

Informatyka VII 11.05.2020

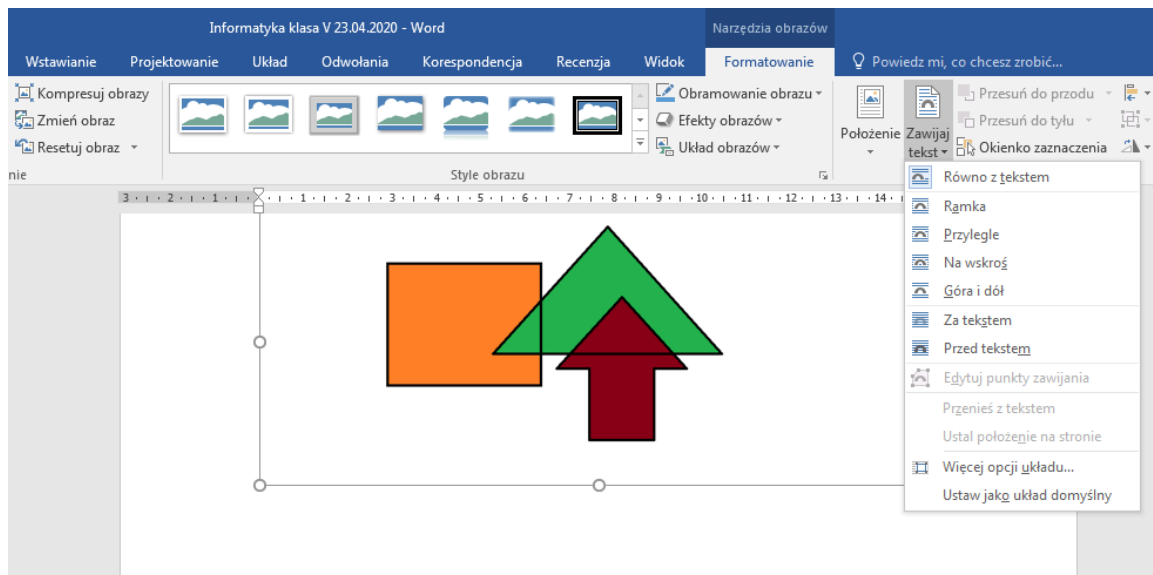
Temat: Formatowanie obrazu wstawionego do tekstu.

Obejrzyj dwa krótkie filmy instruktażowe na YouTube:

<https://www.youtube.com/watch?v=FK8Wed3n84c&list=PLUVYkJRYU4wJPGCQ97TIU9M7b-I36iMQg&index=1>

Do dokumentu tekstowego możemy wstawić cały obraz lub jego fragment stosując metodę kopiowania przez schowek (**CTRL + C** - Kopiuj, **CTRL+V** – Wklej).

Obraz możemy otaczać tekstem na kilka sposobów. Układ obrazu zmieniamy korzystając z **Narzędzi formatowania obrazu**. Można je znaleźć w karcie **Formatowanie** dostępnej po uaktywnieniu obrazu (wystarczy kliknąć w obraz wstawiony do dokumentu tekstowego).



W narzędziach formatowania obrazu klikamy w przycisk **Zwijaj tekst**. Mamy do dyspozycji kilka sposobów otaczania obrazu tekstem. Każdy układ ma inne zastosowanie:

- **Równy z tekstem** – gdy wklejamy rysunki o małych rozmiarach
- **Ramka** lub **Przyległe** – gdy chcemy wstawić obraz, który ma zilustrować dany tekst
- **Pod tekstem** – jeśli obraz ma być tłem dla tekstu
- **Przed tekstem** - jeśli obraz ma przykryć tekst.

Zadanie

W załączniku masz gotowy tekst oraz rysunki warzyw. Należy wstawić rysunki do tekstu stosując powyższe sposoby otaczania obrazu tekstem. Efekt twojej pracy powinien wyglądać jak na rysunku poniżej (wszystko w jednym dokumencie tekstowym zapisanym pod nazwą warzywa).

Pracę należy przesłać do oceny do piątku 15.05.2020 na adres e-mail: malpis225@gmail.com

Osoby, które jeszcze nie oddały poprzednich prac do oceny przesyłają zaległości.

Warzywa

Warzywa są roślinami, które można spożywać w całości lub tylko częściowo (nasiona, kwiatostany, owoce, pędy, liście, korzenie). Można je zjadać na surowo, ugotowane, usmażone lub upieczone. Z wielu warzyw przygotowuje się również przetwory. Warzywa są źródłem witaminy C i prowitaminy A, a także błonnika i składników mineralnych. Mają wysoką wartość i dietetyczną.

