MATEMATIKAI KOMPETENCIATERÜLET „C”

Matematika

4. évfolyam

TANULÓI ESZKÖZÖK

KLASSZIKUS REJTJELEZÉSI ELJÁRÁSOK

1. melléklet – klasszikus rejtjelezési eljárások

Egy üzenetet titkosnak mondjuk, ha fogadni esetleg többen is tudják, de megérteni csak a címzett. A titkosságra való törekvés jellemzi a civil és katonai (titkos)ügynökségeket, kutatást végző vállalatokat, a személyes adatokat kezelő cégeket (bankok stb.).A titkosítás jelen van mindennapjainkban is.
A titkosítandó szöveget **nyílt szöveg**nek nevezzük. Maga a titkosítás a **kódolás,** amely alapján elkészül a **titkosított szöveg.** A címzettnek vissza kell alakítani a szöveget. Ez a visszanyerés a **megfejtés.**
Hogyan lehetséges, hogy a rejtjelezett szöveget mindenki olvasni tudja, de csak a felhasználó tudja megérteni? Ezt a visszafejtő **kulcs** biztosítja. A kulcsot csak a küldő és a címzettek ismerik.
A **támadó** az, aki meg akarja fejteni a nem neki címzett titkos üzenetet.

2. melléklet – klasszikus rejtjelezési eljárások

Őhö űvgűeo öhkjhnűhőm.

A = K	A = A	A = L	A = P

3. melléklet – klasszikus rejtjelezési eljárások

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt	d	e	é	f	g	h	I	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z	a	á	b	c

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

Eredeti	a	á	b	c	d	e	é	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	ó	ö	ő	p	q	r	s	t	u	ú	ü	ű	v	w	x	y	z
Kódolt																																			

KRIPTOGRÁFIA

A **kriptográfia** (ógörög eredetű kifejezés, (kryptós=„rejtett”, gráphein = írni, tehát „titkosírás”) mára önállóvá vált, matematikai jellegű, de elsősorban informatikai tudományág. A rejtjelezéssel, titkosírásokkal, kódolással; azok előállításával és megfejtésével foglalkozik. Azonban azt is mondhatjuk, hogy a kriptográfia a matematika része; utóbbi tudományon belül a számelmélet, algebra, számításelmélet és valószínűség-számítás határterületeként sorolható be. Eredetileg, a XIX. század. előtt a nyelvtudomány részének tartották.

Egy üzenetváltás folyamat során továbbított nyilvános üzenetet akkor nevezünk titkos(ított)nak, ha a feladó olyan formá(tum)ban küldi, melyet olvasni vagy fogadni esetleg többen is tudnak, de megérteni csak a fogadók egy megcélzott csoportja. A titkosságra való törekvés az emberi társadalmak velejárója; mely elsősorban a civil és katonai (titkos)ügynökségek, állami szervezetek, a diplomácia, az ipari vagy egyéb kutatást is végző vállalatok, a személyes és visszaélésre is alkalmas adatokat kezelő cégek (bankok stb.), és általában szinte mindenki számára fontos. A kriptográfia jelen van mindennapjainkban is.

A titkosítandó szöveget vagy üzenetet **nyílt szöveg**nek *(plain text)* nevezzük. Maga a titkosító eljárás egy algoritmus, amely a nyílt szöveget egy másik szöveggé alakítja. Az utóbbi szöveget nevezzük **titkosított szöveg**nek *(cypher text)*. Az algoritmus alkalmazása a nyílt szövegre a **kódolás** vagy **rejtjel(e)zés.** A nyílt szöveget tekinthetjük számsorozatnak, a titkosított szöveget hasonlóképp, ilyen felfogásban a titkosító algoritmus egy matematikai függvény. Erről fel kell tennünk, hogy kölcsönösen egyértelmű, injektív, mivel a címzettnek vagy fogadónak képesnek kell lennie arra, hogy egyértelműen visszanyerje a nyílt szöveget a cyphertextből. Utóbbi folyamat, azaz a visszanyerés a **dekódolás** vagy **(vissza/meg)fejtés.**

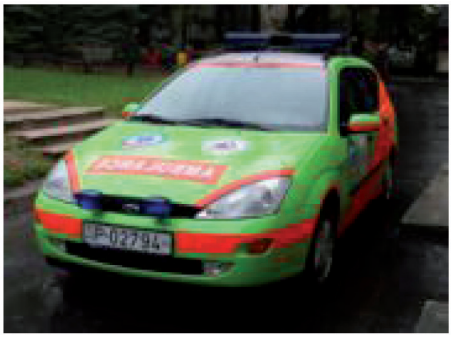
Hogyan lehetséges, hogy a rejtjelezett szöveget mindenki olvasni tudja, de csak a felhasználó tudja megérteni, azaz csakis ő legyen képes a visszafejtésre? Ezt a lehetőséget az ún. **kulcs** biztosítja. A kulcs a rejtjelező eljárás egy olyan paramétere, amelyet csak a küldő és a megcélzott fogadók, a címzettek ismernek. A többi fogadó általában ismeri a rejtjelezés algoritmusát, illetve annak főbb elemeit, de nem ismeri a kulcsot. Enélkül pedig nem tudja, a rejtjelezett szöveg konkrétan milyen függvény alkalmazásával állt elő, és kénytelen egy általában végtelen nagy függvénycsaládon belül keresgélni. Ez néha elméletileg is, gyakrabban azonban szimplán csak gyakorlatilag, lehetetlenné illetve túlságosan költségessé teszi számára a visszafejtést.

Az olyan illetéktelen fogadókat, akiknek érdekükben is áll a nem nekik címzett titkos üzenetek visszafejtése és ezzel meg is próbálkoznak, gyakran támadó feleknek, míg a küldőket és illetékes címzetteket **legális felek**nek is nevezzük.

http://hu.wikipedia.org/wiki/Kriptogr%C3%A1fia (Egy kis változtatással)

TÜKÖRÍRÁS

1. melléklet – tükörírás



2. melléklet – tükörírás

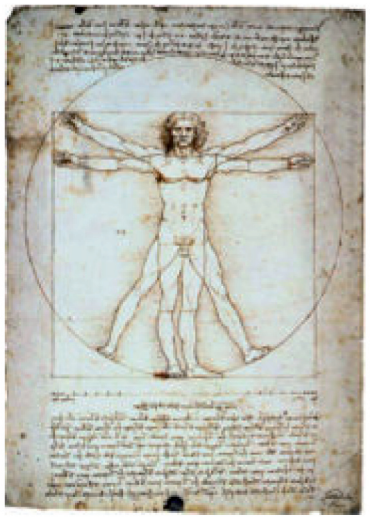
AMBULANCE

TAXOLOTOSAC

3. melléklet – tükörírás

Wikipédiából, a szabad lexikonból.

Tükörírásnak nevezzük azt az írási folyamatot, amikor a személy a betűket vízszintes tengely mentén tükrözve írja, jobbról balra haladva. Az így írt szöveg tükörben nézve teljesen úgy néz ki, mintha rendesen, balról jobbra írták volna.



Leonardo da Vinci

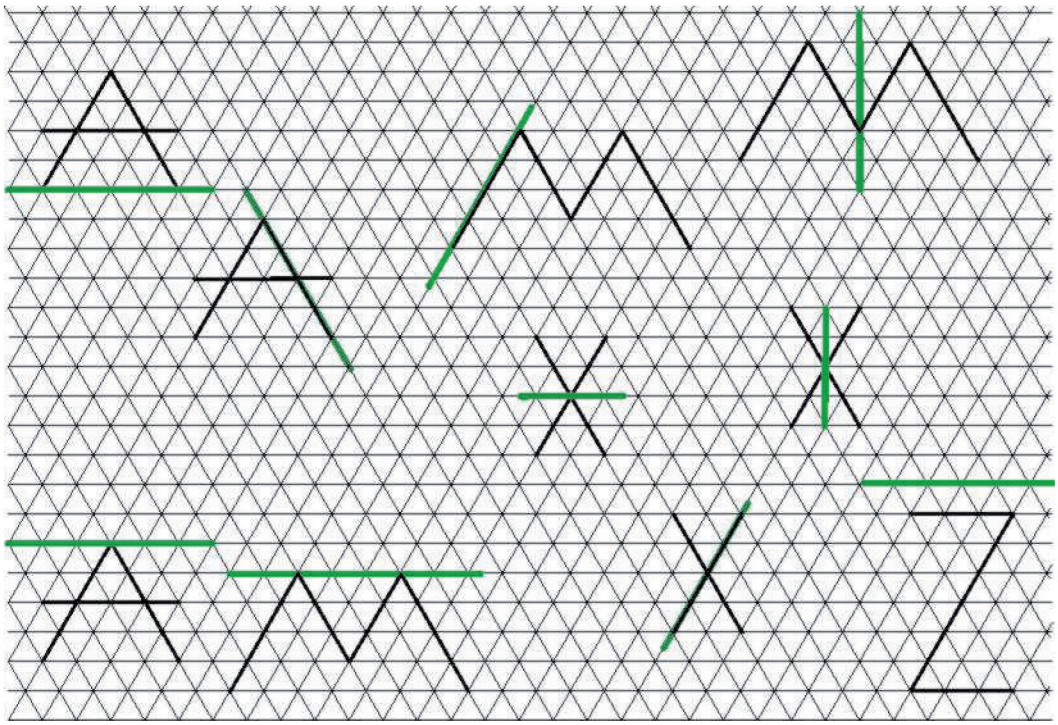
A Vitruvius-tanulmány Leonardo da Vinci tükörírással készült vázlata.

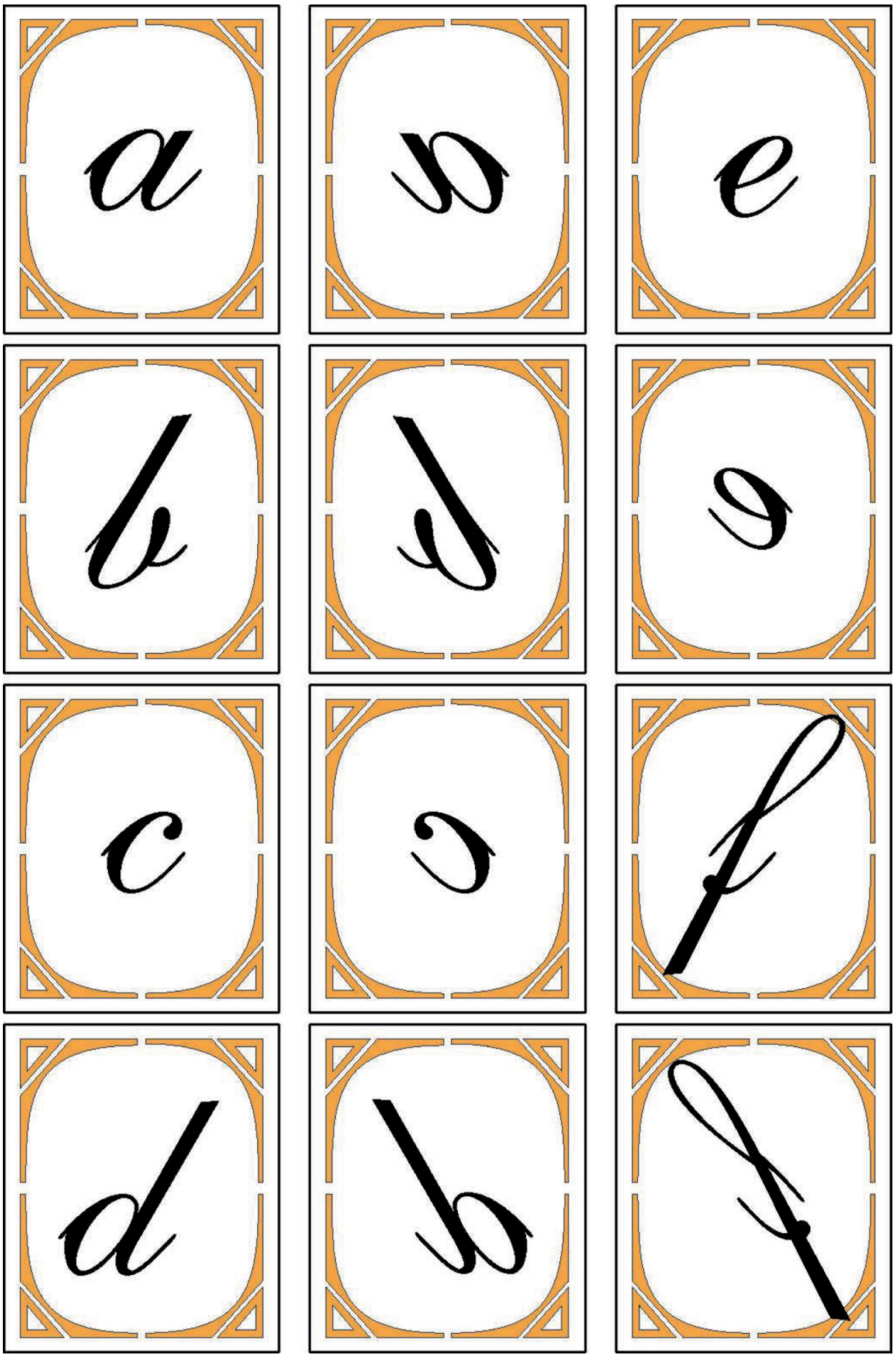
Leonardo da Vinci híres arról, hogy tükörírással írta a jegyzeteit és csak a mások számára szánt szövegeket írta balról jobbra. Két feltevés létezik, hogy miért írt így. Az egyik szerint, a még meg nem száradt tintát a kezével nem kívánta elkenni. A másik szerint így akarta elrejteni az ötleteit, nehogy mások ellopják, valamint a katolikus egyházzal való összetűzést szerette volna elkerülni. Tekintve Leonardo zsenialitását, ez utóbbi feltevés valószínűtlen: amennyiben rejtegetni, kódolni szerette volna a jegyzeteit, erősebb módszert talált volna fel a titkosításra.

Képes Géza
Tükörírás

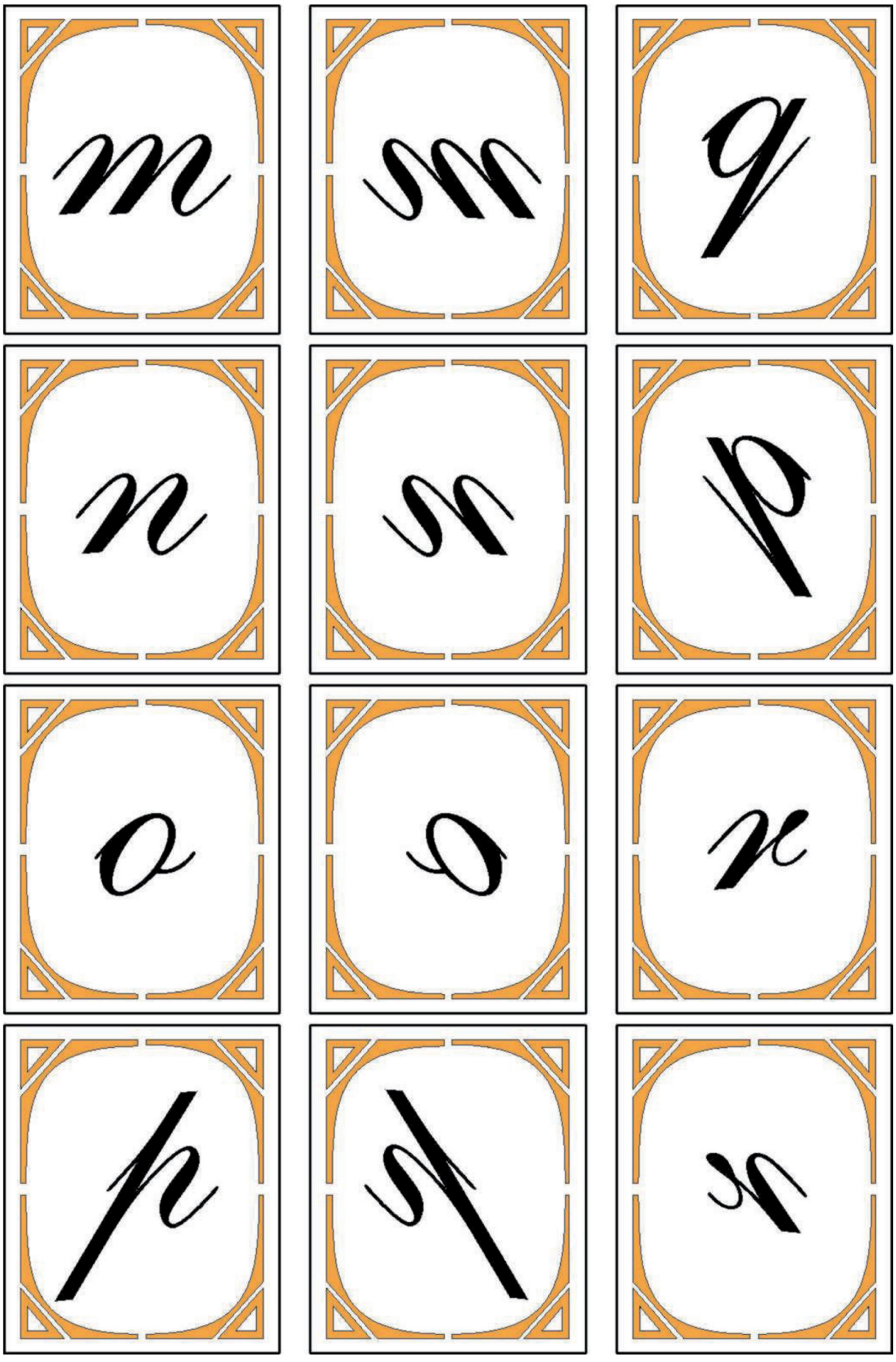
Minden szavam rejtjeles jelszó,
minden sorom tükörírás.
Nem csiszolt játék, nem kitekert szó,
nem rím-röppentyű de valami más.
Vágd csak a földhöz, hogyha nem érted:
visszapattan és megsebez,
hiszen minden szava teérted
íródott: pontos üzenet ez.
Állítsd tükröd írásom elé – ne töprengj!
s benne már ott van a jel.
Ott is marad, beleég üvegébe
Mint az ítélet: „Megmérettél.”
Régi életed nem ér egy fabatkát,
hajad tépheted, rázhatod öklöd
Vagy változtasd meg világod arcát,
Vagy változtasd meg a tükröd!

