

K E D V E S V E R S E N Y Z Ő !

A mappájának neve „korcsoport_verenyzo_i_azonosito”. Munkáját abba a mappába mentse ahonnan megnyitotta a feladatot.

A szövegszerkesztés, táblázatkezelés, képszerkesztés, bemutatókészítés feladatok elkészítésére összesen 180 perc áll rendelkezésére.

Maximálisan elérhető pontszámok: szövegszerkesztés: 50 pont, táblázatkezelés: 50 pont, képszerkesztés: 30 pont; bemutatókészítés: 40 pont

A szövegszerkesztés feladat során a Jókai-bablevesről és ennek receptjéről kell elkészítenie a szöveget, az alábbiak szerint.

1. A nyers szöveget a *jokai_bableves.txt* fájl tartalmazza. Vegye át ennek tartalmát egy új Word dokumentumba, amely neve legyen **jokai_bableves**! Rendelkezésére állnak még a *jokai_kert.jpg*, a *jokai_bableves.webp* képek. A kész munkájának formázása és szerkezete a feladatlap végén található minta alapján készüljön. A „MINTA” feliratot nem kell elkészítenie.
2. A dokumentumban ne legyenek üres bekezdések és felesleges szóközök.
3. A dokumentum A4-es méretű, álló tájolású és a margó minden oldalon 2,5 cm-es. A teljes szövegre alkalmazzon automatikus elválasztást!
4. A dokumentum alap betűtípusa Times New Roman, 12 pont méretű karakterekkel; a bekezdések alapértelmezetten sorkizártak.
5. A cím Times New Roman, 28 pont méretű karakterekkel, középre igazított, sötétkék (#0E2841) színű.
6. A két alcím Times New Roman, 14 pont méretű karakterekkel, sötétkék (#0E2841) színű.

A történet formázása -a második alcímig tartó szakasz

7. A szakaszban a bekezdések után másfél soros térköz, a sorok között 1,2 soros távolság van.
8. Az első bekezdés első betűje iniciálé, a mintának megfelelően formázva.
9. A mintában szereplő helyeken a szöveg legyen dőlt stílusú!
10. A „*mi főjön a levesben? Ez élethalál kérdése.*” bekezdés legyen középre igazított, félkövér stílusú!
11. A „*Jókai-bableves nincs.*” bekezdés félkövér stílusú, középre igazított és piros színű.
12. A „*A jó evés a legjobb mulatság.*” bekezdés 16 pont méretű, dőlt stílusú. A bekezdésnek legyen 1 cm-es bal behúzása, a mintának megfelelően szerepeljen dupla szegély!
13. Szúrja be a *jokai_kert.jpg* képet a mintának megfelelő helyre és méretezze át a méretarányok megtartása mellett 14 cm szélességűre! A kép vízszintesen középre van igazítva.
14. A képet összetett, fekete keret veszi körül. Ehhez használja a beépített képstílusokat!
15. A képhez tartozzon képaláírás: „*Jókai reggel köntösben a kertben*”, amely Times New Roman, 10 pont méretű, dőlt stílusú, középre igazított. A képaláírást csoportosítsa a képpel!

A recept formázása

16. A Recept új oldalon kezdődik.
17. Ebben a szakaszban egyszeres sorköz, a bekezdések után 6 pont távolság van.
18. A hozzávalókat és az elkészítés lépéseit felsorolásként jelenítse meg, a mintának megfelelően!
19. A Hozzávalóknál „*A házi csipetkéhez*” bekezdés új oldalon kezdődik.
20. A mintának megfelelő bekezdések legyenek aláhúzva vagy dőlt stílusúak!
21. Szúrja be a `jokai_bableves.webp` képet a mintának megfelelő helyre! A kép vízszintesen középre igazított és a méretarányok megtartása mellett 14 cm szélességű.
22. A képet összetett, fekete keret veszi körül. Ehhez használja a beépített képstílusokat!
23. A képhez „*Jókai bableves*” képaláírás tartozik, amely Times New Roman betűtípusú, 10 pont méretű, dőlt stílusú és középre igazított. A képaláírást csoportosítsa a képpel!

