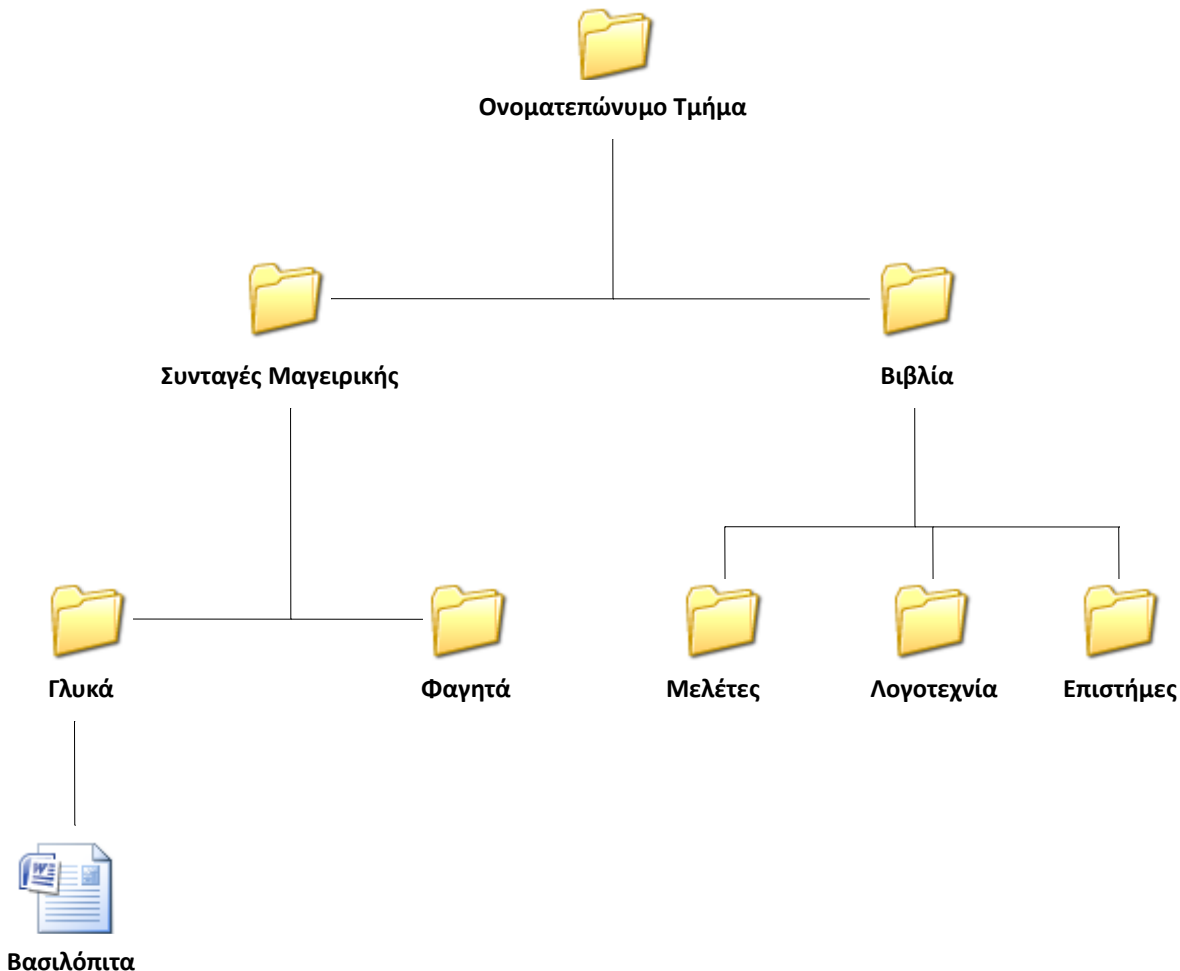


ΕΡΓΑΣΙΑ 8 ☺ Αρχεία - Φάκελοι

Όνοματεπώνυμο:.....

Τμήμα:.....

- ☺ Δημιουργήστε στον υπολογιστή τη δομή των φακέλων που απεικονίζεται στην εικόνα 1.
- ☺ Το φάκελο με το όνομα 'Όνοματεπώνυμο Τμήμα' θα τον ονομάσετε με το ονοματεπώνυμο σας και το τμήμα στο οποίο ανήκετε (π.χ. **Παπαδάκης Νίκος Β2α**).
- ☺ Στη συνέχεια πληκτρολογήστε το κείμενο που σας δίνεται στην **πίσω** σελίδα και μορφοποιήστε το. Το κείμενο έχει θέμα μια συνταγή μαγειρικής.
- ☺ Αποθηκεύστε το κείμενο στο φάκελο 'ΓΛΥΚΑ' με την ονομασία ' '.
- ☺ Τέλος **αποθηκεύστε** τη δομή των φακέλων σε ένα **περιφερειακό μέσο αποθήκευσης** ,όπως είναι η μαγνητική δισκέτα ή μια μνήμη USB κ.α., ώστε να μπορεί να μεταφερθεί σε κάποιον άλλο υπολογιστή.



Εικόνα 1: Δενδροειδής δομή φακέλων

Βασιλόπιτα

Υλικά:

- ❖ 1 φλιτζάνι τσαγιού γάλα φρέσκο
- ❖ 2 κουταλάκια γλυκού μαγιά
- ❖ 4 αυγά
- ❖ 1 φλιτζάνι βούτυρο γάλακτος
- ❖ 1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
- ❖ 1 φακελάκι μαχλέπι κοπανισμένο
- ❖ Ξύσμα ενός λεμονιού
- ❖ 1 κουταλάκι γλυκού κοφτό αλάτι
- ❖ 1 κιλό αλεύρι
- ❖ Λίγα αμύδαλα

Εκτέλεση:

1. Σε μια μεγάλη λεκάνη βάζουμε μισό φλιτζάνι γάλα χλιαρό και μέσα διαλύουμε τη μαγιά. Προσθέτουμε μισό φλιτζάνι αλεύρι, και το ανακατεύουμε για να γίνει μείγμα.
Το σκεπάζουμε με μια πετσέτα και τ' αφήνουμε σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει (1 ώρα περίπου).
2. Όταν φουσκώσει, χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με τους κροκούς.
Ρίχνουμε το υπόλοιπο γάλα, τ' ασπράδια μαρέγκα, το βούτυρο λιωμένο, το μαχλέπι, και το ξύσμα λεμονιού.
Ζυμώνουμε ρίχνοντας λίγο λίγο το αλεύρι, ώστε η ζύμη να μη γίνει πολύ σφιχτή.
Την πλάθουμε σε μπάλες και τη βάζουμε μέσα σε μια λεκάνη.
Τη σκεπάζουμε πάλι με πετσέτα και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 3 ώρες περίπου, ώστε να γίνει διπλάσια σε όγκο.
3. Ζυμώνουμε τη ζύμη για 5 λεπτά και την τοποθετούμε σε βουτυρωμένο λαδόχαρτο μέσα σε ταψί στρογγυλό μεγάλο ή σε δύο μικρά.
Τ' αφήνουμε σε χλιαρό μέρος 2 ώρες περίπου, σκεπασμένα ώστε να διπλασιαστούν σε όγκο.
4. Πριν τα βάλουμε στο φούρνο, χτυπάμε 1 κρόκο αυγού και 1 κουταλάκι νερό και τ' αλείφουμε ελαφρά με πινέλο.
Από πάνω με ασπρισμένα αμύδαλα μπορούμε να σχηματίσουμε τη νέα χρονολογία.

