www.pocitacprezeny.sk



Správna cesta k dokonalému textu

Manuál, ako z chaosu prejsť na druhú stranu

monika@pocitacprezeny.sk

Z internetu ste do Wordu skopírovali text. Páči sa vám, nesie v sebe pre vás hodnotné informácie, ibaže je rozťahaný na niekoľko strán, neforemný, písmo rozhádzané, ... jednoducho prebral všetky nastavenia, ktoré mal na internetovej stránke, kde ste ho našli.

Aby sa z neho stal pre vás dokonalý text, čaká vás ešte kľukatá cesta: upraviť obrázok, zrušiť formátovanie, prelinkovanie na internetové odkazy, upraviť nadpisy, vložiť odrážky, ... teda vyleštiť ho a naformátovať na úhľadný, dobre vyzerajúci dokument.

Nechcem, aby ste blúdili, aby ste objavovali cestu, ktorú už pred vami niekto našiel. Pomocou niekoľkých jednoduchých krokov to dokážete. Len sa ich držte a bezpečne vyjdete z chaosu na druhú stranu.



Tento eBook je doplnkom k videonávodu z môjho webu www.pocitacprezeny.sk <u>"Recept na pekný recept"</u>. Môže vám však poslúžiť ako navigácia pri úprave akéhokoľvek textu s obrázkom alebo aj bez neho, ktorý ste skopírovali z internetu a chcete upraviť. Držte sa ho krok za krokom a odmenou vám bude úhľadný list A4 s pekne upraveným textom.

Napísala **Monika Gahérová** pre všetky odvážne ženy, čitateľky webu <u>www.pocitacprezeny.sk</u> <u>a www.onlineoffice.sk</u>

Prehlásenie:

Tento materiál je informačným produktom a vznikol spísaním vlastných vedomostí a praxou overených skúseností autorky. Akékoľvek šírenie alebo poskytovanie tretím osobám je možné cez odkaz na internetovej stránke <u>www.pocitacprezeny.sk</u>, kde si ho vaše priateľky môžu kúpiť spolu s videonávodom. Ďakujem za pochopenie a vaše rešpektovanie. Stiahnutím a prečítaním tohto materiálu rozumiete tomu, že môžete výhody informácií využiť pre svoj prospech. Za vaše úspechy či neúspechy ich aplikáciou v reálnom živote ako autorka nenesiem žiadnu zodpovednosť.

Príbeh mnohých odvážnych žien:

Ste spokojné! Skopírovali ste si z internetu zaujímavý text a vložili ste ho do Wordu. Dokonca sa vám tam prilepil aj obrázok ... To je on:

> Program Speniator-ovenikového gzozogitytervá sal jeli minúta schutiť buternáno, na obed ajvečet. Vdaka obsahu zdavých lulov zasýti na dhú dobu. Neobeahlje žadne pridané ouky, umelé prisadyči tohémut

Čo potrebujeme na pripravUTV prvom nede mixie. Napravlstvajší asi bude stohý mixie, v pohode však pripravihe toto gotodnije ja tyčovým mixierom. Z nasledujúceho množstva surovin pripravihe asi 0,8 itra gotodnije. Ak sa rozhodnete pridávať dalile suroviny, odporičame vlačku nádou. O zvyšky sa neboje, všetko vypijete na jeden dúlok. Podla chuti pokojne pridávaje akledviné ovocie (dešíne bobule). Suroviny: 225 gramov mazeného špenšu (či už kvalitenjší pretak alebo tímané listy) 2 poliektvok vjiško manškového matika 75 gramov v<u>anikového protniho</u> 100 ml ody alebo miska Voliteňe: mrazené čučoriedky/maliny(sihodybanán Dobrú chuť!

- See more at: http://superclovek.sk/spenatovo-vanikove-smoothie-s-mandlovymmasion/wsthash.kFleYk95.dpuf

Príbeh iba niekoľkých odvážnych žien:

Ste nadšené! Skopírovaný text z internetu ste naformátovali, upravili, prelinkovali, obrázok zmenšili a premiestnili ...

To je on:

<u>Špenátovo-vanilkové smoothie</u> <u>s mandľovým maslom</u>

Co potrebujeme na prípravu?

V prvom rade mixér. Najpraktickejší asi bude stolný mixér, v pohode však pripravíte toto smoothie aj s tyčovým mixérom. Z nasledujúceho množstva surovín pripravíte asi o,8 litra smoothie. Ak sa rozhodnete pridávať ďaläte suroviny, odporúčame väčšiu nádobu. O zvyšky sa nebojte, všetko vypijete na jeden dúšok. Podľa chuti pokojne pridávajte akékoľvek ovocie (ideálne bobule).

