

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

## 1. Kávé

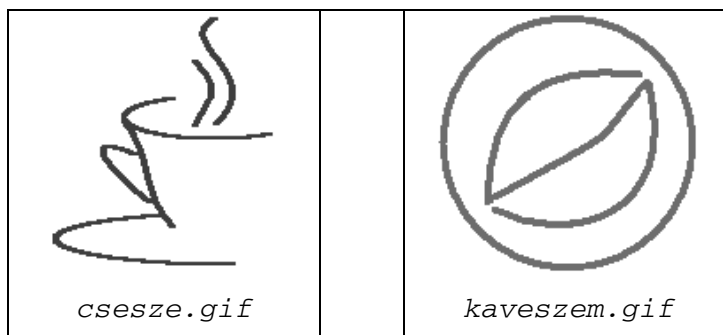
A kávé az emberiség talán legnépszerűbb itala. A kávéházak népszerűsége is egyre nagyobb. Ebben a feladatban egy most nyíló kávézó itallapját kell elkészítenie. A megrendelő igényei szerint az itallap egyik oldalán a kávékínálat, a másik oldalon pedig a kávé történetének rövid leírása legyen.

Az itallap elkészítéséhez a következő fájlokat kell felhasználnia: *kave1.jpg*, *kave2.jpg*, *kave3.jpg*, *kave4.jpg*, *kinalat.txt*, *tortenet.txt*. (A megoldás során használja az 1 sornyi térköz = 12 pont = 0,42 cm összefüggést!)

1. Az itallap két oldalán egy kávéval kapcsolatos képekből álló csíknak kell lennie. Ennek elkészítéséhez használja fel a *kave1.jpg*, *kave2.jpg*, *kave3.jpg*, *kave4.jpg* képeket. A „csík” méretei: 200 képpont széles, 1000 képpont magas. A csíkba mind a négy képből egy tetszőleges, 200×250 képpontos részt illesszen be! Az elkészült képet mentse *csik.jpg* néven!

Az itallap alján két képet kell majd elhelyezni. Rajzolja meg ezeket a képeket a minta és a következő instrukciók alapján!

2. A bal oldalon látható csészét ábrázoló kép mérete legyen 130 képpont széles és 150 képpont magas! A rajzot barna RGB (102, 51, 51) kódú színnel készítse. Ügyeljen az egyes vonalak kapcsolódási pontjaira! A képet *csesze.gif* néven mentse el!
3. A kávészemet ábrázoló kép mérete legyen 150×150 képpont méretű. A kávészem és a körülötte lévő kör barna RGB (153, 102, 51) kódú szín. A képet *kaveszem.gif* néven mentse el!




4. Készítse el az itallapot a szövegszerkesztőjével az alábbiak szerint! A munkáját mentse *kave* néven a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában!
5. Az itallap két oldalát szükség szerint töréspont beillesztésével alakítsa ki! Mindkét A4-es oldalnál állítsa be a felső és alsó margókat 2,5 cm-es, a bal és jobb margókat pedig 2 cm-es nagyságúra!
6. Az első oldalon hozzon létre egy 17 cm széles egy soros, két oszlopos táblázatot! A táblázat első oszlopa legyen 5 cm-es! A táblázatnak ne legyen szegélye!
7. A bal oldali oszlopba szúrja be az elkészített *csik.jpg* állományt! (Amennyiben ezt nem sikerült elkészítenie, akkor illessze be a *potcsik.jpg* állományt!)
8. A jobb oldali oszlopba töltsse be az UTF-8 kódolású *kinalat.txt* állományból a szöveget! A szövegben a cím legyen Courier New betűtípusú és 28 pontos méretű! A szöveg többi részén állítson be Times New Roman vagy Nimbus Roman betűtípust és 12, illetve 9 pontos méretet! A kávék nevei és a „Kávékínálatunk” legyen kiskapitális stílusú!