Lábjegyzetek, hivatkozások, előfej és élőláb formázása

24. A Története alcímhez szúrjon be lábjegyzetet! A lábjegyzetbe beszúrandó szöveget a szakaszhoz tartozó utolsó bekezdésben találja. Ezt illessze a lábjegyzetbe, a törzsszövegből pedig törölje ki.
25. A Recept alcímhez tartozó lábjegyzet szövege a szakaszhoz tartozó utolsó bekezdésben található. A lábjegyzet elkészítése után, a törzsszövegből törölje ki és a linket alakítsa hivatkozássá!
26. Mindkét lábjegyzet Times New Roman, 10 pontos betűmérettel szedett.
27. Az előfej és az élőláb szövege Times New Roman, 12 pontos betűméretű.
28. Az előfej bal oldalán mindkét szakasz esetén a *Jókai-bableves* szöveg szerepel.
29. Az első szakasznál a jobb oldalon a *Története*, a második szakasznál pedig a *Recept* szöveg jelenik meg.
30. Az élőlábban jelenítse meg középen az aktuális oldalszámot és a dokumentum összoldalszámát a mintának megfelelően!

Források:

<https://magyarkonyhaonline.hu/inyencek/jokai-ra-se-ismerne-a-bablevesre>

<https://www.nosalty.hu/recept/az-eredeti-jokai-bableves-klasszikus-recept-gundel-karoly>

SIKERES VERSENYZÉST KÍVÁNUNK!

MINTA:

Jókai-bableves

Története

Jókai-bableves

Története¹

Szegény Jókai, rá se ismerne a róla elnevezett bablevesre. „Füstölt malacköröm babbal főzve”, ő ezt szerette. Nem tett abba se zöldséget, se csipetkét, de főként nem csülköt Laborfalvi Róza (az író színészno felesége), lóbab, sűrű rántás, kocsonyássá főtt disznóláb adta az ízt.



Jókai reggel köntösben a kertben

Ahogy A köztív ember fia című regényében leírta: „– Nos, Pál úr, mi ma az ebéd? – kérdi a hazaérkező kapitány. – Hát, görögolvasó – felel Pál úr karakán flegmával. – Az jó lehet, s mi főtt bele? – Angyalbakancs”. A különös receptet maga az író magyarázza meg: a jó bableveshez akkora nagy szemű paszuly kell, mint „a görög szerzetesek rózsafüzérje”, a füstölt disznóláb meg formára olyan, mint „az angyalok lábbelije”.

Ilyen leves készült a Jókai-villában a Svábhegyen 1868 őszén is. „Ismeretesek ezek a szüretnek, öreg újságírók csacsogásai nyomán – írja Mikszáth Kálmán - A bográcsban főtt pompás birka-pörkölték..., a nyáron sült csirkék, melyek lassú tűzön lassan pirulnak, sülnek, s ezalatt maga

¹ Az írás Vinkó József készülő kötetének részlete.

Jókai-bableves

Története

a gazda folytonosan szalonnadarabokat forgat fölöttük...Míg ezek künn a szabad tűzön sülnek, ott bent a konyhában bableves fő disznó körmivel, egy fazékban töltött káposzta rottyog, pőfög, orrával, dagadóval, a kemencében pedig a finom túrós, kapros lepény sül, Jókai kedvenc ételének, melyek mind halálosak, legkedvesebbike. ” Így szerepel az étel a De kár megvénülni, A mi lengyelünk és az Öregember nem vénember című regényekben is.

Kíváncsi lennék, főznek-e ilyen bablevest Balatonfüreden, a Koloska völgyben (ahol a Jókai Napok keretében) sokadszor rendeznek bablevesfőző-versenyt. Merthogy a tejfőlős, ecetes, csülkös levesnek semmi köze Róza asszony remekéhez, napnál világosabb. Későbbi kreáció a káposztás, köménymagos, tökös változat is. De közelít-e az eredetihez az erdélyi szárazbab leves? Vagy az, amelyikbe a Jókai rajongók sültkolbászt raknak?

A választ nem szeretném elkapkodni. Mert ha igaz, hogy (ideológiai értelemben) az ország kettészakadt, akkor kulináris szempontból a helyzet még súlyosabb. Bableves ügyben ugyanis három párt van. Csülköspárt, körömpárt, kolbáspárt. (Már ugye, ha nem vacakolunk azon a kérdésen, hogy a disznólábat hosszába, vagy keresztibe vágjuk-e. Mert szakadár körömpártiak szerint ez utóbbi esetben nem bableves a végeredmény, hanem hígított körömpörkölt.) Szóval:

mi főjön a levesben? Ez élethalál kérdése.

