**11-April-2024** (Nummerierung – Sortieren – Zeilenabstand – Seitenzahlen - Wasserzeichen)

**Hinweise zur Nummerierung:** Zuerst Art der Nummerierung aussuchen und dann jeweils den Einzug vergrößern oder verkleinern.

 **Nummerierung**

…………………………………………..**Liste mit mehreren Ebenen**

………………………………………………………………………**Einzug vergrößern oder verkleinern**



**Aufgaben:**

1. Du findest auf der zweiten Seite den Text, der zu bearbeiten ist und zwar:
Hauptüberschriften (z.B. Suppen = 1)
Unterkategorien (z.B. Gebundene Suppen = a)
Weitere Nummerierung mit i)
2. Wenn du die Nummerierung fertig hast, ergänze die Liste mit den zusätzlich angeführten Speisen. (Achtung: Bei den Süßspeisen gibt es eine neue Unterkategorie und zwar „Süßspeisen aus Ungarn“). Du kannst den entweder Text abschreiben oder einfach verschieben.
3. Sortiere die Speisen (nur die Speisen!) alphabetisch
4. Überschrift formatieren (z.B. Schriftgröße – zentrieren usw.)
5. Hauptüberschriften in größerer Schrift und unterstrichen (alle gleich – Formatpinsel verwenden)
6. Unterkategorien ebenfalls in etwas größerer Schrift und alle gleich (Formatpinsel)
7. Zeilenabstand vergrößern
8. Einfügen von Seitenzahlen (Hinweis: Einfügen Seitenzahlen – Format aussuchen)
9. Einfügen eines Textwasserzeichens (ev. unter Layout zu finden): diagonal und in Farbe
10. Falls noch Zeit ist:
Suche im Internet nach einem Rezept für den „Grantenschleck mit Apfelscheiben“ oder für die „Somloer Nockerln“

LISTE - VERSCHIEDENE GERICHTE

Suppen:

Klare Suppen mit Einlage

Gießnockerlsuppe

Lebernockerlsuppe

Rindsuppe mit Brandteigkrapferln

Gebundene Suppen

Gemüsesuppe

Erdäpfelsuppe

Hauptgerichte:

Fleischspeisen

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Semmelkren

Gefüllte Paprika in Paradeissauce mit Petersil-Erdäpfel

Kalbsbrust mit Semmelfülle und gemischtem Salat

Hirschragout mit Serviettenknödel

Fischgerichte

Welseintopf mit Petersilwurzeln und Erdäpfel

Gebratene Forelle mit Kräutern, Braterdäpfel und Salat

Geschmorter Hecht mit Paradeisern und Gemüse-Wildreis

Knödel

Grammelknödel mit Sauerkraut

Hascheeknödel mit Paradeiskraut

Geröstete Knödel mit Ei und Salat

Spinatknödel mit gemischtem Salat

Süßspeisen:

Strudel

Zwetschkenstrudel mit Zimtsauce

Apfelstrudel

Gekochter Mohnstrudel

Diverse Süßspeisen

Beeren-Pfandlkuchen

Erdäpfellaibchen mit glacierten Äpfeln

Grantenschleck auf Apfelscheiben

**Ergänze nun die vorliegende Liste (entweder direkt eintragen oder einfach verschieben) mit den folgenden Speisen:**

Leberreissuppe

Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln

Süßspeisen aus Ungarn

Somloer Nockerln

Hunyaditorte

Ilonka-Schnitten