

bkvcom

Kommunikation mit verschiedenen Pc's unter BKVWIN

Peter Kirischitz

Inhalt:

Inhalt:	2
BKVKommunikation.....	3
Windows Grundlagen.....	5
Ordner für Rezepte anlegen.....	5
Ordner BKVWIN.....	6
Startsymbol auf Desktop ziehen.....	6
Rezview.....	7
Rezview aus dem Internet laden	7
Startbildschirm.....	7
Rezeptliste	8
Werkzeuge	8
Rezeptpfade festlegen	9
Web-Rezepte	10
Rezeptliste	11
Vorschau	12
Speiseplan	13
Bedarfsliste	14

BKVkommunikation

Einerseits werden die didaktischen Methoden des Unterrichts immer ausgefeilter, Unterrichtsmaterialien immer bunter und raffinierter, andererseits zwingt uns die Schulautonomie immer sparsamer mit den Ressourcen umzugehen. Gratiskopien den Schülern zur Verfügung zu stellen, wird immer schwieriger, ja für manche Schulen liegt das schon im Bereich der ökonomischen Utopie.

Die Zeit, in der noch unnötig Papier ausgedruckt und mit unhandlich schweren Arbeitsmappen spazieren gegangen wird, geht langsam aber sicher vorbei. Tendenzen für die Entwicklung eines virtuellen Informationssystems an allen Schulen werden immer deutlicher sichtbar.

Ich kann mir heute schon nicht mehr vorstellen, dass ich, so wie vor fünf Jahren, für jede Klasse eine Mappe mit der Lehrstoffverteilung, Unterrichtsplanung, Beurteilungsbogen und allen Terminen, die die Klasse betreffen, mit mir herumschleppe.

All diese notwendigen unterrichtsorganisatorischen Variablen liegen nun fein - säuberlich und gut geordnet am PC in der betreffenden Lehrküche oder am Notebook.

Bei meiner letzten Umfrage in der ersten Septemberwoche 2000 nach den Möglichkeiten Rezepte und Unterrichtsunterlagen unseren Schülern virtuell zur Verfügung zu stellen wurde folgendes Ergebnis manifest:

→ 94% aller unserer Schüler haben zuhause einen PC.

→ 72% davon können ihre Unterlagen in Farbe ausdrucken.

Das bedeutet, dass vorerst einmal Arbeitsblätter, Rezepturen per Diskette weitergegeben werden. Das bringt zwar der Schule Einsparungen bei den Kopierkosten, aber für den Lehrer, der möglicherweise alle Disketten kopieren sollte, noch immer keine echte Arbeitserleichterung.

→ 44% aller Schüler haben zuhause einen E-Mailanschluss und viele geben Farbausdrucke von ihren Arbeitsblättern an ihre SchulkollegInnen weiter.

Dieser Tatsache alleine entspreche ich nur mehr 40% der Kopien, im Vergleich zur früheren Methode der Verteilung der Unterrichtsunterlagen.

→ 100% unserer Schüler haben jedoch im Schulnetzwerk einen eigenen Arbeitsplatz und können auf jedem PC in der Schule mit ihrem Namen und eigenem Passwort ihren Bildschirm öffnen. Jeder Schüler hat Zugriff auf den Publik – Ordner, in dem die nächste Lehreinheit hinterlegt werden kann. Schüler kopieren sich diese Lehreinheit selbstständig und bringen die notwendigen Arbeitsblätter in den Unterricht mit.

Das lästige „Bitte, ich war letztes Mal krank. Kann ich die Kopien haben?“ fällt weg. Über den ökonomischen Vorteil dieser Methode erübrigt sich jede Diskussion. Nicht zu vergessen; bis alle Unterlagen zum Unterrichtsbeginn ausgeteilt sind, alle Schüler ihre Blätter gelocht und eingeordnet haben, vergeht wertvolle Unterrichtszeit.

Pädagogisch oder erzieherisch wird die Kompetenz zum eigenverantwortlichen Lernen und Arbeiten gefördert. Dies soll aber nun nicht Inhalt dieses Buches sein. Wer Interesse für dieses Thema zeigt kann mehr darüber in der Zeitschrift „Pädagogik, pädagogische Beiträge Verlag GmbH., Hamburg, Heft 10, Oktober 2000, Seiten 10 – 16“ erfahren.

Dieses Modul beschäftigt sich mit der Kommunikation zwischen BKVWIN und anderen PC's, gleichgültig ob es sich um das einfache Update aus dem Internet, das Sichern und Wiederherstellen von Daten, Arbeiten mit dem Programmteil „Kuchl“ oder aber auch mit dem Versenden und Weitergeben per Disk von Rezepten an Schüler oder Personen handelt, die nicht BKVWIN auf ihrem PC installiert haben. Die Kenntnisse von „bkvbasis“, siehe „Kirischitz Buch bkvbasis“ unter der URL:

<http://www.piu-printex.at>

werden, um Wiederholungen zu vermeiden, in diesem Modul vorrausgesetzt. Sehr oft werden die Rezepte zum Weiterleiten allerdings nicht direkt im BKVWIN gespeichert. Daher ist es notwendig, dass erstens Ordner für die Rezepturen angelegt werden und, dass man zweitens genau weiß, auf welchem Pfad man BKVWIN findet.

Windows Grundlagen

Ordner für Rezepte anlegen

Ordner sollen so angelegt sein, dass man das Gesuchte rasch und problemlos wiederfindet. So trivial dieser Einleitungssatz klingen mag, muss ich gestehen, dass selbst ich immer wieder meine Ordner umorganisiere, damit ich bei meinen umfangreichen Daten leichter den Überblick behalten kann.

Natürlich ist die Ordnerstruktur Geschmackssache und abhängig von der Priorität, die man diesen Ordnern zuweist. Rezepturen sind für mich mein „täglich Brot“, daher stehen diese Ordner sehr hoch in meiner hierarchischen Ordnung der Verzeichnisstruktur.