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


- A kávék közötti távolság eléréséhez csak térközöt használjon! Az árakat tabulátor segítségével igazítsa egymás alá! Az italok összetevőit behúzás segítségével, a minta alapján igazítsa beljebb! (Figyeljen a több sorban lévő összetevőknél arra, hogy a következő sorba csúszó összetevő pontosan az első sor alatt kezdődjön!)
- A kávék alá szűrje be a *csesze.gif* képet, és igazítsa középre! (Amennyiben a képet nem készítette el, akkor illessze be a *potkave.gif* állományt!)
- A második oldalra készítsen szintén egy 17 cm széles, két oszlopos, egy soros táblázatot! A táblázat második oszlopa legyen 5 cm széles. A táblázatnak ne legyen szegélye!
- A táblázat első oszlopába illessze be az UTF-8 kódolású *tortenet.txt* fájlból a szöveget! A teljes szöveget tegye sorkizárttá! A címet formázza az előző oldalon lévő címmel egyezően!
- A szövegben a kávé hatóanyagainak első előfordulását tegye dőltbetűssé. A „Coffea Arabica” és a „Coffea Robusta” kifejezéseket tegye félkövérré az első előfordulásakor!
- A két fő kávéfajta nevét tartalmazó bekezdéseket („Az arabica kávé”, „A robusta kávé”) emelje ki a szövegből előtte, utána 12 pontos térköz beállításával! Ezekben a bekezdésekben állítsa be a betűkre a kiskapitális stílust!
- A kávé történetének szövege alá illessze be a *kaveszem.gif* állományt, és igazítsa középre! (Amennyiben a képet nem készítette el, akkor illessze be a *potkave.gif* állományt!)
- A jobb oldali cellába illessze be a *csik.jpg* állományt! (Amennyiben ezt nem sikerült elkészítenie, akkor illessze be a *potcsik.jpg* állományt!)

30 pont




**KÁVÉKÍNÁLATUNK**

CAFFÈ CREOLO kávé, szegfűszeg, szerecsendió, vanília, tejszínhab, fahéj	650 Ft
CAFFÈ ALLA VIENESE (BÉCSI KÁVÉ) kávé, jégdara, egy gombóc vaníliafagyó, fehér és csokolés tejszínhab, desztillált, csokiresztek	690 Ft
CAFFÈ ALLA GIUVANESE (JÁVAI KÁVÉ) kávé, tej, csokoládépor, tejszínhab, desztillált	650 Ft
CAFFÈ AU LAIT kávé, tej, vanília	410 Ft
FRAPPÉ kávé, vanília, sítított tej, durajég, tejszín	650 Ft
CAFFÈ FREDO kávé, cukor, durajég	310 Ft
CAFFÈ IRLANDESE kávé, szegfűszeg, szerecsendió, vanília, tejszínhab, fahéj	630 Ft
CAFFÈ MACCHIATO eszpresszó kávé, kis tej	310 Ft
CAFFÈ ESPRESSO eszpresszó kávé	310 Ft
CON PANNA eszpresszó kávé, tejszínhab	310 Ft
MÉLANGE sítított, tejszínhab, tejszínhab	410 Ft
CAPUCCINO eszpresszó kávé, tej, tejszínhab	390 Ft



**A KÁVÉ TÖRTÉNETE**



A kávé őshazája Abesszínia déli része Kaffa tartomány. Valószínű, hogy a „Coffea” elnevezés is Kaffáról származik. Innen került át Arabiába, Jemenbe. A XVII. században a velencei kereskedők hozták először Európába. Indiában a XVII. században, Közép- és Dél-Amerikában a XVIII. század végén kezdtek termesztani.

Hatóanyaga a *koffein*, *trigonellin*, *teofilin* és a *teobromin*. Legfontosabb ezek közül a koffein, amelyet 1930-ban fedeztek fel. Élénkítő hatása szer. Szabadon kis mennyiségben fordul elő, nagy része klorogénsavhoz kötött. A klorogénsav fele a poroklás közben elbomlik, ami a táplálkozás szempontjából előnyös. A kávé fiziológiai hatása elsősorban a koffeinnek tulajdonítható. Izgatja az idegeket, növeli a vérnyomást, lassítja és erősíti a szívritmúsdést. A világkereskedelemben számos nyerskávé fajta ismeretes. Ezek közül legismertebbek a *Coffea Arabica* és a *Coffea Robusta*.

**AZ ARABICA KÁVÉ (COFFEA ARABICA)**

Az arabica típusú nyers kávébabszem nyújtott, ovális formájáról és hullámos bevágásáról ismerhető fel. Színe keleszöldtől a zöldtől át a sárgászínig változhat. Érzékeny növény, termesztése sok és korlátozott gondoskodást igényel. A tökéletes fejlődéséhez szükséges optimális feltételeket a 900 m feletti trópusi termőterületek biztosítják. Több aroma anyagot és mintegy féleannyi koffeint tartalmaz.

**A ROBUSTA KÁVÉ (COFFEA CANEPHORA)**

A robusta babszemek kerek formájúak, egyenes bevágással. Színük sárgászöld. Az arabica kávéfajtához képest a robusta ellenállóbb: tűri a nagy hőseget és a magas páratartalmat is. Ezért termőterülete elsősorban a 900 méter alatti trópusi síkságokon található. Ellenálló a hőmérséklettel, szárazsággal és kártevőkkel szemben, viszont termése kevesebb aroma anyagot és több koffeint tartalmaz.