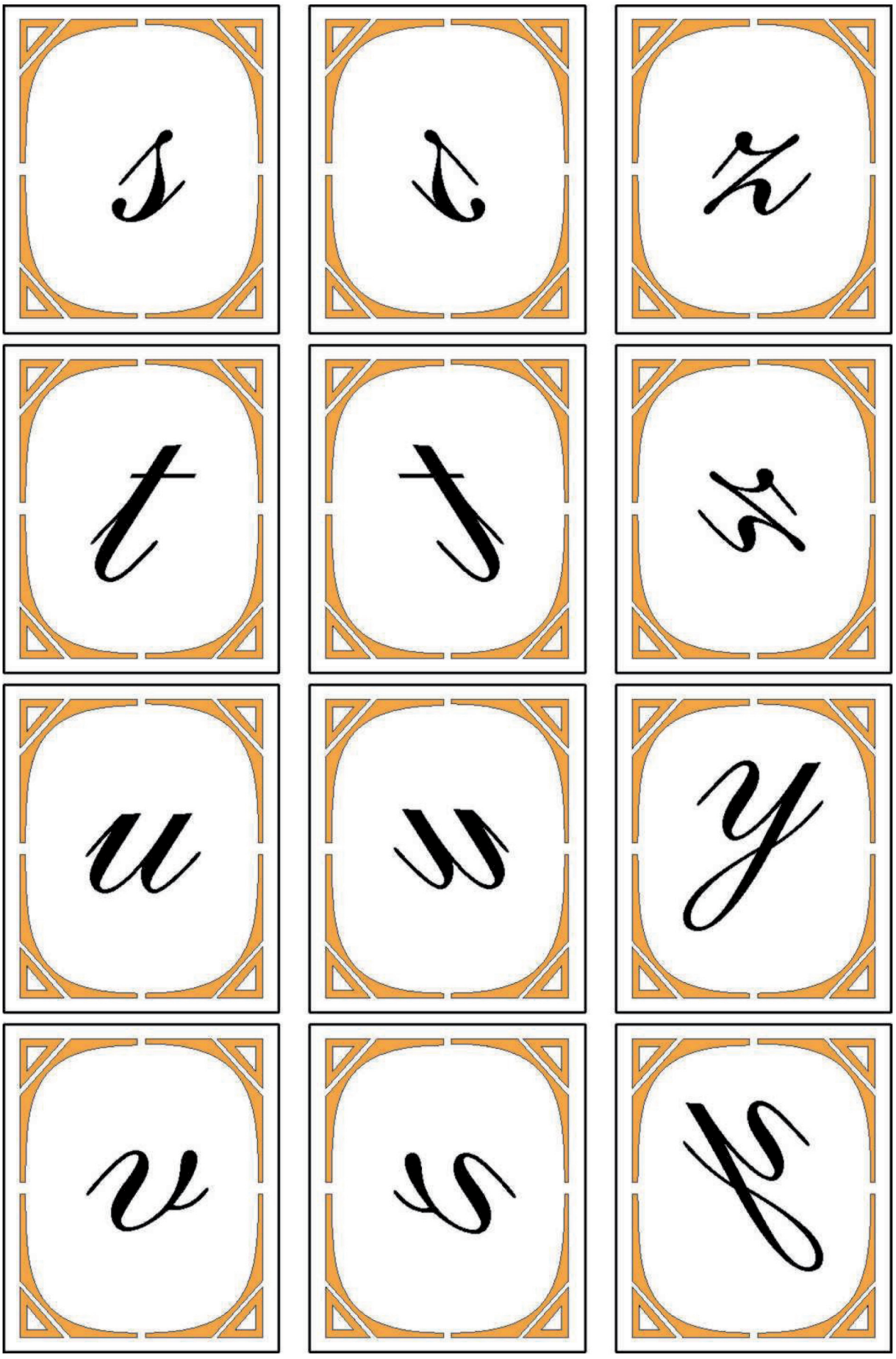
4. melléklet – tükörírás





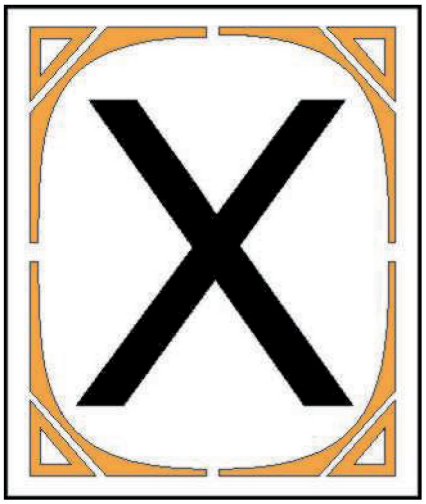
g
k
h
i
l
j



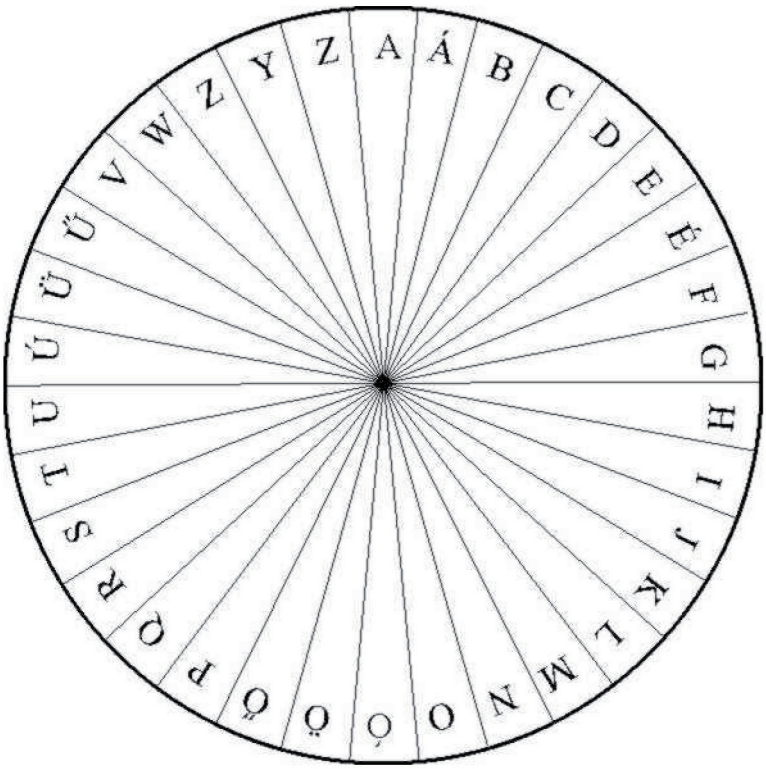


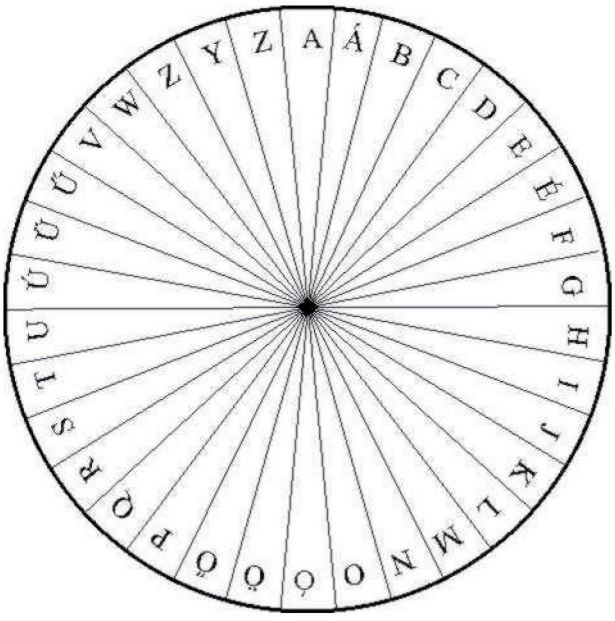
nagybetű	tükörkép	kisbetű	tükörkép	tükörkép	tükörkép
A		*a*			
B					
C					
D					
E					
F					
G					
H					
I					
J					
K					
L					
M					
N					
O					
P					
Q					
R					
S					
T					
U					
V					
X					
Y					
Z					

7. melléklet



8. melléklet





1. melléklet – morze

A TÁVÍRÓ

A távíró az e-mail, az elektronikus levél elődje.
Samuel Morze 1837-ben mutatta be sokszorosan javított telegráfját, amikor fél kilométer távolságból sikeresen rögzítették az alábbi jelsorozatot:

Az angol szöveg: „Successful experiment with telegraph sept. 4 1837” (Sikeres kísérlet a telegráffal 1837. szept. 4.)
A készülék mégsem kellett senkinek, mert igen bonyolult kódrendszert használt. Ekkor találta ki Samuel Morze, hogy az ABC betűinek megfelelő pont-vonal kombinációkat fog használni, és kifejlesztette a morzeábécét, melyet 1840-ben vezettek be, és 1990-es évekig hivatalos használatban volt a vasútnál. Gyorsabb volt mint a vonat, így hírt adhatott: Vigyázz! Jön a vonat!

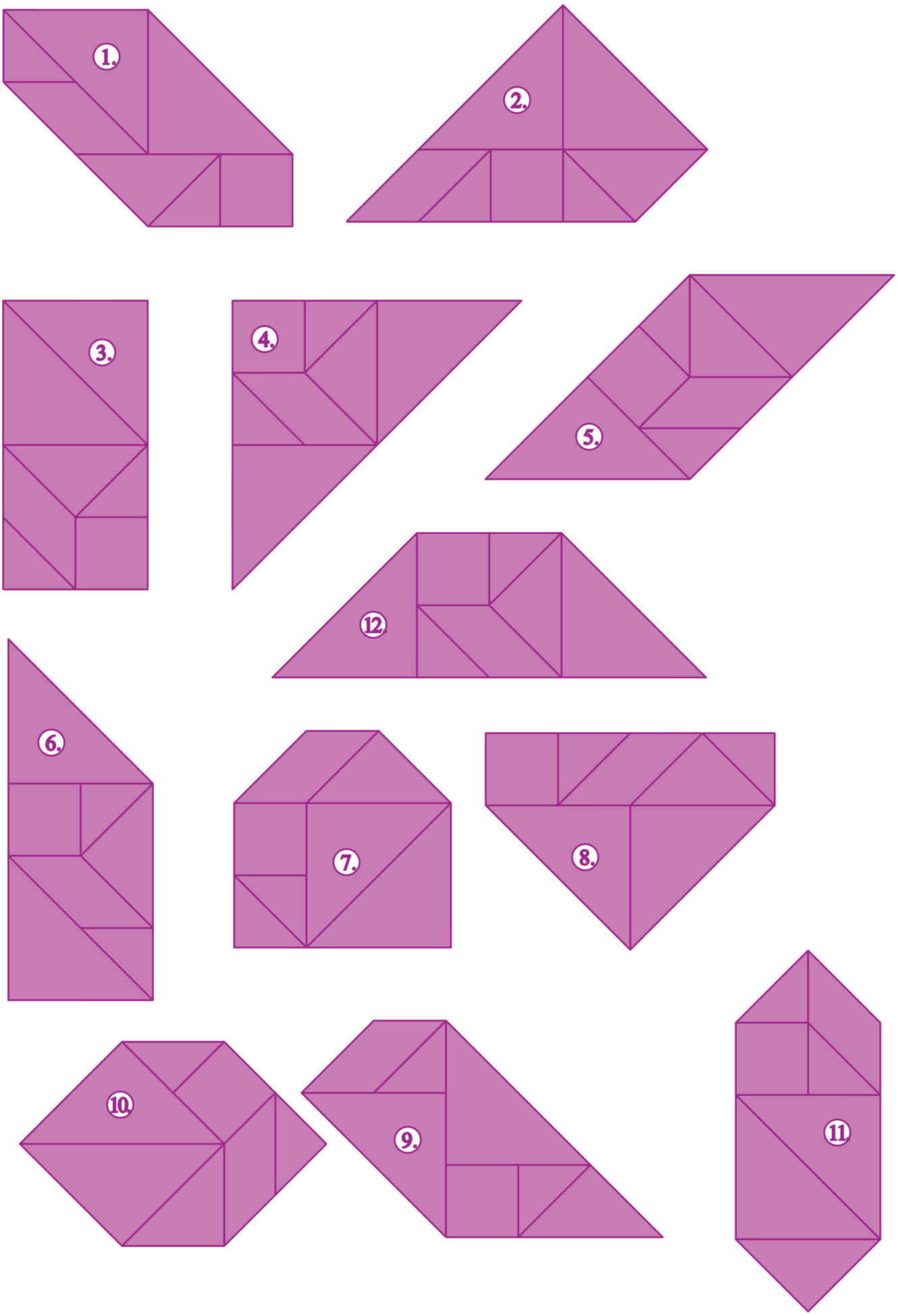
Az első távírókábelt Baltimore és Washington között húzták. 1848-ban már tízezer kilométer távíróvonal működött a világon. A bécsi forradalom idején még csak Pozsonyig építették ki a vonalat, így onnan gőzhajón jutott el Pestre a hír. 1850-ben ért el a vonal Pestig. A távíró sebessége (mely a morze-kódolás és dekódolás sebességétől függött) 5 bit/sec körüli volt. (5 jel másodpercenként.)
Az első Amerikát és Angliát összekötő kábel 1858-ban készült el, az angol királynő és az amerikai elnök üzenetével nyitotta meg a forgalmat. A kábel sajnos egy hónap működés után kettészakadt az óceán mélyében, s a következő 1866-ban készült el. Egy kábel azonban hamar kevésnek bizonyult („szűk volt a sávszélesség”): 1920-ban már 21 egymás melletti kábelen futottak az üzenetek. 1957-ben, az első műhold fellövése idején a távírókábelek forgalma 491 millió szó volt másodpercenként.
A távíró gyorsaságára hamar lecsaptak a tőzsdei információkat vagy egyéb híreket keresők. 1866-ban több mint 37 000 mérföldnyi kábel működött.
A rádiótechnológia kifejlesztése után az első alkalmazási lehetőség a távíró volt: a morze-kódokat ezek után már nem csak kábelen, hanem a drótnélküli szikratávírón is továbbíthatták. Ezt a technológiát használta pl. a Titanic segélykérésre 1912-ben.

2. melléklet – morze

Morseábécé kódtábla

betű	kód	betű	kód	szám	kód
A	.-	N	-.	0	-----
B	-...	O	---	1	.----
C	-.-.	P	.--.	2	..---
D	-..	Q	--.-	3	...--
E	.	R	.-.	4	....-
F	..-.	S	...	5	.....
G	--.	T	-	6	-....
H	....	U	..-	7	--...
I	..	V	...-	8	---..
J	.---	W	.--	9	----.
K	-.-	X	-..-		
L	.-..	Y	-.--		
M	--	Z	--..	@	.--.-.

1. melléklet



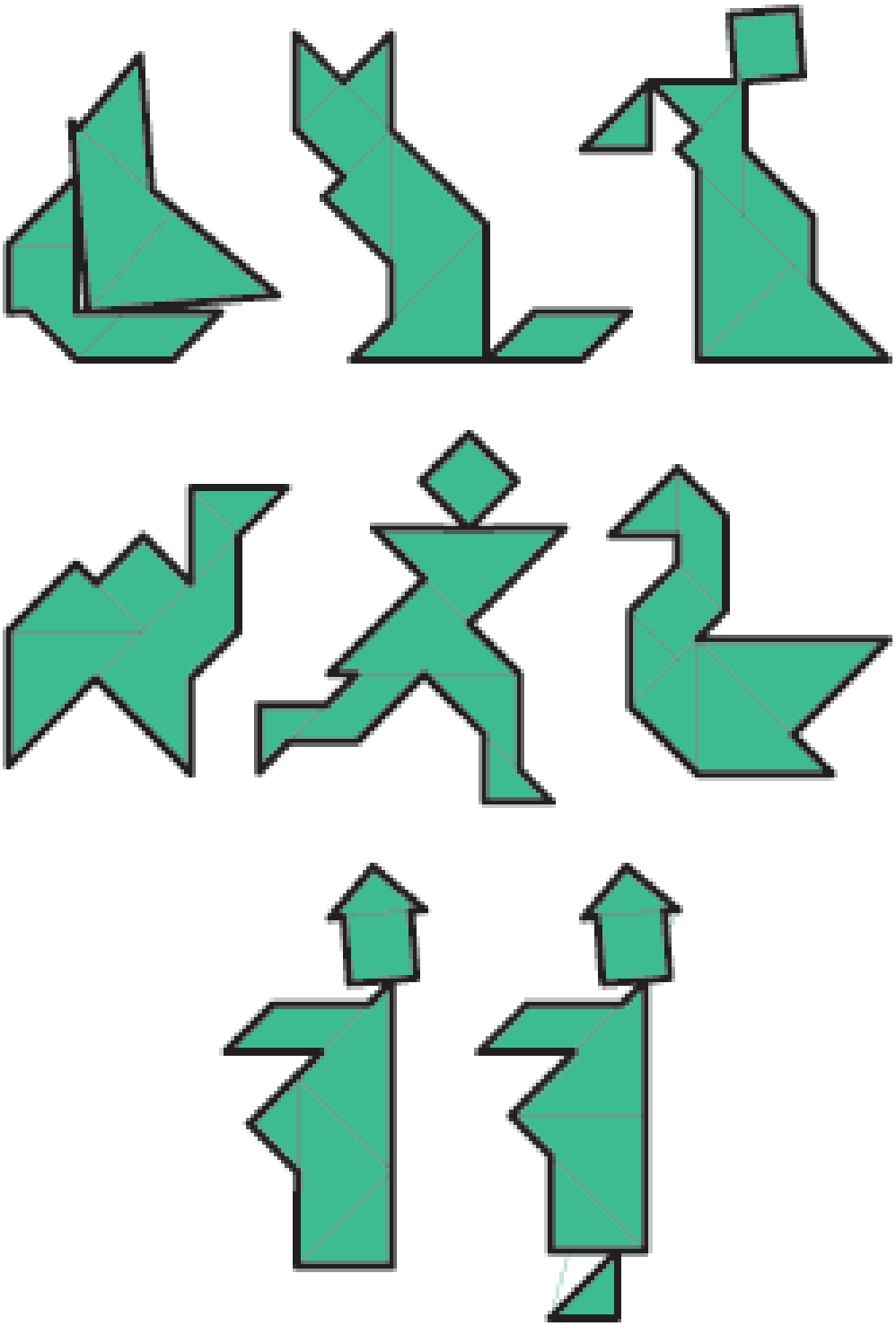
2. melléklet

Sorszám	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
Szegőanyag (mm)												

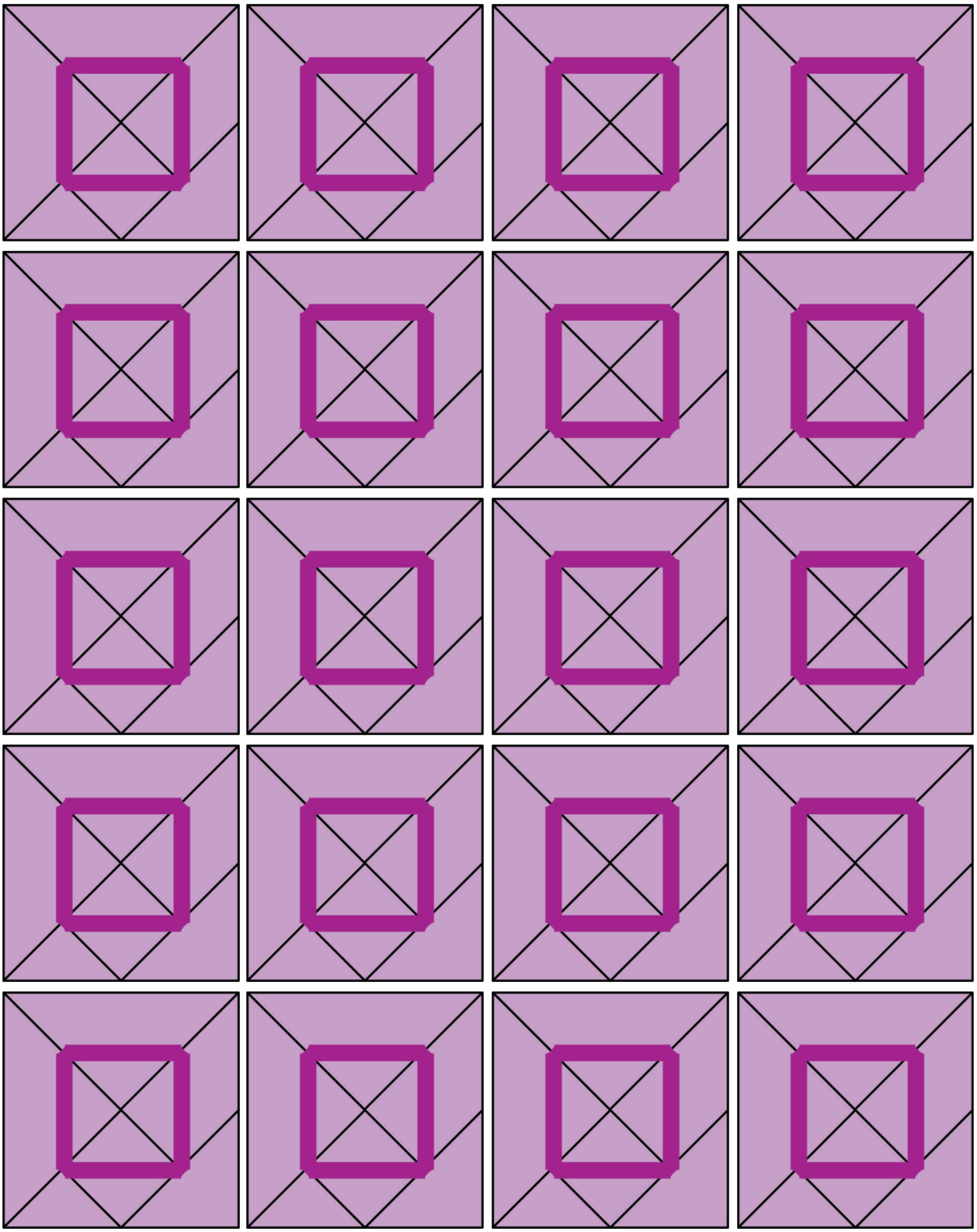
3. melléklet

Alakzat sorszáma	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
Kerület (mm)							

