# GIMP oktató: pecsétszerü szöveghatás

## PCLinuxOS Magazine – 2022. január

lt szöveg betűtávolságának változtatása

### Írta: Meemaw

Ezt Photoshop oktatóanyagként találtam és én szeretek kísérletezni ilyenekkel, hogy lássam, GIMP alatt működik-e. Számos, általam eddig nem ismert effektust alkalmaz (sosem használtam Photoshop-ot), ezért átszabtam GIMP-re.

Kezdésként lépj a **Fájl**  $\rightarrow$  **Új...** menüpontra és készíts egy tetszőleges méretű és felbontású új dokumentumot fehér háttérrel.



Ez jobb erőteljesebb betűk esetén. Cantarell ultra-bold betűtípust használjunk. Legyen elég nagy (ezen a képen 150 px) és csupa nagybetű. A betűszín maradhat fekete.

Ha te más betűt használsz és a betűközt túl kicsinek találnád, az könnyen javítható a szövegtulajdonságok panelen. A betűsűrűséget (kerning) a szövegbeállításoknál jobb oldalt állíthatod. (középen fent)



Kattints azok közé a betűk közé, amik távolságát állítanád, vagy válaszd ki a teljes szöveget a kerning megjelenítővel és állítsd az értéket nagyobbra, vagy kisebbre, a betűköz növeléséhez, vagy csökkentéséhez.

Miközben állítgatsz, tedd a szövegedet a lap közepére. Ha nagyobb méret mellett döntesz, nagyítsd a szöveg rétegét.

Most egy lekerekített sarkú négyszöget rakunk a szöveg köré (néhány bélyegzőt négyszög vesz körül). Ezt egy új, átlátszó rétegen csináltam, és nem a szöveg rétegén. A **Téglalap-kijelölést** használva – a **Lekerekített sarkok** legyen kiválasztva, 30-as sugárral, vagy ahogy neked jobban tetszik.



A négyszöget kicsit nagyobbra húzd, mint a szöveg mérete, legyen szabad terület körülötte.

Amikor a téglalapot megformáltad lépj a **Szerkesztés**  $\rightarrow$  **Kijelölés körberajzolása** menühöz, hogy a négyszögnek színt adjál. A vonal 20-as legyen.



## GIMP oktató: pecsétszerü szöveghatás

Az Áthelyezés eszközzel gondoskodj arról, hogy a szöveg a téglalap közepén legyen. Amikor a két réteg elhelyezkedése rendben van, akkor összevonhatod azokat.





akinek dolgoztam, a fontosabb iratokról tartott másolatot (amíg még kevésbé voltunk papírmentesek) és minden példányra rányomta, hogy "COPY" (másolat).

Most el kell készítenünk a mintát. Mivel a rajzunk egyelőre fekete, válaszd a Kijelölés  $\rightarrow$  Szín szerint eszközt és kattints a feketére. A GIMP ekkor kijelöli a keretet és a szöveget. Ha megváltoztatnád a bélyegződ színét, most teheted meg.



A szöveg kijelölt marad, ekkor lépj a **Szűrők**  $\rightarrow$  **G'MIC**re, itt a **Patterns**  $\rightarrow$  **Sponge**-ra. A Size nálam 7, te mást is próbálhatsz. Most már gumipecsétnek néz ki. Mivel készen vagyunk a szerkesztéssel, válaszd a **Kijelölés**  $\rightarrow$  **Semmit** pontot, hogy a négyszög és a szöveg kijelölése megszűnjön. (középen, fent)

Amit még csináltam, hogy kicsit elforgattam a pecsétet és kivágtam. Ha ténylegesen bélyegzőként akarod használni, jelöld ki a fehér háttér rétegét és töröld azt. Ezután exportálhatod png formátumban, így hozzárakhatod bármely dokumentumhoz, ha ez kell. Egyik főnököm,



Így készítettem erről a receptről egy másolatot és "rányomtam", hogy "COPY". LibreOffice-ban a képet beillesztheted a képet keret nélkül (vagy kerettel) és állítsd be az átlátszóságot 50%-ra. (jobbra, fent)



#### Amish Breakfast Casserole

TOTAL TIME: Prep: 15 min. Bake: 35 min. + standing YIELD: 12 servings +

#### Ingredients

1 pound sliced bacon, diced 1 medium sweet onion, chopped 6 eggs, lightly beaten 4 cups frozen shredded hash brown potatoes, thawed 2 cups (8 ounces) shredded cheddar cheese 1-1/2 cups (12 ounces) 4% cottage cheese 1-1/4 cups shredded Swiss cheese

#### Directions

 Preheat oven to 350°. In a large skitet, cook bacon and onion over medium heat until becon is crisp; drain. In a large bowl, combine comoving ingredients; stir in bacon mixture. Transfer to a greased 1330-in. bacing dish.
Bake, uncovered, 35-40 minutes or until a kinfe inserted near the center comes out dean. Let stand 10 minutes before cutting. Yeld: 12 servings.

#### **Nutritional Facts**

1 piece: 273 calories, 18g fat (10g saturated fat), 153mg cholesterol, 477mg sodium, 8g carbohydrate (3g sugars, 1g fiber), 18g protein.

