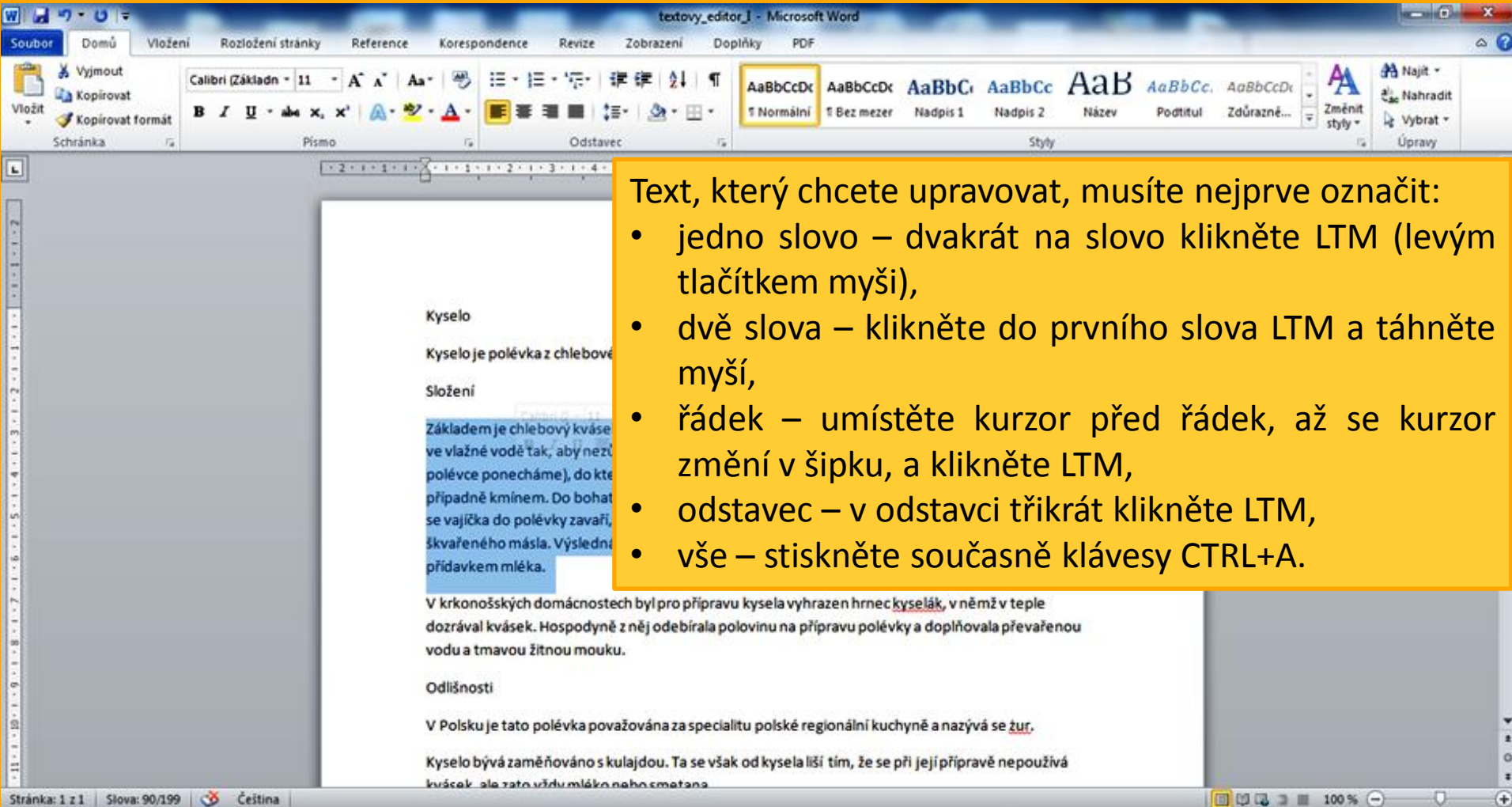


Textový editor I

Mgr. Jiří Benda

Označování textu

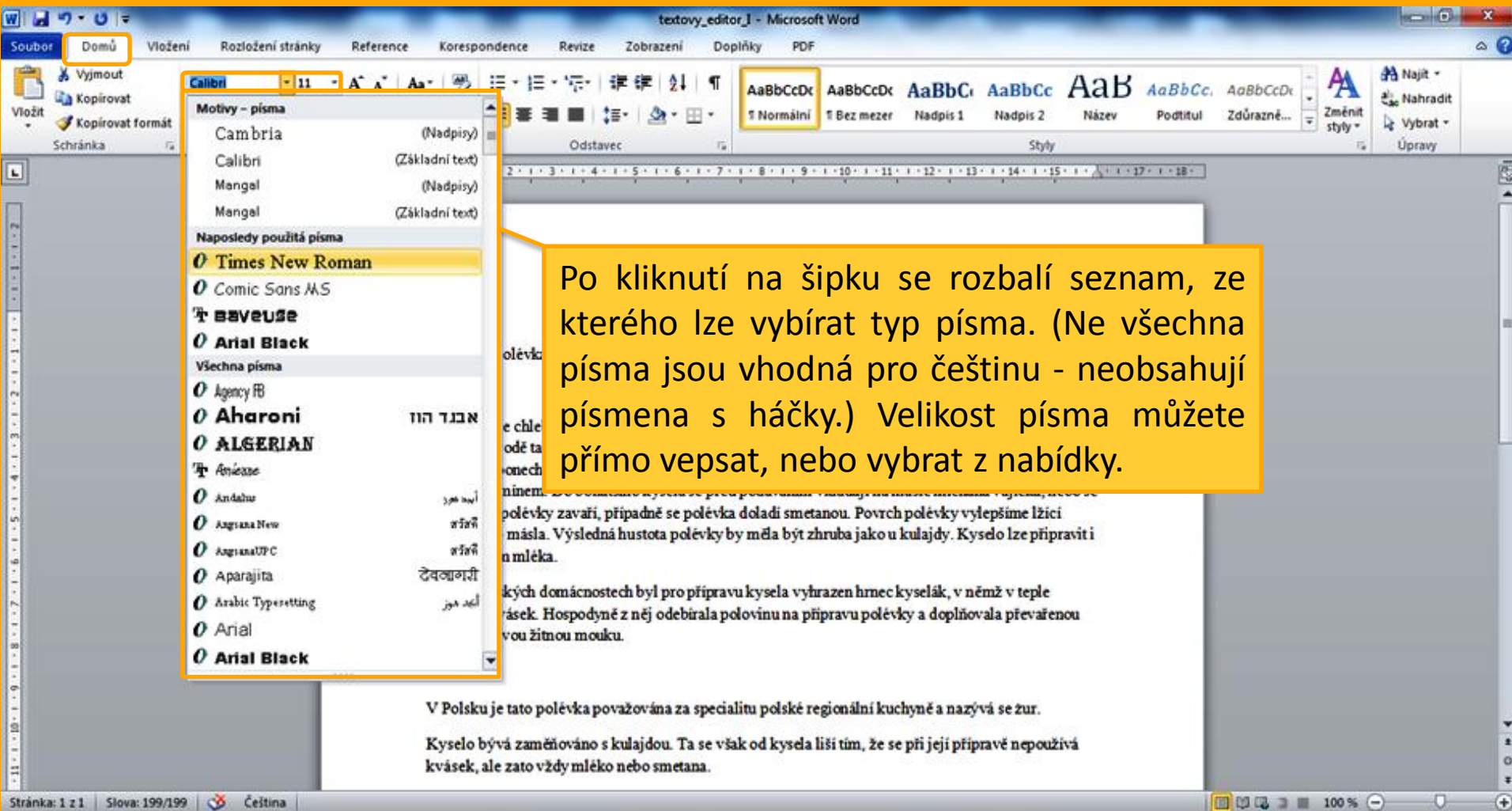


The screenshot shows the Microsoft Word interface with a document titled 'textovy_editor_1'. The ribbon is set to the 'Domů' (Home) tab. The document content includes sections for 'Kyselo', 'Složení', and 'Odlišnosti'. A blue selection box highlights a paragraph under 'Složení': 'Základem je chlebový kvásek...'. The status bar at the bottom indicates 'Stránka: 1 z 1' and 'Slova: 90/199'.

