

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1. Burgonya

A burgonya, vagy közismertebb nevén a krumpli, B- és C-vitaminban gazdag, sokrétűen használható élelmiszer növényünk. 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 térkört 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!

A feladat folytatása a következő oldalon található.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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 táblázat első sorában, valamint első és harmadik oszlopában a tartalmat igazítsa vízszintesen középre! A táblázat minden cellája függőlegesen középre igazított legyen!
 - Az első oszlop minta szerinti celláinak háttérszínét állítsa be rendre zöld, piros és kék színűre! Itt a betűk színét fehérre állítsa be!
 - Az első sor és oszlop betűstílusát a minta szerint állítsa be!
 - 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!

30 pont

Forrás:

<http://www.bekesibio.hu/2012/09/keszthelyi-burgonyafajtak/> Utolsó letöltés: 2016.12.29.
[https://hu.wikipedia.org/wiki/Antoci%C3%A1nok Utolsó letöltés:](https://hu.wikipedia.org/wiki/Antoci%C3%A1nok_Utolsó_letöltés:) 2016.12.29.
<http://www.lilaburgonya.hu/hu/lilaburgonyafajtak> Utolsó letöltés: 2016.12.29.
<http://www.obtt.hu/tudnivalok/fozesi-tipusok> Utolsó letöltés: 2016.12.29.
http://www.obtt.hu/sites/default/files/uploads/71_fajtak12_2_0.pdf Utolsó letöltés: 2016.12.29.
<http://menukalkulator.hu/burgonya-fajtak/> Utolsó letöltés: 2016.12.29.
<https://hu.wikipedia.org/wiki/Burgonya> Utolsó letöltés: 2016.12.29.
<http://www.clipartbay.com/cliparts/potatoes-clip-art-free-l9jy15a.png> Utolsó letöltés: 2016.12.29.
<http://www.storko.eu/> Utolsó letöltés: 2016.12.29.

 **BURGONYA** 

Származása, élőhelye

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

Egy krumplinövény (50–90 cm) magasra nő, lágy száru növény. A föld feletti rész szárcsómószerűen a hajtások és levelek, a föld alattiak a gyökerek és a tarackok. A tarack (szőlő) csúcsának megvastagodásából alakul ki a gumó (águmó). A gumóról, vegetatívan szaporított krumplinak csak a szár és a tarack föld alatti csomóról előtérő, járulékos gyökerei vannak. Ezek a sürtén elágazó gyökerek 50–60 cm mélyre hatolnak le. Páratlanul szarmalt, összetett leveleink szele é. A párt és a csezzo összeforrasa mátt ottagu, féhr, láv, olykor vöröses virágai bogernyőbe tömörülnek. Termése kétkétesek, sokmagú bogyó.



Főzési típus	Jellemzők	Alkalmasság
A Salátának való	<ul style="list-style-type: none"> Finomszemcsés textúra. Főzés után is egyben maradó gumó. Keményítőtartalma alacsony (9-12%) 	Burgonyasaláta, hidegkonyhai készítmények
B Főznivaló	<ul style="list-style-type: none"> Közepesen finom textúra. Kissé szétfővő. Kissé lisztes vagy kiapanos konszisztencia. A keményítőtartalma magasabb (13-16%) 	Néhány magyar főétel, főzelék, leves, pörkölt, gulyás, Somogyi sárga
C Sútnivaló	<ul style="list-style-type: none"> Laza szerkezetű, közepesen nagyobbszűz. Szétfővő, lisztes, száraz, porhanyós. Magas keményítőtartalmú (18-22%) 	

Somogyi sárga kifli



Gumója jellegzetes „kifli” alakú. Héja sárga, húsa ugyancsak sárga színű. Termőképesége alacsony. Jellegzetesen jó ízű desszertburgonya, elsősorban saláta és hidegkonyhai készítmények számára alkalmas.

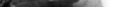


Termőképessége jó. Gumója közepes méretű, ovális alakú. Héjszíne rózsza, húsa halvány sárga színű, formatartó képessége jó, gumója piacos megjelenésű. Konzisztenciája kissé szappanos, íze jó.



Gumója hosszas ovál alakú, szabályos. Héja piros, húsa sárgásfehér színű. Középkorai érésű, bőtermő étkezési burgonya. Keményítőtartalma magas, konzisztenciája lisztes. Kedvező gumóformája, kiegyenlített mérete következtében rendkívül piacos megjelenésű.

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 nyelvtérleten a „Purple Peruvian” és a „Blue Peruvian” néven ismerik, míg francia és német nyelvtérleteken leginkább a „Vitelotte” fajta név használatra terjedt el, mindezen nevek ugyanazt a kedvelt régi fajtát takarják.

Középes, vagy nagy méretű megnyúlt-hengeres krumplikal nevel közepesen mélyen ülő szemekkel, kívül feketéslila hegyjára. A hús színe gyöngyöri, márványozott lila színű, az iz kifejezetten kellemes, gesztenye-, illetve meggybarnára emelkedhető. Középes szárazanyag-tartalmú, és bár jó minőségű chips és más olajban sült burgonya készíthető belőle, mégis inkább salátához, hédigetalkhoz, mindenféle fűt burgonyából kiinduló körethez és ételhez ajánljuk. Alakja tipikus kifturbonya, salátákban szeletelve nagyon látványos.

Skót-felföldi vörös



A Skót-felföldi vörös feltehetően a lelkes gyűjtőkkel került a Viktória-korabeli Skóciába, ahol az 1850-es évektől kezdve termesztették. Önálló fajtaként „Highland Burgundy Red” néven 1936-ban került be az angol nemzeti fajtagyűjteménybe.

A Skót-felföldi vörösrigó, meretén megnyitott-fodrászat krumpiklat
 nem sekelyen ülő szemekkel, így roszdabarna tojásfedőre viselő
 burgundi-vörös hálját. A hús világos bordó-halvány burgundi-vörös
 színű, a hajt alát jellegzetes fehér sávval. A vörös szín a lila fajták-
 hoz hasonlóan anticóianin adja, így ez a fajta is gyakran felkelti az egészséges étrendet követők
 beváráslistáját. Kifejezetten magas szarazanyag-tartalmú, tökéletes és gyönyörű színes chips készí-
 tésé-
 belőle, de emellett, kiváltképp a nyári időszakban, saláták alapanyagaként és különleges hatású
 köröttekhez is jól használható.