

Často zpracovávaným dokumentem je jídelní lístek. Proti jiným dokumentům jsou zde některá specifika, např. použití vodotisku a tabulátorů s vodícími znaky. Zpracujte takový lístek.

1. Vaše sláva se šíří. Další kamarád, který má hospodu, chce udělat pěkný jídelní lístek. S tím dosavadním, naklofaným na psacím stroji, do Evropy nepronikne. Za tím účelem vám dodal podklady (**jidla.doc**). Chce, aby lístek měl vodoznak a celý byl hezky orámovaný.
2. Jak už je ve vaší firmě zvykem, nejdříve si připravte grafický návrh tužkou na papír. Ujasněte si zejména umístění hlavního nadpisu, obrázků, seznamu jídel.
3. Vytvořte nový dokument a uložte jej pod jménem **jidlistek.doc**.
4. Nyní si shromážděte potřebné suroviny. Obrázky najdete v klipartech nebo pomocných souborech. Předběžně vybrané obrázky si vložte do prozatímního dokumentu a z něj je teprve přesouvejte do dokumentu s jídelním lístkem.
5. Vyberte si vhodný obrázek na vodoznak a vložte jej do dokumentu. Nastavte orámování.
6. Z pracovního souboru **jidla.doc** si překopírujte seznam jídel a další texty. Název restaurace a další údaje doplňte podle svého, stejně tak můžete upravit i nabízená jídla. Text upravte podle typografických zásad.
7. Upravte tabulátory tak, aby mezi názvem a cenou jídla byly vodící znaky.
8. Práci vytiskněte, zazálohujte a jděte si pro zaslouženou odměnu.

PŘEDLOHA

Zámecká hospoda, Nové Zámky 156

Jídelní lístek

Studené předkrmy

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	60,-
	tatarská omáčka, citron	

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 přejí majitel Karel Votruba a personál.

Při ztrátě konzumačního lístku účtujeme 500,- Kč.

Účtujeme smluvní ceny.