

## 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 szöközőket 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)! Háttére 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.  
<https://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.faina.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, tritikale, köles, cirok, pohánka, amarant, tönkolybúza) a legfontosabbak, mert széntermékük energiában gazdag, jól tárolható, viszonylag egyszerűen feldolgozható és sokféleképpen felhasználható.

Többesüket 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 szemcséjű 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 lisztnek)

#### A BÚZA- ÉS ROZSLISZTEK JELÖLÉSE\*

- A csomagoláson a betűjelzés: B - búza, R - rozs, D - durumbúza, G - graham, TB - tönkolybúza.
- A második betű a szemcseméretet jelöli: L - liszt - apró szemcséjű finomliszt, FF - kétszer-fogós - közepes szemcséjű 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

Liszt fajta megnevezése	Csomagoláson feltüntetett jelölés
Búza finomliszt	BL 55
Búza kenyérliszt, fehér	BL
Búza rétesliszt	BFF
Világos rozsliszt	RL
Sötét rozsliszt	RL
Tésztaipari búzaliszt	BTL
Búza kenyérliszt, félféher	BL

#### BÚZALISZT (B)

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

\* A Magyar Élelmiszertankönyv 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 csíráit 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 (habarúhoz, 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 erősebb tapintású, nagyobb szemcseméretű őrlemény. Mivel sikértartalma az őrés során kevésbé károsodott, ezért olyan termékek-nél használják, ahol a jó sikéminőség elsőrendű követelmény.

**A rétesliszt** pogácsához, piskótához, réteshez, valamint gyúrt tészta, nokedli (galuska) és nudli készítéséhez való. A csak lisztbe (vagy paprikás lisztbe) forgatott húsok, halak sütésénél ezt a lisztajtát érdemes használni. A rétesliszt és a gríz korpatartalma, hamutartalma azonos a finomlisztével, hiszen ehhez is csak a búzamazbelsőjét 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 liszt fajta 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 hatása, növeli a fizikai erőnlétet. Gazdag B-vitaminokban, kalciumban, magnéziumban, nitrogénben és foszforban. Alacsony sikértartalma miatt célszerű más lisztekkel keverni.

#### DURUM SIMALISZT (DSL)

A durumbúza a mediterrán vidék búzája. Magas a fehérjetartalma. A durumbúza magbelsőjére jellemző sárgás alapszínű, finomszemcsés őrlemény. Csekély mennyiségben a liszt szemcsékkel azonos méretű világos héjrészeket is tartalmaz. A durumbúza lisztje magas fehérjetartalmú, 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.