


Übungsblatt: Grafik (Bild) in Text einfügen und Textumbruch anpassen

Aufgabe

Kopieren Sie den Text, den Sie unter http://www.unchefdansvotrecuisine.com/NewSite/french/lecellier/fromages_vins.htm finden, in ein neu anzulegendes Worddokument. Suchen Sie mit der Bildersuche von **GOOGLE** je ein Bild mit Wein und eines mit Käse. Speichern Sie es in Ihren Ordner und fügen Sie es von dort aus in den Text ein. Die Vorgehensweise ist unter „Schritte“ genauer beschrieben.

Erstellen Sie aus den genannten Quellen das Beispiel-Dokument:
Harmonie entre les fromages et les vins

Arbeitsschritte

- Geben Sie in Ihrem Browser o.g. Adresse ein und betätigen Sie die **Enter**-Taste.
- Öffnen Sie zusätzlich (Multitasking) ein neues Worddokument und minimieren Sie es durch Anklicken der Schaltfläche  oben rechts in der Titelzeile. Jetzt haben Sie wieder den Text der Internetseite vor sich.
- Kopieren Sie diesen Text nun in Ihr Worddokument:
 - Markieren Sie dazu mit der Tastenkombination **[Strg] + [A]** (*Strg* –Taste und *A*-Taste gleichzeitig betätigen) den gesamten Text
 - Kopieren Sie ihn mit **[Strg] + [C]** in die Zwischenablage.
 - Klicken Sie unten am Bildschirmrand in der Taskleiste die Schaltfläche für Ihr Worddokument an, um in dieses zurückzukehren.
 - Betätigen Sie **[Strg] + [V]**, um den Text einzufügen.
- Suchen Sie nun mit **GOOGLE** passende Bilder. Klicken Sie mit der rechten Maustaste auf ein Bild.
- Klicken Sie das gewünschte Bild an.
Wichtig: Die von **GOOGLE** aufgelisteten sog. *Thumbnails* (briefmarkengroße Abbildungen) sind lediglich Platzhalter. Per Klick auf den *Thumbnail* öffnen Sie die Quelladresse/Webseite (und damit die Seite, die das eigentliche Bild enthält)! Hier erkennen Sie auch den Kontext des Bildes. Klicken Sie nun im oberen Rahmen mit der rechten Maustaste auf die Grafik.
- Wählen Sie dann **Bild Speichern unter**. Speichern Sie das Bild in dem Ihnen zugewiesenen Ordner ab: Durch Anklicken der Ordner-Schaltfläche **Aufwärts** gelangen Sie in der Ordnerstruktur jeweils eine Ebene höher und finden so z.B. das Tauschverzeichnis. Geben Sie dem Bild einen Namen. Schließen Sie den Vorgang mit der Schaltfläche **Speichern** ab.

- Kehren Sie in Ihr Worddokument zurück. Positionieren Sie den Cursor dort, wo das Bild erscheinen soll. Klicken Sie nun in der Menüleiste **Einfügen/Grafik/Aus Datei**. Suchen Sie den Ordner mit der soeben abgespeicherten Grafik. Markieren Sie die entsprechende Datei und klicken Sie auf **Einfügen**.
- Klicken Sie die Grafik an. Wählen Sie im Menü **Format/Grafik** die Registerkarte **Layout**. Dort lässt sich das Verhältnis Grafik – Text festlegen. Wählen Sie z. B. **passend**, so können Sie die Grafik im Text herumschieben und der Text fließt außen herum. Probieren Sie auch die anderen Optionen aus.
- Speichern Sie das fertige Dokument unter einem beliebigen Namen in Ihrem Ordner oder auf einer Diskette ab.



Harmonie entre les fromages et les vins



L'harmonie Fromages / Vins



Il n'existe aucune règle impérative en gastronomie dans le domaine des accords entre vins et fromages. En fait, tout est histoire de goût, de curiosité, de découvertes personnelle.

Toutefois, il existe certaines règles qui vous permettront d'accorder le vin et le fromage dans leurs grandes lignes :



Sachez toutefois que :

Les saveurs du fromage et du vin doivent être de même niveau, sans qu'il y ait prédominance de goût d'aucune des deux parts. Un vin puissant s'accorde avec un fromage typé, un vin moins corsé avec un fromage plus délicat. Retenez qu'en règle générale, les vins blancs s'accordent souvent avec un vaste choix de fromages.

Choisir un vin de la même région de production du fromage est un choix judicieux et est souvent un gage de réussite. Certaines régions toutefois ne produisent pas de vins. La Normandie par exemple, berceau du fleuron français le Camembert, ne produit pas de vin. Essayez alors un Camembert de Normandie avec un cidre brut, autre produit de la région. Tout comme par exemple, le Chaource à déguster avec du Champagne rosé.

Il est difficile, lorsque l'on présente un plateau de fromage, d'associer un vin à chaque fromage. Il faut alors trouver un accord 'général' qui ne dénature ni le vin ni le fromage. Le tableau ci-dessous vous présente les vins couramment conseillés compte tenu de la nature du fromage.

| Fromages | Vins |
|---|---|
| Fromage frais : Caillebotte, Saint-Florentin, Cottage, cheese, Brousse, Cancoillotte | Blanc sec Rosé (pour les fromages du sud de la France) |
| Pâte molle à croûte fleurie : Camembert, Brie de Meaux et de Melun, Chaource, Coulommiers | Rouge charpenté |
| Pâte molle à croûte lavée : Munster, Mont d'Or, Pont-L'Evêque, Livarot, Langres | Rouge corsé Blanc d'Alsace |
| Pâte pressée non cuite : Saint-Nectaire, Morbier, Cantal, Tommes, Laguiole | Rouge léger Blanc tendre |
| Pâte pressée cuite : Comté, Beaufort, Emmental | Rouge corsé Blanc sec de Savoie Découverte : vin jaune du Jura |
| Fromage de chèvre : Sainte-Maure de Touraine, Crottin de Chavignol, Selles-sur-Cher | Vin blanc du pays du fromage |