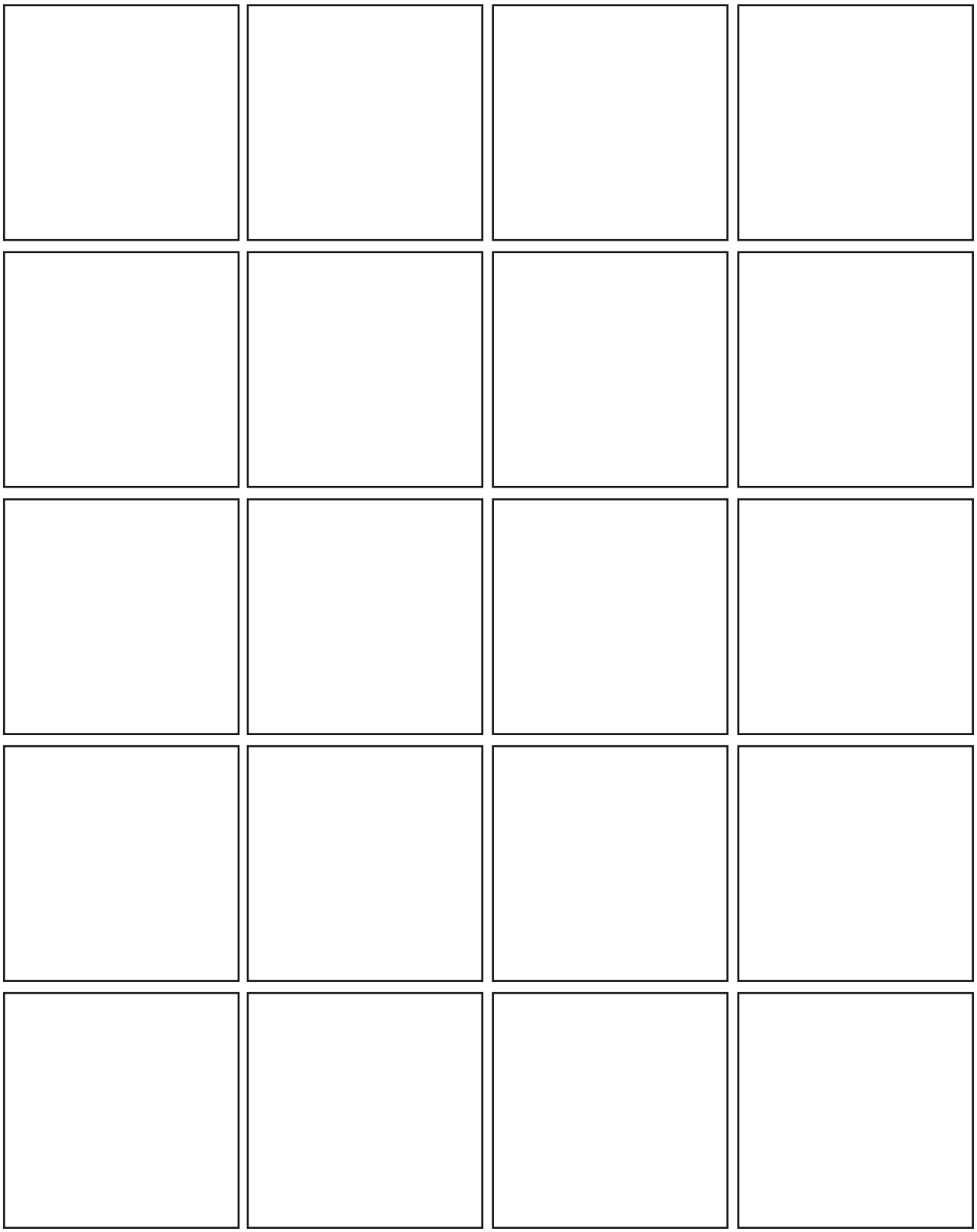
4. melléklet



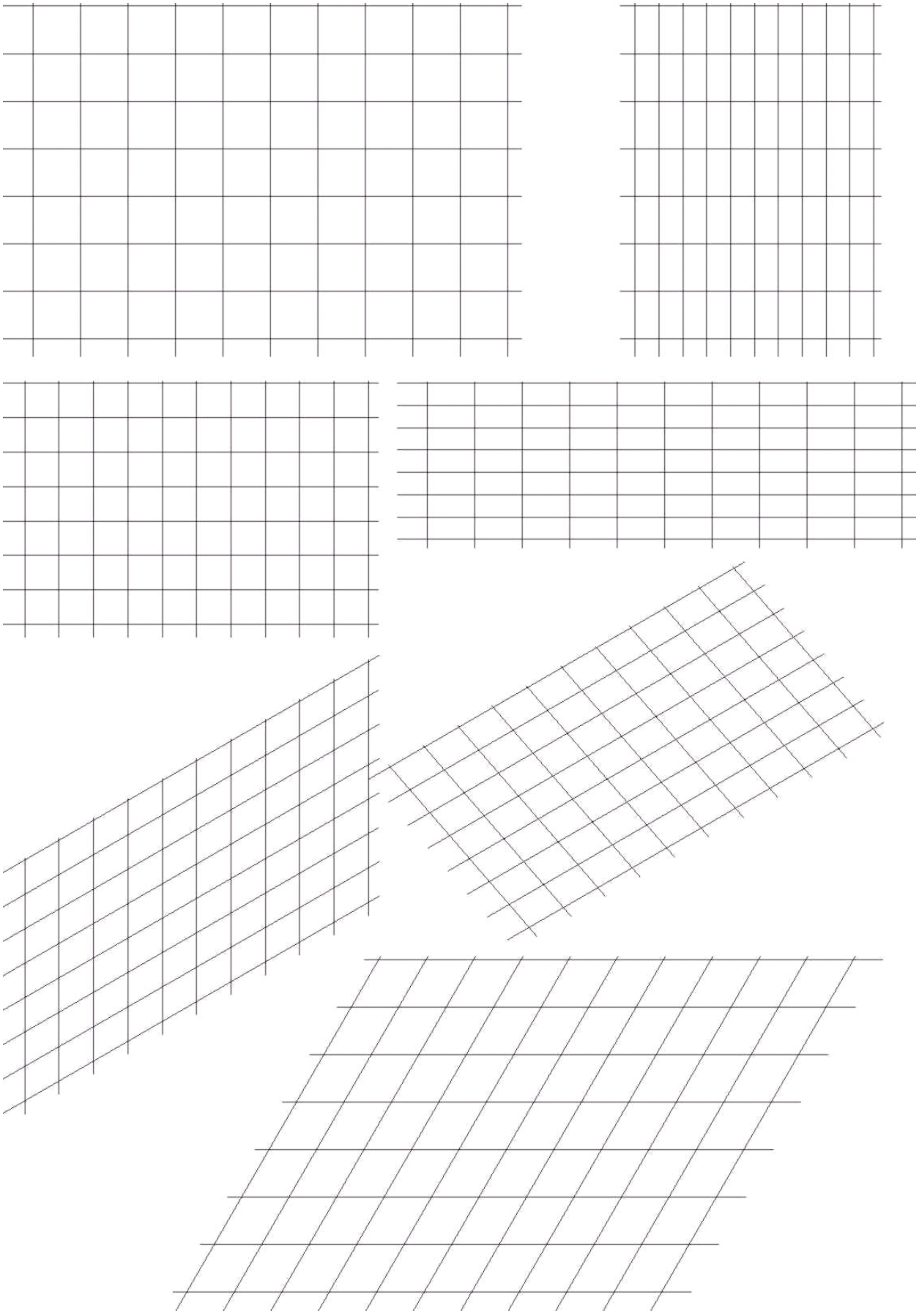
5. melléklet



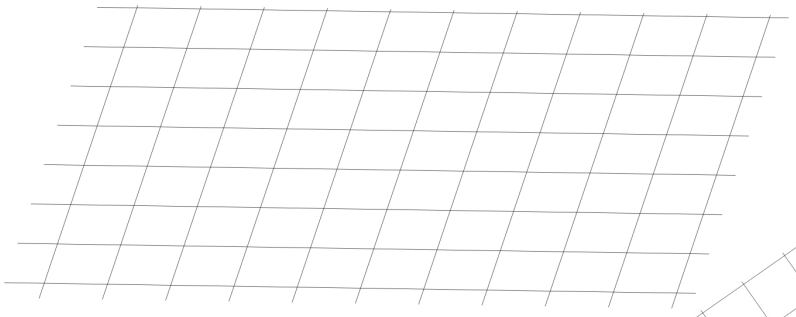
6. melléklet

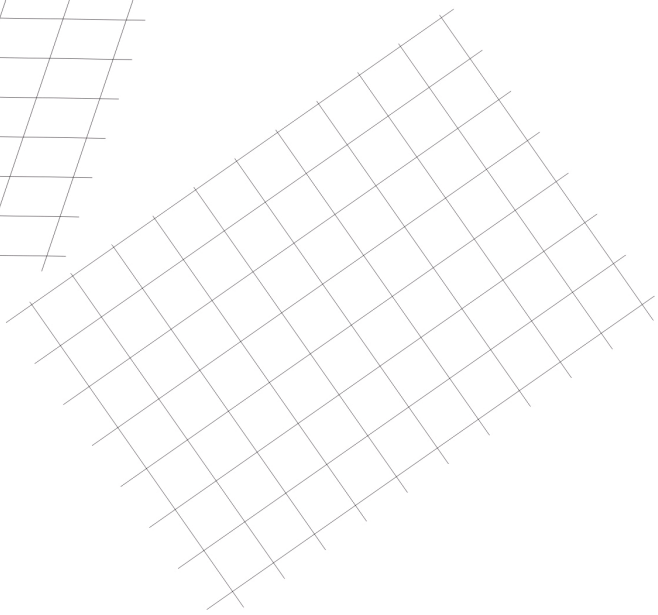


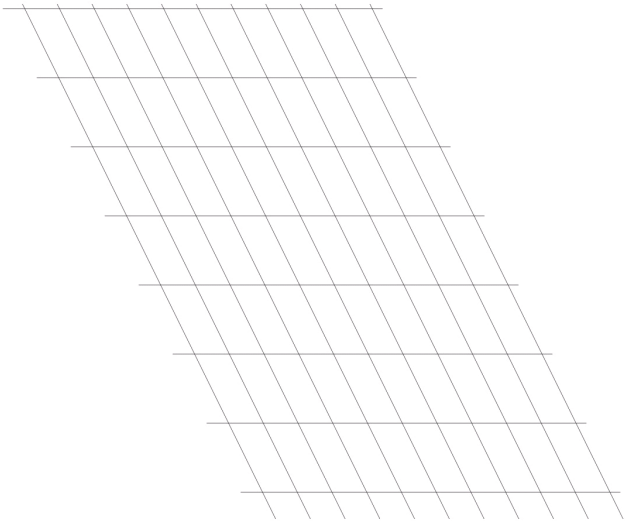
7. melléklet

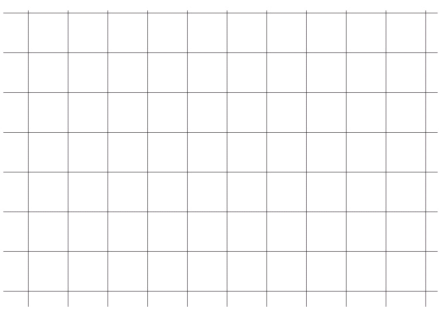


8. melléklet

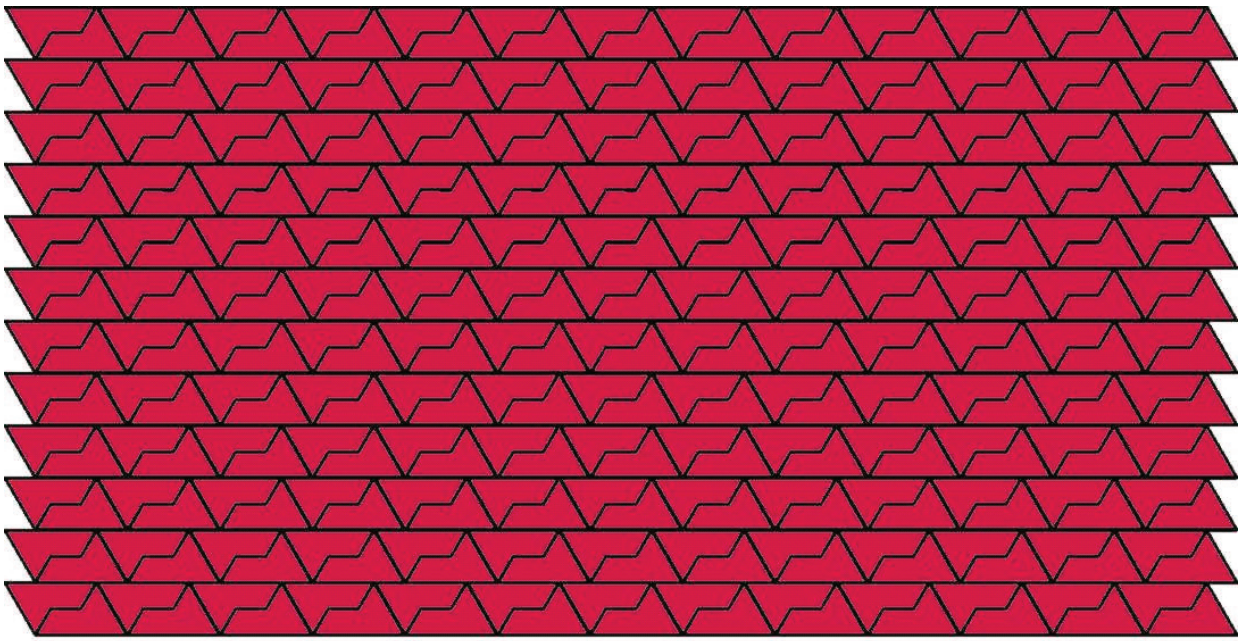


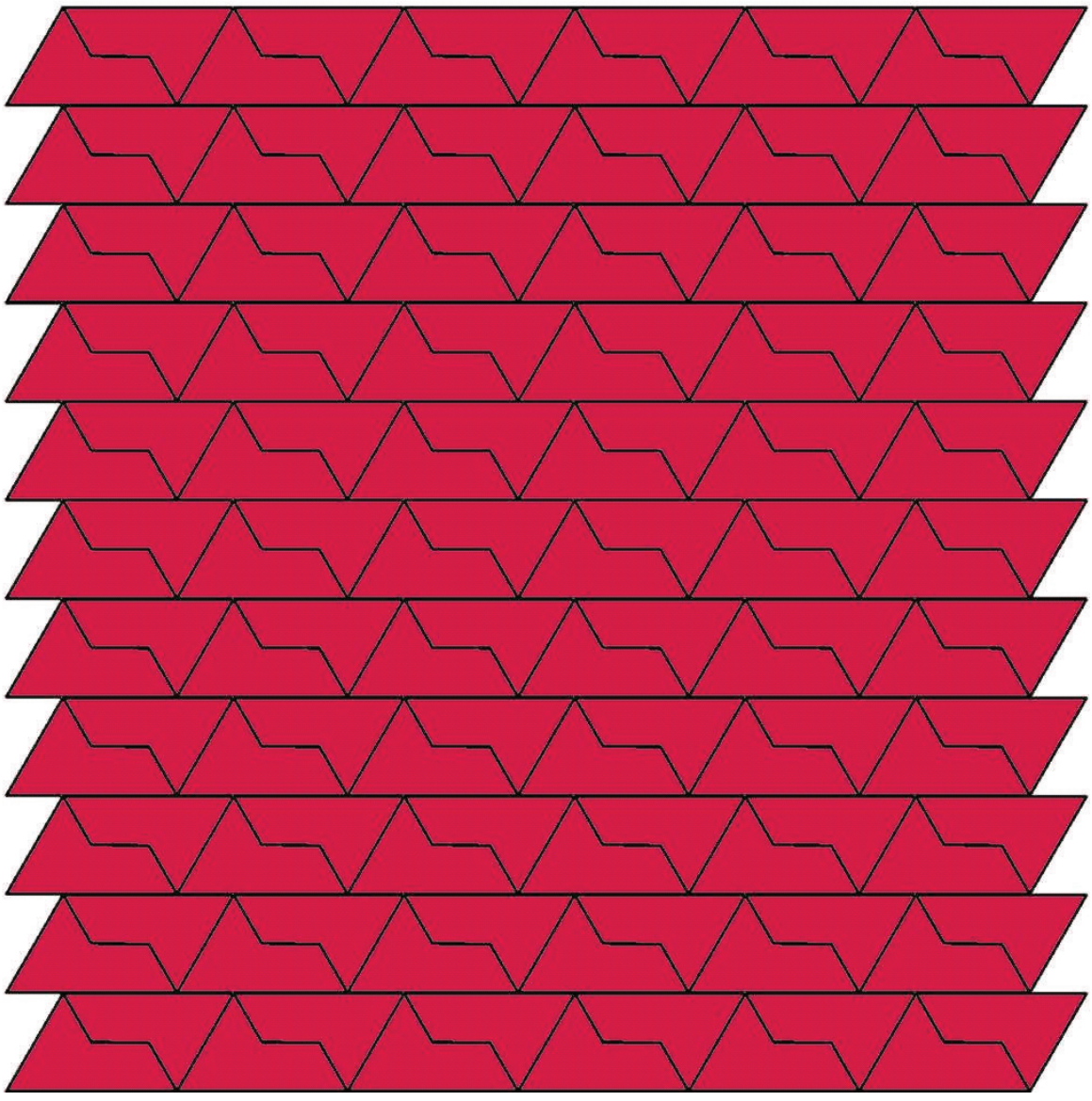




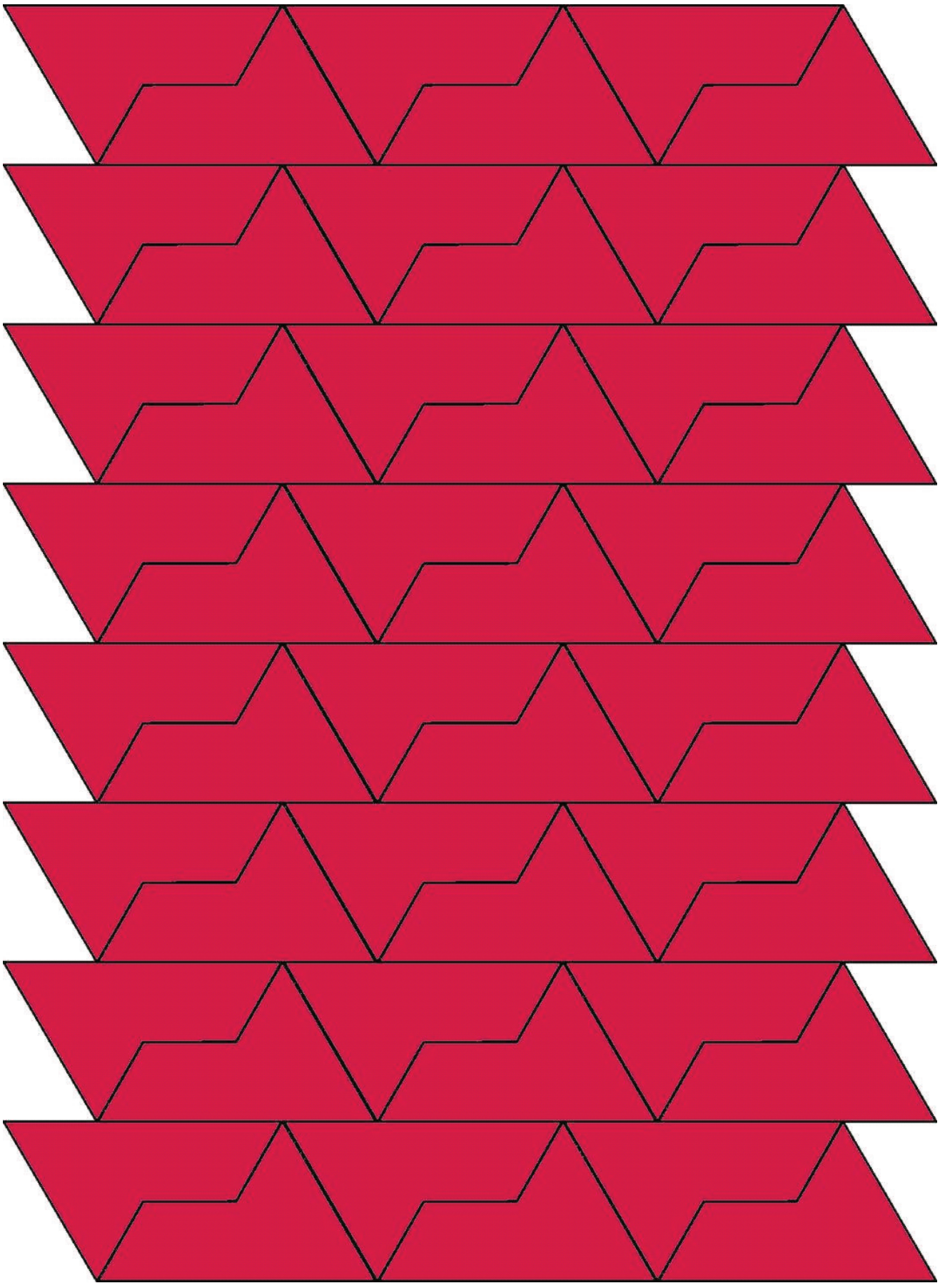


10. melléklet

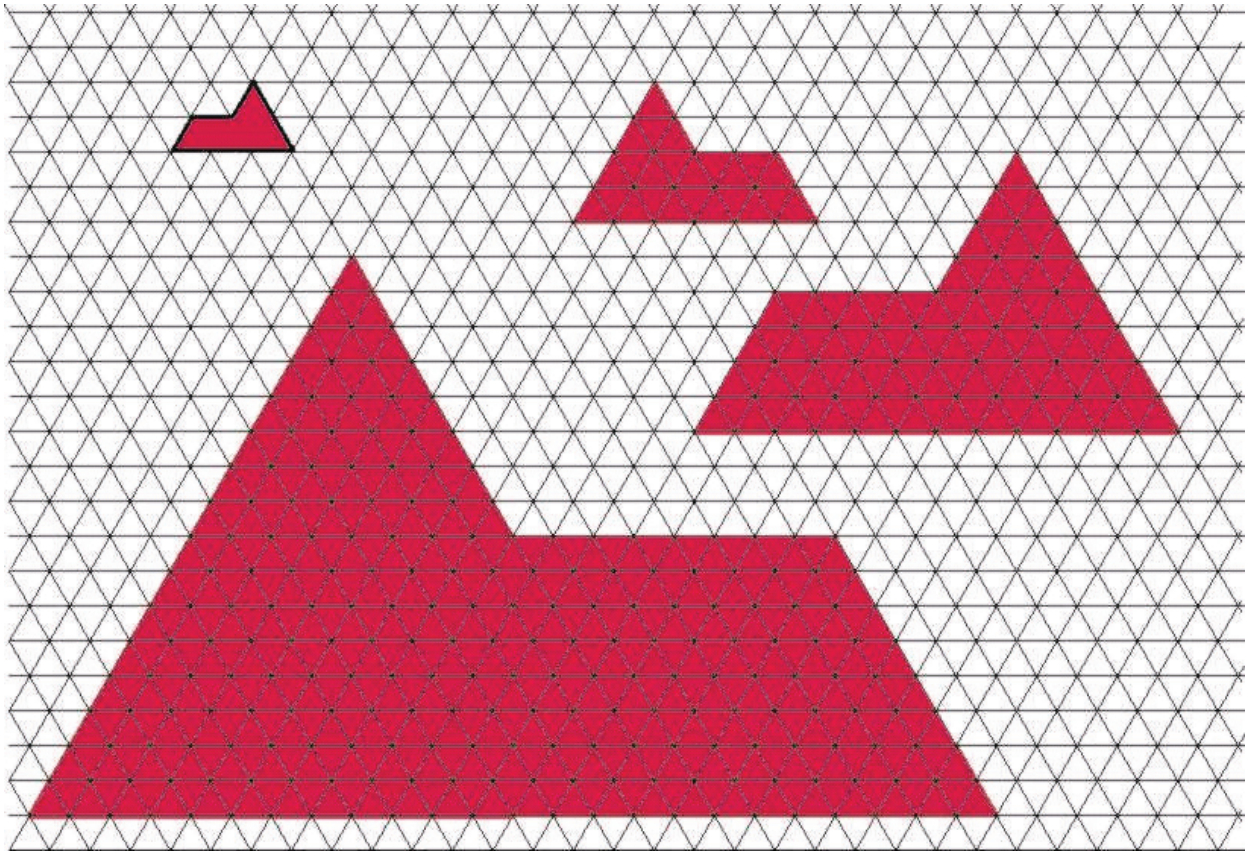




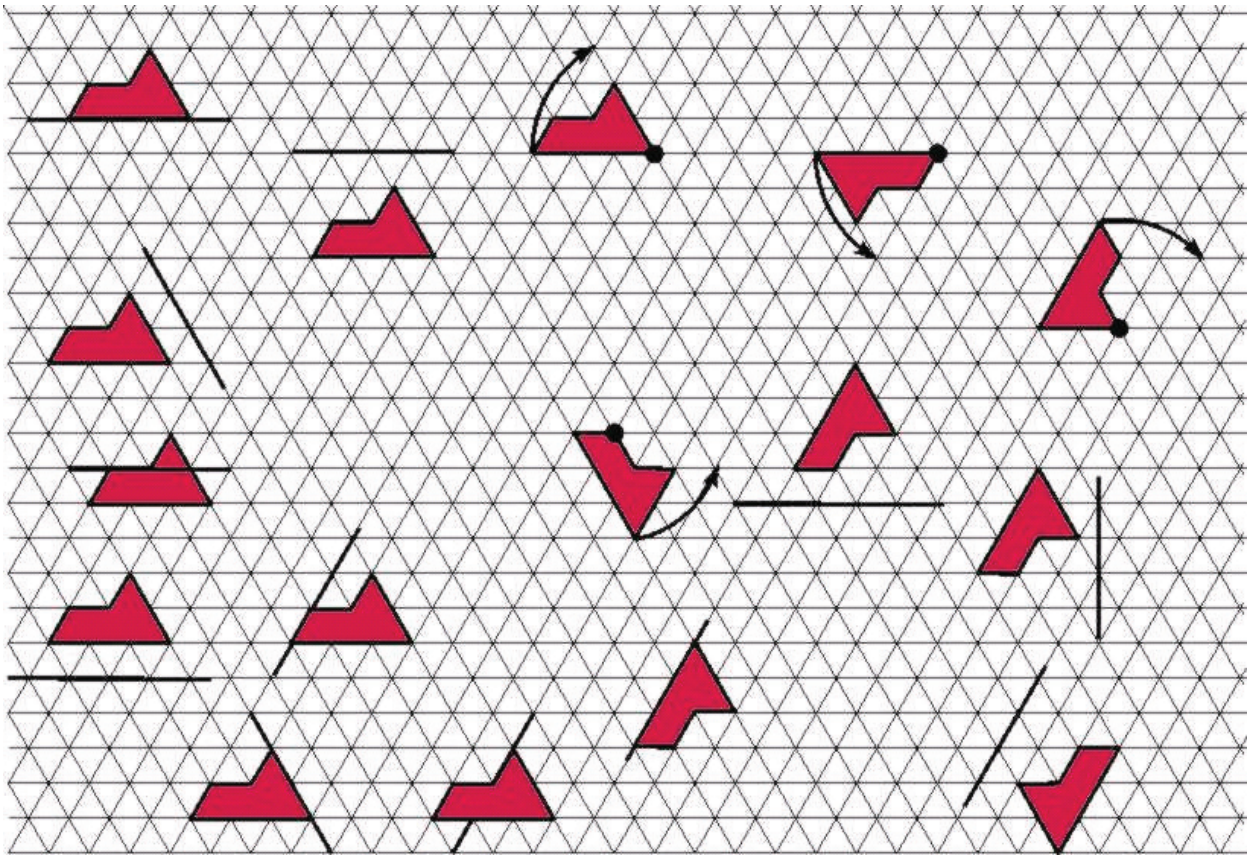
11. melléklet



12. melléklet

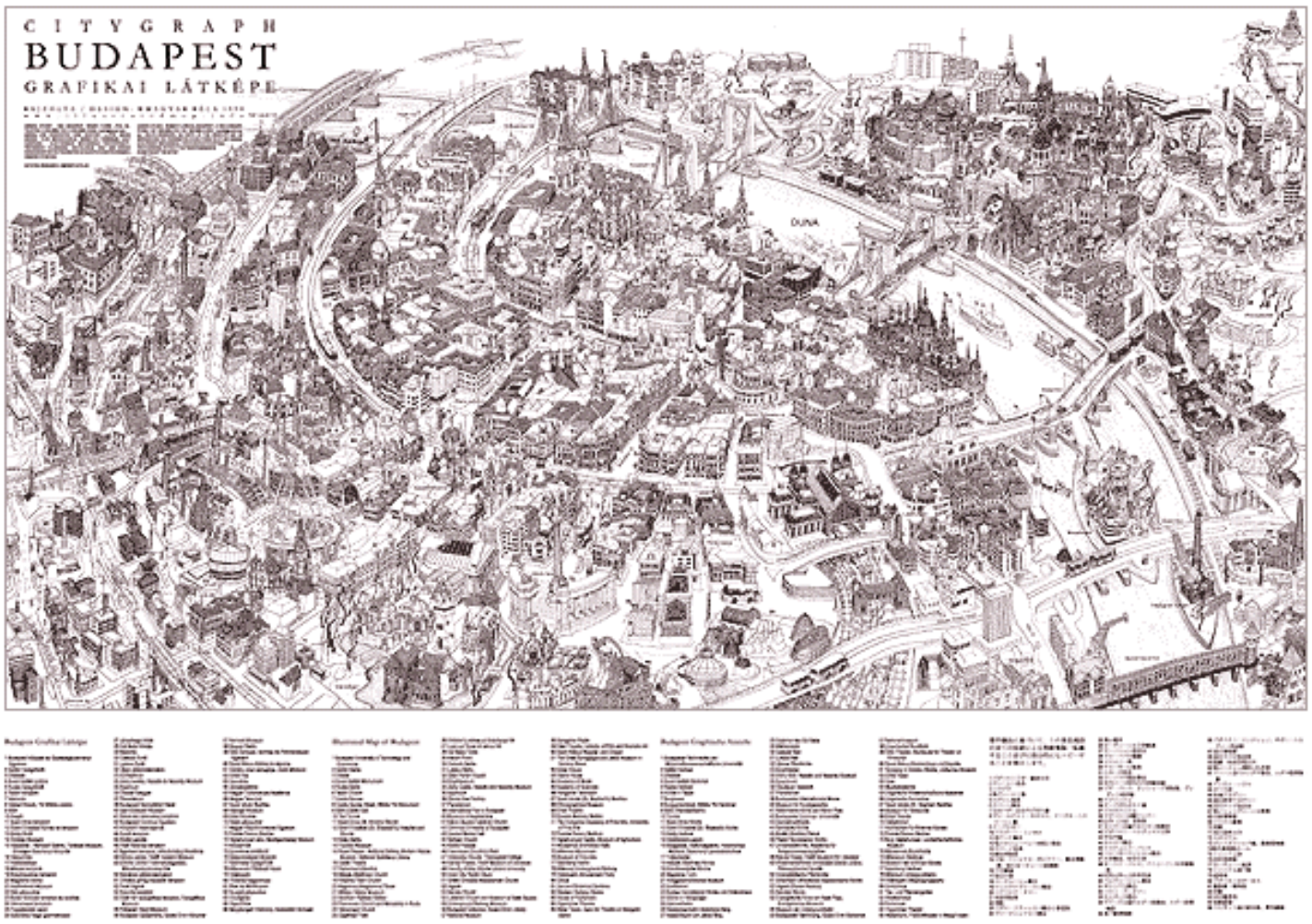


13. melléklet

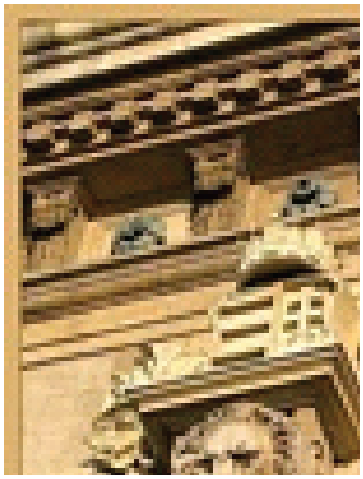


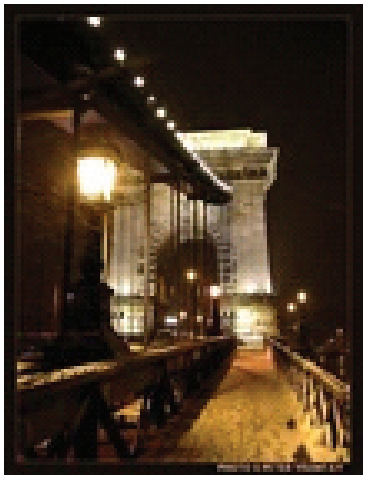
1. melléklet

Budapest, Grafikai Látképe



Képek a Lánchídról





2. melléklet

Budapest térkép részlet A4-es méretben, amelyen látszik az Árpád híd, a Moszkva tér, és Hűvösvölgy.

3. melléklet

7. feladat:

Budapesten a Flórián térről tömegközlekedési eszközzel el akarunk eljutni Hűvösvölgybe.
Rajzold be a térképbe a következő útvonalat!

Felszáll: Kiscelli utca	6-os busz 6 megálló
Leszáll: Margit hid	
Felszáll: Margit hid	6-os villamos 4 megáll
Leszáll: Moszkva tér	
elszáll: Moszkva tér	56-os busz
Leszáll: Hűvösvölgyi út	

	Becslés (m)	Térképen (mm)	Valóságban
Kiscelli utca – Margit hid			
Margit hid – Moszkva tér			
Moszkva tér – Hűvösvölgyi út			
Összesen			

4. melléklet

56 villamos

MEGÁLLÓHELYEK:	MENETIDŐ PERCBEN:
MOSZKVA TÉR VÁ.	-
NYÚL UTCA	2
FOGASKEREKŰ VASÚT	3
SZENT JÁNOS KÓRHÁZ	5
NAGYAJTAI UTCA	7
BUDAGYÖNGYE	9
AKADÉMIA	10
KELEMEN LÁSZLÓ UTCA	12
ZUHATAG SOR	13
NAGYHÍD	14
VADASKERTI UTCA	15
VÖLGY UTCA	16
HEINRICH ISTVÁN ÚT	17
HŰVÖSVÖLGY VÁ.	20

JÁRATSŰRŰSÉG				
	MUNKANAPOKON		SZOMBATON	MUNKASZÜNETI NAPOKON
	TANÍTÁSI NAPOKON	ISKOLASZÜNET IDEJÉN		
ÓRA	PERC			
5	04, 14, 24, 34, 44, 54		06, 21, 36, 51	
6	04, 3-5 perc	4-5 perc	04, 14, 24, 34, 44, 54	06, 21, 36, 51
7	3-4 perc	4 perc	04, 14, 24, 34, 44, 54	
8	3-4 perc	4 perc	04, 5 perc	04, 14, 24, 34, 44, 54
9	4-5 perc		5 perc	04, 14, 24, 34, 44, 54
10	5 perc		5 perc	04, 5 perc
11			5 perc	
12				
13				
14	4 perc			
15				
16				
17				
18	4-5 perc		04, 09*, 14, 19*, 24, 29*, 34, 39*, 44, 49*, 54	
19	5 perc		04, 14, 24, 34, 44, 54	
20	04, 09*, 14, 19*, 24, 29*, 34, 44, 54		04, 14, 24, 34, 44, 54	
21	04, 14, 24, 34, 44, 51		04, 14, 24, 34, 44, 51	
22	01, 11, 21, 31, 41, 51		01, 11, 21, 31, 41, 51	
23	06, 21, 36		06, 21, 36	

5. melléklet

6 Busz

MEGÁLLÓHELYEK:	MENETIDŐ PERCBEN:
ÓBUDA, BOGDÁNI ÚT VÁ.	-
RAKTÁR UTCA	2
FLÓRIÁN TÉR	3
KISCELLI UTCA	4
TÍMÁR UTCA	6
GALAGONYA UTCA	7
KOLOSY TÉR	9
ZSIGMOND TÉR	10
CSÁSZÁR-KOMJÁDI USZODA	12
MARGIT HÍD	13
HONVÉD UTCA	17
NYUGATI PÁLYAUDVAR VÁ.	20

JÁRATSŰRŰSÉG				
	MUNKANAPOKON		SZOMBATON	MUNKASZÜNETI NAPOKON
	TANÍTÁSI IDŐSZAKBAN	ISKOLA-SZÜNETBEN		
ÓRA	PERC			
4	40, 58		40	
5	13, 28, 43, 53		00, 20, 40	
6	03, 13, 22, 30 6 - 8 perc	03, 13, 23, 32 6 - 8 perc	00, 20, 35, 48	00, 20, 40
7	6 - 8 perc	7 - 9 perc	00, 12, 24, 35, 45, 55	00, 20, 35, 50
8	8 - 9 perc, 35, 45, 55	05, 15, 25, 35, 45, 55	05, 15, 25, 35, 45, 55	05, 20, 35, 48
9	05, 15, 25, 35, 45, 55		05, 15, 25, 35, 45, 55	00, 12, 24, 36, 48
10				
11				
12	05, 15, 25, 35, 9 perc	05, 15, 25, 35, 45, 55		
13	8 - 9 perc	9 - 10 perc		