Babcsupajz ügyben a nemzeti széthúzás fő okozója maga Jókai Mór. Amikor az 1900-as évek legelején Ignótus (aki Emma asszony álnéven szakácskönyvet szerkesztett) receptet kért az író-fejedelemtől, a neves inycnc a következő kifogással élt: „Megpróbáltam konyha receptet írni, de semmi jóízű dolog nem sült ki belőle. Asszonyaink jobban értenek ehhez.” A papucsferj hangja ez (mondaná a lánglelkű Petőfi), de hát Laborfalvi kemény asszony, s az öregedő regényíró már akkor tudta, hogy „A szerelem oltárán elhamvadnak a lángok, de a tűzhely vonzereje örökké tart”.

És itt nem csak a szerelem dől hamvába, hanem a Jókai-bableves mítosza is. Mármely szerint „életében sokszor ette Füreden étteremben a róla elkészített levest”. Ha így lett volna, miért nem említi Glück Frigyes Az inycsmesterség könyvében 1889-ben? Miért nem beszél róla Zilahy Ágnes? Se a Magyar Nemzeti szakácskönyv 1898-ból, pedig abban közel ezer étel szerepel?

Jókai-bableves

Története

Ha Jókainak akkora kedvence volt ez a leves, miért nem adta oda a receptet Ignotusnak, aki Emma asszony álnéven legendás szakácskönyvet szerkesztett? És hogyan lehetséges, hogy a leves még 1908-ban (négy évvel az író halála után) sem szerepel a Hét szakácskönyvében? Érthetetlen.

Hiszen Újházi Ede tyúklevese megtalálható minden étlapon. Krúdy többször tréfálkozik azon, hogy a mester kénytelen a saját (olykor rosszul készített) levesét kanalizni. Jókai talán kevésbé lett volna legendás? Badarság. Csillaga sosem ragyogott ennyire. Leveséről mégsem tud a kor legjelentősebb gasztronómusa, Magyar Elek sem. Az 1933-ban megjelent Az Ínyesmester szakácskönyve tartalmazza Újházy levesét, de Jókaiét nem. Nőde Gundel Károly leírta a receptet Kis magyar szakácskönyvében - kiáltják felháborodottan a mítoszteremtők.

Sajnos ez a nyom is hamis. Nem akarom elkeseríteni a leves megszállott híveit, de Gundel Károly receptje nem Gundel Károlytól való. Még akkor sem, ha az ő könyvében olvasható. Az ő híres receptgyűjteménye először 1934-ben jelent meg angol, francia, német nyelven, majd 1937-ben magyarul. Van benne Újházy-leves, palócleves, ráklevés, gulyásleves, halászlé.

Jókai-bableves nincs.

Nem szerepel később sem, az 1958-as brüsszeli kiadásban sem. Az 1980-es évek elején tűnik fel – negyedszázaddal a vendéglős halála után - abban a kiadásban, amelyet a fiai átszerkesztettek. A szellemes előszót és Mallász Gitta rajzait elhagyták és beillesztettek a kötetbe néhány új receptet. Közük a Jókai-bablevesét. Nem tartom elképzelhetetlennek, hogy a Jókai-bableves - ebben a formájában - Gundel Ferenc és Gundel Imre találmánya.

Jókai soha életében nem közölt egyetlen árva receptet se. Csak telehintette műveit talányos ételnevekkel. Nála a darás tészta: „tűzkő, homokkal”, a halászlé: „halászos leves”, a flambírozott, fűszeres puncs: „krampampuli”, a patkó alakú sütemény: „katakönyöke”, a savóban főtt puliszka: „bálmós”. De szerepel a regényekben „kaszás lé”, „mustos pecsenye”, „péhelykőnyű pánkó” (fánk), „tojásos golyahepp” is. Főzclékféle volt a „macskanadrág”, a „vastagétel”, a „harmatkása”. Az chetetlen kenyér: „záklyás vakarcs”, az összeragadt galuska „nyögvenyelő”. Ám legjobban a „borsóhurka” bősztette fel. (Német szokás volt disznóbélbe tölteni a passzírozott borsót.) A nagy mesemondó szerint ez a recept a sertés „méltóságának lealacsonyítása”.

Az említett étkek többsége mára persze feledésbe merült, nem hogy megfőzni nem tudná s

Jókai-bableves

Története

enki, de olykor megfejtésük is rejtély. Pedig mindegyik hamisítatlan népi étel! Mert bár Jókai kis étkü volt, igazi inyenc maradt haláláig. Nem véletlenül szokta mondogatni:

„A jó evés a legjobb mulatság.”

