Prvo poglavje: Računalniki za vsak dan

UVOD

V prvem poglavju bomo spoznali različne oblike in uporabnost računalnikov. V nadaljevanju se bomo posvetili posameznim komponentam in le tem tudi namenili precejšen del besedila. Namen prvega poglavja je seznanitev z uporabnostjo naprav, predvsem pa predstavitev različnih komponent, na podlagi katerih bomo lažje izbrali računalnik po naši meri.

TEORIJA

V grobem računalnike delimo na namizne in prenosne. Kljub temu pa se razvoj tehnologije in naprav tako hitro spreminja, da lahko v kategorijo računalnikov štejemo tudi mobilne naprave (pametne telefone in tablice).

Računalniški komplet običajno sestavljajo namizni računalnik, monitor, tipkovnica, miška in druge periferne naprave. V nadaljevanju se bomo bolj podrobno posvetili predvsem namiznem računalniku, oziroma »kišti«, saj ravno komponente računalnika lahko ceno dvignejo ali pa spustijo.

Namizni računalnik je sestavljen iz t.i. komponent. Vsaka komponenta nam omogoča različne funkcije uporabe in temu tako so različne tudi cene (bomo pojasnili v nadaljevanju). V grobem »kišto« sestavljajo naslednje komponente:

Matična plošča (zagotavlja prostor za vse komponente)

Procesor (zagotavlja moč, oziroma takt s katerim se izvajajo vse operacije – podobno kot možgani)

RAM (zagotavlja spomin za izvajanje operacij)

Napajalnik (zagotavlja elektriko za delovanje)

Grafična kartica (zagotavlja kakovost slike na monitorju)

Trdi disk (zagotavlja prostor za shranjevanje informacij)

UPORABA

Po analizi spletne trgovine z računalniško opremo smo ugotovili, da razlika v komponentah lahko prinese veliko razliko v ceni. Pomembne ugotovitve so sledeče:

Takt procesorja naj ne presega 2,5GHz

Kapaciteta rama je za domačo dovolj v rangu med 4GB in 8GB

Velikost trdega diska (prostor na računalniku) naj bo med 500GB in 1TB (1000GB)

Prenosni računalniki v povprečju dosegajo manjše hitrosti in imajo temu primerno tudi nižje cene

Drugo poglavje: Mešalnik Russell Hobbs Aura

UVOD

Mešalnik Russell Hobbs Aura je primeren za pripravo svežih sestavin za otroški obrok, pripravo romantične večerje v dvoje ali zabave z nekoliko hodi. Pametni Aura multipraktik se lahko sooči tudi z najenostavnejšimi in najbolj zahtevnimi kuharskimi izzivi. Neodvisno od recepta, lahko Aura multipraktik seklja, drobi, riba in meša sestavine. V drugem poglavju bomo podrobneje spoznali multipraktik, njegovo uporabo, izpisali pa si bomo tudi kakšen recept, ki bi nam znal v prihodnje koristiti.

TEORIJA

Tehnične podrobnosti

|  |  |
| --- | --- |
| Vrsta mešalnika | Kuhinjski robot |
| Moč | 1000 W |
| Prostornina vrča | 1,5 l |
| Število hitrosti | 20 |
| Vrsta posode | Inox |
| Vrsta napajanja | Vrvični |
| Garancija | 2 leti |

Tabela 1: Tehnične podrobnosti

Vsebina škatle

Stepalnik

Metlica

Kavelj za testo

Pogon za dodatno opremo

Roka

Pogonska gred in zatič

Ročica (Rokica, roka, okončina) za zaklepanje roke

Varovalo pred pljuskanjem

Skleda

Pokrovček

Mešalni vrč

Tesnilo

Enota z noži

Namestitev naprave

Napravo postavite na vodoodporno, suho, stabilno in ravno površino

Kabel napeljite, tako da ne visi in da preko njega ne morete pasti ali se spotakniti

Ne priključite ga v električno omrežje, dokler naprave ne sestavite do konca

Prozorna zaščita proti špricanju z odprtino za dodajanje sestavin.

Ta zaščita ščiti vaše zidove in delovno površino pred špricanjem. Prav tako vam omogoča, da preverite potek procesiranja hrane in dodajanje sestavin med samim delovanjem naprave.

UPORABA

|  |
| --- |
| Recepti za mikser: Testo za pico |
| 250ml vode | 7g suhega kvasa |
| 400g močne bele moke za kruh | 2,5g sladkorja |
| 25ml oljčnega olja | 5g soli |

Tabela 2: Uporaba mikserja

|  |
| --- |
| NavodilaMoko presejte v skledo. Dodajte kvas, sladkor in sol. Dodajte vodo in olje. Mešajte na nizki do srednji hitrosti, dokler testo ni gladko. Skledo pokrijte z vlažno krpo in jo dajte na toplo, dokler se velikost ne podvoji (30-40 minut). Nekaj minut mesite z rokami. Testo prerežite na polovico. Testo razvaljajte v kroge na pomokani površini. Kroge položite na pomaščen pekač. Na kroge namažite paradižnikovo omako in dodajte nadev. Pecite jih v predhodno ogrevani pečici 18-20 minut pri 200 stopinjah. |