14		8 - 9 perc		
15				
16	8 - 10 perc	8 - 10 perc		
17				
18	05, 15, 25, 35, 45, 55		05, 15, 25, 36, 48	
19	05, 15, 25, 36, 48		00, 12, 24, 36, 50	
20	00, 12, 24, 36, 50		05, 20, 35, 50	
21	05, 20, 35, 50			
22	05, 20, 35		05, 20, 35	
23	00		00	

6. melléklet

6 villamos

MEGÁLLÓHELYEK:	MENETIDŐ PERCBEN:
MÓRICZ ZSIGMOND KÖRTÉR VÁ.	-
BUDAFOKI ÚT	2
PETŐFI HÍD, BUDAI HÍDFŐ	4
BORÁROS TÉR	6
MESTER UTCA	7
ÜLLŐI ÚT	9
BAROSS UTCA	11
RÁKÓCZI TÉR	12
BLAHA LUJZA TÉR	14
WESSELÉNYI UTCA	15
KIRÁLY UTCA	16
OKTOGON	18
NYUGATI PÁLYAUDVAR	21
JÁSZAI MARI TÉR	23
MARGITSZIGET	24
MARGIT HÍD, BUDAI HÍDFŐ	26
MECHWART LIGET	28
SZÉNA TÉR	30
MOSZKVA TÉR VÁ.	32

JÁRATSŰRŰSÉG,			
	MUNKANAPOKON	SZOMBATON	MUNKASZÜNETI NAPOKON
ÓRA	PERC		
4	13a, 28a, 30, 40, 50	13a, 28a, 30, 45	13a, 28a, 30, 45
5	00, 10, 20, 30, 40, 48, 54	00, 15, 30, 40, 50	00, 15, 30, 45
6	4 - 5 perc	00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 15, 30, 45
7		00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 40, 50
8	5 - 6 perc	7 - 8 perc	00, 10, 20, 30, 40, 50
9			00, 10, 20, 30, 40, 50
10			00, 10, 20, 30, 40, 50
11			00, 10, 20, 30, 40, 50
12			00, 10, 20, 30, 40, 50
13			00, 10, 20, 30, 40, 50
14	4 - 5 perc	00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 40, 50
15		00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 40, 50
16	4 perc	00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 40, 50
17	5 - 6 perc	00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 40, 50
18	7 - 8 perc	00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 40, 50
19		00, 10, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 40, 50
20	7 - 8 perc, 20, 30, 40, 50	00, 10, 20, 30, 42, 54	00, 10, 20, 30, 42, 54
21	00, 10, 20, 30, 45	06, 18, 30, 45	06, 18, 30, 45
22	00, 15, 30, 45	00, 15, 30, 45	00, 15, 30, 45
23	00, 15, 30, 43b, 58b	00, 15, 30, 43b, 58b	00, 15, 30, 43b, 58b
00	13b	13b	13b

7. melléklet

	Becslés (m)	Térképen (mm)	Valóságban
Flórián tér			
Pacsirtamező utca			
Kiscelli utca			
Kiscelli lejtő			
Kolostor utca			
Remetehegyi út			
Nyereg út			
Vihorlát utca			
Napsugár lépcső			
Napsugár utca			
Pálvölgyi út			
Glück Frigyes út			
Szalonka út			
Páfrány út			
Vadaskerti utca			
Hűvösvölgyi út			
Összesen			

	Becslés (m)	Térképen (mm)	Valóságban
Pacsirtamező utca			1299 m
Lajos utca			467 m
Szépvölgyi út			968 m
Virág Benedek utca			167 m
Szépvölgyi út			553 m
Zöld Lomb utca			33 m
Zöld lomb utca			720 m
Csatárka út			371 m
Kapy utca			957 m
Pasaréti tér			216 m
Kelemen László utca			326 m
Hűvösvölgyi út			1565 m
Összesen			7642 m

100 km-en	7 l = 70 dl	a fogyasztás
1 km-en		a fogyasztás
8 km-en		a fogyasztás
1 liter benzin	Ft	
fél liter benzin	Ft	
Összesen	Ft	

1. melléklet

1. feladat
Június 2-án erdei iskolába megyünk. Ott lesz az osztály mind a 24 tagja, tanító nénink: Kati néni és napközis tanító nénink: Olga néni. A szállással félpanziós ellátás is jár, azaz reggelit és hideg vacsorát kapunk, de az ebéd elkészítéséről magunknak kell gondoskodnunk.
A főzést Kriszti nagymamája: Panni néni és Peti anyukája: Ildi néni vállalta. Csak az volt a kérésük, hogy a menüt és a bevásárló listát mi állítsuk össze.
Tegnap közösen eldöntöttük, hogy melyik nap, mi legyen ebédre. Már csak a bevásárló lista összeállítása van hátra.