Jókai-bableves

Recept

Recept²



Jókai bableves

Hozzávalók (4 adag)

A bableveshez

- 300 g fejtett bab (vagy 180g száraz tarkabab)
- 30 dkg füstölt sertéscsülök (vagy füstölt oldalas)
- 2 közepes db sárgarépa
- 1 közepes db fehérrépa
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis db zeller
- 1 közepes db zöldpaprika
- 1 közepes db paradicsom
- 300 g kolbász (füstölt)
- 1 db babérlevél
- 1 ek sertésszír
- 1 teáskanál fűszerpaprika
- 30 g finomliszt (habaráshoz)
- 1.5 dl tejföl (habaráshoz + tetszőlegesen a tálaláshoz)
- 1 csokor petrezselyem
- só ízlés szerint
- fekete bors ízlés szerint

² Forrás: <https://www.nosalty.hu/recept/az-eredeti-jokai-bableves-klaszikus-recept-mindel-kanaly>

Jókai-bableves

Recept

A házi csipetkéhez

- 10 dkg finomliszt
- 1 db tojás
- 1 csipet só

Elkészítés

A bableveshez

1. A száraz tarkababot előző este beáztatjuk hideg vízbe, így másnap sokkal gyorsabban megfő. (Ha friss, fejtett babbal dolgozol, ezt a lépést nyugodtan kihagyhatjuk.)
2. A csülköt egy nagy lábasban, bő vízben feltesszük főni, és puhára főzzük – ez akár 1,5-2 órát is igénybe vehet. A főzővizet semmiképp ne öntsük ki, ez lesz a levesünk lelke!
3. Amikor a csülök megfőtt, leszedjük a tetején összegyűlt zsírt, és ezen a zsíron kicsit megpirítjuk a felkarikázott sárgarépát és petrezselyemgyökeret. Egy kis színt és illatot kapnak – ettől lesz igazán izes a levesed.
4. A megpirult zöldségekhez hozzáadjuk az áztatott babot a levével együtt, majd ráöntjük a csülök főzőlevét. Beletesszük a babérlevelet, a zúzott fokhagymát, a felaprított zöldpaprikát és paradicsomot is. Sóval csak óvatosan bányunk - a füstölt hús is sós!
5. A kolbászt vágjuk karikákra, és pirítsuk meg egy kevés zsíron. Amikor kész, szedjük ki, és tegyük félre - a zsírára még szükség lesz a rántáshoz.
6. A kolbászos zsíron pirítsuk meg apróra vágott vöröshagymát, majd szórjuk meg liszttel, és készítsünk világos rántást. Vegyük le a tűzről, keverjük bele a pirospaprikát és az apróra vágott petrezselymet, majd öntsük a levesbe, és jól keverjük el.
7. Keverjük össze a tejfölt egy kis liszttel, és habarjunk be vele a levest – ettől még selymesebb lesz. Forraljuk össze alaposan.
8. Jöhet a csipetke: A tojásból és lisztből készített kis darabkákat (vagy bolti csipetkét) szórjuk a levesbe, és főzzük készre. Ekkor tegyük vissza a kolbászkarikákat is.
9. A főtt csülököt kockázzuk fel, és tálaláskor adjunk belőle minden tányérba. Egy kanál tejfől a tetején? Náná! Ez a Jókai-bableves koronája.
10. Egy szelet puha fehér kenyérrel vagy házi cipővel tálaljuk, hűvös napokon igazi boldogságkanalazás lesz belőle!

A házi csipetkéhez

1. Egy tálban üssük fel a tojást, adjunk hozzá egy csipet sót, majd kanalanként adagoljuk hozzá a lisztet. Addig gyúrjuk, amíg kemény, de jól formázható tésztát kapunk. Olyan állagú legyen, mint egy nagyon kemény nudlítésza – nem baj, ha kicsit morzsálódik, az a jó.
2. Letakarva pihentessük kb. 10 percre, hogy kicsit összeérjen.
3. A tésztából kis darabokat csipjünk le az ujjainkkal, és sodorjuk őket apró gombócokká vagy lapocskákká: ezek lesznek a csipetkék. Nem kell tökéletesnek lenniük, épp az a jó, ha rusztikusak!
4. Amikor a leves majdnem kész, dobjuk bele a csipetkét, és főzzük 4-5 perc alatt puhára. Fel fognak jönni a leves tetejére – ez jelzi, hogy elkészültek.