1. Burgonya

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

A feladat folytatása a következő oldalon található.

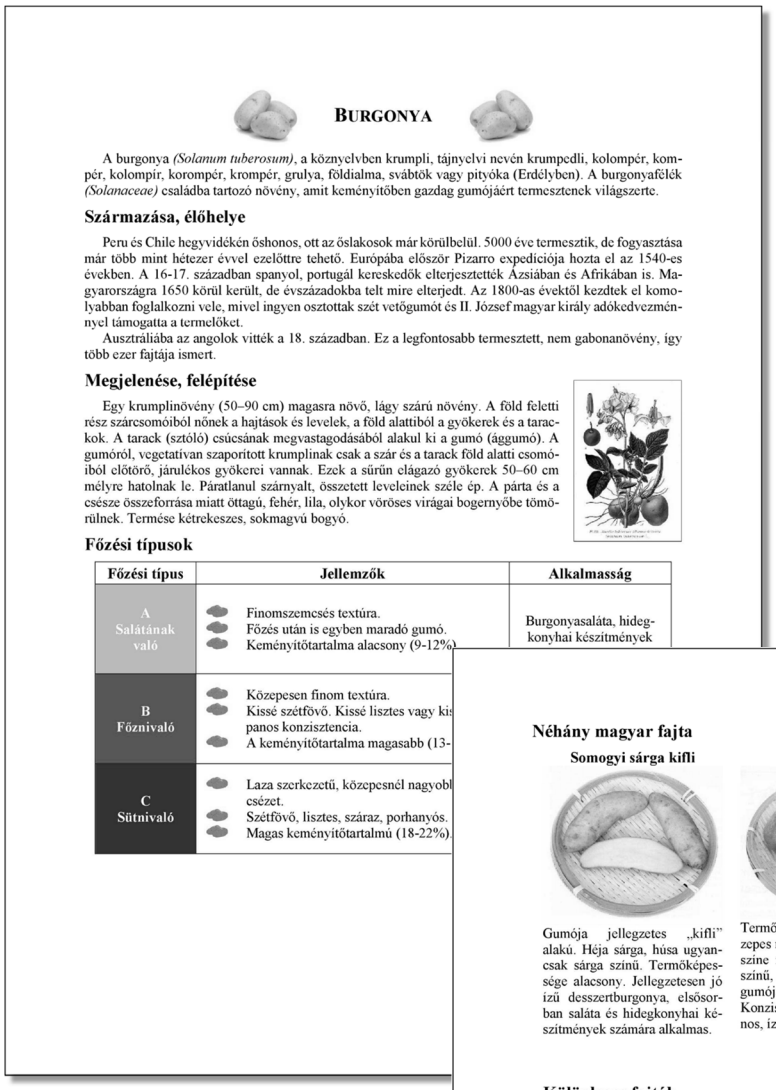
8. A „Főzési típusok” alcím alá készítsen egy 3 oszlopos, 4 soros, 16 cm széles, középre igazított táblázatot, melybe helyezze el a mintának megfelelően a szöveget! A táblázat 2-4. sora 2,5 cm magas legyen! A táblázat oszlopainak szélessége rendre 2,8 cm, 8,7 cm és 4,5 cm legyen!
9. A táblázatban lévő szövegek formázását a következők szerint végezze el!
    a. 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!

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: 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.

Minta a Burgonya feladathoz:



BURGONYA

A burgonya *(Solanum tuberosum)*, a köznyelvben krumpli, tájnyelvi nevén krumpedli, kolompér, kompér, kolompír, korompér, krompér, grulya, földialma, svábtök vagy pityóka (Erdélyben). A burgonyafélék *(Solanaceae)* családba tartozó növény, amit keményítőben gazdag gumójáért termesztenek világszerte.

Származása, élőhelye

Peru és Chile hegyvidékén őshonos, ott az őslakosok már körülbelül. 5000 éve termesztik, de fogyasztása már több mint hétezer 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 adókedvezménnyel támogatta a termelőket.

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

Megjelenése, felépítése

Egy krumplinövény (50–90 cm) magasra növő, lágy szárú növény. A föld feletti rész szárcsomóiból nőnek a hajtások és levelek, a föld alattiból a gyökerek és a taracskok. A tarack (sztoló) csúcsának megvastagodásából alakul ki a gumó (ággumó). A gumóról, vegetatívan szaporított krumplinak csak a szár és a tarack föld alatti csomóiból előtörő, járulékos gyökerei vannak. Ezek a sűrűn elágazó gyökerek 50–60 cm mélyre hatolnak le. Páratlanul szárnyalt, összetett leveleinek széle ép. A párta és a csésze összeforrása miatt öttagú, fehér, lila, olykor vöröses virágai bogernyőbe tömörülnek. Termése kétrekeszes, sokmagvú bogyó.

Főzési típusok

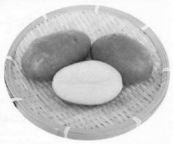
Főzési típus	Jellemzők	Alkalmasság
A Salátának való	Finomszemcsés textúra. Főzés után is egyben maradó gumó. Keményítőtartalma alacsony (9-12%).	Burgonyasaláta, hidegkonyhai készítmények
B Főznivaló	Közepesen finom textúra. Kissé szétfövő. Kissé lisztes vagy kis panos konzisztencia. A keményítőtartalma magasabb (13-	
C Sütnivaló	Laza szerkezetű, közepesnél nagyobl csézet. Szétfövő, lisztes, száraz, porhanyós. Magas keményítőtartalmú (18-22%).	

Néhány magyar fajta

Somogyi sárga kifli

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

Balatoni rózsa



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

Rioja (Szászszorszép)

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.

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 német nyelvterületeken leginkább a „Vitelotte" fajtanév használata terjedt el, mindezen nevek ugyanezt a kedvelt régi fajtát takarják.

Közepes, vagy nagy méretű megnyúlt-hengeres krumplikat nevel közepesen mélyen ülő szemekkel, kívül feketéslila héjjal. A hús színe gyönyörű, márványozott lila színű, az íze kifejezetten kellemes, gesztenyére, illetve mogyoróra emlékeztető. Közepes szárazanyag-tartalmú, és bár jó minőségű chips és más olajban sült burgonya készíthető belőle, mégis inkább salátákhoz, hidegtálakhoz, mindenféle főtt burgonyából kiinduló körethez és ételhez ajánljuk. Alakja tipikus kifliburgonya, 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 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 szint a lila fajtákéhoz hasonlóan antocianinok adják, így ez a fajta is gyakran felkerül az egészséges étrendet követők bevásárlólistájára. Kifejezetten magas szárazanyag-tartalmú, tökéletes és gyönyörű színes chips készíthető belőle, de emellett, kiváltképp a nyári időszakban, saláták alapanyagaként és különleges hatású köretekhez is jól használható.