A kapott menü és receptek alapján először állítsatok össze egy feladattervet! Gondoljátok át és írjátok le részletesen, mi mindent kell tennetek ahhoz, hogy el tudjátok készíteni a megvásárolandó élelmiszerek listáját! Gyűjtsetek össze minden információt, röviden indokoljátok meg, melyik tennivalótokra miért van szükség.

2. feladat
Számítsátok ki ételenként, hogy mennyi hozzávalóra van szükség, ha 28 fő számára készítjük el!
Mindig azzal a mértékegységgel számoljatok, ami a receptben illetve a 3. mellékletben szerepel!

3. feladat
Állítsátok össze a bevásárló listát 5. és a 6. melléklet segítségével! Először számoljátok ki, melyik termékből, mennyit kellene vásárolnunk!
A lista összeállításánál vegyétek figyelembe a következőket!
- Mindenből csomagolt terméket vásárolunk (kivéve zeller, fokhagyma) a könnyebb szállíthatóság és a higiéniai szempontok miatt.
- A nagyobb kiszerelésű termékek általában jelentősen olcsóbbak a kisebbeknél (spórolni szeretnénk).
- A termékek egy részénél nem tudunk pontosan annyit vásárolni, mint amennyire a receptek alapján szükségünk volna. Ha valamiből többet vagy kevesebbet vennétek az előírt mennyiségnél, indokoljátok meg, miért!

Külön lapra írjátok a hozzávalók összesített mennyiségét, a bevásárló listát és az indoklásaitokat!

2/a melléklet

Menü
1.nap: Paprikás krumpli vegyes savanyúsággal, 1 közepes alma, 2 dl őszibaracklé
2.nap: Bableves, bolognai spagetti
3.nap: Paradicsomleves, brassói aprópecsenye

Kolbászos paprikás krumpli vegyes savanyúsággal
Hozzávalók (4 személyre):
1 kg krumpli
2 közepes fej vöröshagyma
3 evőkanálnyi étolaj
15 dkg virsli feldarabolva
4 teáskanálnyi őrölt, édes pirospaprika
1 evőkanálnyi paradicsompüré
1 púpozott evőkanál só
15 dkg vegyes savanyúság

Bableves
Hozzávalók (8 személyre):
40 dkg tarkabab
4 közepes fehérrépa
4 közepes sárgarépa
8 dkg zeller
2 púpozott evőkanálnyi só
1 teáskanálnyi paradicsompüré
2 gerezd fokhagyma
2 babérlevél
8 dkg kézi tarhonya
1 evőkanál pirospaprika
2 evőkanál olaj
2 púpozott evőkanál liszt

2/b melléklet

Bolognai spagetti
Hozzávalók (4 személyre):
40 dkg sovány darált marhahús
15 dkg paradicsompüré
4 evőkanál olaj
2 közepes fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 csapott evőkanál cukor
10 dkg sajt
késhegynyi bazsalikom
késhegynyi oregano
késhegynyi őrölt bors
2 kiskanálnyi só
A tésztához:
40 dkg spagetti
3 evőkanál olaj
2 púpozott evőkanálnyi só

Paradicsomleves
Hozzávalók (4 személyre):
10 dkg paradicsompüré
4 dkg olaj
4 dkg liszt
6 dkg cukor
1 közepes vöröshagyma
1 kiskanálnyi só

Brassói aprópecsenye, sült krumpli
Hozzávalók (4 személyre):
50 dkg sertéshús
5 evőkanál olaj
3 közepes fej vöröshagyma
4 gerezd fokhagyma
késhegynyi őrölt bors
2 kiskanálnyi só
1 kg krumpli
1 l olaj a sütéshez

3. melléklet

Mit jelentenek a szokásos konyhai mértékek?

Szokásos konyhai mértékegységek megközelítő jelentése	**késhegynyi vagy mokkás-kanálnyi**	**kiskanálnyi (kávés, teás)**	**csapott evőkanálnyi (vagy diónyi)**	**púpozott evőkanálnyi**	**tojásnyi**
zsemlemorzsa, túró, gríz	–	–	12 g	16 g	–
só, liszt, cukor, őrölt paprika	5 g	10 g	15 g	20 g	–
víz, tej, tejföl, mustár, paradicsompüré, lekvár	–	10 g	15 g	–	–
zsír, vaj, margarin, rizs, olaj, tarhonya (1 l étolaj 1000g)	–	15 g	20 g	30 g	50 g
Nagyanyáink receptkönyveiben és más - például angolszász - leírásokban is gyakran használt mértékegység a csésze, valamint a bögre. A magyar csésze körülbelül 1,5–2 deciliternek, a bögre 2 - 2,5 deciliternek, a „cup” pedig nagyjából 2,5 deciliternek vehető.					

Néhány alapanyag jellemző méretei

Néhány alapanyag jellemző méretei	kicsi	közepes	nagy
alma	8-10 dkg	10–12 dkg	20–22 dkg
burgonya	5-7 dkg	8–10 dkg	14–18 dkg
citrom		10–15 dkg	
fehérrépa		6–8 dkg	
karalábé		25–35 dkg	40–45 dkg
karfiol		60–70 dkg	1,4–1,8 kg
káposzta		70–80 dkg	1 kg
padlizsán	15-20 dkg	25–35 dkg	40–45 dkg
paradicsom	3-4 dkg	8–9 dkg	16–20 dkg
sárgarépa		8–12 dkg	15–20 dkg
tojás (tyúk)		5–6 dkg	
vöröshagyma	2 dkg	5 dkg	10 dkg
zöldpaprika	4-6 dkg	7–9 dkg	16–20 dkg

4/a melléklet

Menü
1.nap: Paprikás krumpli
vegyes savanyúsággal, 1 közepes alma,
2 dl őszibaracklé
2.nap: Bableves, bolognai spagetti
3.nap: Paradicsomleves, brassói aprópecsenye

Kolbászos paprikás krumpli
vegyes savanyúsággal

Hozzávalók (4 személyre):	**Hozzávalók (28 személyre):**
1 kg krumpli	7 kg krumpli
2 közepes fej vöröshagyma	70 dkg vöröshagyma
3 evőkanálnyi étolaj	420 g (42 cl étolaj)
15 dkg virsli feldarabolva	105 dkg virsli
4 teáskanálnyi őrölt, édes pirospaprika	280 g őrölt, édes pirospaprika
1 evőkanálnyi paradicsompüré	105 g paradicsompüré
1 púpozott evőkanál só	140 g só
15 dkg vegyes savanyúság	105 dkg vegyes savanyúság

Bableves

Hozzávalók (8 személyre):	**Hozzávalók (28 személyre):**
40 dkg tarkabab	140 dkg tarkabab
4 közepes fehérrépa	84-112 dkg fehérrépa
4 közepes sárgarépa	112-168 dkg sárgarépa
8 dkg zeller	28 dkg zeller
2 púpozott evőkanálnyi só	140 g só
1 teáskanálnyi paradicsompüré	35 g paradicsompüré
2 gerezd fokhagyma	7 gerezd fokhagyma
2 babérlevél	7 babérlevél
1 púpozott evőkanál pirospaprika	70 g pirospaprika
8 dkg kézi tarhonya	28 dkg kézi tarhonya
2 evőkanál olaj	140 g olaj
2 púpozott evőkanál liszt	140 g liszt

Bolognai spagetti

Hozzávalók (4 személyre):	**Hozzávalók (28 személyre):**
40 dkg sovány darált marhahús	280 dkg sovány darált marhahús
15 dkg paradicsompüré	105 dkg paradicsompüré
2 közepes fej vöröshagyma	70 dkg vöröshagyma

4/b melléklet

4 evőkanál olaj	560 g (56 cl) olaj
2 gerezd fokhagyma	14 gerezd fokhagyma
1 csapott evőkanál cukor	105 g cukor
10 dkg sajt	70 dkg sajt
késhegynyi bazsalikom	35 g bazsalikom
késhegynyi oregano	35 g oregano
késhegynyi őrölt bors	35 g őrölt bors
2 kiskanálnyi só	140 g só
A tésztához:	**A tésztához:**
40 dkg spagetti	280 dkg spagetti
3 evőkanál olaj	420 g olaj
2 púpozott evőkanálnyi só	280 g só

Paradicsomleves

Hozzávalók (4 személyre):	
10 dkg paradicsompüré	70 dkg paradicsompüré
4 dkg olaj	28 dkg olaj
4 dkg liszt	28 dkg liszt
6 dkg cukor	42 dkg cukor
1 közepes vöröshagyma	35 dkg vöröshagyma
1 kiskanálnyi só	70 g só

Brassói aprópecsenye, sült krumpli

Hozzávalók (4 személyre):	
50 dkg sertéshús	350 dkg sertéshús
5 evőkanál olaj	700 g olaj
3 közepes fej vöröshagyma	105 dkg vöröshagyma
4 gerezd fokhagyma	28 gerezd fokhagyma
késhegynyi őrölt bors	35 g őrölt bors
2 kiskanálnyi só	140 g só
1 kg krumpli	7 kg krumpli
1 l olaj a sütéshez	7 l olaj a sütéshez

5. melléklet

Kolbászos paprikás krumpli vegyes savanyúsággal, alma, üdítő
Hozzávalók (28 személyre):
28 db, kb. 280-336 dkg alma
56 dl őszibaracklé
7 kg krumpli
70 dkg vöröshagyma
420 g (42 cl étolaj)
105 dkg virsli
280 g őrölt, édes pirospaprika
105 g paradicsompüré
140 g só
105 dkg vegyes savanyúság

Bableves
Hozzávalók (28 személyre):
140 dkg tarkabab
84-112 dkg fehérrépa
112-168 dkg sárgarépa
28 dkg zeller
140 g só
35 g paradicsompüré
7 gerezd fokhagyma
7 babérlevél
70 g pirospaprika
28 dkg kézi tarhonya
140 g olaj
140 g liszt

Bolognai spagetti
Hozzávalók (28 személyre):
280 dkg sovány darált marhahús
105 dkg paradicsompüré
70 dkg vöröshagyma
560 g (56 cl) olaj
14 gerezd fokhagyma
105 g cukor
70 dkg sajt
35 g bazsalikom
35 g oregánó
35 g őrölt bors
140 g só
A tésztához:
280 dkg spagetti
420 g olaj
280 g só

Paradicsomleves
Hozzávalók (28 személyre):
70 dkg paradicsompüré
28 dkg olaj
28 dkg liszt
42 dkg cukor
35 dkg vöröshagyma
70 g só

Brassói aprópecsenye, sült krumpli
Hozzávalók (28 személyre):
350 dkg sertéshús
700 g olaj
105 dkg vöröshagyma
28 gerezd fokhagyma
35 g őrölt bors
140 g só
7 kg krumpli
7 l olaj a sütéshez

6. melléklet

Melyik termék, milyen kiszerelésben, mennyiért kapható?

alma: 2 kg-os zacskó	349,– Ft
őszibaracklé: 2 dl	39,– Ft
őszibaracklé: 1 l	114,– Ft
őszibaracklé: 2 l	209,– Ft
krumpli: 2 kg-os zacskó	399,– Ft
krumpli: 5 kg-os zacskó	899,– Ft
vöröshagyma: 1 kg-os zacskó	189,– Ft
étolaj: 1 l-es palack	254,– Ft
étolaj: 2 l-es palack	554,– Ft
étolaj: 5 l-es palack	1390,– Ft
virsli: 30 dkg-os csomag	398,– Ft
virsli: 1 kg-os csomag	869,– Ft
édes, őrölt paprika: 10 dkg	209,– Ft
édes, őrölt paprika: 25dkg	479,– Ft
paradicsompüré: 65 g-os doboz	62,– Ft
paradicsompüré: 150 g-os doboz	119,– Ft
paradicsompüré: 500 g-os doboz	309,– Ft
paradicsompüré: 1000 g-os üveg	609,– Ft
vegyes savanyúság: 400 g-os zacskó	179,– Ft
vegyes savanyúság: 670 g-os üveg	139,– Ft
só: 1 kg-os zacskó	39,– Ft
tarkabab: 500 g-os zacskó	259,– Ft
tarkabab: 1 kg-os zacskó	498,– Ft
fehérrépa: 1 kg-os zacskó	299,– Ft
sárgarépa: 1 kg-os zacskó	129,– Ft
zeller: 1 kg (1 közepes zeller kb. 20-25 dkg)	399,– Ft
fokhagyma: 3 darabos csomag (1 fokhagyma 7-8 gerezd)	199,– Ft
fokhagyma: 5 darabos csomag	299,– Ft
fokhagyma: 1 kg	799,– Ft
babérlevél: 5 g-os zacskó	74,– Ft
kézi tarhonya: 25 dkg-os zacskó	159,– Ft
kézi tarhonya: 50 dkg-os zacskó	264,– Ft
liszt: 1 kg	109,– Ft
sovány darált marhahús: 1 kg-os csomag	1599,– Ft
cukor: 1 kg	209,– Ft
sajt: 700 g-os tömb	765,– Ft
sajt: 130 dkg-os tömb	1389,– Ft
bazsalikom: 9 g-os csomag	169,– Ft
oregánó: 13 g-os csomag	164,– Ft
őrölt bors: 20 g-os csomag	44,– Ft
spagetti: 500 g-os zacskó	129,– Ft
sertéshús: 1 kg-os csomag	929,– Ft

7. melléklet

A hozzávalók összesítése

alma: 280-336 dkg
őszibaracklé: 56 dl
krumpli: 14 kg
vöröshagyma: 280 dkg
étolaj: 2520g + 7 l
virsli: 105 dkg
édes, őrölt paprika: 350 g
paradicsompüré: 1890 g
vegyes savanyúság: 105 dkg
só: 910 g
tarkabab: 140 dkg
fehérrépa: 84-112 dkg
sárgarépa: 112-168 dkg
zeller: 28 dkg
fokhagyma: 49 gerezd
babérlevél: 7 db
kézi tarhonya: 28 dkg
liszt: 42 dkg
sovány darált marhahús: 280 dkg
cukor: 525 g
sajt: 70 dkg
bazsalikom: 35 g
oregánó: 35 g
őrölt bors: 70 g
spagetti: 280 dkg
sertéshús: 350 dkg

8. melléklet

Üveges (fényképtartós) fadoboz

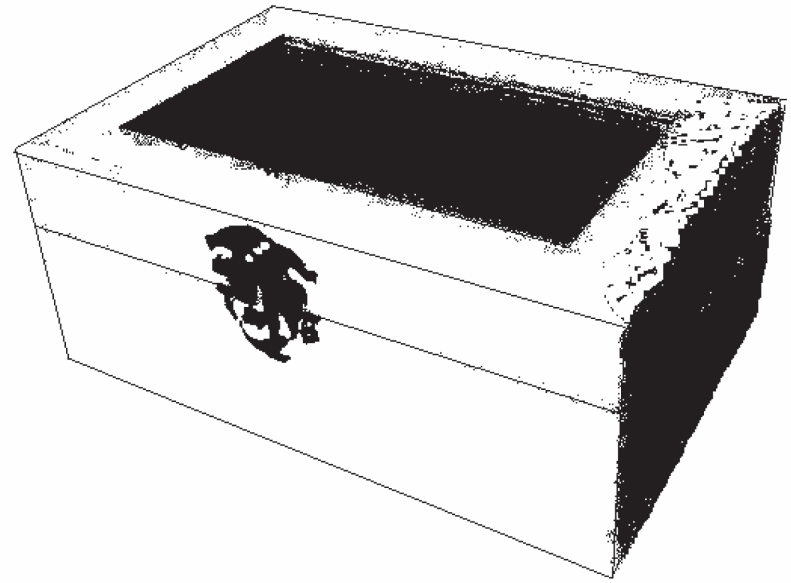
Osztályunk minden tagja ilyen nyersfából készült dobozt fog díszíteni az általa választott módon.
Először hobbifestékkel - szivacs segítségével – kívül is, belül is le kell festenünk a dobozt.

1. Festés, száradás után a dobozt felnyitva az üveg alá kell ragasztani a 9 cm × 13 cm-es fényképet.
   - A fénykép oldalából le kell vágni 1 cm-t (8 cm x 13 cm-esre).
   - Az üveglap ennél kisebb, a teljes kép nem látszik ki alóla. Beragasztás előtt ellenőrizni kell, hogy az látszik-e ki alóla, amit készítője szeretne.

2. A szalvétatechnikát választó gyerekek feladata nehezebb. A festés, száradás után több lépésben tudják csak elkészíteni a díszítést.
   - Méretre kell vágni a kiválasztott szalvétát.
   - Le kell kenni belülről az üveglapot decoupage (dekupázs) ragasztó lakkal.
   - Színével lefelé a ragasztós üveglapra kell simítani a méretre vágott szalvétát.
   - A szalvéta hátoldalát alaposan (mindenütt vastagon, kb. az előző kétszerese) be kell kenni decoupage (dekupázs) ragasztó lakkal.
   - A ragasztó lakknak teljesen meg kell száradnia (kb. 1 nap). A ragasztó lakkot még befesthetjük világos színű hobbi festékkel. Ha a festéket hirtelen nagy hővel (pl. hajszárító) megszárítjuk, a hobbifesték megrepedezik és különlegessé teszi a szalvétaképet.

8. melléklet

Üveges (fényképtartós) fadoboz



Osztályunk minden tagja ilyen nyersfából készült dobozt fog díszíteni az általa választott módon.
Először hobbifestékkel - szivacs segítségével – kívül is, belül is le kell festenünk a dobozt.