Pomidor



Pomidor pochodzi z Środkowej lub Południowej Ameryki. Stamtąd został przywieziony do Europy i dość szybko rozprzestrzenił się na inne kontynenty. Początkowo był uważany za roślinę trującą i hodowano go w ogrodach jedynie dla celów dekoracyjnych. Dziś pomidory należą do najpopularniejszych warzyw na świecie, bez których nie może się obejść żadna kuchnia. Owocem jest jagoda barwy zielonej (w stanie niedojrzałym), różowej, czerwonej lub żółtej (w stanie dojrzałym). Pomidory spożywa się w stanie świeżym lub przetworzonym na soki i koncentraty, stanowią też świetny dodatek do wielu napojów i potraw, np. zup, mięs, sosów. Pomidory są bardzo odżywcze, zawierają wiele składników mineralnych i witamin.

Marchew

Marchew jest rośliną pochodzenia azjatyckiego, znaną już w starożytności. Wówczas nie miała większego znaczenia w żywieniu, gdyż jej smak nie przypominał smaku dzisiejszej marchwi. Dopiero w XVI wieku wprowadzona została do wykwintnej kuchni, bowiem wtedy właśnie po długoletnich doświadczeniach wyhodowano odmianę charakteryzującą się lepszym smakiem. Od tego czasu marchew jest podstawową jarzyną we wszystkich kuchniach świata. Korzeń marchwi zawiera wiele składników mineralnych i witamin, przede wszystkim karoten, czyli prowitaminę A. Obecnie znanych jest ponad 60 gatunków marchwi. Marchew można spożywać na surowo, jako dodatek do surówek i sałatek, lub w postaci wyciśniętego z niej soku. Jada się również marchew ugotowaną, np. w zupach, ale najbardziej wartościowa dla organizmu jest marchew surowa.



Dynia



Dynia była już uprawiana ponad pięć tysięcy lat przed naszą erą na terenie południowej części Ameryki Północnej. Jest rośliną jednoroczną z rodziny dyniowatych. Występuje około dwadzieścia gatunków tego warzywa. W stanie dzikim występują w strefach gorącego i ciepłego klimatu Ameryki. Warzywo trafiło do Europy za pośrednictwem hiszpańskich żeglarzy, potem rozprzestrzeniło się na inne kontynenty. Owoc dyni, zależnie od odmiany, posiadają różne kształty. Owoc są jadalne. Miąższ dyni spożywa się po ugotowaniu lub zamarynowaniu, a nasiona po wysuszeniu. Miąższ można także kandyzować i przygotowywać z niego marmoladę. Dynia jest cennym niskokalorycznym warzywem i zawiera spore ilości witamin: B1, B2, B6, C oraz różnych składników mineralnych. Z pestek dyni tłoczy się olej.

Ziemniak

Ziemniak jest rośliną bulwiastą, której ojczyzną jest Ameryka Środkowa. Do Europy ziemniaki przywiezione zostały w połowie XVI wieku przez Hiszpanów. Początkowo uważano je za egzotyczną roślinę ozdobną, uprawianą w królewskich i magnackich ogrodach. Na szerszą skalę zaczęto ziemniaki uprawiać w Anglii. Do Polski trafiły dzięki królowi Janowi III Sobieskiemu, który przysłał je z Wiednia królowej Marysieńce jako osobliwość cesarskich ogrodów. Jednak za bardzo nie smakowały, gdy podano je po raz pierwszy w Wilanowie. Dopiero za panowania Augusta II ziemniaki zostały rozpowszechnione w całym kraju, a na początku XIX wieku uratowały większą część ludności od głodu. Ziemniaki rozmnażają się wegetatywnie. Do spożycia wykorzystuje się bulwy występujące jako podziemna część łodygi, służąca roślinie za magazyn składników zapasowych. Ziemniaki są cennym źródłem witamin i składników mineralnych, zwłaszcza witaminy C. Najwięcej jest jej w młodych ziemniakach.

Ogórek

Ogórek znany był w Indiach już trzy tysiące lat temu. W Indiach rośnie na dziko. Uprawiany był również w Egipcie, Grecji, Rzymie i innych krajach rejonu Morza Śródziemnego. Do Polski trafił przeszło 400 lat temu. Ogórek jest owocem jednorocznej rośliny z rodziny dyniowatych. Mimo niewielkiej wartości odżywczej, ceniony jest za swój smak. Zawiera również wiele związków o charakterze zasadowym, które korzystnie wpływają na trawienie i odkwaszają organizm. Świeże ogórki są ciężkostrawne dla delikatnych żołądków, dlatego warto je przed jedzeniem posolić. Łatwiej przyswajane są ogórki kiszzone. Polska kuchnia słynie w świecie wyśmienitymi ogórkami małosolnymi, korniszonami i ogórkami kiszonymi.

