**Εξάσκηση στην μορφοποίηση κειμένου**

**Μορφοποιήστε την παρακάτω συνταγή (2η σελίδα) σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν. Για κάθε βήμα συμβουλευτείτε την εικόνα.**

*Βήματα: Επιλογή με το ποντίκι όλου του κειμένου. Δεξί κλικ πάνω στο επιλεγμένο κείμενο 🡪 Αντιγραφή. Ερχόμαστε στο κειμενογράφο μας, το Word, και κάνουμε δεξί κλικ 🡪 Επικόλληση στο σημείο της τελείας παραπάνω.*

Μέγεθος γραμμάτων

Αλλαγή γραμματοσειράς



Αλλαγή χρώματος γραμματοσειράς

Υπογράμμιση

Πλάγια γράμματα

Έντονα

1. **Αλλάξτε τη γραμματοσειρά από Callibri  σε Georgia και το μέγεθος των γραμμάτων  σε 12 πατώντας το βελάκι δίπλα από τον αριθμό (αν δεν είναι).**
2. **Στον τίτλο της συνταγής:**
* **Χρησιμοποιήστε το κουμπί Β για να κάνουμε τον τίτλο με πιο έντονα γράμματα.**
* **Επίσης, χρησιμοποιήστε το κουμπί της υπογράμμισης  για να τον υπογραμμίσετε.**
* **Εφαρμόστε χρώμα σκούρο μπλε που θα βρείτε στα βασικά χρώματα, ανοίγοντας το βελάκι που βρίσκεται δίπλα στο Α με τη γραμμή από κάτω .**
1. **Στις λέξεις Υλικά και Εκτέλεση χρησιμοποιήστε πλάγια γράμματα χρησιμοποιώντας το κουμπί  και υπογράμμιση.**
2. **Σε όλο το υπόλοιπο κείμενο εφαρμόστε όποιο χρώμα θέλετε.**
3. **Αποθηκεύστε το αρχείο με το όνομά σας (αποθήκευσης ως 🡪 όνομα αρχείου το όνομά σας 🡪 επιλογή από αριστερά το φάκελο έγγραφα 🡪 άνοιγμα 🡪 Αποθήκευση.**

Μακαρόνια με κιμά (Τίτλος)

Υλικά

1. 500 γρ. σπαγγέτι
2. 500 γρ. μοσχαρίσιο κιμά
3. 2 κ.σ. βούτυρο Lurpak
4. 1 κρεμμύδι
5. 1 σκ. σκόρδο
6. 1 στικ κανέλας
7. 1 φύλλο δάφνης
8. 3 κόκκους μπαχάρι
9. 1 πρέζα κρυσταλλική ζάχαρη
10. 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
11. 400 γρ. ντομάτα κονκασέ
12. 500 γρ. νερό
13. 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο
14. αλάτι
15. πιπέρι

Για το σερβίρισμα

1. παρμεζάνα, τριμμένη
2. πιπέρι , φρεσκοτριμμένο
3. φύλλα ρίγανης

Εκτέλεση

* Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και αφήνουμε να κάψει.
* Ρίχνουμε 1 κ.σ. βούτυρο, σπάμε τον κιμά σε κομμάτια με τα χέρια μας, τον ρίχνουμε και αυτόν και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά.
* Γυρνάμε τα κομμάτια του κιμά από την άλλη πλευρά, σοτάρουμε για ακόμα 1 λεπτό και τον μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
* Χοντροκόβουμε το κρεμμύδι και ψιλοκόβουμε το σκόρδο.
* Ρίχνουμε στο τηγάνι το υπόλοιπο βούτυρο, το κρεμμύδι και το σκόρδο, και ανακατεύουμε.
* Προσθέτουμε το στικ κανέλας, τα φύλλα δάφνης, τους κόκκους μπαχάρι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι, ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
* Ρίχνουμε τον κιμά, τον σπάμε με ένα κουτάλι και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
* Προσθέτουμε τον πελτέ, την ντομάτα κονκασέ και το νερό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 30 λεπτά.
* Τοποθετούμε μια κατσαρόλα με νερό σε δυνατή φωτιά και αφήνουμε να βράσει.
* Ρίχνουμε αλάτι και τα ζυμαρικά, και βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
* Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και σουρώνουμε τα ζυμαρικά.
* Ρίχνουμε το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.
* Βάζουμε λίγη τριμμένη παρμεζάνα σε ένα πιάτο, μία δόση ζυμαρικά, λίγο ακόμα τυρί, άλλη μία δόση ζυμαρικά και προσθέτουμε από πάνω τον κιμά.
* Πασπαλίζουμε με πιπέρι και έξτρα τριμμένο τυρί, και σερβίρουμε με φύλλα ρίγανης.