

## 1. Gabonalisztek

Az üzletek polcain számtalan gabonából és nem gabonából készült lisztet találunk. Ebben a feladatban a gabonalisztek, azok különbségeit bemutató dokumentumot kell elkészítenie az alábbi leírás és minta alapján. Az elkészítéséhez használja fel a *lisztforras.txt* UTF-8 kódolású szövegállományt!

1. Hozza létre szövegszerkesztő program segítségével a *lisztinfo* nevű dokumentumot a program alapértelmezett formátumában a forrás felhasználásával! Az elkészített dokumentum ne tartalmazzon felesleges szövegeket és üres bekezdéseket!
2. Legyen a dokumentum álló tájolású és A4-es lapméretű! Mind a négy oldalmargót 2,1 cm-esre állítsa be!
3. A dokumentumban – ahol a feladat nem ír elő mást – a következő beállításokat alkalmazza:
  - a. A betűtípus Times New Roman (Nimbus Roman) legyen! A szövegtörzs karaktereinek betűméretét 11 pontosra állítsa!
  - b. A bekezdések igazítása sorkizárt legyen, első soruk 0,5 cm-rel beljebb kezdődjön!
  - c. Állítsa a bekezdések sorközét egyszeresre, előttük 0 pontos, utánuk 6 pontos térköz kövesse!
  - d. A dokumentumban alkalmazzon automatikus elválasztást!
4. Készítse el a cím és a nyolc alcím formázását a következőképpen!
  - a. A címhez 20 pontos és az alcímekhez 16 pontos betűméretet alkalmazzon!
  - b. A cím betűstílusát állítsa félkövérre, az alcímekét kiskapitálisra és félkövérre!
  - c. A cím előtt 0, utána 12 pontos, az alcímek előtt és után 6 pontos térköz legyen!
  - d. Állítsa a cím és az alcímek bal és első sor behúzását 0 cm-re!
  - e. Gondoskodjon arról, hogy az alcímek az utánuk következő bekezdéssel azonos oldalra kerüljenek, akkor is, ha a bekezdések tartalma, hossza megváltozna!
5. A címet követő bekezdés legyen dőlt betűstílusú 1 cm-es bal és jobb behúzással! Állítsa be, hogy a bekezdés bal és jobb oldalán 3 pont széles szürke vonal legyen!
6. Szúrja be a minta szerinti helyre a *halom.jpg* képet az oldalarányok megtartásával 4 cm szélességűre méretezve! A képet igazítsa a bal margóhoz és szegélyezze 1 pontnál vékonyabb vastagságú fekete vonallal!
7. Alakítsa felsorolássá a minta szerinti bekezdéseket, és állítsa be a *jel.png*-t felsorolásjelnek! A felsorolásokban a térközbeállítás a többi bekezdésével egyezzen meg!
8. A „**A búza- és rozslisztek jelölése**” alcímhez „\*” szimbólum hivatkozással szúrjon be egy lábjegyzetet, amelynek tartalmát a forrásszöveg kapcsos zárójelben lévő részéből helyezze át! A lábjegyzet szövegét Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípussal, 9 pontos betűmérettel és dőlt betűstílussal jelenítse meg! A kapcsos zárójeleket a benne lévő szöveggel törölje!

*A feladat folytatása a következő oldalon található.*

9. A minta szerinti táblázatot alakítsa ki vízszintesen középre igazítva! A forrásszövegben a táblázat adatait tabulátorjel tagolja. A táblázat a mintának és az alábbi leírásnak megfelelően jelenjen meg:
- Az első sorban félkövér, a második oszlopban – a fejléc cella kivételével – nagybetűs betűstílusú legyen a szöveg!
  - A táblázat celláiban a bekezdések előtti és utáni térközöt állítsa 0 pontosra!
  - A táblázat oszlopainak szélességét az alapértelmezettnél keskenyebbre állítsa úgy, hogy a táblázat fejlécében a mintának megfelelő cella szövege kétsoros legyen!
  - A cellák tartalmát vízszintesen és függőlegesen a minta szerint igazítsa, a cella margókat lent és fent 0,1 cm-esre állítsa!
  - A táblázat celláit vékony szürke vonallal szegélyezze a mintának megfelelően!
10. A „**Búzaliszt (B)**” alcím utáni részben, négy helyen a lisztfajták nevét állítsa félkövér és dőlt betűstílusúvá a minta szerint!
11. A második oldalon „**A fogós liszt**”-ről szóló bekezdés mellé, a jobb margóhoz igazítva, készítsen egy 5,5 cm széles szövegdobozt (keretet)! Háttere legyen világosszürke és szegélye vékony fekete vonal! A kapcsos zárójelben lévő forrás szöveget helyezze át szövegdobozba, a zárójeleket törölje! Gépelje be a magyarázó szövegnek a címét, a „**Sikér**” szót!
12. Állítsa a szövegdoboz bekezdéseinek térközét 0 pontosra és a szöveg igazítását a minta szerint! A szövegdoboz magasságát állítsa akkorára, hogy a tartalma teljesen látható legyen!
13. A szöveg végére helyezzen el egy jobbra mutató kéz szimbólumot 36 pontos betűmérettel és gépelje be a „**Folytatás a Liszt kisokos írásokban az interneten.**” mondatot! A betűstílust és a vízszintes igazítást a minta szerint állítsa be!