Text, který chcete upravovat, musíte nejprve označit:

- jedno slovo – dvakrát na slovo klikněte LTM (levým tlačítkem myši),
- dvě slova – klikněte do prvního slova LTM a táhněte myší,
- řádek – umístěte kurzor před řádek, až se kurzor změní v šipku, a klikněte LTM,
- odstavec – v odstavci třikrát klikněte LTM,
- vše – stiskněte současně klávesy CTRL+A.

Typ a velikost písma



The image shows a screenshot of the Microsoft Word interface. The 'Domů' (Home) tab is active, and the font settings are visible. The font name 'Calibri' and size '11' are highlighted. A dropdown menu is open, showing a list of fonts. The 'Times New Roman' font is highlighted in yellow. A yellow text box with a pointer to the font list contains the following text:

Po kliknutí na šipku se rozbalí seznam, ze kterého lze vybírat typ písma. (Ne všechna písma jsou vhodná pro češtinu - neobsahují písmena s háčky.) Velikost písma můžete přímo vepsat, nebo vybrat z nabídky.

The background text in the document is partially visible and includes the following paragraphs:

olévka
e chle
odě ta
onech
ninem
polévky zavaří, případně se polévka doladí smetanou. Povrch polévky vylepšíme lžící másla. Výsledná hustota polévky by měla být zhruba jako u kulajdy. Kyselo lze připravit i n mléka.

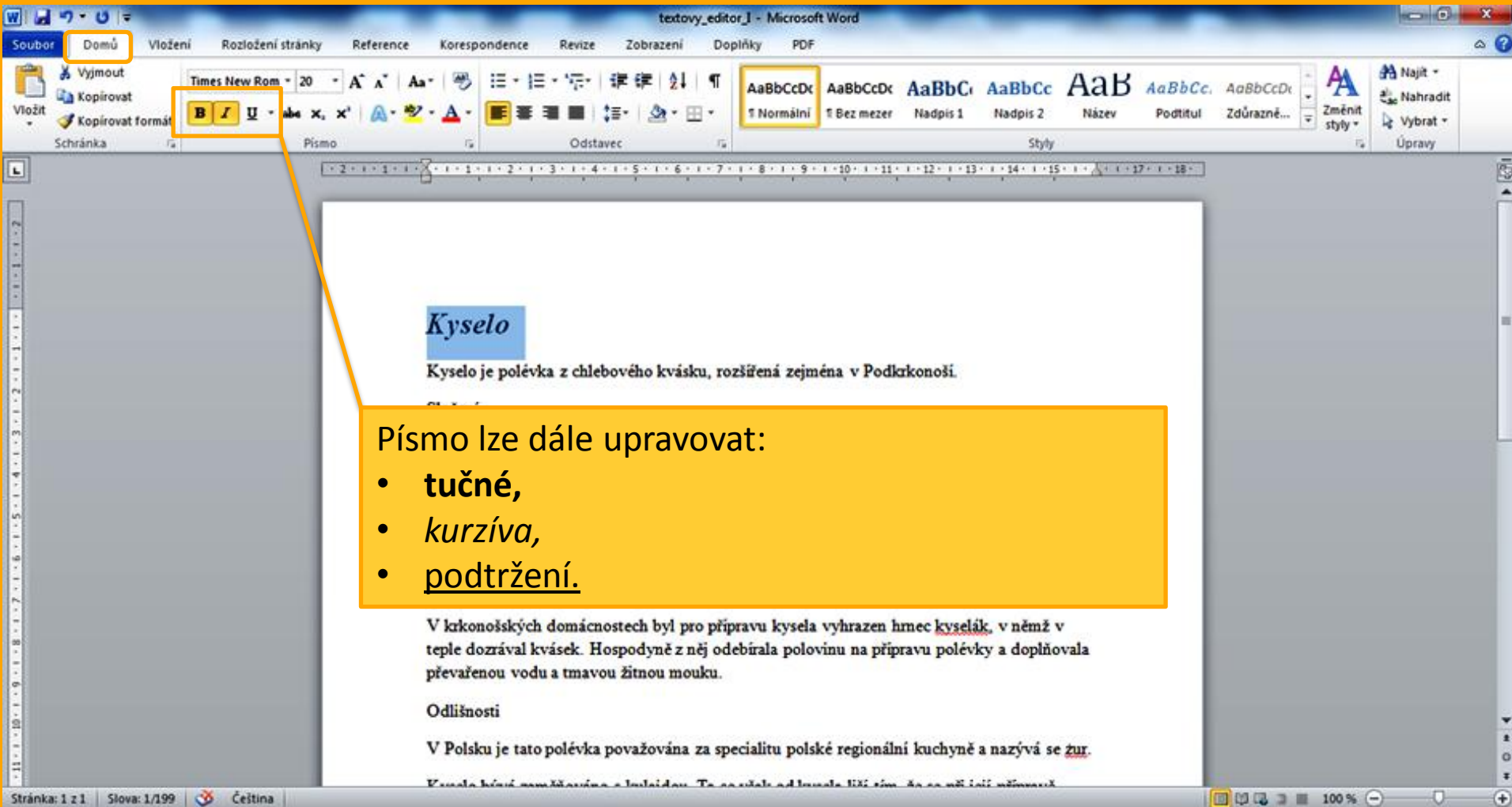
kých domácnostech byl pro přípravu kysela vyhrazen hrnc kyselák, v němž v teple řásek. Hospodyně z něj odebírala polovinu na přípravu polévky a doplňovala přeřařenou vou žitnou mouku.

