
1. Kajszi

Egy, a kajszi barack termesztésével és felhasználásával foglalkozó írás áll rendelkezésre az UTF-8 kódolású *kajsziforras.txt* állományban. A mellékelt mintának és a leírásnak megfelelően készítse el a dokumentumot. A beállításoktól függően előfordulhat, hogy az oldalhatárok máshol lesznek a megoldásban, mint ami a mintán látszik. A szöveg tagolásához ne alkalmazzon felesleges bekezdésjeleket.

1. Hozza létre szövegszerkesztő program segítségével a *kajsz*i állományt a program alapértelmezett formátumában a *kajsziforras.txt* felhasználásával!
2. Legyen a dokumentumban a lapméret A4-es, a margók legyenek egységesen 2,4 cm-esek!
3. A dokumentumban a szavak között több helyen egynél több szóköz karakter van helytelenül. Gondoskodjon arról, hogy a szavak között csak egy-egy szóköz maradjon!
4. A szövegtörzs karakterei Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípusúak legyenek! Az élőfej 24, a címek 14 és a többi szöveg 11 pontos betűméretű legyen! A dokumentumban a sorköz legyen egyszeres, a bekezdéseket tegye sorkizárttá (ahol a leírás vagy a minta mást nem kíván), és utánuk 6 pontos térköz legyen!
5. Készítse el az élőfej tartalmát! Gépelje be szövegét: „Kajszibarack”! A szöveg Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípusú, kiskapitális betűstílusú és középre igazított legyen! A fejléc tartalmát a bal és a jobb margó között vékony vonallal határolja a mintának megfelelően!
6. A dokumentum élőlábában alkalmazzon oldalszámozást a minta szerint!
7. A minta szerinti három címnél állítson be félkövér betűstílust, és előttük, valamint utánuk 6 pontos térközt!
8. Az első címhez szűrjön be lábjegyzetet alapértelmezett mérettel a mintán látható formátumban! Szövegét a cím utáni kapcsos zárójelek közül helyezze át! A kapcsos zárójeleket törölje ki!
9. A dokumentumban helyezzen el négy képet a mintán látható igazítással és vékony fekete szegéllyel! Az első bekezdés után helyezze el a *kep1.jpg* képet, amit módosítson arányosan úgy, hogy a szélessége 8 cm legyen!
10. A kép alá szűrjön be egy 3×8 cm-es szövegdobozt barack színű RGB(255, 204, 153) kódú háttérrel, amelynek szövegét a következő kapcsos zárójelek közül helyezze át! A kapcsos zárójeleket törölje ki! A szövegdobozban a térköz 0 pontos legyen! A „***Prunus armeniaca*** L.” cím legyen 8 pontos betűméretű, félkövér és dőlt betűstílusú legyen! A szövegdoboz többi szövege 10 pontos betűméretű legyen! A képet, a szövegdoboz helyzetét és a tartalmát a minta szerint igazítsa! Ügyeljen arra, hogy a kép és a szövegdoboz érintkezzen, de ne fedjék át egymást!
11. A második képet, a *kep2.jpg* és a harmadik képet, a *kep3.jpg* állományt a minta szerinti helyre szűrja be, és módosítsa arányosan úgy, hogy a szélességük 4 cm legyen!

A feladat folytatása a következő oldalon található.

12. A *kep4.jpg* kép és a képaláírás egy kétsoros, egyoszlopos, vékony szegélyű táblázatban helyezkedjen el, amelynek háttere legyen barack RGB(255, 204, 153) kódú szín!

- A táblázat felső cellájába szúrja be a képet, igazítsa vízszintesen középre, és módosítsa arányosan úgy, hogy a magassága 5,5 cm legyen!
- A táblázat szélességét állítsa be úgy, hogy a kép látszódjon, de feleslegesen széles ne legyen!
- Az alsó cellába a képaláírás kerüljön, amelynek szövegét az utolsó kapcsos zárójelek közül helyezze át! A kapcsos zárójeleket törölje ki! A szöveget a minta szerint igazítsa!
- A táblázat teljes szövegére alkalmazzon 8 pontos betűméretet!
- A szerzők neve és a könyv címe félkövér betűstílusúak legyenek!

13. A dokumentumban két jel helytelenül van írva, ezeket javítsa ki! A „6*6” helyett „6×6” és a „m2” helyett „m²” legyen!

