

TYPOGRAFI & OMBRYDNING



RISSKOV SLAGTEREN
Ellebjergrvej 2 · 8240 Risskov
Tlf. 86 17 66 38
ÅBNINGSTIDER
Mandag-Torsdag 10.00-17.30
Fredag 10.00-18.00
Lørdag 09.00-13.00

**Risskov Slagteren kan du
smagsvælsmagende marsklam og
riskrøgede spegepølser**

På Madtorvet i Risskov finder du Risskov Slagteren, der har ligget på torvet i 52 år. Med gratis parkering lige uden for døren kan du besøge en slagter, der

ekstra mange marsklam hjem op til påsken, hvor det er en populær spise blandt danskerne.



OPGAVEN

Jeg fik til opgave at lave en profilanonce på Risskov Slagter til en specialudgave til avisen. Jeg har valgt at lave annoncen i A4-format.

FONTVALG

Til overskriften har jeg valgt Cambria 40/40 pt, som har seriffer, da jeg synes den gav et godt sammenspil og kontrast med brødteksten, der er skrevet med Calibri 9/11 pt.

KONTRASTER

Som førnævnt er der kontrast imellem overskrift og brødtekst. Derudover har jeg også skabt kontrast imellem den mørkerøde farve og det lyse billede i toppen. De hvide klinker i billedet skaber luft i annoncen, som derved også bliver til et element.

Ydermere skaber jeg også noget kontrast i de mørkerøde bokse med den hvide tekst. Her er det nødvendigt at fonten er bold, for at kunne ses ordentligt på den mørke baggrund. I hvert fald når det gælder til avistryk grundet den store sandsynlighed for mispas.

ÆSTETIK

Ved brug af et gitter af guidelines på min master sørger jeg for at der en naturlig opdeling af elementerne. Jeg har sat mine guidelines på masteren for at kunne låse dem fast på siden, så jeg ikke kan komme til at rykke på dem.

Jeg har, ved brug af effekter, gjort tekstboks med billede bag ved, til et grafisk element, da jeg har valgt 'multiply' på fyldet i den farvede boks. Dette giver et gennemsigtigt look uden at duse farven på boksen for meget. Dette ville ske, hvis jeg havde benyttet mig af 'opacity'. Da jeg gerne ville have siden til være meget enkel, har jeg valgt ikke at lægge skygger på nogen af elementer, men lade topbilledet give dybde til annoncen.

KOMPOSITION

Jeg har holdt mine elementer indenfor mit gitter, som jeg placerede på min master. Jeg har valgt at holde dem kvadratiske og inddelt dem i 3x4 firkanter. Topbilledet fylder de øverste 6 (3x2) felter, og teksten fylder efterfølgende 4 (2x2) felter og de resterende 2 billeder i hver deres kvadrat.

KVALITETSVURDERING

Jeg synes profilanonce har fået et troværdig udseende og harmonerer godt med kontrasterne i de lyse billeder og de mørke elementer. Jeg har arbejdet godt med paragraf og character styles, så der har ikke været mange bump på vejen.



„Det er en tillidssag at gå til slagteren“

PETER THISGAARD, SLAGTER

RISSKOV SLAGTEREN
Ellebjergetvej 2 - 8240 Risskov
Tlf. 86 17 66 38

ÅBNINGSTIDER

Mandag-Torsdag	10.00-17.30
Fredag	10.00-18.00
Lørdag	09.00-13.00

Hos Risskov Slagteren kan du få velmagende marsklam og friskrøgede spegepølser

På Madtorvet i Risskov finder du Risskov Slagteren, der har ligget på torvet i 52 år. Med gratis parkering lige uden for døren kan du besøge en slagter, der vægter danske kvalitetsprodukter over alt andet. For som slagter og ejer af butikken, Peter Thisgaard, siger, så er det en tillidssag at gå til slagteren. Med 33 års erfaring som slagter, så står han inde for, at der kun er kvalitetsvarer i butikken. "Det der er vigtigst for mig, det er, at jeg har tilfredse kunder," siger Peter Thisgaard.

DANSK MARSKLAM

Et produkt, som man især er stolt af hos Risskov Slagteren, er marsklam fra Vadehavet. Der er tale om marsklam, som butikken har eneret på i Aarhus. Lammene græsser på arealer ved Vadehavet, hvor vandet to gange i døgnet trækker ind over. Det salte græs giver en kraftig og helt unik smag i lammekødet. "Hvis man sammenligner med et lam, der ikke har gået ved kysterne, så kan man smage det i kødet. Det giver en fantastisk smag i lammekødet," pointerer Peter Thisgaard. Marsklammene bliver slagtet mandag hos leverandøren, og så modtager Risskov-butikken dem onsdag. "Vi får fem-seks lam om ugen, og hvis man ikke har bestilt senest torsdag, så kan man ikke være sikker på at få noget, så populært er det blandt kunderne," siger Thisgaard. Derfor er der også bestilt

ekstra mange marsklam hjem til påsken, hvor det er en populær spise blandt danskerne.