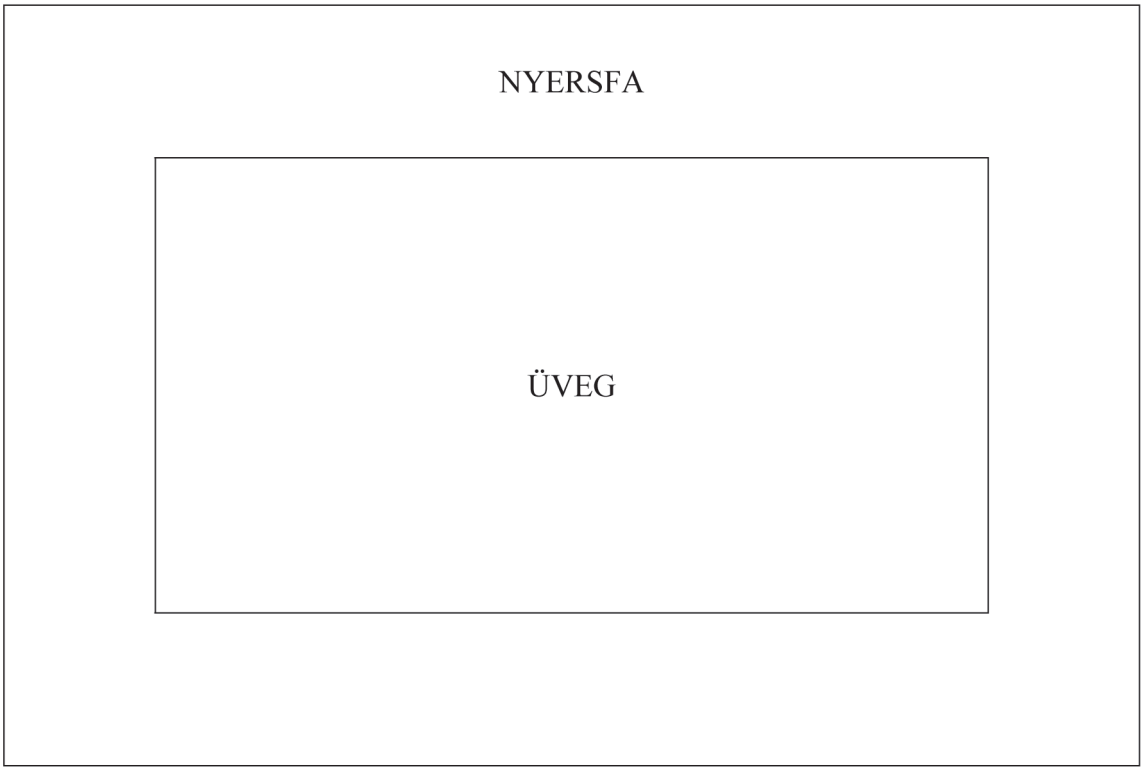
1. Festés, száradás után a dobozt felnyitva az üveg alá kell ragasztani a 9 cm × 13 cm-es fényképet.
   - A fénykép oldalából le kell vágni 1 cm-t (8 cm x 13 cm-esre).
   - Az üveglap ennél kisebb, a teljes kép nem látszik ki alóla. Beragasztás előtt ellenőrizni kell, hogy az látszik-e ki alóla, amit készítője szeretne.

2. A szalvétatechnikát választó gyerekek feladata nehezebb. A festés, száradás után több lépésben tudják csak elkészíteni a díszítést.
   - Méretre kell vágni a kiválasztott szalvétát.
   - Le kell kenni belülről az üveglapot decoupage (dekupázs) ragasztó lakkal.
   - Színével lefelé a ragasztós üveglapra kell simítani a méretre vágott szalvétát.
   - A szalvéta hátoldalát alaposan (mindenütt vastagon, kb. az előző kétszerese) be kell kenni decoupage (dekupázs) ragasztó lakkal.
   - A ragasztó lakknak teljesen meg kell száradnia (kb. 1 nap). A ragasztó lakkot még befesthetjük világos színű hobbi festékkel. Ha a festéket hirtelen nagy hővel (pl. hajszárító) megszárítjuk, a hobbifesték megrepedezik és különlegessé teszi a szalvétaképet.

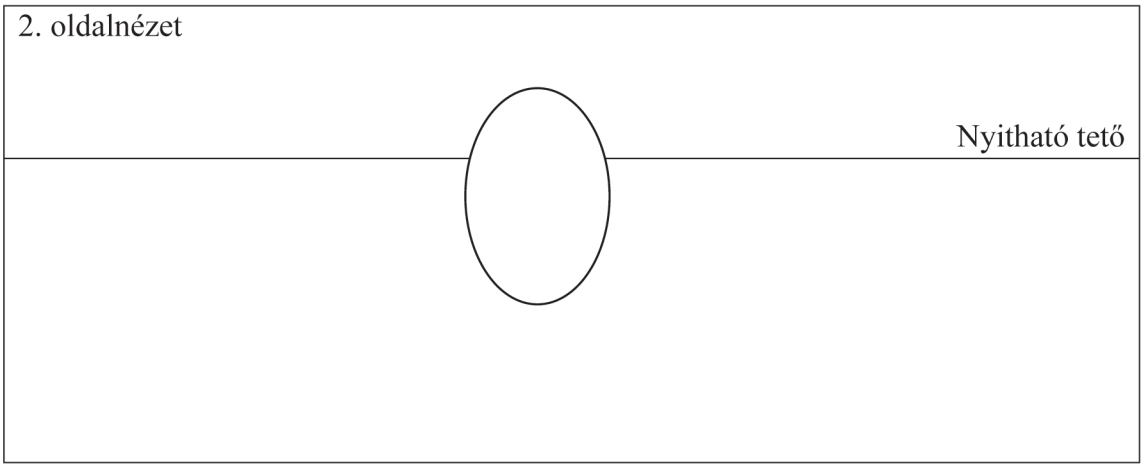
9. melléklet

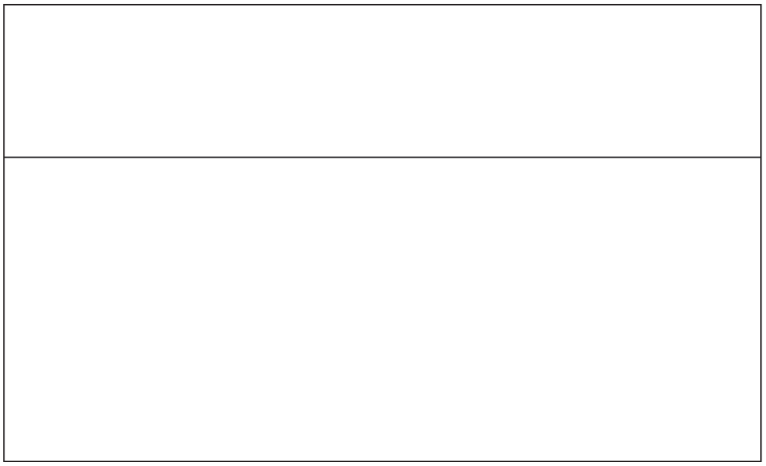
A fadoboz nézetei (méretarányos)

1. felülnézet



2. oldalnézet





10. melléklet

1. feladat
Tanév elején elhatároztuk, hogy ebben az évben komoly ajándékot készítünk anyák napjára. Úgy határoztunk, hogy bordó ékszertartó dobozt fogunk ajándékozni az anyukáinknak.
Kilencen úgy döntöttek, hogy fényképes fadobozt készítenek, 15-en pedig olyat, amelyet szalvétatechnikával díszítenek.
Az 8. és a 9. melléklet alapján először állítsatok össze egy feladattervet! Gondoljátok át és írjátok le részletesen, mi mindent kell tennetek ahhoz, hogy mindenki el tudja készíteni az általa választott ajándékot! Figyeljetek meg minden információt, röviden indokoljátok meg, melyik tennivalótokra miért van szükség!
Megjegyzés: Az 1. félévben mindenkiről készült fénykép. Utólag is rendelhetünk belőle az alábbi árakon:
7 cm × 10 cm-es: 200,– Ft
9 cm × 13 cm-es: 250,– Ft
10 cm × 15 cm-es: 300,– Ft

2. feladat
A hobbi festék száradás után vízzel már nem oldható, selyemfényű felületet ad.
1 ml hobbi festékkel kb. 110 cm^2-t lehet befesteni.
a) Mekkora területet kell befestenünk a fadobozon?
Ha szükséges, a doboz oldalainak lerajzolásához és segítségül a számolás ellenőrzéséhez használhatjátok a 11. mellékletet.
Mielőtt munkához láttok, olvassátok el újra figyelmesen a 8. mellékletet!
b) Kb. mennyi bordó festék szükséges egy fadoboz lefestéséhez?
c) Mennyi bordó hobbi festéket vegyünk, ha az iskola melletti „Kreatív-hobbi” boltban 15 ml-es és 30 ml-es üvegekben kapható?

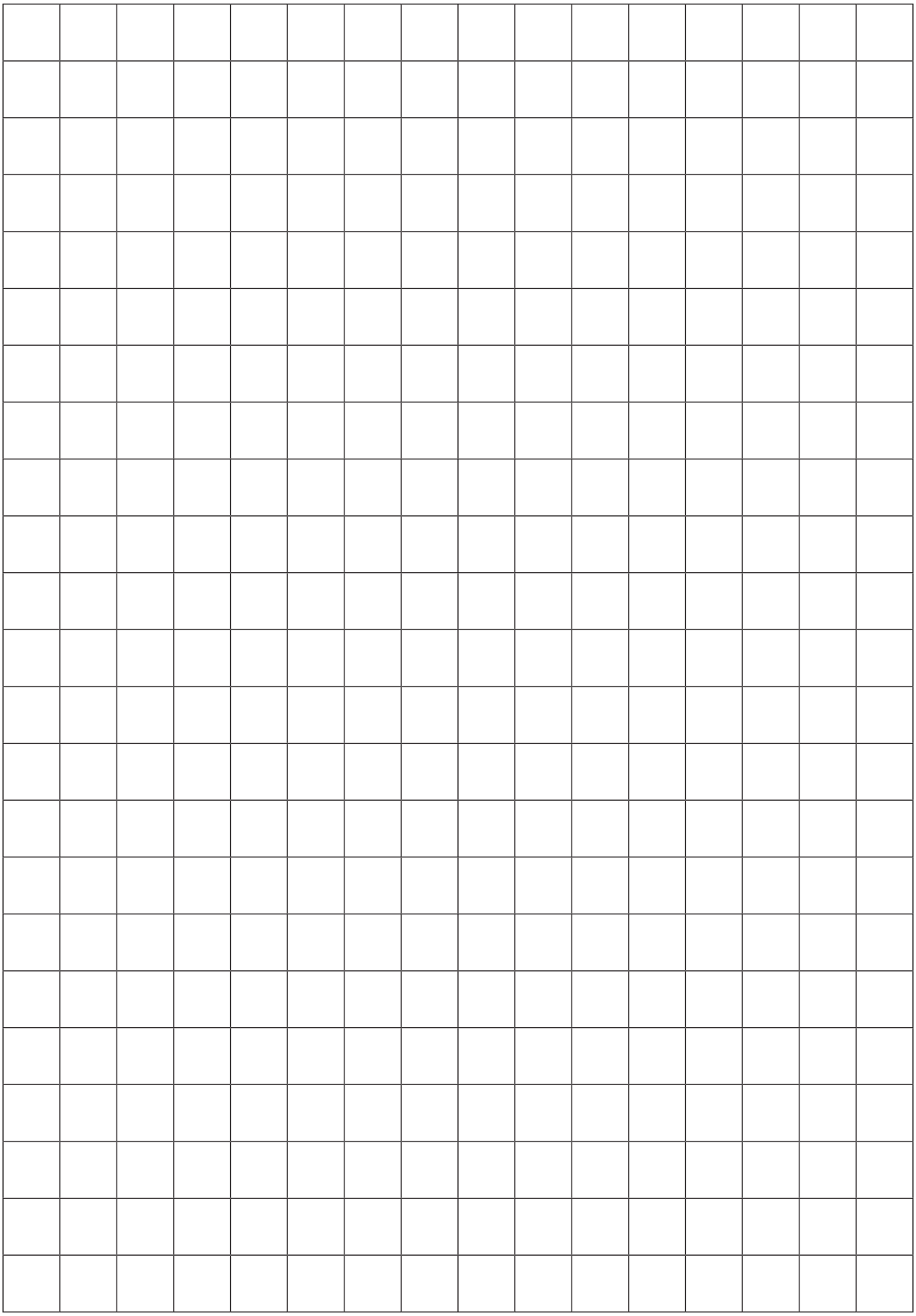
3. feladat
1 ml decoupage (dekupázs) ragasztó lakk vékonyan kenve kb. 70 cm^2 felületre elég.
a) Mennyi ragasztólakkot használ el gyerek?
b) Mennyi ragasztó lakkra van szükség összesen?

4. feladat
A szalvétatechnikát választó gyerekek megbeszélték, hogy a megszáradt ragasztó lakkra fehér hobbi festékkel fognak festeni, mert ez emeli ki leginkább a szalvétán látható képet.
Ahhoz, hogy a forró levegő meg tudja repeszteni a festéket, kétszer olyan vastagon kell lefesteni, mint a fadobozt.
Mennyi fehér hobbifestékre lenne szükség összesen?

5. feladat
Az anyák napi ajándék elkészítéséhez szükséges anyagokat és eszközöket az iskola melletti „Kreatív-hobbi” boltban fogjuk megvásárolni.
a) A 12. melléklet segítségével írjátok össze miből, mennyit vásároljunk!
b) Számoljátok ki, mennyit fogunk fizetni, ha a boltban az iskoláknak 10% kedvezményt adnak, azaz az ár tizedrészét nem kell kifizetni!
c) Mennyi pénzt kell gyűjtenünk még, ha a papírgyűjtésért 3000,– Ft, a tanulmányi versenyekben elért helyezésekért 5500, – Ft jutalmat kaptunk az iskolai alapítványtól, a maradék osztálypénzünk pedig 2651,– Ft?
Ne feledkezzetek meg azokról a társaitokról sem, akik fényképes ékszertartó dobozt szeretnének készíteni!

11. melléklet

1×1 cm-es négyzetháló



12. melléklet

A „Kreatív-hobbi” bolt árai

Kis faláda	190,– Ft
Nagy faláda	320,– Ft
Üveges (fényképtartós) fadoboz	350,– Ft
Üveges kulcstartó szekrény	390,– Ft
Fa képkeret	270,– Ft
Fehér kerámia bögre	160,– Ft
Márványozó festék 15 ml	450,– Ft
Kerámiafesték 15 ml	420,– Ft
Hobbi festék 15 ml	150,– Ft
Hobbi festék 30 ml	250,– Ft
Repesztő lakk 50 ml	390,– Ft
Suli tempera 500 ml	650,– Ft
Decoupage (dekupázs) ragasztó lakk 75 ml	490,– Ft
Szalvéta (1 db)	40,– Ft
Papír zsebkendő 10 db	75,– Ft

13. melléklet

Mennyit fogunk fizetni?

Üveges (fényképtartós) fadoboz	350,–	x24	= 8400,– Ft
Bordó hobbi festék 30 ml	250,–	x8	= 2000,– Ft
Fehér hobbi festék 30 ml	250,–	x1	= 250,– Ft
Decoupage (dekupázs) ragasztó lakk 75 ml	490,–	x1	= 490,– Ft
Szalvéta (1 db)	40,–	x15	= 600,– Ft

Összesen:	11740,– Ft
Kedvezmény:	1174,– Ft
Fizetendő:	10566,– Ft

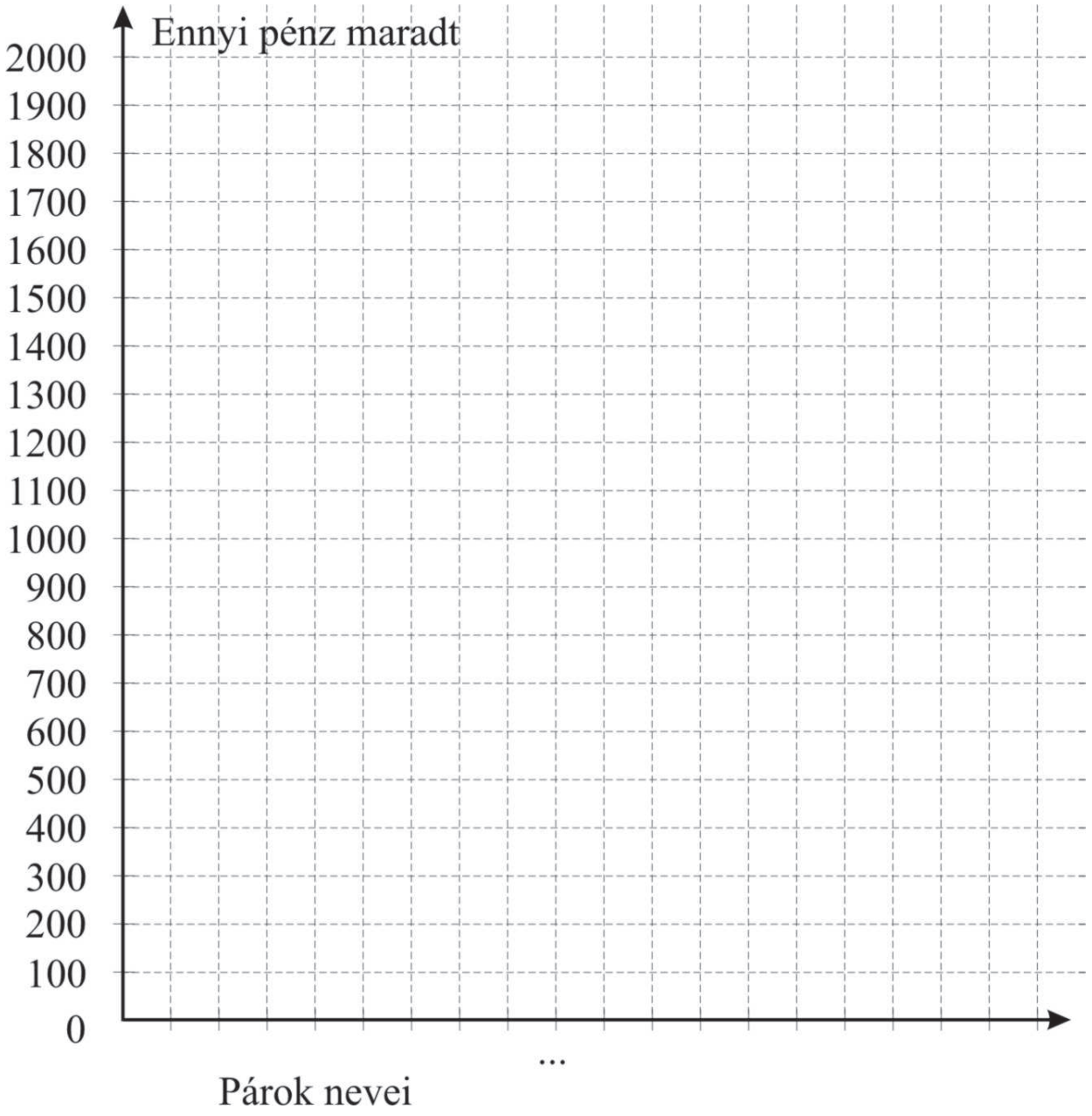
1/1. melléklet

Levesek	Főzelékek	Egytálételek
Főtt és párolt ételek	Sült ételek	Rántott ételek
Tészták, palacsinták	Pizzák	Felfújtak
Sütemények, torták	Fagylaltok	Habok, krémek
Saláták	Köretek	Mártások