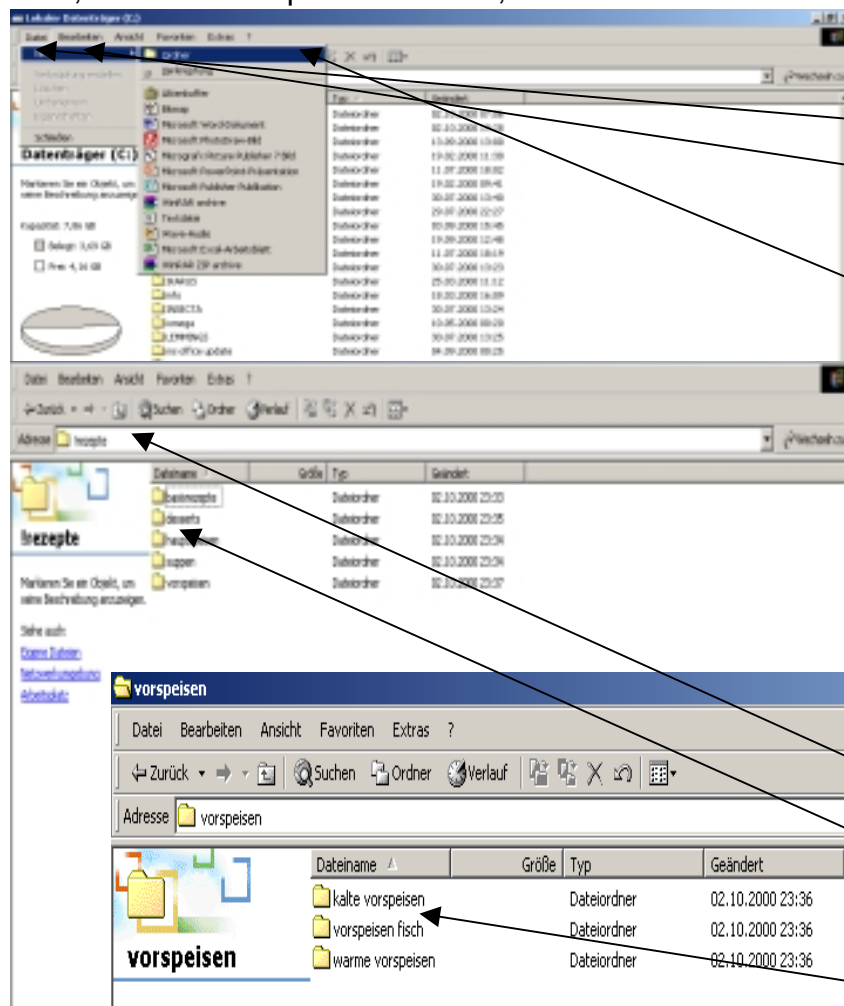
Jedenfalls hat es sich bewährt den Ordner für die Rezepte direkt auf der Festplatte C:\ anzulegen.

Ein kleiner Trick zu Beginn:

Setzt man vor den Namen des Ordners ein Rufzeichen (!), steht dieser am Anfang der Ordnerstruktur, weil Zeichen vor einer alphabetischen Reihung angezeigt werden.

Mein Ordner für die Rezepturen heißt deshalb in diesem Beispiel „!rezepte“.

Also, zuerst Arbeitsplatz anklicken, dann das Laufwerk C:\ mit Doppelklick öffnen!

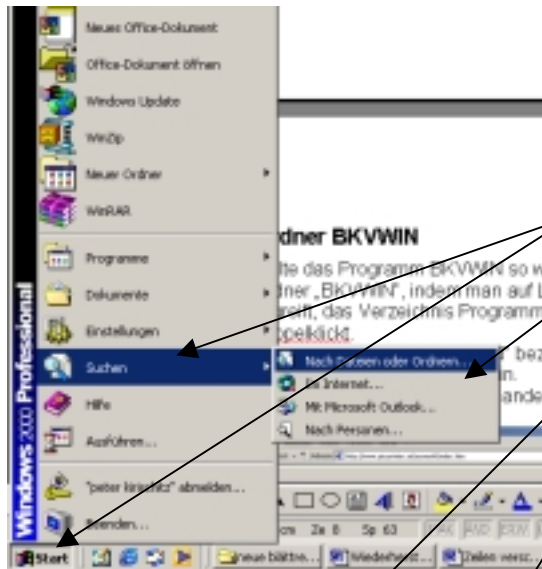


Wählt man mit der Maus in der Menüzeile „Datei“ an, öffnet sich ein Fenster, in dem „Neu“ angeklickt wird. Im Fenster, das sich nun öffnet, wählt man „Ordner“. Ein „Neuer Ordner ist nun am Laufwerk c:\ angelegt. Der Name „Neuer Ordner ist markiert, also blau unterlegt. Über diese Markierung wird nun sofort der gewünschte Name des Ordners geschrieben, also z.B. „!rezepte“. Öffnet man diesen Ordner, kann man mit der selben Methode Unterordner anlegen. Z.B. Vorspeisen, Suppen, Desserts usw., die man noch in weitere Unterordner einteilen kann.

