

1- Utilitza el que saps i les alineacions per crear un text com el següent. Guarda-ho amb el nom "t03ex01-EITeuNom".

### LA BALANGUERA

La Balanguera misteriosa  
com una aranya d'art subtil  
buida que buida la filosa  
de nostra vida treu el fil.  
Com una parca bé cavil·la  
teixint la tela per demà.

La Balanguera fila fila  
La Balanguera filarà.

Girant l'ullada cap enrera  
guaita les ombres de l'avior  
i de la nova primavera  
sap on s'amaga la llavor.  
De la infantesa que s'enfila  
de la vellura que s'en va.

La Balanguera fila fila  
La Balanguera filarà.

Joan Alcover

NOTA: els canvis de línia d'una mateixa estrofa fes-los pitjant Maj+Intro. Aconseguiràs canviar de línia i fer que alhora cada estrofa es consideri un sol paràgraf.

2- Escribeu un text com el del requadre. Has d'utilitzar sagnies i vinyetes. Guarda-ho amb el nom "t03ex02-EITeuNom".

### **Cocarros d'espínacs**

En la cuina mallorquina hi ha una gran varietat de coques i masses de farina de blat, que vénen de l'antiga cuina tradicional. Hi ha coques dolces i salades, amb peixos i carns, botifarres i barrejades, obertes i farcides de diferents verdures i fruites de temporada. Proposam una d'aquestes receptes, però també es pot farcir de restes de tombet, de verdures rostides, etc.

#### **Ingredients per a 4 persones**

- Un tassellet d'aigua tèbia
- Dos tassellets d'oli d'oliva extra verge
- Farina
- Dos manats d'espínacs (nets, sense tiges)
- Dues cebes tendres netes i picades
- 20 g de pinyons
- 20 g de panses
- Sal
- Pebre
- Nou moscada i altres herbes (orenga, sajolida, etc.)

#### **Elaboració**

Escalfam prèviament el forn a temperatura mitjana (uns 180° aprox.). Mesclam bé l'aigua i l'oli i afegim farina poc a poc, fins a formar una massa consistent però tova. La tapam i la deixam reposar.

Tallam els espínacs i els mesclam amb tots els ingredients del farciment. Ho reservam.

Dividim la massa en quatre trossos, formam bolles i les estenem amb el corró. Posam al centre una quarta part del farciment, tanquem els cocarros pel mig retorcent o pessigant-lo.

Untam d'oli una placa de forn, hi posam els cocarros i la fiquem al forn. I fins que siguin cuits.

3- Practica la numeració multinivell escrivint un text com el del requadre. Guarda-ho amb el nom "t03ex03-EITeuNom".

- Capítol primer
  - Primer apartat
  - Segon apartat
  - Tercer Apartat
    - Un subapartat
    - Un altre subapartat
  - Quart subapartat
- Capítol segon
  - Primer apartat
  - Segon apartat
    - Un subapartat
- Capítol tercer
  - Primer apartat
  - Segon apartat
  - Tercer Apartat
- Capítol quart

4- Agafa un text prou llarg (prop d'una pàgina) i formata-ho amb diferents columnes. Fes proves diferents en 5 pàgines diferents d'un mateix document. Guarda-ho amb el nom "t03ex04-EITeuNom".

5- Vocabulari. Escriu (amb l'editor de text evidentment) les següents paraules i el seu significat. Guarda-ho amb el nom "Vocabulari e3- EITeuNom"

Columna

Flux de text

Alineació justificada

Taula

Línies òrfenes

Pic

Línies vídues