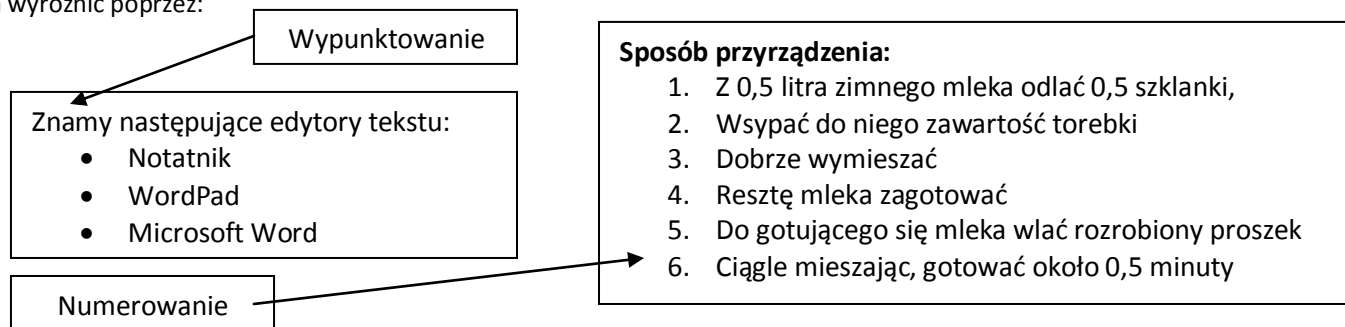


Temat: Stosujemy wypunktowanie i numerowanie (2 godz.)

Akapit – fragment tekstu stanowiący oddzielną myśl, wpisany między dwoma naciśniętymi ENTERAMI

Akapity można wyróżnić poprzez:



Zadanie1

Wykonaj powyższe numerowanie oraz wypunktowanie(bez obramowania). Wypunktowanie wykonaj każdym z poznanych sposobów, numerowanie natomiast jednym z wybranych. Zrób notatkę.

SPOSÓB1: Kliknij na pasku formatowania przycisk **Numerowanie** lub **Wypunktowanie**

SPOSÓB2: Kliknij na pasku menu -> Format, a następnie wybierz **Wypunktowanie i numerowanie**

SPOSÓB3: Kliknij w wybranym miejscu prawym klawiszem myszy. Wybierz z Menu kontekstowego Punktory i numeracja. Wybierz zakładkę wypunktowanie lub Zakładkę numerowanie. Wybierz Styl.

Aby zakończyć listę, należy:

Wyłączyć na pasku formatowania przycisk **Numerowanie** lub **Wypunktowanie**

lub

Kliknąć 2xENTER

Jak zmienić style Numerowania i Wypunktowania?

Czasami zamiast kropeczki w wypunktowaniu chcemy mieć np. dzwoneczek, aby go ustawić należy:

SPOSÓB1: Kliknij na pasku menu -> **Format**, a następnie wybierz z listy **Punktory i Numeracja (Word 2007 – kliknij na strzałkę przy wypunktowaniu -> Zdefiniuj nowy punktory)**.

lub

SPOSÓB2: Wywołaj menu kontekstowe w wybrany z listy **Wypunktowanie i Numerowanie**. Kliknij zakładkę Wypunktowanie lub zakładkę Numerowanie.

Dalsze kroki:

1. Kliknij na jeden z dostępnych stylów wypunktowania. Kliknij **DOSTOSUJ (rys powyżej)**.
2. Kliknij Przycisk **ZNAK** lub **OBRAZ**. (Znak jeśli chcesz skorzystać z gotowych symboli w czcionkach, Obraz jeśli chcesz wykorzystać własny punktory np. obrazek Paint).
3. Wybierz **Znak -> czcionka** (proponuję - Wingdings, Wingdings2, Wingdings3, Symbol). Wybierz symbol i kliknij OK.