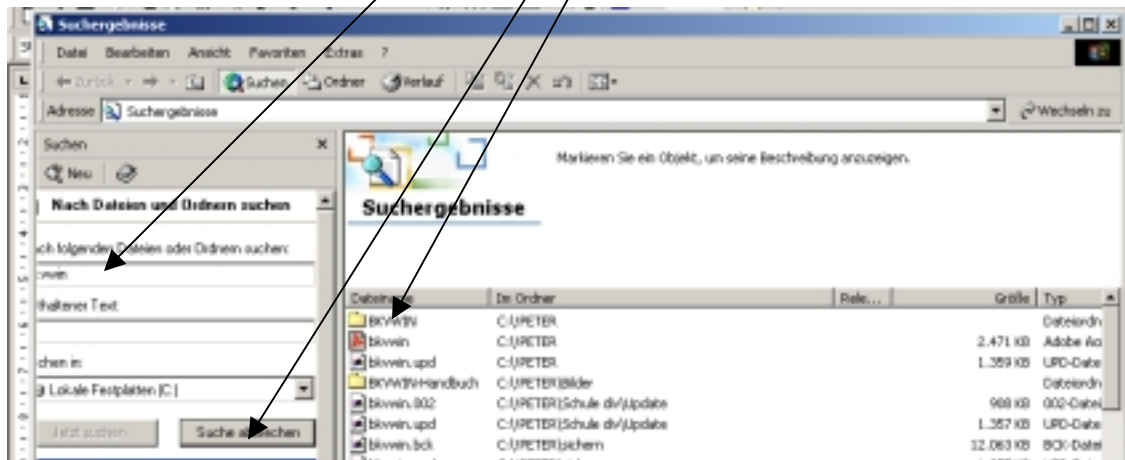
Ordner BKVWIN

Sollte das Programm BKVWIN so wie empfohlen installiert sein, findet man den Ordner „BKVWIN“, indem man auf Laufwerk C:\ über den Explorer oder Arbeitsplatz zugreift, das Verzeichnis Programme anklickt und in den Ordner Aconsoft doppelklickt.

Der Weg dorthin wird als „Pfad“ bezeichnet und so ausgedrückt:
C:\Programme\Aconsoft\Bkvwin.

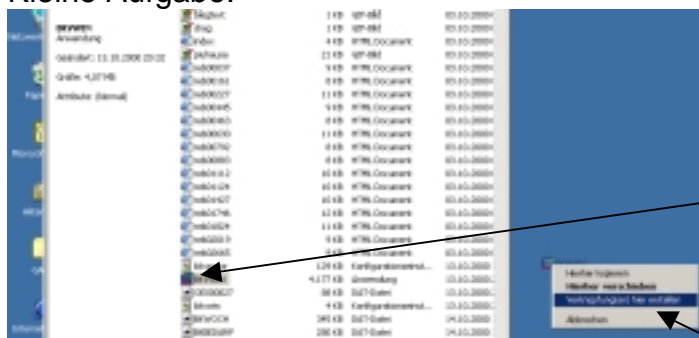


Sollte das Programm an einer anderen Stelle installiert sein, kann man unter „Start“ „Suchen“ und dem Ort, wo gesucht werden soll, im folgenden Fenster den Begriff „bkvwin“ eingeben und auf die Schaltfläche „Suche starten“ klicken. Im nebenstehenden Fenster werden dann die Pfade der Suchergebnisse angezeigt.



Startsymbol auf Desktop ziehen

Kleine Aufgabe:



Weiß man wo unser Ordner liegt, sollte diese Übung kein Problem darstellen! Öffne das Verzeichnis „BKVWIN“ und ziehe das Startsymbol „bkvwin.exe“ mit der gedrückten rechten Maustaste auf dem Bildschirm (Desktop). Maustaste loslassen und „Verknüpfung hier erstellen“ anwählen.

Rezview



Es gibt zwei Möglichkeiten Rezepte aus dem Programm BKVWIN so weiterzugeben, dass der Empfänger, sofern er BKVWIN nicht installiert hat, diese auch auf seinem PC öffnen kann.

1. Die **Konvertierung** in Word, Excel oder in eine Internetseite.

Vorteil: diese Seiten können individuell gestaltet und mit Bild ausgestattet werden.

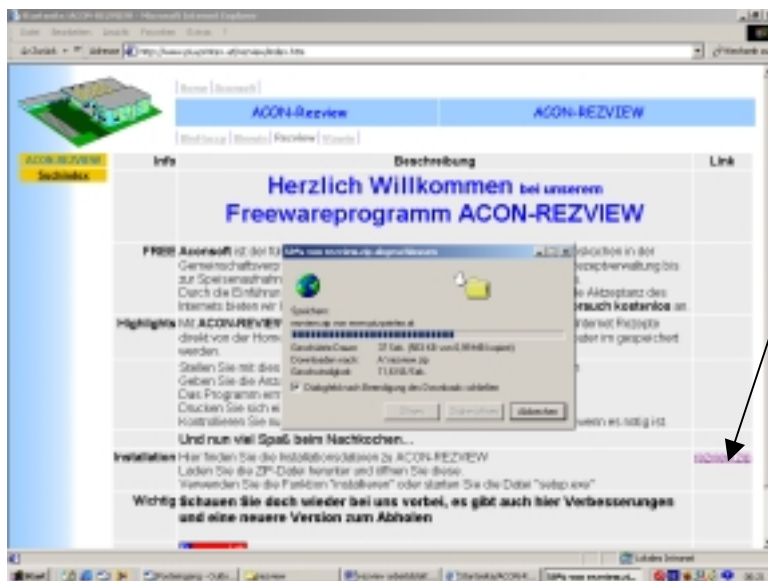
Nachteil: um diese Rezepte gestalten zu können, müssen sie nachbearbeitet werden, was doch einigen Zeitaufwand erfordert. Diese Möglichkeit wird uns in einem späteren Kapitel beschäftigen.

2. Die Übernahme der Rezepte in das Gratisprogramm **Rezview**.

Vorteil: Rezepte werden in einem sehr schönen Layout gestaltet und brauchen nicht nachbearbeitet werden. Speisepläne und Bedarfslisten können erstellt werden. REZVIEW kann gratis aus dem Internet heruntergeladen werden, benötigt wenig Speicher und kann somit auch per E-Mail verschickt oder auf einer Diskette weitergegeben werden.

