

1. Kajszi

Egy, a kajszi barack termesztésével és felhasználásával foglalkozó írás áll rendelkezésre az UTF-8 kódolású *kajsziforras.txt* állományban. A mellékelt mintának és a leírásnak megfelelően készítse el a dokumentumot. A beállításoktól függően előfordulhat, hogy az oldalhatárok máshol lesznek a megoldásban, mint ami a mintán látszik. A szöveg tagolásához ne alkalmazzon felesleges bekezdésjeleket.

1. Hozza létre szövegszerkesztő program segítségével a *kajsz*i állományt a program alapértelmezett formátumában a *kajsziforras.txt* felhasználásával!
2. Legyen a dokumentumban a lapméret A4-es, a margók legyenek egységesen 2,4 cm-esek!
3. A dokumentumban a szavak között több helyen egynél több szóköz karakter van helytelenül. Gondoskodjon arról, hogy a szavak között csak egy-egy szóköz maradjon! 4. A szövegtörzs karakterei Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípusúak legyenek! Az élőfej 24, a címek 14 és a többi szöveg 11 pontos betűméretű legyen! A dokumentumban a sorköz legyen egyszeres, a bekezdéseket tegye sorkizárttá (ahol a leírás vagy a minta mást nem kíván), és utánuk 6 pontos térköz legyen!
5. Készítse el az élőfej tartalmát! Gépelje be szövegét: „Kajszibarack”! A szöveg Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípusú, kiskapitális betűstílusú és középre igazított legyen! A fejléc tartalmát a bal és a jobb margó között vékony vonallal határolja a mintának megfelelően!
6. A dokumentum élőlábában alkalmazzon oldalszámozást a minta szerint!
7. A minta szerinti három címnél állítson be félkövér betűstílust, és előttük, valamint utánuk 6 pontos térközt!
8. Az első címhez szúrjon be lábjegyzetet alapértelmezett mérettel a mintán látható formátumban! Szövegét a cím utáni kapcsos zárójelek közül helyezze át! A kapcsos zárójeleket törölje ki!
9. A dokumentumban helyezzen el négy képet a mintán látható igazítással és vékony fekete szegéllyel! Az első bekezdés után helyezze el a *kep1.jpg* képet, amit módosítson arányosan úgy, hogy a szélessége 8 cm legyen!
10. A kép alá szúrjon be egy 3×8 cm-es szövegdobozt barack színű RGB(255, 204, 153) kódú háttérrel, amelynek szövegét a következő kapcsos zárójelek közül helyezze át! A kapcsos zárójeleket törölje ki! A szövegdobozban a térköz 0 pontos legyen! A „***Prunus armeniaca*** L.” cím legyen 8 pontos betűméretű, félkövér és dőlt betűstílusú legyen! A szövegdoboz többi szövege 10 pontos betűméretű legyen! A képet, a szövegdoboz helyzetét és a tartalmát a minta szerint igazítsa! Ügyeljen arra, hogy a kép és a szövegdoboz érintkezzen, de ne fedjék át egymást!
11. A második képet, a *kep2.jpg* és a harmadik képet, a *kep3.jpg* állományt a minta szerinti helyre szúrja be, és módosítsa arányosan úgy, hogy a szélességük 4 cm legyen!

12. A *kep4.jpg* kép és a képaláírás egy kétsoros, egyoszlopos, vékony szegélyű táblázatban helyezkedjen el, amelynek háttere legyen barack RGB(255, 204, 153) kódú szín!
- a A táblázat felső cellájába szúrja be a képet, igazítsa vízszintesen középre, és módosítsa arányosan úgy, hogy a magassága 5,5 cm legyen!
 - b A táblázat szélességét állítsa be úgy, hogy a kép látszódjon, de feleslegesen széles ne legyen!
 - c Az alsó cellába a képaláírás kerüljön, amelynek szövegét az utolsó kapcsos zárójelek közül helyezze át! A kapcsos zárójeleket törölje ki! A szöveget a minta szerint igazítsa!
 - d A táblázat teljes szövegére alkalmazzon 8 pontos betűméretet! e A szerzők neve és a könyv címe félkövér betűstílusúak legyenek!
13. A dokumentumban két jel helytelenül van írva, ezeket javítsa ki! A „6*6” helyett „6×6” és a „m2” helyett „m²” legyen!
14. Alakítsa felsorolássá a mintán látható bekezdéseket!
15. A dokumentumban alkalmazzon elválasztást! Gondoskodjon róla, hogy a második cím a második oldalon helyezkedjen el!

Minta:

KAJSZIBARACK

A kajsziбарack története*

A kajsziбарack Kínából származik, a hatalmas kiterjedésű ország 38-40. szélességi fokán fekvő övezetéből.



Prunus amurensis L.
Armeniac, azaz örmény nevet visel, amelynek bizonyára az lehet a magyarázata, hogy az egykori Selyemúton ázsiai-amerikai útjait felé vándoroltva az egyik nagy termőhelye Örményországban alakult ki. Innen terjedt el a középkeleten a Földközi-tenger körüli országokban.

Nálunk legelőször a 16. századból való Besztercei szövegében fordul elő a „barack” szó, de memóriára már minden kertészeti könyv megemlíti a kiváló ízű „magna et optima” (nagy és legjobb) magyar kajszit.

Népies és irodalmi nevei igen változatosak: kajszi, kajsziбарack, sárgabarack, tengeribarack, majombarack. Valamennyi a kajsziбарack valamelyik változatát vagy őseit jelzi. A legelőszőrűbb a kajsziбарack elnevezést használta, mert ez utal az őszibarackhoz való hasonlatosságra, de meg is különbözteti attól.

Legalább három évszázada termesztik kiterjedten hazánkban, de nagy fellendülése a múlt század derekán kezdődött meg, és ez az időszak egybeesik azokkal a nagy erőfeszítésekkel, amelyeket akkor az elivatagosodással fenyegetett Alföld befűtésére tettek. Ez idő tájt ún. kétszintes kultúrában termesztették. Vagyis a szőlők közé ültették a kajsziбарackfákat, mert a szőlőgazdálkodás az volt a tapasztalatuk, hogy amennyiben a fagy elviszi a szőlőtermést, a kajszi akkor is kihúzza őket a bajból. A magyar kajsziбарack jó híre gyorsan terjedt, megindult az export és az ipari feldolgozása. A Duna-Tisza közén Kecskemét lett a baracktermelés központja.

A kedvező termelési tapasztalatok arra ösztönözték az 50-es években már megszilárdult térszerkezet és állami gazdaságokat, hogy hatalmas kajsziültetvényeket hozzanak létre. Sajnos ezek egy része nem az élettanilag optimális termőhelyre került. Számos agrotechnikai problémával kellett a szakembereknek megküzdniük, és sok kajsziültetvényt időnap előtt kivágtak.

A kiskertekben azonban változatlanul eredményesen termelték ezt az illatos gyümölcsöt, amelyről dr. Ezer Ferenc, a 48-as szabadságharc hősvéde főorvosa, kiváló pomológus azt írta, hogy: „Európában Magyarország a kajsziбарack igazi hazája.” Mostanában kevés van belőle, a piacokon a legdrágább gyümölcs, ezért a kertekben is kincsnek számít egy rendszeresen termő, szép és jóízű gyümölcsöt érlelő kajsziбарackfa.

* Dr. Bálint György: Kajszi - Kínából jön, Európában beilleszkedett

Lehet belőle lekvárt, befőttet, dzsemet, ivőlevet, süteményt készíteni. Nagyon alkalmas ipari és házi mélyhűtésre, aszalvány készítésére és pálinkának is.