1/2. melléklet

az étel típusa	az étel neve	az étel ára
Húsos levesek	Alföldi májgombócleves	299 Ft
Levesek	Magyaros gombaleves	229 Ft
Gyümölcslevesek	Tejszínes erdei gyümölcsleves	259 Ft
Vegetáriánusoknak	Rakott karfiolos tészta sajttal	559 Ft
Tészták	Áfonyás gombócok	559 Ft
Húsos tészták	Tejszínes, gombás, tonhalas spagetti	549 Ft
Főzelékek	Kelkáposztafőzelék, gombavagdalt	499 Ft
Főzelékek	Kelkáposztafőzelék, sült virsli	479 Ft
Főzelékek	Kelkáposztafőzelék, borjúpaprikás	539 Ft
Készételek	Székelykáposzta	589 Ft
Rántott ételek	Rántott csirkemell, párolt rizs	589 Ft
Rántott ételek	Rántott csirkemell, kukoricás rizs	599 Ft
Kedvenceink	Borjúpaprikás, galuska	639 Ft
Ínyenceknek	Sonkás, gombás juhtúrós rántott sertésborda, párolt rizs	639 Ft
Ínyenceknek	Sonkás, gombás juhtúrós rántott sertésborda, burgonyapüré	679 Ft
Különlegességek	Dublini sertésszelet, egybesült burgonya (ír) (Natúr sertésbordára baconos, virslis zöldborsós sült tojást halmozunk, egybesült burgonyával tálaljuk.)	689 Ft
Kuriózumok	Rántott nyúlérmék, erdei gyümölcsszósz, burgonyakrokett	889 Ft
Variatál	Rántott csirkemell, párolt rizs Svájci somlói galuska*	669 Ft
Desszertek	Svájci somlói galuska* (A somlói galuskát diós mandulával és rumba áztatott meggyel meghintjük, csokiszósszal, tejszínhabbal tálaljuk.)	299 Ft
Desszertek	Mandulás lepény fehér csokoládéval	269 Ft
Saláták	Tejfölös uborkasaláta	149 Ft
Kiegészítők	Kenyércipó	49 Ft
Kiegészítők	Tartármártás	59 Ft

1/3. melléklet



1/4. melléklet

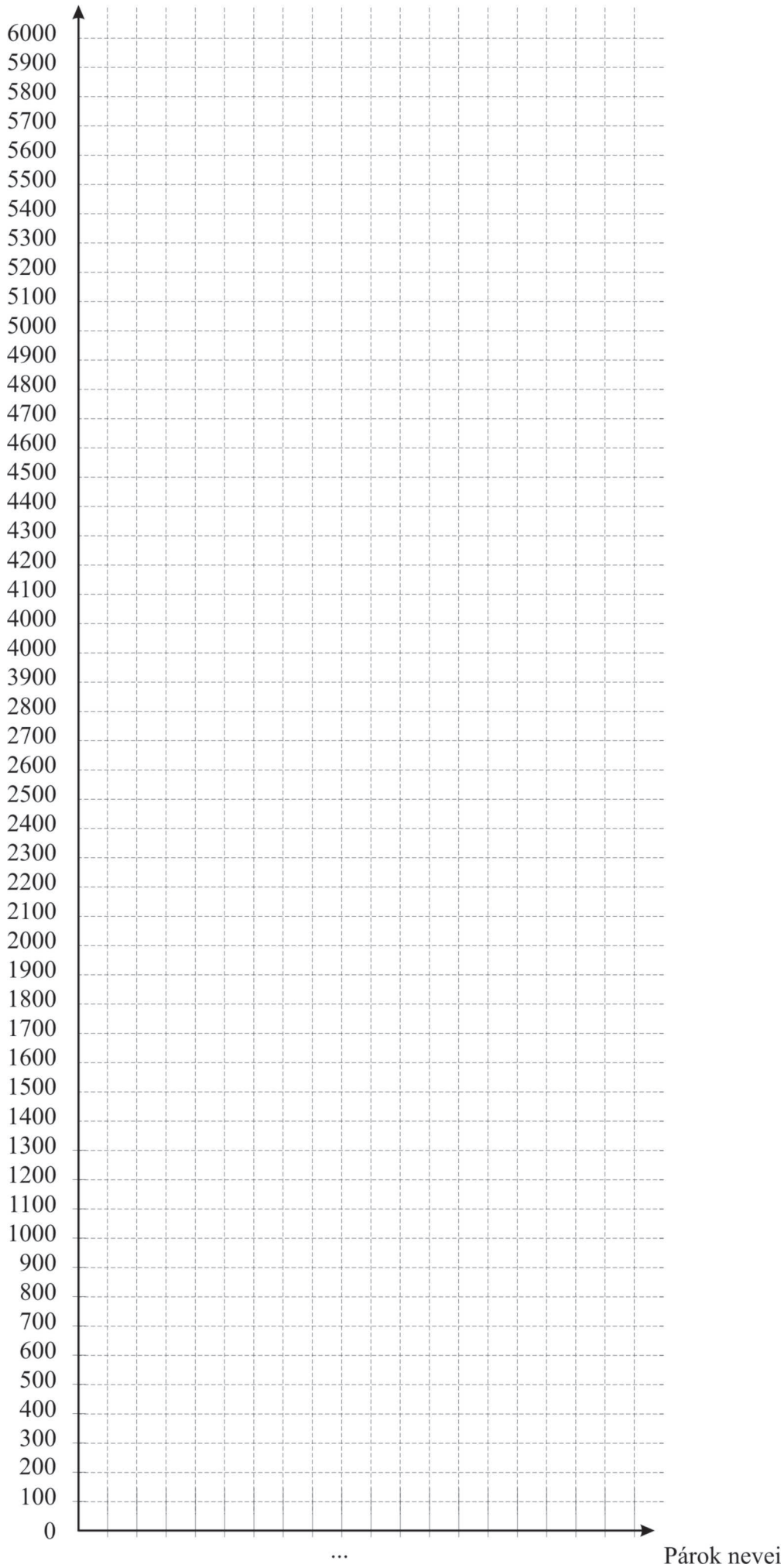
	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
LEVES A1	Palócleves Ár: 250Ft	Magyaros csirkeleves Ár: 250Ft	Paradicsomleves Ár: 230Ft	Húsgombócleves Ár: 230Ft	Frankfurtileves Ár: 230Ft	Bableves kolbásszal Ár: 290Ft
LEVES A2	Grízgaluskaleves Ár: 200Ft	Csontleves Ár: 160Ft	Zellerkrémleves Ár: 200Ft	Olasz zöldségleves Ár: 210Ft	Zöldborsóleves Ár: 230Ft	Erőleves Ár: 260Ft
FŐÉTEL B1	Rántott sajt tartár párolt rizs Ár: 450Ft	Rántott karfiol zöldséges rizs Ár: 480Ft	Tejszínes-sonkás sajtos penne Ár: 430Ft	Sült csirkecomb tört burgonya Ár: 530Ft	Sertéspörkölt házi galuska Ár: 630Ft	Paprikáskrumpli kolbász Ár: 430Ft
FŐÉTEL B2	Gombapörkölt galuska Ár: 450Ft	Halrudak rántva sült burgonya Ár: 520Ft	Hentestokány szarvacska tészta Ár: 530Ft	Paradicsomos húsgombóc tört burgonya Ár: 510Ft	Csülkös galuska tormás tejföllel Ár: 490Ft	Szerb rizseshús Ár: 560Ft
FŐZELÉK C1	Sárgaborsófőzelék sertéspörölt Ár: 590Ft	Sóskafőzelék bundáskenyér Ár: 380Ft	Tejfölös tökfőzelék sült cs.comb Ár: 480Ft	Parajfőzelék bundás kenyér Ár: 440Ft	Zöldbabfőzelék sült cs.comb Ár: 490Ft	Finofőzelék rántott párizsi Ár: 490Ft
KEDVENCEINK C2	Fokhagymás juhtúróval göngyölt pulykamell rizs Ár: 580Ft	Olaszos tepsis csirkemell párolt rizs Ár: 580Ft	Rántott cs.szárny hagymás tört burgonya Ár: 490Ft	Rántott brokkoli burgonyakrokett Ár: 490Ft	Kijevi pulykamell burgonyapüré Ár: 580Ft	Göcseji pecsenye sült burgonya Ár: 730Ft
TÉSZTA D	Túrós tészta szalonna pörccel Ár: 390Ft	Császármorzsa Ár: 450Ft	Mákos tészta Ár: 390Ft	Hortobágyi palacsinta (2 db) Ár: 390Ft	Grízes tészta Ár: 390Ft	Tejfölös sajtos tészta Ár: 390Ft
FOGYÓKÚRÁS E	Roston pulykamell gombás rizs Ár: 580Ft	Sült csirkecomb párolt zöldköret Ár: 580Ft	Zölséges rizottó sajttal Ár: 480Ft	Ananászos kukoricás csirke Ár: 470Ft	Rántott gomba párolt rizs Ár: 490Ft	Rakott brokkoli Zöldséges rizs Ár: 500Ft
EXTRA F	Pusztapörkölt főtt burgonya Ár: 590Ft	Csirkemájjal töltött pulykamell burgonyapüré Ár: 580Ft	Szentesi tarhonyás kacsa Ár: 730Ft	Banánnal töltött csirkemell párolt rizs Ár: 580Ft	Töltött csirkecomb hagymás tört burgonya Ár: 590Ft	Párolt marhasült Főtt burgonya Meggyártás Ár: 780Ft
FRISS SALÁTA G	Paradicsomsaláta Ár: 160Ft	Uborkasaláta Ár: 170Ft	Görögsaláta Ár: 430Ft	Károly saláta Ár: 430Ft	Falusi vegyes saláta Ár: 230Ft	Cézársaláta Ár: 490Ft
MENÜ 1 H	Palócleves Sztrapacska Ár: 560 Ft	Magyaros csirkeleves Mákos guba Ár: 560 Ft	Paradicsomleves Rakott burgonya Ár: 560 Ft	Húsgombócleves Túrós rétes Ár: 560 Ft	Zöldborsóleves Pirított sertésmáj főtt burgonya Ár: 560 Ft	Erőleves Lencsefőzelék sertéspörkölt Ár: 560 Ft
MENÜ 2 I	Tavaszi zöldségleves Rántott sertés szelet Hagymás tört burg. Ár: 560 Ft	Csontleves Rántott cs.szárny hagymás tört burgonya Ár: 560 Ft	Zellerkrémleves Székelykáposzta Ár: 560 Ft	Olasz zöldségleves Tejszínes-sonkás sajtos penne Ár: 560 Ft	Frankfurtileves Rakott karalábé Ár: 560 Ft	Bableves kolbásszal Kókuszos kocka Ár: 560 Ft
DESSZERT J	Gundel palacsinta Ár: 360Ft	Somlói galuska Ár: 280Ft	Gyümölcsös palacsinta vanilia öntet Ár: 330Ft	Aranygaluska vaniliakrémmel Ár: 320Ft	Piskóta tekercs Ár: 160Ft	Tejberizs kakaós porcukorral Ár: 290Ft
SAVANYÚSÁG K	Kovászos uborka Ár: 160Ft	Gyöngyhagyma Ár: 130Ft	Csemegeuborka Ár: 160Ft	Cékla Ár: 140Ft	Vegyes savanyú Ár: 160Ft	Csalamádé Ár:

1/5. melléklet

Név					
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
Az ételek neve					

Név					
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
Az ételek ára					

1/6. melléklet



Wikipédiából, a szabad lexikonból

A **dollár** számos országban, illetve külbirtokon használt pénzegység. Az elnevezés a német *Thaler*ből (magyarul: tallér) ered, amelynek jelentése: völgyi (völgy németül: *Thal*). A Német-római Birodalomban vert Guldengroscheneket (aranyforintnak megfelelő értékű ezüstöt tartalmazó garas) a Joachimsthalban bányászott ezüstből verték.
Az **amerikai dollár** vagy **USA dollár** az Amerikai Egyesült Államok hivatalos fizetőeszköze. Általában a $ (dollárjel) rövidítéssel jelöljük, vagy ha szükséges, hogy megkülönböztessük a többi dollárjellel jelölt valutanemtől, akkor az US$ vagy USD rövidítéssel. (Megjegyzés: A $ szimbólumot egyes országokban a peso és az escudo jelölésére is használják.) 1 amerikai dollár 100 centtel egyenlő.
A dollár használatát az Egyesült Államok Konföderációjának Kongresszusa fogadta el 1785. július 6-án, és mára már ez a legelterjedtebb pénznem a világon. Egyes országok az amerikai dollárt használják saját hivatalos fizetőeszközük gyanánt, és sok országban használják nem hivatalos másodlagos fizetőeszközként.

2/1. melléklet

Paprikash Restaurant was established in 1995 in Chicago

Előételek/Appetizers		Kerekített érték ($)	Kerekített érték (Ft)	Pontos érték (Ft)
Körözött	$3.95	4	788	778.15
Paraszttál	$8.95	9	1773	1763.15
Fokhagymás kolbász	$8.45	9	1773	1664.65
Hortobágyi húsos palacsinta	$6.95	7	1379	1369.15
Lángos	$1.95	2	591	384.15

Saláták/Salads

Uborkasaláta	$2.60	3	591	512.2
Friss saláta	$4.00	4	788	788
Csalamádé	$3.45	4	788	679.65
Piros káposzta	Nagy: $3.45	3	591	788
	Kicsi: $2.45	4	788	679.65

Levesek/Soups

Gulyásleves	$4.25	4	788	837.25
Gombaleves	$4.25	4	788	837.25
Halászlé	$6.25	6	1182	1231.25
Meggyleves	$4.25	4	788	837.25

Vegetarian Entrées

Burgonyás lángos lecsóval	$9.50	10	1970	1871.5
Túróstészta	$8.50	9	1773	1674.5
Káposztástészta	$6.95	7	1379	1369.15
Lecsó	$7.50	8	1576	1477.5
Tökfőzelék	$6.95	7	1379	1369.15

Főételek/Entrées		Kerekített érték ($)	Kerekített érték (Ft)	Pontos érték (Ft)
Csirkepaprikás	$14.50	15	2955	2856.5
Borjúpaprikás	$19.50	20	3940	3841.5
Marhapörkölt	$14.50	15	2955	2856.5
Sertéspörkölt	$14.50	15	2955	2856.5
Burgonyás lángosba göngyölt marhapörkölt	$13.90	14	2758	2738.3
Pacalpörkölt	$14.95	15	2955	2945.15
Pirított borjúmáj	$13.95	14	2758	2748.15
Rostonsült sertésborda	$15.95	16	3152	3142.15
Cigánypecsenye	$14.95	15	2955	2945.15
Skirt steak román módra	$17.50	18	3546	3447.5
Hargitai birkatokány	$16.75	17	3349	3299.75
Lazac	$17.50	18	3546	3447.5
Bakonyi sertéskaraj	$14.95	15	2955	2945.15
Kacsasült	$17.50	18	3546	3447.5
Óvári sertészelet	$15.95	16	3152	3142.15
Bélszínszelet Budapest módra	$18.50	19	3743	3644.5
Túróscsusza	$8.95	9	1773	1763.15
Lecsó	$7.90	8	1576	1556.3
Tökfőzelék	$6.95	7	1379	1369.15
Töltöttkáposzta	$14.50	15	2955	2856.5
Sült báránycomb lecsós tarhonyával	$18.95	19	3743	3733.15
Székelykáposzta	$13.95	14	2758	2748.15

Desszertek – Desserts

Somlói galuska	$5.25	5	985	1034.25
Palacsinta	$4.50	5	985	886.5
Gundelpalacsinta	$6.95	7	1379	1369.15
Gesztenyepüré	$6.25	6	1182	1231.25
Dobostorta	$6.25	6	1182	1231.25
Rétes	$4.50	5	985	886.5

Paprikash Restaurant was established in 1995 in Chicago
(A paprikás éttermet 1995-ben nyitották meg Chicagóban.)

Előételek/Appetizers		Kerekített érték ($)	Kerekített érték (Ft)	Pontos érték (Ft)
Körözött	$3.95			
Paraszttál	$8.95			
Fokhagymás kolbász	$8.45			
Hortobágyi húsos palacsinta	$6.95			
Lángos	$1.95			

Saláták/Salads

Uborka saláta	$2.60			
Friss saláta	$4.00			
Csalamádé	$3.45			
Piroskáposzta	Kicsi: $2.45 Nagy: $3.45			

Levesek/Soups

Gulyásleves	$4.25			
Gombaleves	$4.25			
Halászlé	$6.25			
Meggyleves	$4.25			

Vegetarian Entrées

Burgonyás lángos lecsóval	$9.50			
Túróstészta	$8.50			
Káposztástészta	$6.95			
Lecsó	$7.50			
Tökfőzelék	$6.95			

Főételek/Entrées		Kerekített érték ($)	Kerekített érték (Ft)	Pontos érték (Ft)
Csirkepaprikás	$14.50			
Borjúpaprikás	$19.50			
Marhapörkölt	$14.50			
Sertéspörkölt	$14.50			
Burgonyás lángosba göngyölt marhapörkölt	$13.90			
Pacalpörkölt	$14.95			
Pirított borjúmáj	$13.95			
Rostonsült sertésborda	$15.95			
Cigánypecsenye	$14.95			
Skirt steak román módra	$17.50			
Hargitai birkatokány	$16.75			
Lazac	$17.50			
Bakonyi sertéskaraj	$14.95			
Kacsasült	$17.50			
Óvári sertés-szelet	$15.95			
Bélszínszelet Budapest módra	$18.50			
Túróscsusza	$8.95			
Lecsó	$7.90			
Tökfőzelék	$6.95			
Töltöttkáposzta	$14.50			
Sült báránycomb lecsós tarhonyával	$18.95			
Székelykáposzta	$13.95			

Desszertek – Desserts

Somlói galuska	$5.25			
Palacsinta	$4.50			
Gundel Palacsinta	$6.95			
Gesztenye Püré	$6.25			
Dobos Torta	$6.25			
Rétes	$4.50			

2/2. melléklet

Egy kis éttermi illemtan

1. A vendéglőbe nem vagyunk hivatalosak, de mégis vendégek vagyunk.
2. Ha nő és férfi együtt megy, akkor a férfi lép be elsőként. Nem udvariatlanság ez, hanem a nő védelme. Először is néhány pillantással fel kell mérnie a férfinak, hogy az a hely, ahova érkeztek, megfelelő-e a társaságában lévő hölgynek.
3. Ha maradnak, a férfi feladata, hogy asztalt keressen, és odavezesse társaságát. Ha több üres asztal is van, a partner véleményét is kikérve dönt. A férfi halad elöl, a hölgy néhány lépéssel mögötte követi.
4. Egy férfi soha ne foglaljon helyet a nő jobbján, csak ha erre felkérték.
5. A férfi csak akkor üljön le, ha a társaságban lévő összes nő már helyet foglalt.
6. A belépés és a helyfoglalás között egyetlen teendőnk van: a kabátok elhelyezése. A férfi már az ajtóban leveszi a kalapját. A fogashoz, vagy a ruhatárhoz érve a férfi lesegíti a nő kabátját, ezt nem engedheti át a pincérnek. Esetleg a férfi kabátjának levételében segédkezhet a pincér. A szék karjára ne tegyük soha a ruhadarabjainkat.
7. Vendéglőben, étteremben mindig halkan beszéljünk. Nincs szükség arra sem, hogy beszédünket nagy taglejtésekkel kísérjük.
8. Ha ismerősök mennek el az asztalunk mellett, fejbólintással üdvözöljük őket. Ilyen köszönés alkalmával nem kell felállnunk. Ha az ismerős megáll, és beszédbe elegyedik velünk, akkor mindenképpen fel kell állnunk, így illik maradni, amíg az ismerős el nem távozik.
9. Nyilvános helyen pincérnek szólítják a férfi kiszolgálót, a fizetőpincért esetleg főúrnak lehet nevezni.
10. A női kiszolgálók megszólítása: „kisasszony”.