V Polsku je tato polévka považována za specialitu polské regionální kuchyně a nazývá se žur.

Kyselo bývá zaměňováno s kulajdou. Ta se však od kysela liší tím, že se při její přípravě nepoužívá kvásek, ale zato vždy mléko nebo smetana.

At the bottom of the window, the status bar shows 'Stránka: 1 z 1', 'Slova: 199/199', and 'Čeština'.

Řez písma



The screenshot shows the Microsoft Word interface. The 'Domů' (Home) tab is active, and the 'Písmo' (Font) group is highlighted. The font is set to 'Times New Roman' and size '20'. The 'B' (bold), 'I' (italic), and 'U' (underline) buttons are highlighted with a yellow box. A yellow callout box points to these buttons and contains the text: 'Písmo lze dále upravovat: • tučné, • kurzíva, • podtržení.' The document content includes the word 'Kyselo' in a blue box, followed by a paragraph: 'Kyselo je polévka z chlebového kvásku, rozšířená zejména v Podkarkonoší.' Below this is a paragraph: 'V krkonošských domácnostech byl pro přípravu kysela vyhrazen hmec kyselák, v němž v teple dozrával kvásek. Hospodyně z něj odebírala polovinu na přípravu polévky a doplňovala převařenou vodu a tmavou žitnou mouku.' This is followed by a section header 'Odlišnosti' and another paragraph: 'V Polsku je tato polévka považována za specialitu polské regionální kuchyně a nazývá se žur.'

textovy_editor_1 - Microsoft Word

Soubor Domů Vložení Rozložení stránky Reference Korespondence Revize Zobrazení Doplnky PDF

Vymout Kopírovat Vložit Kopírovat formát

Schránka

Times New Rom 20

B *I* U

Písmo

Odstavec

Styly

Najít Nahradit Vybrat Úpravy

Kyselo

Kyselo je polévka z chlebového kvásku, rozšířená zejména v Podkarkonoší.

V krkonošských domácnostech byl pro přípravu kysela vyhrazen hmec kyselák, v němž v teple dozrával kvásek. Hospodyně z něj odebírala polovinu na přípravu polévky a doplňovala převařenou vodu a tmavou žitnou mouku.