40 pont

## Forrás:

### 1. Gabonalisztek

<https://visualpharm.com/free-icons/wheat-595b40b65ba036ed117d2785> Utolsó letöltés 2018. december 10.  
<http://tudatosvasarlo.hu/cikk/liszt-kisokos-melyiket-valasszam> Utolsó letöltés 2018. december 10.  
<http://eteltcsakokosan.hu/2017/01/10/lisztek-es-tulajdonsagaik/> Utolsó letöltés 2018. december 10.  
<https://csaladireceptkonyv.hu/storage/images/recipes/36030.jpg> Utolsó letöltés 2018. december 10.

### 2. Pitagorasz

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3d/Kapitolinischer\\_Pythagoras.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3d/Kapitolinischer_Pythagoras.jpg)  
[http://www.bethlen.hu/matek/mathist/forras/Kepek/Matek/Pitagorasz\\_csillag.jpg](http://www.bethlen.hu/matek/mathist/forras/Kepek/Matek/Pitagorasz_csillag.jpg)  
<http://www.faena.com/aleph/articles/pythagoras-a-silent-inductee/>  
[https://didaktik.mathematik.uni-halle.de/veranstaltungen/mathemonatmai\\_2011/5\\_mai/](https://didaktik.mathematik.uni-halle.de/veranstaltungen/mathemonatmai_2011/5_mai/)  
[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/56/Bronnikov\\_gimnpifagoreizev.jpg/1280px-Bronnikov\\_gimnpifagoreizev.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/56/Bronnikov_gimnpifagoreizev.jpg/1280px-Bronnikov_gimnpifagoreizev.jpg)  
<https://hu.wikipedia.org/wiki/Négyzetszámok>

### 3. Vegyszerek

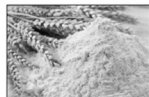
[http://www.szkarabeusz.hu/?page\\_id=66](http://www.szkarabeusz.hu/?page_id=66) Utolsó letöltés 2018. december 16.

**Minta a Gabonalisztek feladathoz:**

**Liszt kisokos**

Ember legyen a talpán, aki a polc előtt állva kiigazodik a számtalan lisztféle között. Ebben próbálunk segítséget nyújtani: mit, miért és mihez használjunk?

**LISZTET ADÓ NÖVÉNYEK**



Az emberi táplálkozásban a gabonafélék csoportjába tartozó növények (pl. búza, kukorica, rizs, árpa, rozs, zab, tritikále, köles, cirok, pohánka, amarant, tönkölybúza) a legfontosabbak, mert széntermékük energiában gazdag, jól tárolható, viszonylag egyszerűen feldolgozható és sokféleképpen felhasználható.

Többségüket már több ezer éve termesztik. A különböző gabonaféléknek eltérő az éghajlat- és talajigénye. Hazánk természeti adottságai elsősorban a búza, kukorica, árpa, rozs és zab termesztésének kedveznek.

**LISZT KÉSZÍTÉSE**

A gabonafélék őrlése során lisztet, darát és korpát állítanak elő. A liszt a gabonafélék terméséből őrléssel és részleges héjeltávolítással nyert finom szemcsésű termék. Tágabb értelemben a gabonaőrleményeken kívül a gumók, hüvelyesek őrleményeit is a lisztek közé soroljuk (pl. burgonyaliszt, borsoliszt).

