!
  - b. Az első oszlop minta szerinti celláinak háttérszínét állítsa be rendre zöld, piros és kék színűre! Itt a betűk színét fehérre állítsa be!
  - c. Az első sor és oszlop betűstílusát a minta szerint állítsa be!
  - d. A középső oszlopban a minta szerinti cellákban lévő szöveget alakítsa át felsorolássá úgy, hogy a felsorolás jele a *kiskrumpli.png* kép legyen! A felsorolás sorainak igazítását a minta alapján végezze el!
10. Állítsa be, hogy a „*Néhány magyar fajta*” alcím mindenképpen egy új oldal tetejére kerüljön! Az alcím alatti részt 3 hasáb alkalmazásával alakítsa ki! A hasábok szélessége 5 cm legyen! A három hasábban a szöveget a minta szerint ossza el! A burgonyafajták neve alá szúrja be a fajtához tartozó képet (*somogyi-kifli.jpg*, *balatoni-rozsa.jpg*, *rioja.jpg*)! A képek szélességét a méretarányok megtartásával állítsa 5 cm-re! A fajták neveinek betűmérete legyen 12 pontos! A fajták neveit és a leírásukat formázza és igazítsa a mintának megfelelően! Az itt lévő bekezdések első sorának behúzása 0 cm-es legyen!
11. A „*Különleges fajták*” alcím alatti résznél a két fajta nevét állítsa 12 pontos méretűre, félkövér betűstílusúra, valamint előtte és utána is állítson be 6 pontos térközt! A fajták nevét igazítsa a minta szerint! A két fajtának a leírásához szúrja be a *peruilila.jpg* és a *skot.jpg* képeket! A képek szélességét a méretarányok megtartásával 5 cm-esre állítsa és igazítsa a minta szerint!



## BURGONYA



A burgonya (*Solanum tuberosum*), a köznyelven krumpli, tájnyelvi néven krumplidli, kolompér, kolompér, kolompír, korompér, krompér, gruba, földalma, svábtök vagy pityóka (Erdélyben). A burgonyafélék (*Solanaceae*) családba tartozó növény, amit keményítőben gazdag gumójáért termesztünk világszerte.

### Származása, élőhelye

Peru és Chile hegyvidékén őshonos, ott az őslakosok már körülbelül 5000 éve termesztik, de fogyasztása már több mint hétézer évvel ezelőttre tehető. Európába először Pizarro expedíciója hozta el az 1540-es években. A 16-17. században spanyol, portugál kereskedők elterjesztették Ázsiában és Afrikában is. Magyarországra 1650 körül került, de évszázadokba telt mire elterjedt. Az 1800-as évektől kezdtek el komolyabban foglalkozni vele, mivel ingyen osztottak szét vetőgumót és II. József magyar király adókedvezményrel támogatta a termelést.

Ausztráliába az angolok vitték a 18. században. Ez a legfontosabb termesztett, nem gabonánövény, így több ezer fajtája ismert.

### Megjelenése, felépítése

Egy krumplinövény (50-90 cm) magasra nő, lágy szárú növény. A föld feletti rész szárcsomóból nőnek a hajtások és levelek, a föld alattiból a gyökerek és a tarackok. A tarack (szőlő) csúcsának megvastagodásából alakul ki a gumó (ággumó). A gumóról, vegetatívan szaporított krumplinak csak a szár és a tarack föld alatti csomóiból előtűnő, jérelékes gyökerei vannak. Ezek a sűrűn elágazó gyökerek 50-60 cm mélyre hatolnak le. Páratlanul szárnyalt, összetett leveleinek széle éjs. A párt és a csúcsa összehajlása miatt öttágú, fehér, lila, olykor vöröses virágai bogernyőbe tömörülnek. Termése kétrekeszes, sokmagvú bogvő.



