

1. Az első diának adj színátmenetes hátteret!
 2. A dián lévő elemek tetszőleges animációs effektussal, *kattintás nélkül, egymás után* jelenjenek meg!
 3. Az animációk időtartama 2 másodperc legyen! (egyenként)
-
4. A második dián lévő szöveg legyen sorkizárt elrendezésű!
 5. A diának legyen egyszínű háttere, mégpedig a 255,225,165 RGB kódú szín!
 6. A dián lévő elemek tetszőleges animációs effektussal, *kattintás nélkül, egyszerre* jelenjenek meg!
-
7. A harmadik dián a felsorolás elemei egyenként jelenjenek meg!
 8. Az első animáció kattintásra induljon, a többi kattintás nélkül, *egymás után*, 1 másodperces késleltetéssel!
 9. Az utolsó hozzávalót (sütőpor) további animációval is *emeld ki!* Ez az animáció kattintásra induljon!
 10. A sütőpor hozzávaló kiemelésével *egy időben* jelenjen meg a kép!
-
11. A negyedik dián nem kell animálni a szöveget.
Kattintásra repüljön egy kört a palacsinta és térjen vissza a serpenyőbe!
(Használj egyéni mozgásvonalat!)
 12. A következő kattintásra mindhárom kép *egyszerre* tűnjön el, *majd* a kész palacsinták képe külön kattintás nélkül jelenjen meg!

Az amerikai palacsinta elkészítése

(pancake = serpenyő-süti)



Amerikában a palacsinta először nem desszert, hanem teljes értékű étel, amit manapság főként reggeli főzandának. Egyenlő, gyors elkészítése, olcsósága miatt rajong a cowboyok, trapperek és aranyásók alapvető étele volt. (Lásd: Henry Zugmeyer, a Texas nagyvár vadász 1835-ből alulról való felvételén is gyakran palacsintával látták jól.)

Hozzávalók

- 2 csésze (480 ml) liszt
- 2 evőkanál cukor
- 1/2 teáskanál só
- 2 tojás
- 1,5 csésze (360 ml) tej
- 2,5 teáskanál sütőpor



Elkészítés

Sütéskor a tésztát a serpenyő közepére merjük, majd hagyjuk szétfolyni.



1. Az első diának adj színátmenetes hátteret!
 2. A dián lévő elemek tetszőleges animációs effektussal, *kattintás nélkül, egymás után* jelenjenek meg!
 3. Az animációk időtartama 2 másodperc legyen! (egyenként)
-
4. A második dián lévő szöveg legyen sorkizárt elrendezésű!
 5. A diának legyen egyszínű háttere, mégpedig a 255,225,165 RGB kódú szín!
 6. A dián lévő elemek tetszőleges animációs effektussal, *kattintás nélkül, egyszerre* jelenjenek meg!
-
7. A harmadik dián a felsorolás elemei egyenként jelenjenek meg!
 8. Az első animáció kattintásra induljon, a többi kattintás nélkül, *egymás után*, 1 másodperces késleltetéssel!
 9. Az utolsó hozzávalót (sütőpor) további animációval is *emeld ki!* Ez az animáció kattintásra induljon!
 10. A sütőpor hozzávaló kiemelésével *egy időben* jelenjen meg a kép!
-
11. A negyedik dián nem kell animálni a szöveget.
Kattintásra repüljön egy kört a palacsinta és térjen vissza a serpenyőbe!
(Használj egyéni mozgásvonalat!)
 12. A következő kattintásra mindhárom kép *egyszerre* tűnjön el, *majd* a kész palacsinták képe külön kattintás nélkül jelenjen meg!

Az amerikai palacsinta elkészítése

(pancake = serpenyő-süti)



Amerikában a palacsinta először nem desszert, hanem teljes értékű étel, amit manapság főként reggeli főzandának. Egyenlő, gyors elkészítése, olcsósága miatt rajong a cowboyok, trapperek és aranyásók alapvető étele volt. (Lásd: Henry Zugmeyer, a Texas nagyvár vadász 1835-ből alulról való felvételén is gyakran palacsintával látták jól.)

Hozzávalók

- 2 csésze (480 ml) liszt
- 2 evőkanál cukor
- 1/2 teáskanál só
- 2 tojás
- 1,5 csésze (360 ml) tej
- 2,5 teáskanál sütőpor



Elkészítés

Sütéskor a tésztát a serpenyő közepére merjük, majd hagyjuk szétfolyni.

