

3.13. Cvičení

↕ 4



⌚ 40 min.

Komplexní procvičení Wordu

☒ Základní psaní	☒ Formátování textu	☐ Tabulky	☒ Grafika v dokumentu	☐ Internet ve Wordu
☒ Editace textu	☐ Odrážky a číslování	☒ Čáry a ohraničení	☐ Externí obrázky	☐ Makra
☐ Nastavení stránky	☐ Styly	☒ Další speciality	☒ Tisk	☐ Slučování dokumentů

Vytvořte dle předlohy jídelní lístek restaurace PRAGA.

1. Stránku s jídelním lístkem ohraničte ozdobným stylem stejným nebo podobným jako na předloze.
2. S výjimkou nadpisu budou veškeré texty na jídelním lístku typem písma **Times New Roman**.
3. Nadpis „Restaurace PRAGA“ vytvořte velikostí písma 24.
4. Podnadpis „Pernštýnské...” vytvořte velikostí písma 16.
5. Na text „Jídelní lístek“ použijte typ písma **Algerian** nebo **Arabia**. Nemáte-li je k dispozici, vyberte jiné podobně ozdobné písmo.
6. Do pravého horního rohu vložte obrázek z klipartu tak, jak je vidět na předloze. Pozor, obrázek nesmí být obtékán textem (tj. vložením obrázku se text nesmí posunout doleva).
7. Na nadpisy typů jídel nastavte velikost písma 14, tučně. Mezi nadpisem typu jídla a jednotlivými položkami nastavte nepřerušovanou vodorovnou čáru po celé šířce.
8. Položky jídelního lístku vytvořte za pomoci tabulátorů, a to tak, aby:
 - velikost písma názvů jídel byla 11
 - řádkování mezi názvy jídel bylo 1,5
 - informace o gramech byly zarovnány na pravou stranu
 - text s názvy jídel byl zarovnán na levou stranu
 - ceny jídel byly umístěny k pravému okraji stránky a částky zarovnány pod sebe na desetinnou čárku
 - mezi názvem jídla a jeho cenou byla tečkovaná čára
9. Text „Dobou chuť ...“ u spodní strany lístku zarovnejte na střed a nastavte velikost písma 10.
10. Jídelní lístek vytiskněte.

Hodnocení

3.13. Předloha – na následující straně

Restaurace PRAGA

Pernštýnské náměstí 56

114 92 Most



Jídelní lístek

Studené předkrmy

Kč

110 g	Tresčí játra s cibulkou.....	40,-
75 g	Aljašský losos, 20 g másla.....	40,-
100 g	Dušená šunka, 20 g másla, okurka.....	45,-
100 g	Gothajský salám, cibule, ocet.....	20,-
150 g	Sulc s cibulí.....	20,-
100 g	Utopenec.....	15,-

Teplé předkrmy

240 g	Pečené koleno, hořčice, křen.....	30,-
100 g	Párek, hořčice, křen.....	15,-
100 g	Masová topinka.....	30,-

Rybí jídla

150 g	Pstruh na roštu.....	75,-
150 g	Pstruh smažený, brambor, okurka, citron.....	70,-
	(dle váhy 10 g = 4 Kč)	
150 g	Kapr po novozámecku, brambor, obloha.....	60,-
150 g	Kapr po švýcarsku, opečené brambory.....	60,-
150 g	Rybí filé smažené, opečený brambor, tatarská omáčka, citron.....	60,-

Bezmasá jídla

100 g	Smažený sýr, hranolky, tatarská omáčka.....	50,-
200 g	Smažený květák, opečený brambor, tatarská omáčka.....	45,-
110 g	Omeleta se žampiony, brambor.....	30,-

Dobrou chuť přeji majitel Karel Votruba a personál.
Účtujeme smluvní ceny.