

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

## 1. Étlap

Az éttermekben a kínálat jelentős része állandó, amelyet id szakonként helyi specialitásokkal egészítenek ki. A Halász étteremben a halételeket cserélik hetente.

A folyamatosan kapható ételek neve és ára áll rendelkezésre az UTF-8 kódolású *etelforras.txt* állományban. Emellett minden héten másik három halételt kínál az étterem. A heti étlap halételeihez a következő információk állnak rendelkezésre a tabulátorokkal tagolt *haletelek.txt* állományban, amelynek az első sora tartalmazza a mezőneveket:

*hal1, ar1* az első halétel neve és ára  
*hal2, ar2* a második halétel neve és ára  
*hal3, ar3* a harmadik halétel neve és ára

A mellékelt mintának és a leírásnak megfelelően készítse el öt hétre előre az étlapokat! A beállításoktól függően előfordulhat, hogy az oldalhatárok máshol lesznek a megoldásában, mint ami a mintán látszik. A szöveg tagolásához ne alkalmazzon felesleges szóközöket! A szöveg ne tartalmazzon üres bekezdéseket!


1. Készítse el a heti étlapokat kördokumentumként az *etelforras.txt* állomány felhasználásával a program alapértelmezett formátumában! A törzsdokumentumot mentse *etlap* néven a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában!
2. Legyen a dokumentumban a lapméret A4-es, a bal és a jobb margó 2,2 cm, a felső margó 4 cm és az alsó margó 3 cm!
3. Keresse meg és cserélje le a teljes dokumentumban a „(” zárójeleket – az előttük lévő szóközökkel együtt – sortörés jelre, a „**forint**” szót „Ft” rövidítésre! A „)” zárójeleket törölje ki!
4. A szöveg karakterei – ahol más előírás nincs – Arial (Nimbus Sans) betűtípusúak legyenek! Az ételek nevei, árai 11 pontos; az ételkategóriák 20 pontos; az élőfej szövege 36 pontos betűméretűek legyenek! Az élőláb tartalma, valamint a minta szerinti ételmagyarázatok legyenek 8 pontos betűméretűek!
5. A dokumentumban – ahol a feladat másként nem kéri – a sorköz másfélszeres, a bekezdések előtt 0, utána 6 pontos térköz legyen! A bekezdések első sora a margónál kezdődjön, a többi sora pedig 0,5 cm-rel beljebb!
6. Az ételek árait jobbra záró tabulátorral 16 cm-hez igazítsa!
7. Az étlapok esztétikus megjelenítése érdekében szegélyezze az oldalakat a mintához hasonlóan! A szegély vastagsága 2,5 és 3,5 pont között legyen!
8. Az élőfej elrendezését egysoros, háromszlopos és szegély nélküli táblázat segítségével valósítsa meg! A táblázat első és harmadik cellája legyen egyenlő szélességű! A három cella tartalma legyen függőlegesen középre, vízszintesen rendre jobbra, középre és balra igazított! A bal, illetve a jobb cellába írja be a „Halász” és „Étterem” szavakat! A középső cellába szúrja be a *hallogo.png* képet arányosan 2,2 cm magasságúra állítva!
9. A mintának megfelelően minden oldalon jelenjen meg a *sarokdisz.png* kép és tükrözött másolata arányosan 2 cm magasságúra módosítva! A képek szélén lévő vonalak a szegélyekkel takarásban legyenek!
10. Az élőfej és az élőláb szövege Lucida Calligraphy (URW Chancery) betűtípusú legyen! Az élőláb szövegét a forrásszöveg végén lévő kapcsos zárójelek közül helyezze át, és a kapcsos zárójeleket törölje ki! A szöveget vízszintesen igazítsa középre!

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

11. A mintán látható ételkategória nevek kiskapitális bet stílusúak és szürke hátterűek legyenek, valamint előttük és utánuk 6 pontos térköz legyen!
12. A „**Halételek - heti ajánlat**” ételkategória név alá a megadott adatmezők beszurásával készítse el a heti három halétel nevének és árának megjelenítését! Gondoskodjon arról, hogy ezek stílusa a többi ételével egyezzen meg!
13. A kész, állományba összefuttatott kördokumentumot *heti\_etlapok* néven mentse a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában! (OpenOffice.org programot használók sorszámozottan is menthetik a példányokat!)


30 pont

**Minta:**



<b>ELŐÉTELEK</b>	
Füstölt pisztráng salátaágyon	1340 Ft
Ízletes zöldsaláta balsamöntettel, pirított dióval	1160 Ft
Mangalicakolbász krumpli bundában	
<b>LEVESEK</b>	
Libaleves libamájgombóccal	
Savanyú bableves kolbásszal	
Vargányás káposztaleves füstölt hússal	
Póréhagymás burgonya krémleves	
<b>HALÉTELEK - HETI AJÁNLAT</b>	
Szegeyi puntyihalászlé	
Harcsapörkölt	
Süllőfilé rántva	
<b>FŐÉTELEK</b>	
Tejfeles pisztrángfilé szalonnás burgonyával	
Baconos harcsatörzs zöldséges raguval, petrezselymes b	
Sült libacomb tepertős, tört burgonyával, ahogy a nagyma	
Vasalt csirkecomb tepsis krumplival, parasztsalátával	
Palóc csirkemell tejszínes kukoricával, rizzsel	
Őszi pulykamell roston, burgonyapürével és áfonyás meg	
dióval, aszalt szilvával, gesztenyével töltve	
Csirkemell sajtmártással, rizzsel	
Pulykamell sajtos bundában sült burgonyával	

*Kedves Vendégeink! Az étlap árain felül 10% sz*



Báránycsülök hagymás pirított burgonyával, fokhagyma kompóttal	4580 Ft
Erdészragu tócsnival	
vegyes húsköböl készített pikáns ragu gombával	2580 Ft
Parasztos mangalicasült párolt káposztával, knédlivel	2340 Ft
Vörösboros szarvaspörkölt haluskával	3580 Ft
Bélszínszelet vargányás raguval, sült krumplival	3580 Ft
Vegetáriánus steak	
grillezett padlizsán zöldségekkel és sajttal sütte	1980 Ft
A király bőségtála	
Bacsa szelet, sült libacomb, roston csirkemell, sült gomba, vegyes körettel és házi savanyúsággal	5580 Ft
<b>TÉSZTÁK</b>	
Brindzás haluska, avagy a juhtúrós sztrapacska	1380 Ft
Tócsni kőrözött juhtúróval	1160 Ft
Savanyú káposztás haluska	1380 Ft
<b>SALÁTÁK</b>	
Lilakáposzta saláta	540 Ft
Tejfölös uborkasaláta	580 Ft
Bazsalikomos paradicsomsaláta	640 Ft
Vegyes házi savanyúság	680 Ft
<b>DESSZERTEK</b>	
Diós palacsinta csoki öntettel	1080 Ft
Mákos palacsinta szilvaszósszal	960 Ft
Vörösboros birsalma karamellfagyival, rumos fehér csokival	1100 Ft
Gesztenye parté erdei öntettel	620 Ft

*Kedves Vendégeink! Az étlap árain felül 10% szervizdíjat számolunk fel.*