Suroviny:

- 🖌 225 gramov mrazeného špenátu (či už kvalitnejší pretlak alebo trhané listy)
- 2 polievkové lyžice mandľového masla
- ✓ 75 gramov vanilkového proteínu
- ✓ 100 ml plnotučného gréckeho jogurtu
- ✓ 200 ml vody alebo mlieka
- ✓ Voliteľne: mrazené čučoried ky/maliny/jahody/banán

Dobrú chuť!



- See more at: http://superciloviekisik/spenatovio-vanilkove-smloothie-s-mandiovymmasion/#sthashik FfeYk 9.5.dpuf

Recepty z internetu / smoothie 29.10.2017

Prelinkovanie (vo videu 4. - 6. minúta)

CHECK LIST K PRELINKOVANIU:

- označím texty s prelinkovaním = internetovým preklikom
- odstránim internetový preklik

Ešte 2 krátke texty sa v dokumente "tvária" ako internetový preklik – sú podčiarknuté a zvýraznené na modro.

Toto prepojenie sa nezrušilo ani vtedy, keď sme vymazali štýly. Keďže ich nepotrebujeme, vymažeme ich ručne. ny: amov mrazeného špenátu (či už kvalitnejší provové lyžice <u>mandľového masla</u> nov <u>vanilkového proteínu</u> pinotučného gréckeho jogartu vody <u>alebo mlieka</u> 'ne: mrazené čučoriedky/maliny/jahody/banáj



1. Označte text "mandľového masla"

 Na záložke vložiť / prepojenia klikneme na prepojenie



chuť!

 V okne, ktoré sa otvorilo, vidíme v riadku Adresa, kam je označený text presmerovaný na internete. Klikneme vpravo na tlačítko "odstrániť prepojenie".

Rovnako postupujte aj pri texte "vanilkového proteínu" :

- označiť text
- vložiť / prepojenia klikneme na prepojenie
- klikneme vpravo na tlačítko "odstrániť prepojenie".



POZNÁMKA AUTORA;0)



Takýmto spôsobom odstránite všetky neužitočné internetové prekliky v texte, dajte však pozor, aby ste si nevymazali zdroj článku, ten sa občas hodí, ak ho budete zdieľať s inými ľuďmi = rešpektujete autorské práva.

Blahoželám, práve ste odstránili z textu NEužitočné internetové prekliky.

lali sme:	Máme:
Priprava špenátovo-vanilkového smoothie trvá asi päť minút a chutiť bude ráno, na obed ovahu zdravých tukov zasyji na dhla dobu. Neobsahuje žadne pridrade oukry, umele prisady d' vhemu''. Spendrove-vanilkové smoothie s mandľovým maslom Co potrebujeme na pripravu? V prvom rade mixér. Najpraktickejší asi bude stolný mixéry pohode však pripravuť stolo smoothie aj s vkovým mixérom. Z nasledujíceho mozoprátna v čiški mi nadobu. O zvyšky sa nebojíce v ješte v vypiťetra na jeden juroviny, odpoháne v čiški mi nadobu. O zvyšky sa nebojíce v ješte v vypiťetra na jeden juroviny. Opotrátna v čiški mi nadobu o zvyšky sa nebojíce v ješte v vypiťetra na jeden juroviny. Opotrátna v čiški mi nadobu. O zvyšky sa nebojíce v ješte v vypiťetra na jeden juroviny. Opotrátna v čiški mi nadobu o zvyšky sa nebojíce v ješte v vypiťetra na jeden juroviny. Opotrátna v čiški mi nadobu o zvyšky sa nebojíce v ješte v vypiťetra najden juroviny. Opotrátna v čiški mi nadobu o zvyšky sa nebojíce v ješte v vypiťetra najden juroviny. Opotrátna v čiški pripravite stolných pripravite stolný	Priprava špenátovo-vanilkového smoothie trvá asi päť minút a chutiť bude ráno, na obeď aj večer. Vďaka obsahu zdravých tukov zasýti na dhú dobu. Neobsahuje žiadne pridané cukry, umelé prísady či "chémin". Špenátovo-vanilkové smoothie s mandfovým maslom Čo potrebujeme na pripravu? V prvom rade mixér. Najpraktickejší asi bude stolný mixér, v pohode však pripravite toto smoothie a si s vkovým mixérom. Z nasledujúceh možstva suroví n pripravite ai 0, ši litra smoothie. A si sa rozhodnete pridávať ďalšie suroviny, odporučame vlášiu nádobu. O zvyšky sa nebojte, všetko vypijete na jeden důkok. Podľa chuti pokojne pridávajte akékoľvek ovocie (ideálne bobule). 2 splicekové lyžice mandfového masla 7 sgramov ranilkového pretému 100 ml plnotučného gréckeho jogurtu 200 ml vody alebo mileka Dobrú chuť:

V ďalšom kroku si zoberieme do parády nadpisy.