Odlišnosti

V Polsku je tato polévka považována za specialitu polské regionální kuchyně a nazývá se žur.

Stránka: 1 z 1 Slova: 1/199 Čestina 100%

Barva písma

textovy_editor_1 - Microsoft Word

Soubor Domů Vložení Rozložení stránky Reference Korespondence Revize Zobrazení Doplnky PDF

Times New Rom 20 A Aa

Vymout Kopírovat Vložit Kopírovat formát

Schránka Písmo

Automatická

Barvy motivu

Standardní barvy

Další barvy... Tmavě modrá

Přechod

Kyselo je polévka z chlebového kvásku, rozšířená zejména v Podkrkonoší.

Složení

Základem je chlebový kvásek, nejlépe z tmavé žitné mouky. Při přípravě polévky se kvásek

Změnit můžete i barvu textu.

vkládají na másle míchaná vajíčka, nebo se vajíčka do polévky zavaří, případně se polévka doladí smetanou. Povrch polévky vylepšíme lžící škvařeného másla. Výsledná hustota polévky by měla být zhruba jako u kulajdy. Kyselo lze připravit i s přídavkem mléka.

V krkonošských domácnostech byl pro přípravu kysela vyhrazen hmec kyselák, v němž v teple dozrával kvásek. Hospodyně z něj odebírala polovinu na přípravu polévky a doplňovala převařenou vodu a tmavou žitnou mouku.

Odlišnosti

V Polsku je tato polévka považována za specialitu polské regionální kuchyně a nazývá se žur.

Stránka: 1 z 1 Slova: 1/199 Čeština 100%

Zarovnání textu

The image shows a screenshot of the Microsoft Word interface. The ribbon is set to the 'Domů' (Home) tab, and the 'Odstavec' (Paragraph) group is selected. The alignment icons (left, center, right, justified) are highlighted with a yellow box. The document content includes the word 'Kyselo' in italics, followed by a paragraph: 'Kyselo je polévka z chlebového kvásku, rozšířená zejména v Podkrkonoší.' Below this is a blue box containing the word 'Složení', followed by another paragraph: 'Základem je chlebový kvásek, nejlépe z tmavé žitné mouky. Při přípravě polévky se kvásek'. A yellow callout box is overlaid on the document, containing the following text: 'Text se zarovnává vůči okrajům stránky. Automaticky je zarovnán doleva. Další možnosti jsou zarovnání: na střed, doprava a do bloku (zarovnaná je pravá i levá strana).'. The status bar at the bottom shows 'Stránka: 1 z 1', 'Slova: 1/199', and 'Čeština'.

Text se zarovnává vůči okrajům stránky. Automaticky je zarovnán doleva. Další možnosti jsou zarovnání: na střed, doprava a do bloku (zarovnaná je pravá i levá strana).

Pevná mezera

The screenshot shows the Microsoft Word interface with a document titled "textovy_editor_1". The ribbon is set to "Domů" (Home). The document content includes the title "Kyselo" in italics, followed by a paragraph: "Kyselo je polévka z chlebového kvásku, rozšířená zejména v Podkrkonoší." Below this is a section header "Složení" (Ingredients) in blue. A yellow callout box with a black border is overlaid on the text, containing the instruction: "Na konci řádků by neměly skončit jednoslabičné předložky, proto se mezi předložku a následující slovo vkládá pevná mezera. Klávesová zkratka – CTRL + SHIFT + mezerník." (At the end of lines, they should not end with single-syllable prepositions, so a hard space is inserted between the preposition and the following word. Keyboard shortcut – CTRL + SHIFT + spacebar.) The text in the document is partially highlighted in blue, and two orange arrows point from the callout box to the end of lines of text: "ky. Polévka se připravuje nejlépe z" and "la vyhrazen hmec kyselák, v němž v". Below the callout box, the text continues with "Odlíšnosti" (Differences) and "Zdroje článku a přispěvatelé" (Sources of the article and contributors).