Nachteil: Noch können keine Bilder eingefügt werden.

Rezview aus dem Internet laden



Auf der Piu-Printex Homepage:

<http://www.piu-printex.at>

die Abteilung „ACONSOFTE“ auswählen, den Link

„[ACONSOFTE-REZVIEW](#)“

anklicken und mit der rechten Maustaste auf

[rezview.zip](#), in der Spalte „Link“ klicken.

In Kontextmenü, also in dem Fenster, das sich nun geöffnet hat, mit „Ziel speichern unter...“ in einem vorbereiteten Verzeichnis auf die Festplatte (oder Diskette) speichern.

Ein Doppelklick auf die geladene Datei entpackt das Programm, welches nun durch anklicken der Datei „setup.exe“ installiert werden kann.

Startbildschirm



Wird Rezview geöffnet, erscheint der Startbildschirm mit ausführlichen Informationen zu den verschiedenen Programmteilen. Mit der Schaltfläche „Programmstart“ kann es losgehen.

Rezeptliste



Nachdem die Schaltfläche „Programmstart“ angeklickt wurde, erscheint das Rezepturendisplay.

Werkzeuge

Symbole



Register

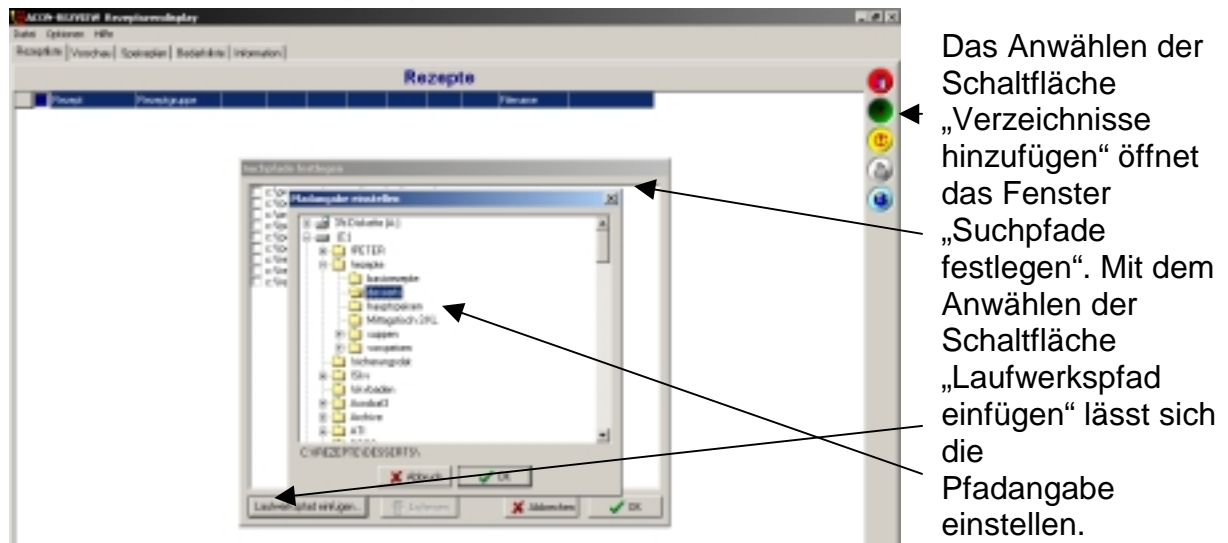


Der optische Programmaufbau ist einem Karteikastensystem ähnlich. Über die Reiter lassen sich rasch die unterschiedlichen Registerblätter anwählen.

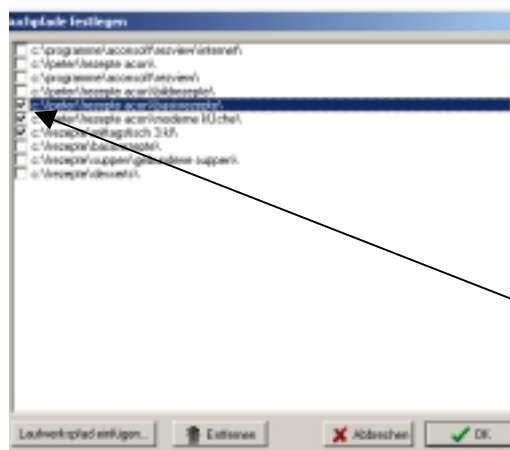
Rezeptpfade festlegen

Die Rezepte müssen bereits im ACON-Format auf einem Ordner auf der Festplatte oder auf einer Diskette zur Verfügung stehen. Wie Rezepte aus BKVWIN auf eine Diskette (oder in ein Verzeichnis) gespeichert werden, wird im „Kirischitzbuch bkvbasis“ auf den Internetseiten von Piu-Printex genau beschrieben. Das Erstellen der Rezeptordner haben wir bereits im ersten Teil, in den Windows Grundlagen besprochen.

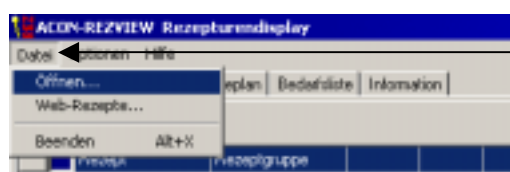
Im ersten Schritt wird dem Programm mitgeteilt, wo sich die Rezepte befinden und die Laufwerkspfade eingefügt.



Am besten werden alle Rezeptpfade eingegeben, damit später auf alle Rezepte rasch zugegriffen werden kann!



Damit nicht der ganze Ballast der Rezepturen beim Arbeiten mitgeschleppt werden muss, sind im nächsten Schritt die Pfade festzulegen, die für die momentane Arbeit benötigt werden. Einfach in die Kästchen auf der linken Seite klicken und so die gewünschten Suchpfade aktivieren. Ein „Hacker!“ zeigt nun an welche Rezeptordner aktiv sind. Mit OK bestätigen und die Rezepte werden im Rezepturendisplay angezeigt.



