

# SZÖVEGSZERKESZTÉS

## 1. SÜTI

(A feladat kitalált történeten alapszik.)

Idén 22. alkalommal rendezik meg a cukrásztanulók országos versenyét. A többnapos verseny első napjának feladatát tartalmazó dokumentumot kell az alábbi minta és leírás alapján elkészítenie.

A süteménynevek és a hozzávalók forrása: *A mi süteményes könyvünk: Váncza és társa Tápszer- és Vegyészetigyr, Budapest, 1936.*

**1.** Az elkészítendő dokumentum szövegét nagyrészt tartalmazza a *verseny.txt* állomány. A hiányzó részeket Önnek kell pótolnia. A dokumentumot A4-es méretű lapon készítse el 1,7 cm-es bal és jobb oldali, 1,9 cm-es alsó valamint 2,35 cm-es felső margó alkalmazásával! Munkáját *cukrasz* néven mentse az ön által használt szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában!

**2.** Ha a feladat mást nem ír elő, a szövegben Times New Roman (Linux alatt Nimbus Roman) típusú, 11 pont méretű betűket kell használnia!

**3.** A címet 16 pont méretű karakterekkel jelenítse meg! A cím legyen félkövér, az alcím pedig dőlt!

**4.** A versenyfeladat leírását emelje ki kék színnel, valamint kék színű, dupla vonalú szegélyezéssel!

**5.** A felsorolást úgy készítse el, hogy a felsorolásjelző karakterek beljebb, a keretezett rész szövegével azonos távolságban helyezkedjenek el! A felsorolás szövege pontosan 1 cm-rel beljebb kezdődjön!

**6.** Helyezze a felsorolás mellé a *mester.jpg* fájlban található képet! Érje el, hogy a kép szélessége és magassága is 3,4 cm legyen!

**7.** Készítse el a minta szerinti négysoros táblázatot! A hozzávalók részletezését tartalmazó 4. sorban minden karaktert állítson 10 pont méretűre és Arial (Linux alatt Nimbus Sans) típusúra! Az 1. sor szövegét pontosan úgy formázza, mint a dokumentum címét!

**8.** Az első sor alatt és az utolsó oszlop előtt alkalmazzon vastagabb szegélyezést! A 3. sor háttérét színezza 15%-os szürke színnel!

**9.** Az összetevőkre alkalmazzon balról 0,5 cm-es behúzást! Tabulálással érje el, hogy a mennyiség utolsó karaktere (a táblázat celláján belül) 4,85 cm-nél helyezkedjen el!

**10.** A további szövegkiemeléseket, a bekezdésjellemzők további állítását a minta szerint végezze el!

**11.** A dokumentum fejlécét szintén a minta alapján készítse el!



### Minta a Süti feladathoz:

(A vékony, külső szegély a lap szélét jelöli.)

## XXII. MÉZESMÁZOS – Cukrászstanulók Országos Versenye

### Versenyfeladat – 1. nap

*Azok a régi, szép idők...*

Két süteményt – egy sósat és egy édeset – kell elkészítened a két világháború között megjelent receptek alapján. Az édes süteményeknél neked kell eldöntened, melyiket alkotod meg a két megadott recept közül, a sós esetében nincs választásod. **30 db édes és 60 db sós** süteményt kell sütnöd. Bármilyen alapanyagra van szükség, szabályosan rendeld meg! A szervezők negyed órán belül teljesítik anyagigényed.

A pontozásnál az alábbi szempontokat vesszük figyelembe:

- Gazdaságos anyagfelhasználás
- Ízhatás
- Sütemény állaga és formája
- Kisütött mennyiség
- A recept pontos követése
- A tálalás esztétikussága; díszítések
- Munkafolyamatok szabályos végrehajtása
- Tisztaság, higiénia, konyhai rendtartás



A sütemények elkészítésére, „tálalására” és a konyha rendbe rakására összesen **135 perc** áll rendelkezésedre.

### Hozzávalók

Édes sütemények <i>(Csak az egyiket kell elkészíteni!!!)</i>		Sós sütemény
Királynő-mignon	Angol puncssüveg	Sörszívacs
<b>Tészta:</b>	<b>Tészta:</b>	liszt 30 dkg
porcukor 10 dkg	cukor 10 dkg	zsír 20 dkg
liszt 10 dkg	liszt 10 dkg	tojás, tejfel, só,
tojás (egész) 4 db	tojás (egész) 5 db	sütőpor, kórménymag
mogyoró (őrölt) 8 dkg	mogyoró (őrölt) 8 dkg	
sütőpor, vanillincukor	sütőpor, vanillincukor	
<b>Krém:</b>	<b>Krém:</b>	
vaj 10 dkg	rum 2 evőkanál	
porcukor 16 dkg	barackíz 2 evőkanál	
tej 1 dl		
<b>Csokimáz:</b>	<b>Cukormáz:</b>	
porcukor 20 dkg	porcukor 30 dkg	
tojás 2 db	tojás 2 db	
csokoládé 12 dkg	citrom 1 db	
	cukrászfesték (piros)	

Az elkészítés pontos leírását **a mellékelt receptes füzetben** találod meg!

*Jó sütést, jó versenyzést kívánunk!*