Na konci řádků by neměly skončit jednoslabičné předložky, proto se mezi předložku a následující slovo vkládá pevná mezera. Klávesová zkratka – CTRL + SHIFT + mezerník.

Odrážky a číslování

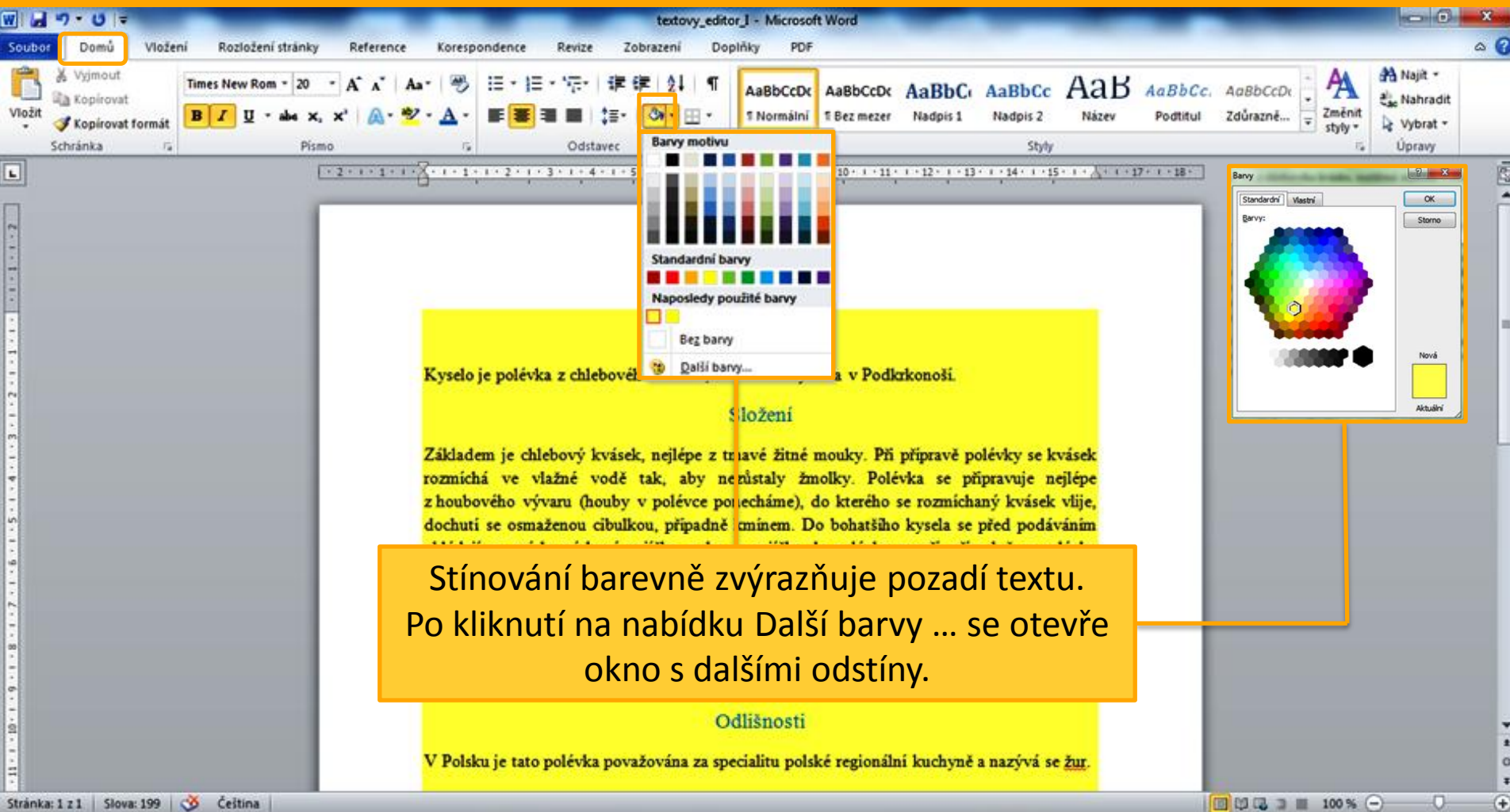
Číslování se nastavuje stejným způsobem. Opět je možné zvolit některý typ.

