

# En gigantisk receptsamling

Visst är det härligt att köpa vackra kokböcker för att njuta av läckra bilder och recept, men egentligen är det onödigt. På nätet har du tillgång till en gigantisk kokbok som spänner över recept från världens alla hörn.

Thailändsk mat hittar du på:

- [www.easy-thaifood.com](http://www.easy-thaifood.com)
- [www.thaitable.com](http://www.thaitable.com)

Indisk mat:

- [www.sanjeevkapoor.com](http://www.sanjeevkapoor.com)

Italiensk mat:

- [www.mangiarebene.net](http://www.mangiarebene.net)
- [www.cucinaitaliana.com](http://www.cucinaitaliana.com)

Asiatisk mat:

- [www.asiafood.org](http://www.asiafood.org)

Två enorma receptsamlingar finner du på

- [www.allrecipes.com](http://www.allrecipes.com)
- [www.cookbooks.com](http://www.cookbooks.com)

En liten nackdel med de utländska sajterna är att de inte alltid använder samma måttenheter som vi och kanske också att recepten är skrivna på engelska.

Om du tycker att det är ett hinder, finns dock en uppsjö med svenska sajter som

Foto: www.futureimagebank.se



är väl så bra. På [www.svt.se/mat](http://www.svt.se/mat) kan du hitta alla recept från det populära TV-programmet *Mat* med Tina Nordström

och du kan gratis prenumerera på veckans recept via e-post. Du kan även besöka Lilla ost-, vin- och ölskolan, samt en liten avdelning om Vett & etikett på denna sajt. Där kan du se små filmsnuttar med vinprovning, information om olika sorters ostar mm.

På [www.arla.se/recept](http://www.arla.se/recept) kan du välja att söka efter för-, huvud- eller efterrätter och även bestämma vilka ingredienser som skall ingå. Du kan också finna färdiga menyförslag, där du till och med får förslag på passande viner. Samma principer för sökning har min favoritsajt när det gäller recept: [www.guldkorn.com](http://www.guldkorn.com). Oerhört läckra recept, inte minst efterrätter, och vackra bilder inspirerar till högtidsstunder såväl vid spisen som vid matbordet. Om du t ex har bestämt dig för att laga en förrätt med skaldjur i, väljer du måltidstyp: *Förrätt* och huvudingredienser: *Fisk & skaldjur* och klickar på *Sök*. En lista med ett fyrtiotal läckra recept visas. Du kan söka på hela menyer och hitta förslag på t ex en påsk-, nyårs- eller vårmeny. Det är bara att läsa, välja och skriva ut. Samla dina recept i en pärm, så har du snart din egen favoritkokbok.

**Fråga:** I Excel har jag lyckats avrunda ett tal till helt tusental. Nu skulle jag vilja dölja den cell som innehåller det tal som inte är avrundat. Jag kan ju inte ta bort cellens innehåll, eftersom det utgör en summering och dessutom ligger till grund för min avrundning. Går det att dölja en cell och hur gör jag i så fall?

**Svar:** Det går alldeles utmärkt om du gör på följande sätt:

- 1 Markera den eller de celler som du vill dölja.
  - 2 Välj *Format*, *Celler* och fliken *Tal*.
  - 3 I rutan *Kategori* väljer du *Anpassat*.
  - 4 I rutan under *Typ* står det troligtvis *Standard*. Radera det som står i denna ruta och skriv in ;; (tre semikolon).
  - 5 Klicka *OK*.
- Cellen ser nu tom ut, men om du markerar den kan du naturligtvis se aktuell formel på *Formelfältet*.

För att visa dolda värden kan du göra på flera sätt, men enklast gör du så här:

- 1 Markera den aktuella cellen eller cellerna.

2 Välj *Redigera*, *Radera*, *Format*.

Nu kommer talet fram igen, men all formatering i cellen har tagits bort, så eventuellt får du återskapa t ex fet stil, tusentalsavgränsare etc.

**Fråga:** Jag brukar infoga datum i Excel på lite olika sätt, men jag blir inte riktigt klok på om ett infogat datum uppdateras dag för dag eller inte. Finns det någon enkel regel. (Jag har Office XP, dvs Excel 2002.)

**Svar:** För att infoga ett datum som uppdateras dag för dag, gör du så här:

- 1 Välj *Infoga*, *Funktion* och välj *Kategori: Datum och tid*.
- 2 Välj *Funktionen Idag* och klicka *OK* två gånger.

Nu infogas dagens datum och det kommer alltid att vara dagens datum som visas när du öppnar denna arbetsbok.

**Tips!** Du kan även skriva formeln =IDAG() i den aktuella cellen för att infoga ett datum som

uppdateras.

För att infoga ett datum som inte uppdateras, använder du kortkommandot *Ctrl+Skift+;* (semikolon) i den aktuella cellen.

I äldre versioner av Excel, måste du även välja *Format*, *Celler* och fliken *Tal*. Där väljer du *Kategori*, *Datum* samt aktuellt datumformat (*Typ*) och klickar *OK*.

## Har du en fråga?

Skicka dina frågor skriftligen till  
 Today Press  
 Datafrågor  
 Box 1413  
 751 44 Uppsala.

Du kan också faxa din fråga till oss på fax  
 018-15 02 10 eller e-posta på  
[redaktion@ds.todaypress.se](mailto:redaktion@ds.todaypress.se)