Alternativ können die Suchpfade auch über die Menüleiste „Datei, öffnen“ als Suchpfad festgelegt werden. Diese Ordner müssen aber trotzdem über die Schaltfläche „Verzeichnisse hinzufügen“ im Suchpfadenfenster aktiviert werden.

Web-Rezepte

Auch im Internet kann man Rezepte zum Einfügen in Rezview finden.



Mit einem Mausklick auf die blaue Weltkugel in der Werkzeugleiste oder alternativ über das Menü „Datei, Web-Rezepte“ öffnet sich die

„Weltkugel“ im neuen Layout. Im Augenblick des Verfassens dieses Manuskriptes findet man ONLINE Rezepte nur auf der Seite des Programmherstellers. Eine Tatsache, die sich stündlich ändern kann. Auch ich arbeite an Rezeptseiten und werde in Kürze damit online gehen.

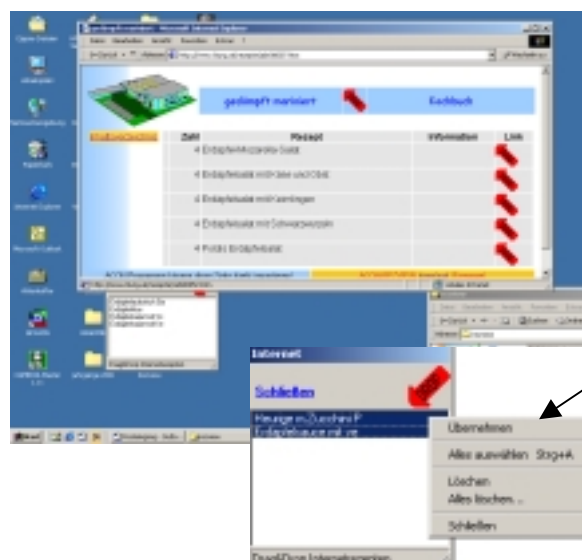
Ein Mausklick auf dem betreffenden Link öffnet den Zugang zu den Rezepten. Zu den Rezepten muss man sich nun durchklicken. Der Begriff

„Kochbuch“ dient dazu als brauchbarer Wegweiser. Ich hoffe, dass das auch für alle zukünftigen Links gilt.

Die roten Pfeile neben dem gewünschten Rezept werden nun einfach in die „Weltkugel“ gezogen.

Die ausgewählten Rezepte werden auf der „Weltkugel“ sichtbar. Mit der rechten Maustaste, können im Kontextmenü nun die ausgewählten Rezepte übernommen werden.

Das Rezepturendisplay öffnet sich nun mit den neuen „Errungenschaften“.



→ Mit Doppelklick auf den  Pfeil kann das Rezept auch geöffnet und ausgedruckt werden.

Achtung, der Browser (das Programm, das die Internetseite anzeigt) muss so verkleinert werden, dass unsere Weltkugel noch Platz auf dem Bildschirm hat. Bei Vollbild würde die „Weltkugel“ hinter den Internetseiten verschwinden, sobald auf den Browser geklickt wird.

Rezeptliste

The screenshot shows the 'Rezepte' (Recipes) window in the ACDP-REVIEW software. The window title is 'ACDP-REVIEW Rezepturschplay'. Below the title bar are menu options: 'Datei', 'Optionen', and 'Hilfe'. A secondary menu bar includes 'Rezeptliste', 'Vorschau', 'Speiseplan', 'Bedarfsliste', and 'Information'. The main area displays a table of recipes with the following columns: 'Rezept', 'Rezeptgruppe', and 'Filename'. The first row is selected and highlighted in blue. The table contains 30 rows of recipe data.

Rezept	Rezeptgruppe						Filename
Endpfeleuttrich G	Auttrich	4	126	529	186	63	c:\programme\...
Endpfeleuc	Auttrich	4	162	682	120	20	c:\programme\...
Endpfele-hale Fülle	gedämpft gefüllt	4	500	2130	303	61	c:\programme\...
Endpfele-harne Fülle	gedämpft gefüllt	4	457	1919	305	306	c:\programme\...
Endpfele-kichte	Biskuit	12	197	806	303	79	c:\programme\...
W-lange Endpfele-Ni	Biskuit	12	301	1262	214	139	c:\programme\...
Endpfele-planne mit l	gedämpft gerichtet	4	660	2762	302	194	c:\programme\...
Schwammelgrütli	gedämpft gerichtet	4	200	1177	230		c:\programme\...
Endpfele-lauce mit vi	gedämpft in Saucen	4	396	1661	241	230	c:\programme\...
Rotweinsopiel	gedämpft in Saucen	4	412	1727	265	83	c:\programme\...
Saure Endpfele	gedämpft in Saucen	4	248	1031	293	5	c:\programme\...
Endpfele-Mozzarella-C	gedämpft mariniert	4	159	637	195	11	c:\programme\...
Endpfele-kat Käsef	gedämpft mariniert	4	463	1907	302	24	c:\programme\...
Endpfele-kat mit Ke	gedämpft mariniert	4	249	1044	295		c:\programme\...
Endpfele-kat mit So	gedämpft mariniert	4	323	1395	219	78	c:\programme\...
Pudle Endpfele-hat	gedämpft mariniert	4	330	1363	211	29	c:\programme\...
Endpfele-gulasch	gedünstet (roh)	4	365	1531	361	18	c:\programme\...
Endpfele-schmauzsp	gedünstet (roh)	4	165	630	184	33	c:\programme\...
Hochzeitangelen	Gemüsig	4	754	3157	737	191	c:\programme\...
Überbackene Endp	geriebt	4	371	1563	217	293	c:\programme\...
Endpfele-grain	geriebt	4	329	1377	154	73	c:\programme\...
Feurige Endpfeleim	gedünstet (roh)	4	259	1085	293	7	c:\programme\...
Endpfele-luppe mit L	gekocht (roh)	4	245	1028	171	65	c:\programme\...
Endpfele-lagne	Im Rahr (roh)	4	657	2900	416	130	c:\programme\...
Endpfele-herrereu-ep	gekocht (roh)	4	192	887	145	21	c:\programme\...
Grinierte Rohmerd	Im Rahr (roh)	4	160	674	195	21	c:\programme\...
Endpfele-Sauerkraut	gekocht (roh)	4	761	3187	186	166	c:\programme\...
Scholle auf Endpfele	Im Rahr (roh)	4	335	1485	174	72	c:\programme\...
Hessige in-Zuccolin	gedünstet (roh)	4	222	932	174	37	c:\programme\...
Endpfele-lauce mit vi	gedämpft in Saucen	4	396	1661	241	230	c:\programme\...
Leuch-Endpfele-oll	Auflauf	4	491	2060	254	79	c:\programme\...
Leuch-Endpfele-oll	Auflauf	4	497	1947	265	100	c:\programme\...