Tvorba odrážek se aktivuje po stisknutí tlačítka. Lze vybírat z několika typů (např. ◆ • ■ ✓).

Zdroje článku a příspěvatelé

- Kyselo Zdroj: <http://cs.wikipedia.org/w/index.php?oldid=10320054>
- Příspěvatelé: [Dveřma](#), [Elm](#), [Iifa](#), [Krakonosovo](#), [Lovecz](#), [Ludek](#), [Mostly Hamless](#), [Pastorius](#), [Postrach](#), [Sevela.p](#), [Torm](#), [Zákupák](#), 3 anonymní úpravy

Stínování



Kyselo je polévka z chlebového kvásku a Podkrkonoší.

Složení

Základem je chlebový kvásek, nejlépe z trnivé žitné mouky. Při přípravě polévky se kvásek rozmíchá ve vlažné vodě tak, aby nezůstaly žmolky. Polévka se připravuje nejlépe z houbového vývaru (houby v polévce ponecháme), do kterého se rozmíchaný kvásek vlije, dochuti se osmaženou cibulkou, případně kmínem. Do bohatšího kysela se před podáváním

Odlišnosti

V Polsku je tato polévka považována za specialitu polské regionální kuchyně a nazývá se żur.

Stránka: 1 z 1 Slova: 199 Čeština

Stínování barevně zvýrazňuje pozadí textu.
Po kliknutí na nabídku Další barvy ... se otevře okno s dalšími odstíny.

Zásady

- Nejprve napište celý text, pak dělejte úpravy.
- Mezi slovy dělejte pouze jednu mezeru.
- Klávesu ENTER stiskněte pro vytvoření nového odstavce nebo vynechání řádku.
- Práci si průběžně ukládejte (kliknutím na ikonku diskety - Uložit nebo klávesovou zkratkou CTRL + S).
- Pokud chcete vrátit poslední krok, klikněte na šipku Zpět nebo stiskněte CTRL + Z.

Zadání samostatné práce

Vytvořte dokument podle postupu a předlohy (viz pracovní list).

Předloha:

Kyselo

Kyselo je polévka z chlebového kvásku, rozšířená zejména v Podkrkonoší.

Složení

Základem je chlebový kvásek, nejlépe z tmavé žitné mouky. Při přípravě polévky se kvásek rozmíchá ve vlažné vodě tak, aby nezůstaly žmolky. Polévka se připravuje nejlépe z houbového vývaru (houby v polévce ponecháme), do kterého se rozmíchaný kvásek vlije, dochutí se osmaženou cibulkou, případně kmínem. Do bohatšího kysela se před podáváním vkládají na másle míchaná vajíčka, nebo se vajíčka do polévky zavaří, případně se polévka dolaďí smetanou. Povrch polévky vylepšíme lžící škvařeného másla. Výsledná hustota polévky by měla být zhruba jako u kulajdy. Kyselo lze připravit i s přídavkem mléka.

V krkonošských domácnostech byl pro přípravu kysela vyhrazen hmec kyselák, v němž v teple dozrával kvásek. Hospodyně z něj odebírala polovinu na přípravu polévky a doplňovala převařenou vodu a tmavou žitnou mouku.

Odlišnosti

V Polsku je tato polévka považována za specialitu polské regionální kuchyně a nazývá se żur.

Kyselo bývá zaměňováno s kulajdou. Ta se však od kysela liší tím, že se při její přípravě nepoužívá kvásek, ale zato vždy mléko nebo smetana.

Zdroje článku a přispěvatelé

- Kyselo Zdroj: <http://cs.wikipedia.org/w/index.php?oldid=10320054>.
- Přispěvatelé: Dveřma, Elm, Iifa, Krakonosovo, Lovecz, Ludek, Mostly Harmless, Pastorius, Postrach, Sevela p., Tom, Zákupák, 3 anonymní úpravy.