### Főzési típusok

Főzési típus	Jellemzők	Alkalmasság
A Salátának való	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finomszemcsés textúra.</li> <li>Főzés után is egyben maradó gumó.</li> <li>Keményítőtartalma alacsony (9-12%).</li> </ul>	Burgonyasaláta, hidegkonyhai készítmények
B Főznievaló	<ul style="list-style-type: none"> <li>Közepesen finom textúra.</li> <li>Kissé szétfűvő. Kissé lisztes vagy kissé poros konzisztencia.</li> <li>A keményítőtartalma magasabb (13-18%).</li> </ul>	
C Sítóvaló	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lazn szerkezetű, közepesen nagyobbszerű.</li> <li>Szétfűvő, lisztes, száraz, porharyós.</li> <li>Magas keményítőtartalma (18-22%).</li> </ul>	

### Néhány magyar fajta

#### Somogyi sárga kifli



Gumója jellegzetes „kifli” alakú. Héja sárga, húsa ugyan-  
csak sárga színű. Termőképes-  
sége alacsony. Jellegzetesen jó  
ízű desszertburgonya, elősor-  
ban saláta és hidegkonyhai ké-  
szítmények számára alkalmas.

#### Balatoni róza



Termőképesége jó. Gumója köz-  
epes méretű, ovális alakú. Héj-  
színe róza, húsa halványróza  
színű, formátartó képessége jó,  
gumója piacos megjelenésű.  
Konzisztenciája kissé szappa-  
nos, íze jó.

#### Rioja (Szászszörépr)



Gumója hosszas ovál alakú, sza-  
bályos. Héja piros, húsa sárgás-  
fehér színű. Középkorai érési,  
bőtermő étkezési burgonya. Ke-  
ményítőtartalma magas, kon-  
zisztenciája lisztes. Kedvező gu-  
móformája, kiegyenlített mérete  
következőben rendkívül piacos  
megjelenésű.

### Különleges fajták

#### Perui lila



A perui lila egy Peruból származó ősi fajta, melynek eredete az  
1800-as évek elejéig vezethető vissza. Nyugat-Európában és Észak-  
Amerikában sok helyütt termesztik ma is, angol nyelvterületen a „Purple  
Peruvian” és a „Blue Peruvian” néven ismerik, míg francia és né-  
met nyelvterületen leginkább a „Violette” fajtánév használatra ter-  
jedt el, mindezen nevek ugyanazt a kedvelt régi fajtát takarják.

Közepes, vagy nagy méretű megnyúlt-begéres krumplikat nevel  
közepesen mélyen ülő szemekkel, kívül feketéslila héjjal. A hús színe  
gyönyörű, márványozott lila színű, az íze kifejezetten kellemes, gesztenyére, illetveogyoróra emlé-  
keztető. Közepes szénazanyag-tartalma, és bár jó minőségű chips és más okában sült burgonya készí-  
tendő belőle, mégis inkább salátához, hidegtalához, mindenféle főtt burgonyából kiinduló körethez és  
ételhez ajánljuk. Alakja tipikus kifliburgonya, salátákban szelvével nagyon látványos.

#### Skót-földi vörös

A Skót-földi vörös feltehetően a felkes gyöngyökkel került a Vik-  
tória korabeli Skóciába, ahol az 1850-es évektől kezdve termesztet-  
ték. Önálló fajtaként „Highland Burgundy Red” néven 1936-ban ke-  
rült be az angol nemzeti fajtagyűjteménybe.

A Skót-földi vörös nagy méretű megnyúlt-tojásdad krumplikat  
nevel sekélyen ülő szemekkel, egy rozsdabarna fedőréteget viselő  
burgundi-vörös héjjal. A hús világos bordó-halvány burgundivörös  
színű, a héj alatt jellegzetes fehér sávval. A vörös színt a lila fajták-  
hoz hasonlóan antocianinok adják, így ez a fajta is gyakran felkerül az egészséges étrendet követők  
bevásárlólistájára. Kifejezetten magas szénazanyag-tartalma, tökéletes és gyönyörű színes chips készí-  
tendő belőle, de emellett, kiváltképp a nyári időszakban, saláták alapanyagaként és különleges hatású  
köretekhez is jól használható.