Die ausgewählten Rezepte sind nun mit einigen anderen Informationen in der Rezeptliste.

Die Spalten bieten folgende Informationen.

Beschreibung der Spalten von links nach rechts:

In den Kästchen ganz links mit der Spaltenüberschrift „S“ werden durch Aktivieren also durch Anklicken mit der Maustaste die Speisen für den Speiseplan ausgewählt. Das funktioniert allerdings nur dann, wenn man sich im Register „Speiseplan“ befindet.

In der Spalte „Rezept“ wird der Name des Rezeptes in gekürzter Form angegeben.

„Rezeptgruppe“ beschreibt die Zugehörigkeit der Gruppe wie z.B. Suppen, Vorspeisen, Dessert usw..

„Portionen“ informiert über die Anzahl der Portionen, mit der das Rezept übernommen wurde. Die Portionenanzahl kann im „Speiseplan“ verändert werden.

Die nächsten Spalten „kcal“ (Kalorien), „kJ“ (Joule), „BE“ (Broteinheiten), und „Chol“ (Cholesterin) geben Auskunft über die Inhaltsstoffe der Speisen. Diese gelten für eine Portion und sind nur dann angegeben, wenn sie mit dem Rezept importiert wurden.

Auch die bei der Herstellung der Speisen benötigte Arbeitszeit „AZ“ und „WZ“ Wartezeit kann, in sehr seltenen Fällen, angegeben sein.

Die Spalte „Filename“ zeigt den Ordner an, in dem das Rezept gefunden wurde.

Vorschau

The screenshot shows the ACON-REZVIEW software interface. The main window is divided into two panes: 'Rezepte' (Recipes) on the left and 'Vorschau' (Preview) on the right. The 'Rezepte' pane contains a table with columns for recipe name, group, portion size, and various nutritional values. The 'Vorschau' pane displays the details for the selected recipe, 'Tagliatelle', including ingredients and preparation instructions.

S	Rezept	Rezeptgruppe	Portionen	kcal	KJ	BE	Chol	AZ	WZ	Fr
	Gebrautes Zelnbo	2000 Vorsp.	4	1132						e/\
	Spiegelkatz Schabot	2000 Vorsp.	4	4474						e/\
	Spiegel m. Garnier	2000 Vorsp.	4	572				36	25	e/\
	Tagliatelle mit Masc.	2000 Vorsp.	4	529						e/\
	gest. Seezungenfilet	2000 Vorsp.	4	700						e/\
	Lachs im Weinsai	2000 Vorsp.	4	514						e/\
	Seesepokal Erdbe	2000 Dessert	4	546						e/\
	Geb.Ziegenkäse	Amuse gueule	10	297						e/\
	Spiegelseesuppe	Suppen geb.	4	502						e/\
	Concassé mit Zello	2000 Suppe	4	554						e/\
	Geb. Garnelen mit T		4	735						e/\
	Melone in Schinken	2000 Vorsp.	4	2091	11254	355	113	49	25	e/\

Vorschau

Küchleitz (HELA Wien 100) vom 27.09.2000

Rezept: Tagliatelle mit Masc. Gruppe: 2000 Vorsp.

Tagliatelle
mit Basilikum-Mascarponecreme
4 Portionen

Notwendig:
0,2 Kilo Mehl groß
0,05 Kilo Virezengrieff
4 Stück Eidotter
Olivenöl/Wasser/Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten miteinander verkneten und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dünne austollen und Bandnudeln schneiden. In Salzwasser al dente kochen.

Basilikum-Mascarponecreme:
0,05 Kilo Schalotten
0,05 Kilo Butter
0,2 Liter Hühnerfond
0,2 Kilo Mascarpone
0,01 Kilo Basilikum
0,02 Kilo Pignolen
Salz/Pfeffer