**LISZTEK CSOPORTOSÍTÁSA**

- ☛ gabona fajtája alapján (búza, rozs, rizs, kukorica)
- ☛ szemcseméret alapján (sima liszt, fogós liszt - ld. alább)
- ☛ hamutartalom alapján (izzítás és kénsavas kezelés után visszamaradó anyag, amely a színt adja a lisztnak)

**A BÚZA- ÉS ROZSLISZTEK JELÖLÉSE\***

- ☛ A csomagoláson a betűjelzés: B - búza, R - rozs, D - durumbúza, G - graham, TB - tönkölybúza.
- ☛ A második betű a szemcseméretet jelöli: L - liszt - apró szemcsésű finomliszt, FF - kétszer-fogós - közepes szemcsésű liszt, FFF - háromszor-fogós - durva szemcseméretű pl. rétesliszt, D - dara.
- ☛ A szám pedig a hamutartalmat fejezi ki. Minél nagyobb ez az érték, annál több a korpa a lisztben.

**LEGISMERTEBB LISZTFAJTÁK ÉS JELÖLÉSÜK**

Lisztfajta megnevezése	Csomagoláson fel-tüntetett jelölés
Búzafinomliszt	BL 55
Búzakenyérliszt, fehér	BL
Búzarcésliszt	BFF
Világos rozsliszt	RL
Sötét rozsliszt	RL
Tésztaipari búzaliszt	BTL
Búzakenyérliszt, félféher	BL

**BÚZALISZT (B)**

A búza a legfontosabb, és egyben leggyakrabban használt gabona csak a magbelsőből áll, minőség szempontjából fontos anyagokat ves

\* A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai szerint.

előnyösebb, ha olyan lisztet választunk, amely a búzaszem őrlése után a búza mindhárom részét tartalmazza. Ezek a teljes kiőrlésű lisztek (BL 200), amelyek tartalmazzák a búzaszem külső rétegeit (korpa) és a csírárt is. A búzalisztnak három fő típusát különböztethetjük meg: finomliszt, fogós liszt, kenyérliszt.

A **finomliszt** (pl. BL 51; BL 55) apró szemcseméretű, alacsony korpatartalmú, világos színárnyalatú őrlemény. Főleg cukrászati termékek és a péksütemények előállítására használják. Háztartásokban pedig süritéshez (habarászhoz, rántáshoz, lisztzörőshöz), panirozáshoz, palacsintatészta, valamint kalácsokhoz, kelt tésztákhoz és süteményekhez használják.

A **fogós liszt** (rétes- vagy grizes liszt) (pl. BF 50; BFF 55) a finomlisztnél érdesebb tapintású, nagyobb szemcseméretű őrlemény. Mivel sikkértartalma az őrés során kevésbé károsodott, ezért olyan termékek-nél használják, ahol a jó sikkéminőség elsőrendű követelmény.

A **rétesliszt** pogácsához, piskótához, réteshez, valamint gyúrt tészta, nokedli (galuska) és nudli készítéséhez való. A csak lisztbe (vagy paprikás lisztbe) forgatott húсок, halak sütésénél is ezt a lisztfajtát érdemes használni. A rétesliszt és a gríz korpatartalma, hamutartalma azonos a finomlisztével, hiszen ehhez is csak a búzamazbelsőst használják fel, csak durvábbra őrlik.

A **kenyérlisztek** (pl.: BL 80; BL 112; BL 160) viszonylag több héjrész tartalmazó, sötétebb színű őrlemények. A sütőiparban a különböző kenyérfajták alapanyagaiként kerülnek felhasználásra. Ez a legideálisabb lisztfajta kenyerek és kelt tészták sütéséhez.

**ROZSLISZT (RL)**

A rozs a búza után a legfontosabb gabonafélék. A rozslisztet (pl. RL 60; RL 90; RL 125; RL 190) leginkább kenyérsütéshez használják. Vitalizáló, immunerősítő hatással, növeli a fizikai erőnlétet. Gazdag B-vitaminokban, kalciumban, magnéziumban, nitrogénben és foszforban. Alacsony sikkértartalma miatt célszerű más lisztekkel keverni.

**DURUM SIMALISZT (DSL)**

A durum búza a mediterrán vidék búzája. Magas a fehérjeter tartalma. A durum búza magbelsőjére jellemző sárgás alapszínű, finomszemcsés őrlemény. Csekély mennyiségben a liszt szemcsékkel azonos méretű világos héjrészeket is tartalmaz. A durum búza lisztje magas fehérjeter tartalmú, kitűnő tészták készíthetnek belőle.



Folytatás a **Liszt kisokos** írásokban az interneten.

**Sikér**  
A gabonafélék szemtermésében előforduló, vízben nem oldódó fehérjék együttese, amelyek főként a tészta rugalmasságát és nyújthatóságát határozzák meg.