Zadanie2

Uruchom program Word, ustal stronę (rozmiar papieru) na A5 (14,8x21). Wstaw 2,3 i 4 stronę (CTRL+ENTER). Za pomocą WordArt (**Wstaw obraz -> WordArt**) przygotuj stronę tytułową (1 strona): *Przepisy na smaczne desery*. Na drugiej stronie napisz przepis na koktajlowy przysmak. Postaraj się aby wyglądał tak samo jak ten zamieszczony poniżej. Zapisz dokument w Moje dokumenty -> **Teksty** pod nazwą **DESERY**.

RADA:

Stosuj jednolity styl do tytułów i podtytułów. Stosuj Interlinie. Zwróć uwagę na style numerowania i wypunktowania.

Koktajlowy przysmak

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki soku z czarnej porzeczki
- 2 szklanki soku jabłkowego
- 3 goździki
- skórka otarta z 1 cytryny
- 2 łyżki migdałów
- 2 łyżki rodzynek

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

1. W dużym garnku wymieszaj sok jabłkowy z sokiem z czarnej porzeczki. Dodaj goździki i skórkę z cytryny.
2. Do małego garnka włóż migdały i wlej tyle wody, żeby przykryła migdały. Zagotuj odciedź migdały na sitku.
3. Usuń brązową skórkę z migdałów, pocierając o nie kuchenną ściereczką i posiekaj je.
4. Zagotuj mieszanekę soków. Dodaj rodzynek i migdały.
5. Przelej napój do szklanek i podawaj ciepły.

Ten tekst pisz pod Składnikami.

Ja po prostu nie zmieściłem go na kartce

Zadanie3

W pliku **DESERY** wstaw 3 stronę (CTRL+ENTER). Napisz przepis na deser z bananów. Postaraj się aby wyglądał tak samo jak ten zamieszczony poniżej. Zapisz zmiany. (podpowiedź: Interlinia – Wielokrotny na 1,3pkt, Składniki oraz Sposób przyrządzenia – Odstępy przed 12pkt)

Deser z bananów

SKŁADNIKI:

- 6 bananów
- ½ szklanka mleka
- 1 szklanka śmietany kremówki
- 3 łyżki cukru
- 1 ½ żelatyny

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

1. Żelatynę wymieszać z zimnym mlekiem. Gdy napęcznieje mieszać, aż się rozpuści, ostudzić.
2. Oziębioną w lodówce śmietanę ubić na pianę, pod koniec ubijania dodawać powoli rozpuszczoną w mleku żelatynę.
3. Banany umyć, obrać, a następnie pokroić w plasterki.
4. Ułożyć w salaterce, posypać równomiernie cukrem, pokryć ubitą śmietaną.
5. Wstawić do lodówki.

Zadanie4

W pliku **DESERY** wstaw kolejną stronę (CTRL+ENTER). Napisz przepis na truskawki w kremie twarogowym. Postaraj się aby wyglądał tak samo jak ten zamieszczony poniżej. Zapisz zmiany.

Truskawki w kremie twarogowym

SKŁADNIKI:

- ✧ 50 dag truskawek
- ✧ 20 dag tłustego twarożku
- ✧ 10 dag cukru
- ✧ 2 jaja
- ✧ 7 dag śmietany kremówki
- ✧ 1 dag żelatyny
- ✧ cukier waniliowy

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

- I. Odłożyć 30 dag truskawek w całości, resztę zmixować.
- II. Twarożek rozetrzeć na jednolitą masę, dodać śmietanę i cukier waniliowy.
- III. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę.
- IV. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej, przegotowanej wody, gdy napęcznieje, podgrzać, aż się rozpuści.
- V. Wymieszać masę serową, żółtka, przecier owocowy i rozpuszczoną żelatynę.
- VI. Ostrożnie połączyć ze sztywną pianą.
- VII. Włożyć krem do salatek, dodać truskawki w całości, lekko wbijają je w masę.
- VIII. Całość zamrozić.