Amikor rendelünk

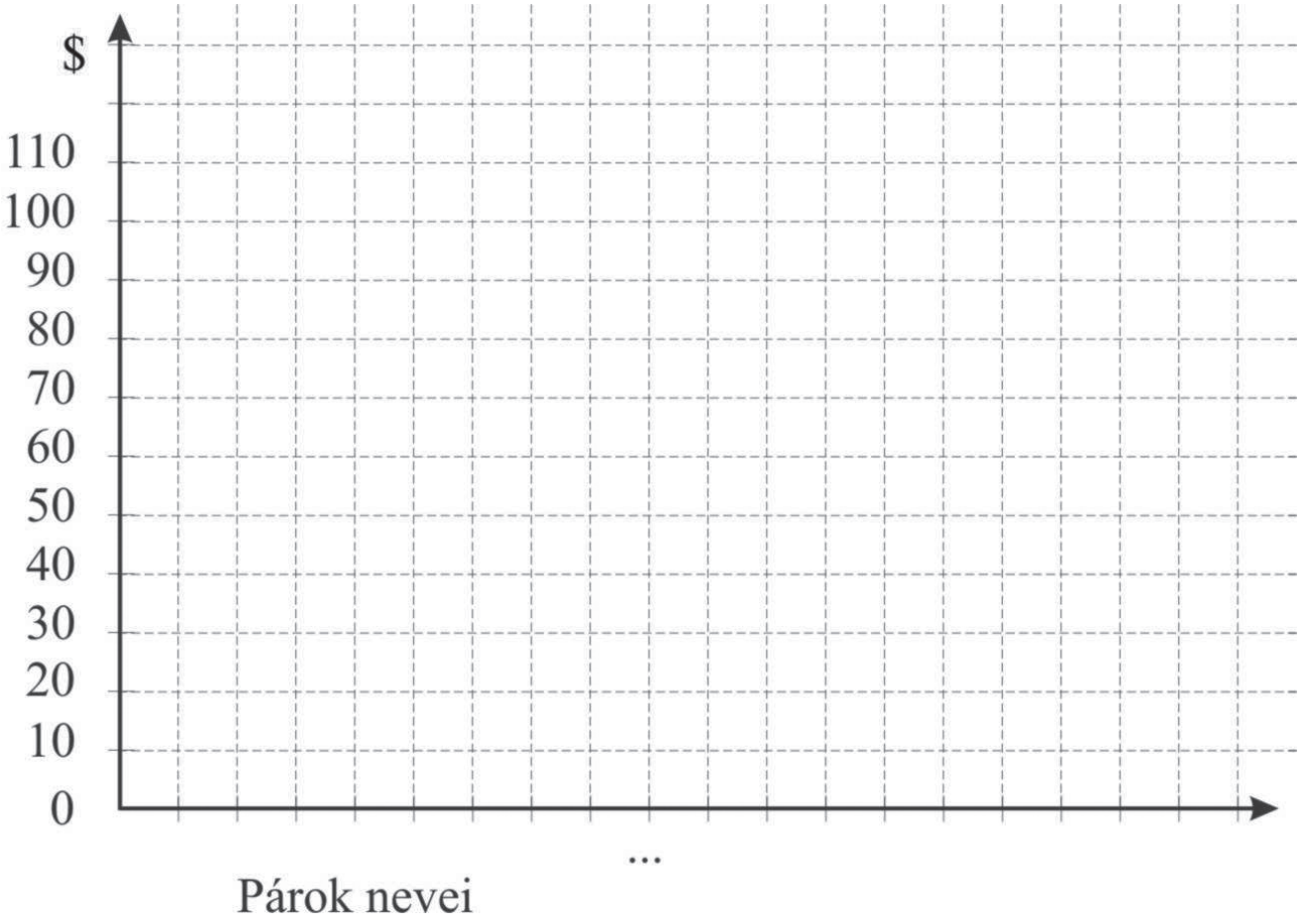
11. Ha rendelni akarunk, ne kopogjunk az asztalon, ne kocogtassuk a poharakat, és ne kiabáljunk a pincérnek. Egy figyelmes pincér egy pillantásból megérti a vendég kérését.
12. A vendégek közül az étlapot a hölgy, az itallapot a férfi kapja meg elsőként. Ha az étlap az asztalon fekszik, a férfi átnyújtja a nőnek.
13. A férfi dolga a javaslattétel az ételre és az italra. Természetesen ez nem megkötés a hölgyek számára.
14. Az étlapon találkozunk olyan ételekkel, amelyeket nem ismerünk. Ekkor általában nem megrendeljük azokat – mert lehet, hogy nem szeretnénk –, hanem a pincértől megkérdezzük, hogy miből készült és milyen ízű. Ha asztaltársunkkal megegyeztünk abban, hogy mit fogyasztunk, megadjuk a rendelést.
15. Az ételt a pincér elsőként a hölgynek tálalja. Az italt viszont a férfinak, aki megkóstolja, és ha megfelelő ízűnek és hőmérsékletűnek tartja, fejbólintással jelzi az elfogadást. Nem szabad minden áron kifogást keresni a felkínált italban.
16. Az italok töltése a társaságban a férfi dolga, ha erről megfeledkezett, a nő figyelmeztesse.
17. Szokás italokkal koccintani. Illetlen dolog túl hangosan, magunkra felhívva a figyelmet, koccintani.

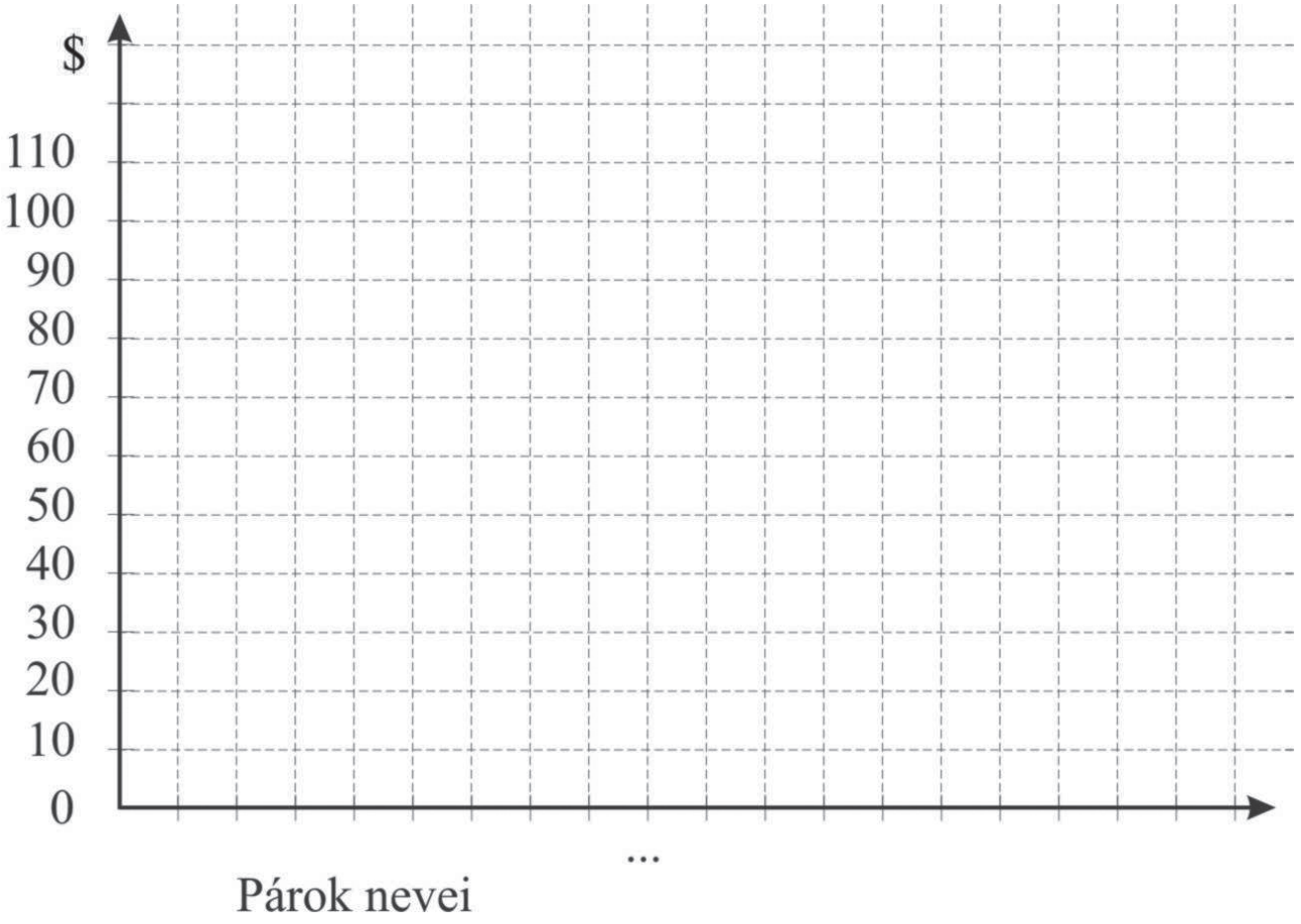
Amikor távozunk

18. A számlát teljes egészében a férfi fizeti, kivéve, ha előre megállapodtak abban, hogy egyenként fizetnek.

1.2. Ha valaki elmegy az asztaltársaságtól, illik az ottmaradóktól elköszönni. Hölgy távozásakor a férfiak felállva köszönnek, a hölgyek ülve maradnak. Ha a nő és a férfi együtt hagyja el a vendéglőt, a nő megy elöl, és a férfi kinyitja előtte az ajtót.

2/3. melléklet





3/1. melléklet

A PIZZA

A Wikipédiából, a szabad lexikonból.

A **pizza** olasz eredetű étel, mára az egész világon elterjedt. Alapja egy lapos kenyérféle, melyet paradicsomos szósszal borítanak, erre különféle rátétek jönnek (leggyakoribbak a különféle zöldségek, gomba és felvágottak), végül reszelt sajttal szórják meg, és sütőben megsütik. Jellegzetes fűszerei közé tartozik az oregánó.
Neve kelt tészta alapú ételeket jelentett, valószínűleg a *pinza* szóból ered, mely *pincere* (összegyúrni) szóból származik.
Bár Olaszországból ered, rengeteg olyan változata alakult ki, melyek másféle tájak konyhaművészetének jellegzetességeit viselik magukon, ilyen például az ananászos–sonkás hawaii pizza, a kukoricás mexikói, vagy a csípős, kolbászos magyaros pizza. A változatos feltétek nélküli, csak paradicsomszósszal és sajttal ízesített „alap”-pizzát *pizza margheritá*nak hívják. A félbehajtott pizza neve *calzone*. Pizzákat rendszerint a pizzériákban lehet kapni, többségük házhoz is szállítja, telefonon vagy interneten lehet rendelni tőlük. Fagyasztott állapotban áruházakban is kapható, akár a kész pizza, amit csak meg kell sütni, akár csak a tésztája, ami tetszés szerint ízesíthető.

Története

A pizza első feltűnése a dél-itáliai görög kolóniák (*Magna Graecia*) idejére datálható. Vergilius *Aeneis*ében említik először. Az i. e. 3. században Marcus Porcius Cato a Róma történetéről írt munkájában említ egy „lapos kelt tésztát, melyet olívaolajjal, fűszerekkel és mézzel édesítenek, és köveken sütnek meg”. Pompeii városában a régészek feltárták a mai modern pizzériák elődjeit.
Az ókori római pizzaféleségek még nagymértékben különböztek a maiaktól. A paradicsomot ekkor Európában még nem ismerték, ahogy az indiai vízibivalyt sem, amelynek tejéből az igazi mozzarellasajt készül. A paradicsomot eleinte mérgezőnek gondolták (több rokona valóban az), és nem használták étkezéshez, a 18. század végére azonban elterjedt, és Nápoly környékén elkezdték ezzel ízesíteni a pizzákat. Az új ételfajta nagy népszerűségre tett szert és helyi nevezetességnek számított.
A modern pizza feltalálását nápolyi Raffaele Espositónak tulajdonítják, aki az 1780-ban alapított és ma *Pizzeria Brandi* néven még mindig működő *Pietro e basta cosi* sütödében dolgozott, és 1889-ben a szavojai I. Umberto király és Margherita királyné látogatása alkalmából különleges pizzát készített. A pizza az olasz nemzeti színekben készült: zöld (bazsalikom), fehér (mozzarella) és piros (paradicsom), és készítője a királynéról nevezte el. Ebből alakult ki, amit ma pizza néven ismerünk.
Kb. 1830-ig utcai árusok árulták a pizzát, majd Nápolyban megnyílt az első igazi pizzéria, az *Antica Pizzeria*, ami még mindig működik, a Via Port'Alba 18. szám alatt.

3/2. melléklet

a)

b)

c)

d)

e)

f)

3/3. melléklet

PIZZÁK MAGYARORSZÁGON				
PIZZÁK	Kicsi	Közepes	Nagy	Óriás
Margarita	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Pepperóni	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Gomba	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Zöld paprikás	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Hamburgeres	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Sonkás	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Kolbászos	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Füstölt húsos	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Hawai	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Mindenből egy kicsi	1300 Ft	3000 Ft	5700 Ft	
Vegetariánus	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	
Tenger gyümölcsei	1650 Ft	3300 Ft	6000 Ft	
Húsos	1650 Ft	3300 Ft	6000 Ft	
Görög	1150 Ft	2760 Ft	4740 Ft	

PIZZÁK ANGLIÁBAN				
PIZZÁK	Kicsi	Közepes	Nagy	Óriás
Margarita	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Pepperóni	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Gomba	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Zöld paprikás	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Hamburgeres	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Sonkás	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Kolbászos	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Füstölt húsos	Ł 9.00	Ł 12.95	Ł 15.95	Ł 18.95
Hawai	Ł 10.00	Ł 14.75	Ł 17.95	Ł 20.95
Mindenből egy kicsi	Ł 10.00	Ł 14.75	Ł 17.95	Ł 20.95
Vegetariánus	Ł 10.00	Ł 14.75	Ł 17.95	Ł 20.95
Tenger gyümölcsei	Ł 11.00	Ł 16.25	Ł 20.25	Ł 22.50
Húsos	Ł 11.00	Ł 16.25	Ł 20.25	Ł 22.50
Görög	Ł 11.00	Ł 16.25	Ł 20.25	Ł 22.50

PIZZÁK AMERIKÁBAN				
PIZZÁK	Kicsi	Közepes	Nagy	Óriás
Margarita	$ 9.50	$ 13.50		
Pepperóni	$ 11.60	$ 15.00		
Gomba	$ 11.50	$ 15.50		
Zöld paprikás	$ 11.70	$ 15.00		
Hamburgeres	$ 12.80	$ 15.95		
Sonkás	$ 12.00	$ 16.50		
Kolbászos	$ 12.00	$ 16.50		
Füstölt húsos	$ 12.00	$ 16.50		
Hawai	$ 15.00	$ 19.75		
Mindenből egy kicsi	$ 15.00	$ 19.75		
Vegetariánus	$ 11.00	$ 15.75		
Tenger gyümölcsei	$ 15.00	$ 21.25		
Húsos	$ 11.00	$ 15.25		
Görög	$ 11.00	$ 16.25		

PIZZÁK KÍNÁBAN				
PIZZÁK	Kicsi	Közepes	Nagy	Óriás
Margarita	¥ 25	¥ 50	¥ 70	
Pepperóni	¥ 25	¥ 60	¥ 90	
Gomba	¥ 30	¥ 70	¥ 100	
Zöld paprikás	¥ 70	¥ 119	¥ 139	
Hamburgeres	¥ 30	¥ 75	¥ 105	
Sonkás	¥ 35	¥ 80	¥ 120	
Kolbászos	¥ 30	¥ 75	¥ 115	
Füstölt húsos	¥ 30	¥ 75	¥ 105	
Hawai	¥ 25	¥ 60	¥ 90	
Mindenből egy kicsi	¥ 30	¥ 75	¥ 115	
Vegetariánus	¥ 30	¥ 75	¥ 115	
Tenger gyümölcsei	¥ 30	¥ 75	¥ 105	
Húsos	¥ 30	¥ 75	¥ 105	
Görög	¥ 30	¥ 70	¥ 100	

PIZZÁK OLASZORSZÁGBAN				
PIZZÁK	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**	**Óriás**
Margarita	4.00 €	4.5 €	6 €	9 €
Pepperóni	5.00 €	5.5 €	6.5 €	9.95 €
Gomba	5.50 €	5.95 €	6.95 €	9.95 €
Zöld paprikás				
Hamburgeres				
Sonkás	6.00 €	6.95 €	7.95 €	10.95 €
Kolbászos	6.00 €	6.95 €	7.95 €	10.95 €
Füstölt húsos				
Hawai				
Mindenből egy kicsi	7.00 €	8.75 €	10.00 €	12.95 €
Vegetariánus	6.00 €	7.75 €	9.00 €	11.95 €
Tenger gyümölcsei	8.00 €	10.25 €	12.25 €	14.50 €
Húsos				
Görög	7.50 €	8.25 €	10.25 €	12.50 €

3/4. melléklet

Devizanem	100		százasra kerekítve	1	százasra kerekített értékből
Angol font Ł		37 943 Ft	37 900 Ft		379 Ft
USA dollár $		19 636 Ft	19 600 Ft		196 Ft
Kínai yuan ¥		2 372 Ft	2 300 Ft		23 Ft
Euró €		25 771 Ft	25 700 Ft		257 Ft

3/5. melléklet

Pizzák	HUF	Ł	HUF	$	HUF	¥	HUF	€	HUF	leg-olcsóbb
Összesen										

3/6. melléklet

Ellenőrző táblázatok

PIZZÁK ANGLIÁBAN				
PIZZÁK	**Kicsi HUF**	**Közepes HUF**	**Nagy HUF**	**Óriás HUF**
Margarita	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Pepperóni	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Gomba	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Zöld paprikás	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Hamburgeres	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Sonkás	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Kolbászos	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Füstölt húsos	3411	4908.05	6045.05	7182.05
Hawai	3790	5590.25	6803.05	7940.05
Mindenből egy kicsi	3790	5590.25	6803.05	7940.05
Vegetariánus	3790	5590.25	6803.05	7940.05
Tenger gyümölcsei	4169	6158.75	7674.75	8527.5
Húsos	4169	6158.75	7674.75	8527.5
Görög	4169	6158.75	7674.75	8527.5

PIZZÁK AMERIKÁBAN				
PIZZÁK	**Kicsi HUF**	**Közepes HUF**	**Nagy HUF**	**Óriás HUF**
Margarita	1862	2646		
Pepperóni	2273.60	2940		
Gomba	2254	3038		
Zöld paprikás	2293.20	2940		
Hamburgeres	2508.80	3126.20		
Sonkás	2352	3234		
Kolbászos	2352	3234		
Füstölt húsos	2352	3234		
Hawai	2940	3871		
Mindenből egy kicsi	2940	3871		
Vegetariánus	2156	3087		
Tenger gyümölcsei	2940	4165		
Húsos	2156	2989		
Görög	2156	3185		

PIZZÁK KÍNÁBAN				
PIZZÁK	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**	**Óriás**
Margarita	575	1150	1610	
Pepperóni	575	1380	2070	
Gomba	690	1610	2300	
Zöld paprikás	1610	2737	3197	
Hamburgeres	690	1725	2415	
Sonkás	805	1840	2760	
Kolbászos	690	1725	2645	
Füstölt húsos	690	1725	2415	
Hawai	575	1380	2070	
Mindenből egy kicsi	690	1725	2645	
Vegetariánus	690	1725	2645	
Tenger gyümölcsei	690	1725	2415	
Húsos	690	1725	2415	
Görög	690	1610	2300	

PIZZÁK OLASZORSZÁGBAN				
PIZZÁK	**Kicsi**	**Közepes**	**Nagy**	**Óriás**
Margarita	1028	1156.50	1542	2313
Pepperóni	1285	1413.50	1670.50	2557.15
Gomba	1413.50	1529.15	1786.15	2557.15
Zöld paprikás	Nincs ilyen pizza			
Hamburgeres	Nincs ilyen pizza			
Sonkás	1542	1786.15	2043.15	2814.15
Kolbászos	1542	1786.15	2043.15	2814.15
Füstölt húsos	Nincs ilyen pizza			
Hawai	Nincs ilyen pizza			
Mindenből egy kicsi	1799	2248.75	2570	3328.15
Vegetariánus	1542	1991.75	2313	3071.15
Tenger gyümölcsei	2056	2634.25	3148.25	3726.50
Húsos	Nincs ilyen pizza			
Görög	1927.50	2120.25	2634.25	3212.50