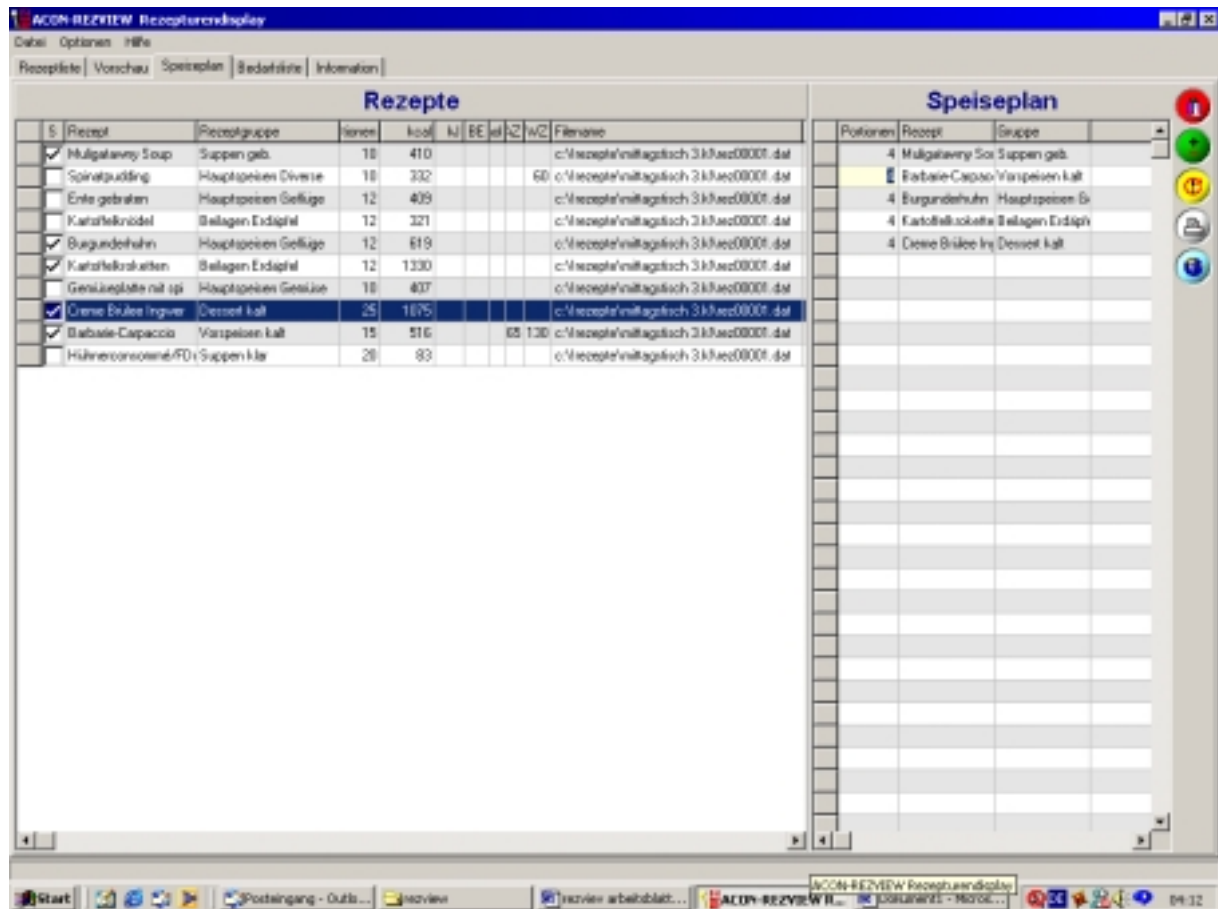
Zubereitung:
Fein geschaltene Schalotten in Butter gleich anbraten. Mit Hühnerfond auffüllen und leicht schmelzen. Mascarpone befüllen und erneut bis cremige Konsistenz aufkochen. Salzen, pfeffern und kurz vor dem servieren mit frischen Basilikumblättern aufstreuen.
Mit den Nudeln vereinigen. Mit Basilikumblättern und gerösteten Pinienkernen garnieren.

Auf diesem Registerblatt wird das markierte Rezept sehr übersichtlich dargestellt. Das Rezept kann nun ausgedruckt werden.

Es besteht auch die Möglichkeit dieses Rezept zu markieren, mit der Tastenkombination >Strg+c< in die Zwischenablagen zu kopieren und in einem anderen Programm, etwa im Word, mit der Tastenkombination >Strg+v< wieder einzufügen. Dort können die Rezepte nachbearbeitet, abgespeichert oder mit Bildern versehen werden.

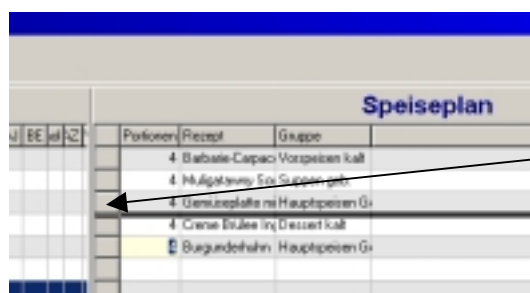
Die Vorschau soll auch einen ersten Überblick über die für diese Speise benötigten Zutaten, abhängig von der importierten Portionenanzahl, ermöglichen.

Speiseplan



Im Register „Speisplan“ werden vorerst die Rezepte aktiviert. Mit Doppelklick auf die Zeilen in der sich die gewünschten Speisen befinden, werden die Gerichte ausgewählt, die in den Speiseplan übernommen werden sollen. Ein Hackerl in den Kästchen der Spalte „S“ zeigt die ausgewählten Rezepte. Ein weiterer Doppelklick auf die entsprechende Zeile entfernt dieses Rezept aus dem Speiseplan. Die Portionenanzahl kann nun im Speiseplan korrigiert werden. In der Vorschau sind nun die Rezepturen mit der im Speiseplan eingegebenen Portionenanzahl ersichtlich. Auch ein Ausdruck des Speiseplanes ist möglich.

Zeilen verschieben



Im nebenstehenden Fall ist die Speisenfolge im Speiseplan in Unordnung geraten. Platziert man den Mauszeiger in das Kästchen links vom Speiseplan in der Zeile, in der das verirrte Rezept liegt, kann man dieses mit der gedrückten Maustaste an den richtigen Platz ziehen.