14. Alakítsa felsorolássá a mintán látható bekezdéseket!

15. A dokumentumban alkalmazzon elválasztást! Gondoskodjon róla, hogy a második cím a második oldalon helyezkedjen el!

40 pont

Minta:

KAJSZIBARACK

A kajszibarack története*

A kajszibarack Kínából származik, a hatalmas kiterjedésű ország 38-40. szélességi fokon fekvő övezetéből.



Prunus armeniaca L.

Armeniaca, azaz örmény nevet visel, amelynek bizonyára az lehet a magyarázata, hogy az egykori Selyemúton akarva-akaratlanul nyugat felé vándorolva az egyik nagy termőfaja Örményországban alakult ki. Innen terjedt el a középkorban a Földközi-tenger körüli országokban.

Nálunk legelőször a 16. századból való Besztercei szöszedethen fordul elő a „barack” szó, de nemsokára már minden kertészeti könyv megemlíti a kiváló ízű „magna et optima” (nagy és legjobb) magyar kajszit.

Népies és irodalmi nevei igen változatosak: kajszí, kajszibarack, sárgabarack, tengeribarack, majombarack. Valamennyi a kajszibarack valamelyik változatát vagy őseit jelzi. A legcélszerűbb a kajszibarack elnevezést használni, mert ez utal az őszibarackhoz való hasonlatosságra, de meg is különbözteti attól.

Legalább három évszázada termesztik kiterjedten hazánkban, de nagy fellendülése a múlt század derekán kezdődött meg, és ez az időszak egybeesik azokkal a nagy erőfeszítésekkel, amelyeket akkor az elsivatagosodással fenyegetett Alföld befásítására tettek. Ez idő tájt ún. kétszintes kultúrában termesztették. Vagyis a szőlők közé ültették a kajszibarackfákat, mert a szőlőgazdáknak az volt a tapasztalatuk, hogy amennyiben a fagy elviszi a szőlőtermést, a kajszí akkor is kihúzza őket a bajból. A magyar kajszibarack jó híre gyorsan terjedt, megindult az export és az ipari feldolgozása. A Duna-Tisza között Kecskemét lett a baracktermelés központja.

A kedvező termelési tapasztalatok arra ösztönözték az 50-es években már megszilárdult térszeket és állami gazdaságokat, hogy hatalmas kajszíültetvényeket hozzanak létre. Sajnos ezek egy része nem az élettanilag optimális termőterületre került. Számos agrotechnikai problémával kellett a szakembereknek megküzdeniük, és sok kajszigyümölcsöt időnap előtt kivágtak.

A kiskertekben azonban változatlanul eredményesen termelték ezt az illatos gyümölcsöt, amelyről dr. Entz Ferenc, a 48-as szabadságharc honvéd főorvosa, kiváló pomológus azt írta, hogy: „Európában Magyarország a kajszibarack igazi hazája.” Mostanában kevés van belőle, a piacokon a legdrágább gyümölcs, ezért a kertekben is kincsnek számít egy rendszeresen termő, szép és jóízű gyümölcsöt érlelő kajszibarackfa.

* Dr. Bálint György: Kajszí - Kínából jött, Európában beilleszkedett

KAJSZIBARACK

A kajsziparack termesztése



A kajsziparack fájának vegetációjához rügyfakadástól lombhullásig 170-190 fagymentes napra van szüksége, és ez a mi klímánk alatt rendelkezésére áll. A fa elviseli az átmeneti csapadékhányt, de akkor érzi jól magát, ha elegendő vízhez jut. Különösen szeptemberben és októberben, amikor a termőrügyek kifejlődnek, továbbá május-júniusban a csonthéjképződés időszakában, valamint június második felében, a gyümölcsök növekedése, „hízása” idején van szüksége elegendő vízre.

A nálunk szokásos téli fagyok nem károsítják a kajsziparackfa vesszőit és rügyeit. Ez a gyümölcsfaj azonban a korán ébredők közé tartozik, ami annyit jelent, hogy a mélynyugalmi állapota már január végén-február elején befejeződik. Ha ilyenkor enyhe idő uralkodik, akkor megindul a fák élettevékenysége, a rügyek duzzadni kezdenek. A veszélyes az, ha az átmeneti enyhülést ismét hideg idő követi, mert ilyenkor a rügyek már nagyon érzékenyek a hidegre, és könnyen elfagyhatnak.