Tabela 3: Navodila za mikser

Vroč čokoladni narastek

75g masla, 50g gladke moke, 20g kakava v prahu, 450g mleka, 4 ločena jajca, 50g sladkorja v prahu

Maslo raztopite v ponvi pri nizki temperaturi. Vmešajte moko in kakav. Dodajte mleko. Mešajte, dokler ne zgosti. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Vmešajte jajčne rumenjake. Jajčne beljake nekaj minut stepajte z veliko hitrostjo. Dodajte sladkor in stepajte do trdnega snega. Sestavine zmešajte v namaščeno ognjevarno posodo s prostornino 1,2l. Posodo postavite v pekač za pečenje, ki je do polovice napolnjen z vrelo vodo. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 40-45 minut pri 190 stopinjah.

ZAPISKI

Izdelava tabel

Oblikovanje tabel

Oštevilčenje/alineje

Organizacija besedila v stolpce

Kopiranje in vstavljanje slike

Postavitev slike z besedilom

Uporaba ravnila

Tretje poglavje: Vorwerk Kobold

UVOD

Vorwerk je mednarodni koncern z več kot 125-letno tradicijo in je prisoten v več kot 60 državah. V omenjenem številu držav ima tudi hčerinska podjetja, oziroma pooblaščene distributorje. Tekom njihovega delovanja so prodali več kot 40 milijonov čistilnih sistemov.

V tem poglavju bomo na kratko spoznali čistilno napravo Vorwerk, si pogledali osnovne tehnične lastnosti in dodali še kakšne druge zanimive informacije in opozorila.

TEORIJA

POMEMBNA OPOZORILA

Čistilni sistem uporabljamo za čiščenje, nego in vzdrževanje prostorov in tal

Za zagotovitev varne ter pravilne uporabe čistilnega sistema, pred uprabo pozorno preberite Navodila za uporabo. O tveganjih in nezaželenih učinkih se posvetujte z zdravnikom ali farmacevtom.

Pred vsako menjavo nastavkov, čiščenjem ali vzdrževanjem čistilnega sistema, izvlecite vtikač iz vtičnice

Nikoli ne čistite električnega pribora z vodo in ne namakajte električnih delov v vodi.

Ne sesajte vlažnih ali mokrih tal ali preprog

Ne sesajte vročega pepela ali gorečih cigaretnih ogorkov

Poškodovani električni kabel je potrebno nemudoma zamenjati pri pooblaščenem servisu

TA NAVODILA NATISNITE IN SI JIH SHRANITE

Tehnični podatki

|  |
| --- |
| TEHNIČNI PODATKI ZA KOBOLD 131 |
| Ohišje | Plastično, cca 130mm visoko |
| Priključna napetost | 230V, nazivna moč 500/700W |
| Vrednost vsesavanja | 150mbar |
| Prostornina filtrirne vrečke | 2,5l |
| Emisija prahu | Cca 0,0001mg/m3 |

Tabela 4: Tehnični podatki

|  |  |
| --- | --- |
| Emisija hrupa | 71Dba |
| Teža | 3,95kg |
| Uporabnost | Če je volja |

Nadaljevanje tehničnih podatkov

UPORABA

|  |  |
| --- | --- |
| Navodila | Tloris |
| Posesaj vogalePosesaj žaluzijePosesaj pod mizoPosesaj stropPosesaj mišjo luknjoPosesaj past za miš | Dnevna soba |

Tabela 5: Tloris 1

|  |  |
| --- | --- |
| Navodila | Tloris |
| Posesaj karkoli če si upaš | Soba z aligatorji |

Tabela 6: Tloris

Četrto poglavje: Informacijsko opismenjevanje

UVOD

V četrtem poglavju si bomo na kratko pogledali opis programov »izdelajmo zahtevnejša besedila« in »izdelajmo zahtevnejše predstavitve«. Namen četrtega poglavja je primerjava našega tečaja, oziroma predmetnika, s konkurenčnim tečajem v Mestni knjižnici Kranj.

TEORIJA

Pod razdelkom teorija si bomo pogledali potrebni čas za izvedbo predavanj in pa potrebno predznanje tečajnika za pristop k tečaju.

UPORABA

Izdelajmo zahtevnejša besedila - Word

Predznanje: Potrebno dobro poznavanje dela v okolju Windows in dela z datotekami. Izkušnje pri uporabi programa Word, interneta in e-pošte.

Vsebina: Usposabljanje bo potekalo v obliki delavnice. Na praktičnem primeru se bomo naučili izdelati, oblikovati in pripraviti za tisk zahtevnejše besedilo. Uporabili bomo sloge, izdelali kazalo vsebine in kazalo slik, izdelali glave in noge, ter pripravili dokument za tisk. Vključili bomo tudi tabele in slike. Udeleženci bodo lahko delali na svojih lastnih primerih, kjer jih bo predavatelj usmerjal s nasveti.