Bedarfsliste

The screenshot shows the ACON-REZVIEW software interface. On the left, the 'Speiseplan' (Menu) is displayed with columns for 'Portionen', 'Rezept', and 'Gruppe'. It lists several recipes, including 'Babare-Carpaci/Vorspeisen kalt', 'Mulgsternig So. Suppen geb.', 'Gemüseplatte mit Hauptspeisen G', 'Crème Blanche In. Dessert kalt', and 'Bugardenhuhn. Hauptspeisen G'. On the right, the 'Bedarfsliste' (Shopping List) is shown, featuring a warning 'Alternativartikel enthalten!!!' in red. The list includes various ingredients with their respective quantities and units, such as '1,5 Liter Hühnerfond', 'Lobster', 'Muskatnuß', 'Pfl.-w., Rosmarin, Thym.', 'Salz', 'Salz, Pfl.-w.', 'Salz, Pfeffer-weiß', 'Salz, Pfeffer', 'zum Flämmen', '0,300 Kilo Stempel', '0,160 Kilo Broccoli', '0,072 Kilo Basilikum', '0,068 Kilo Butter', '0,071 Kilo Butterchmalz', '0,100 Kilo Champignons frisch', '0,051 Kilo Chicoree', '2,000 Kilo Cocktailtomaten', '0,120 Kilo Erdbeeren(f) frisch', '0,000 Kilo Essigöl', '0,600 Kilo Essigöl speckig', '0,160 Kilo Fenchel frisch', '0,073 Kilo Heidelbeeren', '0,800 Kilo Hülsenfrühen', '0,076 Kilo Ingwerwurzel', '0,160 Kilo Karfiol frisch', '0,160 Kilo Karotten frisch', '0,160 Kilo Kohlrabi frisch', '0,160 Kilo Kohlröschen TK', '0,076 Kilo Kresse', and '0,202 Kilo Kastoröl (kochen)'. The interface also shows a taskbar at the bottom with various application icons and the system clock.

Das Register der Bedarfsliste präsentiert alle Lebensmittel, die für die Erstellung der im Speiseplan vorgesehenen Speisen notwendig sind.

In manchen Rezepturen sind auch alternative Zutaten enthalten. Zum Beispiel könnte in einem Rezept für gebackenes Gemüse: 0,20 kg Karfiol oder 0,20 kg Broccoli, im Rezept für Kräutersauce: etwa 0,25 Bund Estragon oder 0,25 Bund Basilikum, je nach Verwendungszweck, stehen. Damit nun nicht zuviel eingekauft wird, erscheint unter „Bedarfsliste“, wenn alternative Artikel vorkommen eine Warnung.

Alle Spalten können in „Windows“, entweder alphabetisch oder nach Größe, mit Doppelklick auf die Spaltenüberschrift sortiert werden. Da in den meisten Rezepten Gewürze wie Salz, Pfeffer und Muskat ohne Menge eingegeben werden, empfiehlt es sich, die Bestellung in der Mengenspalte zu sortieren, damit alle Gewürze zusammen sind. Außerdem können noch Arbeitshinweise, wie „zum Bestreichen“ oder „zum Bestäuben“ usw., als Relikt von Rezepten, die im Vorgängerprogramm geschrieben wurden, in der Bedarfsliste aufscheinen.

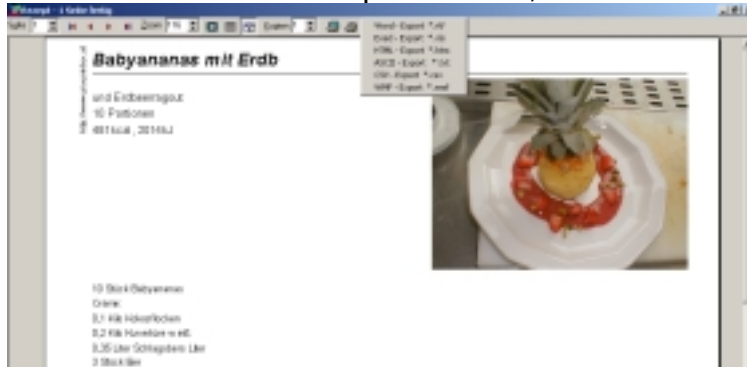
Die Mengen im Einkaufszettel können noch verändert oder angepasst werden. Achtung!! Die Mengen werden, wenn die Portionen oder der Speiseplan verändert werden, immer wieder neu kalkuliert. Änderungen gehen dadurch verloren! Mit dem Ausdruck am Markt, kann nichts mehr beim Einkauf vergessen werden.

Peter Kirischitz

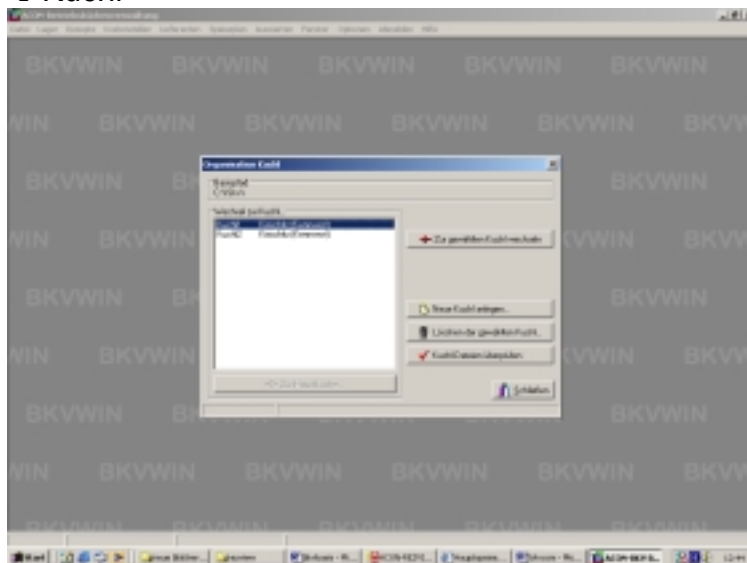
Mailto: a8804062@unet.univie.ac.at

In Arbeit

→ Konvertieren der Rezepte in Word, Excel und Internet



→ Kuchl



→ Rezepte und Bestellung mit Diskette