A rügyek vagy később a bimbók, a virágok elfagyása egyenesen belekergeti a kajsziparackfákat a szakaszos termésbe. Ez úgy kezdődik, hogy a lefagyott virágú fa minden rendelkezésre álló tápanyagot a termőrések kifejlésztésére fordít, aminek a hatására, kedvező időjárás esetén, a következő évben rengeteg gyümölcs képződik a fán. Ezek kineveléséhez a fa minden erejét megfeszíti, de még ez se elégséges, és a gyümölcsök aprók, értéktelenek maradnak. A fa legyengülve megy a télbe, vesszői, rügyei éretlenek, és a kisebb fagyok is nagy kárt tesznek bennük. A termő és a nem termő évek így váltakoznak: az egyik évben túl sok a termés, a másik évben üresen szomorkodnak a fák.



A kajsziparack a szőlővel azonos talajokat kedvelik; a homokon és az agyagtalajokon egyaránt megélik. Kezdetben felfelé törekvő, később ellaposodó, ernyőszerű koronát fejlesztenek, ezért legalább 6x6 méteres tenyésztőterületre (36 m²) van szükségük. A lombkorona nem ad mély árnyékot, ezért a fák alatt a szamóca, sőt a zöldségfélék is megtermelhetők.



A metszés részletes szabályai
Nyíltó Ferenc-Szurányi Dezső:
Kajsziparack című könyvében
(Mezőgazdasági Kiadó,
Budapest, 1981) olvashatók el.

A kajsziparackfákat igen gondos alakító metszésben kell részesíteni, és termőkorukban is rendszeres felügyeleti metszéssel kell a termőrések kialakítására kényszeríteni.

A közhiedelemmel szemben a kajsziparackfákat rendszeresen kell trágyázni. Ha erre a célra komposzt áll rendelkezésünkre, akkor annak tápanyagtartalmát egészítsük ki ősszel kálium és foszfátot, tavasszal pedig nitrogént tartalmazó műtrágyákkal.

Az öntözés elősegíti a termőrések és a lombzat kifejlődését, a gyümölcsök kialakulását. A gyomok elleni küzdelemben a kapálást válasszuk, és ne kísérletezzünk gyomirtó vegyszerek használatával.

Igényes kertbarát ne takarítsa meg a kajsziparackfák ritkítását. A fák ugyanis 4-5-ször annyi virágot képeznek, mint amennyi a normális termés kialakulásához szükséges, és ezekből több gyümölcskezdemény alakul ki a kívánatosnál. Ezek felnevelése a fától sok tápanyagot és vizet von el, nem is beszélve arról, hogy a sok kis gyümölcs jóval értéktelenebb, mint a kevesebb, de nagyobb, tetszetősebb.

A kajsziparackfákat sokféle betegség és kártevő fenyegeti, mégis a legveszedelmesebb. Valamennyi között a gutaütés. Sokáig úgy véltük, hogy ennek a betegségnek - ami a korona egy részének vagy az egész koronának egyik napról a másikra történő elszáradásában mutatkozik meg - élettani okai vannak. Az újabb tudományos vizsgálatok azonban bebizonyították, hogy az élettani rendellenességek mellett a gutaütésért egy baktérium- és egy gombafaj fertőzése felelős. A védekezés a következőkben foglalható össze:

2

KAJSZIBARACK

- Óvjuk a fákat a mechanikai sérülésektől.
- A fákat lehetőleg közvetlenül a virágzás előtt nyessük.
- A metszésnél használt eszközöket rendszeresen fertőtlenítsük.
- Tél végén lemosásszerűen permetezzük a fákat 2%-os bordói lével vagy ezzel azonos hatású más gombaölő szerrel.
- Gondosan végezzük el a sebek kezelését és ápolását fasebkezelő balzsammal.

Felhasználása

A magyar kajsziparack minősége kimagasló. Egy alkalommal módomban állott a londoni Covent Garden piacon végigkóstolni a napsütötte görög, francia, spanyol és olasz tájakról származó kajsziparackot, de ízben és zamatan egyik se közelítette meg a nálunk termeltet. Indokolt, hogy Európa nagy gyümölcspiacain „hungaricum”-ként tartják nyilván a magyar kajsziparackot.

Lehet belőle lekvárt, befőttet, dzsemet, ivólevet, süteményt készíteni. Nagyon alkalmas ipari és házi mélyhűtésre, aszaltvány készítésére és pálinkának is.

Forrás:

<http://www.balintgazda.hu/minden-heten-szuret/julius/kajsi.html>