Izdelajmo zahtevnejša besedila - Powerpoint

Predznanje: Potrebno je dobro poznavanje dela v okolju Windows in dela z datotekami. Izkušnje pri uporabi PowerPoint, interneta in e-pošte.

Vsebina: Usposabljanje bo potekalo v obliki delavnice. Na praktičnem primeru se bomo naučili izdelati in oblikovati predstavitev ter pripraviti in izvajati diaprojekcijo. Vključili bomo tabele, grafikone, slike, videoposnetke in zvok. Udeleženci bodo lahko delali na svojih lastnih primerih, kjer jih bo predavatelj usmerjal z nasveti.

Peto poglavje: Oljne buče

UVOD

Oljne buče (Cucurbita pepo L. var. oleifera) so nastale z žlahtnjenjem navadne buče. Uvrščamo jih v botanično družino bučevke (Cucurbitaceae). Stiskanje olja iz semen buč se je razširilo šele v 19. stoletju, prej so plodovi buč služili predvsem za prehrano živali in ljudi, pa tudi za okras. Za olje se pridelujejo buče belice in buče golice. Za en liter olja je potrebno 2,5 do 3 kilograme suhih semen oziroma bučnic; bučnice se pred stiskanjem olja pražijo in zmeljejo.

Bučno olje je kulinarična posebnost severovzhodne Slovenije, poleg tega pa je tudi varovalno živilo.

TEORIJA

|  |  |
| --- | --- |
| Priprava tal | Če je le mogoče, preorjemo tla za buče v jeseni. Orjemo do globine 25 cm. Brazde naj bodo čez zimo odprte, da lahko učinkovito delujeta mraz in voda. Pri spomladanski obdelavi je temeljna naloga ohraniti zimsko vlago. Zato spomladi branamo, brž ko nam to dopuščajo talne razmere. Njivo na grobo pripravimo v začetku aprila, s tem vzpodbudimo kalitev plevelov. Pred setvijo obdelamo do drobnogrudičaste strukture. |
| Čas setve | Optimalni čas setve buč je od 25. aprila do najpozneje 15. maja. Za začetno rast je potrebna temperatura zraka od 12 do 15oC in temperatura tal od 10 do 12oC. Rast se ustavi pri temperaturi 6 do 7oC. Če je temperatura več kot tri dni 2 do 4oC, se pridelek prepolovi, pri -1oC pa rastline propadejo. Setev po 15. maju je lahko prepozna, ker morajo semena v plodovih popolnoma dozoreti do spravila. |
| Gostota setve in setev | Setev buč redko opravimo ročno, običajno jo izvedemo s pnevmatsko sejalnico za koruzo. V primeru ročne setve sejemo na razdaljo 1m x 1m. Pri takšni setvi porabimo 3 do 4kg semena/ha. Pri strojni setvi sejemo na medvrstno razdaljo 1,4 ali 2,1m. Razdalja v vrsti naj bo 40 do 60 cm, torej največja, kar jo omogoča sejalnica. Pri strojni setvi porabimo 6 do 7 kg semena/ha. Optimalne pridelke dosežemo pri 10.000 do 15.000 rastlinah/ha. Sejemo na globino 3 do 5cm, v lažjih tleh lahko nekoliko globlje. Nakaljeno seme posejemo le ročno. V primeru, da buče pridelujemo s pomočjo sadik, so pridelki takšnih nasadov običajno večji. |
| Sorte | Za setev uporabimo zdrav sadilni material, da se izognemo virusnim boleznim. Leta 2012 sta bili v slovensko sortno listo vpisani dve sorti oljnih buč, ki imata dovoljenje za trženje. To sta dolgovrežni sorti 'Gleisdorfer Ölkurbis' in 'Slovenska golica'. Poleg teh dveh lahko pri naskupite dve hibridni sorti, kratkovrežno sorto 'GL Opal' in dolgovrežno 'GL Maximal'. Pridelki hibridnih sort so običajno večji. |

UPORABA

Recept: Bučni njoki

Za bučne njoke bučke razrežemo in jih damo v pečico, ki smo jo segreli na 200°C, da se lepo zmehčajo. Nato jih spasiramo.

Krompir skuhamo, pretlačimo in zmešamo s pasiranimi bučkami, rumenjakom, soljo in moko (po občutku) v gladko testo.

Na pomokani površini oblikujemo trakove valjaste oblike (1 do 1,5 cm debele) in jih razrežemo na ca. 1 cm debele koščke in oblikujemo njoke. Lahko uporabimo vilice in ustvarimo značilen vzorec za njoke. Njoke kuhamo v rahlo vreli vodi 4-5 minut, ven jih vzamemo z zajemalko in odcedimo.

V ponvi raztopimo maslo, dodamo žajbelj in njoke ter premešamo. Postrežemo na pogretih krožnikih in posujemo s sveže naribanim parmezanom.



Če želimo, lahko bučke narežemo na majhne koščke, na hitro prepražimo v ponvi in jih primešamo med končane njoke. Po želji lahko hrustljavo popečemo tanko slanino in priložimo na postrežene bučne njoke.