ALTID FRISKE SPEGEPØLSER

Der er også altid friskrøgede spegepølser i butikken, som alle sammen er røget i slagterens eget røgeri i kælderens. Butikken bugner af mange forskellige friske spegepølser, og du kan blandt andet købe en dejlig mild kartoffelspegepølse, der er meget børnevenlig, ligesom man også kan købe lammespegepølser, der er lavet på det lækre kød fra marsklam. "Det der er specielt ved vores spegepølser, det er, at de har lave fedtprocenter, mens vi har stadig fastholdt smagen. Vores spegepølser er fri for både laktose og for gluten, og så er de også fri for alle de her grimme e-numre. Der bliver kun brugt salt som konserveringsmiddel," siger slagteren fra Madtorvet i Risskov.

HOS OS ER KVALITETEN I HØJSÆDE

Så når det gælder vores kød, er vi meget alvorlige... Det skal være:

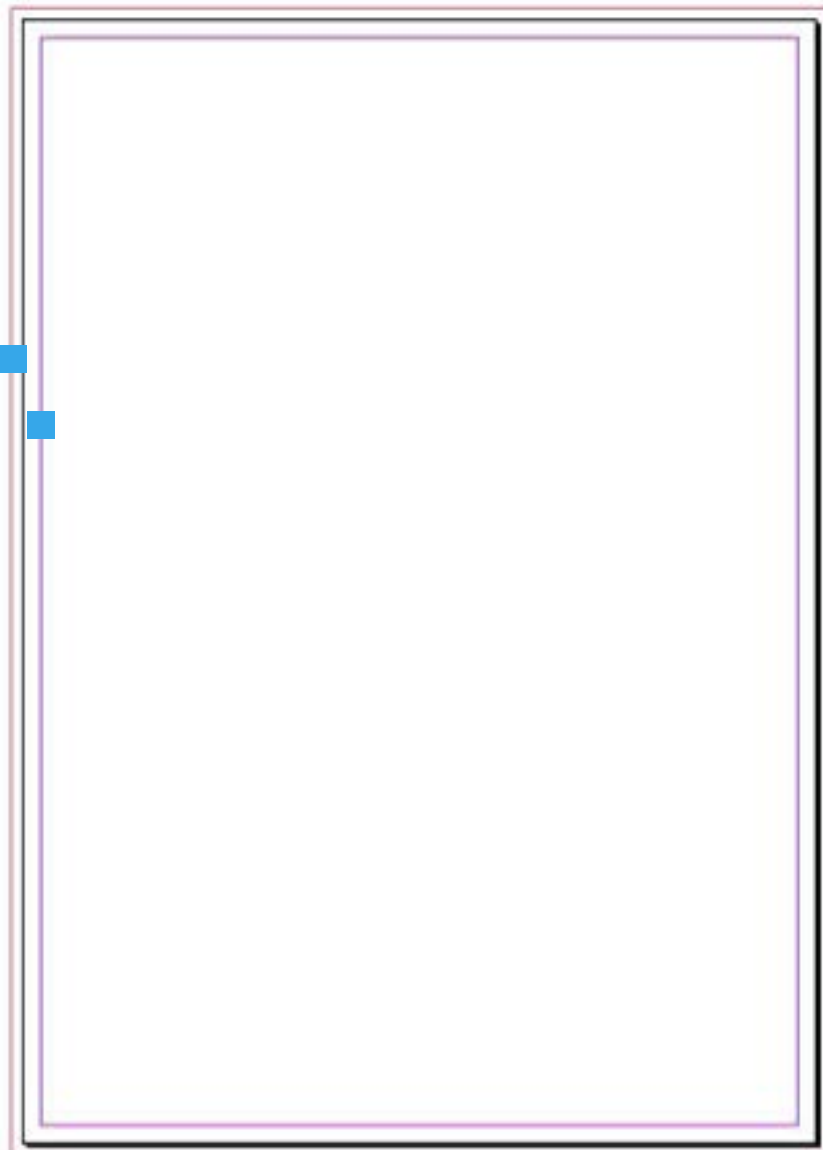
- › Dansk
- › Håndsorteret
- › Friskleveret
- › Ikke gaspakket



START PÅ PROFILANNONCE

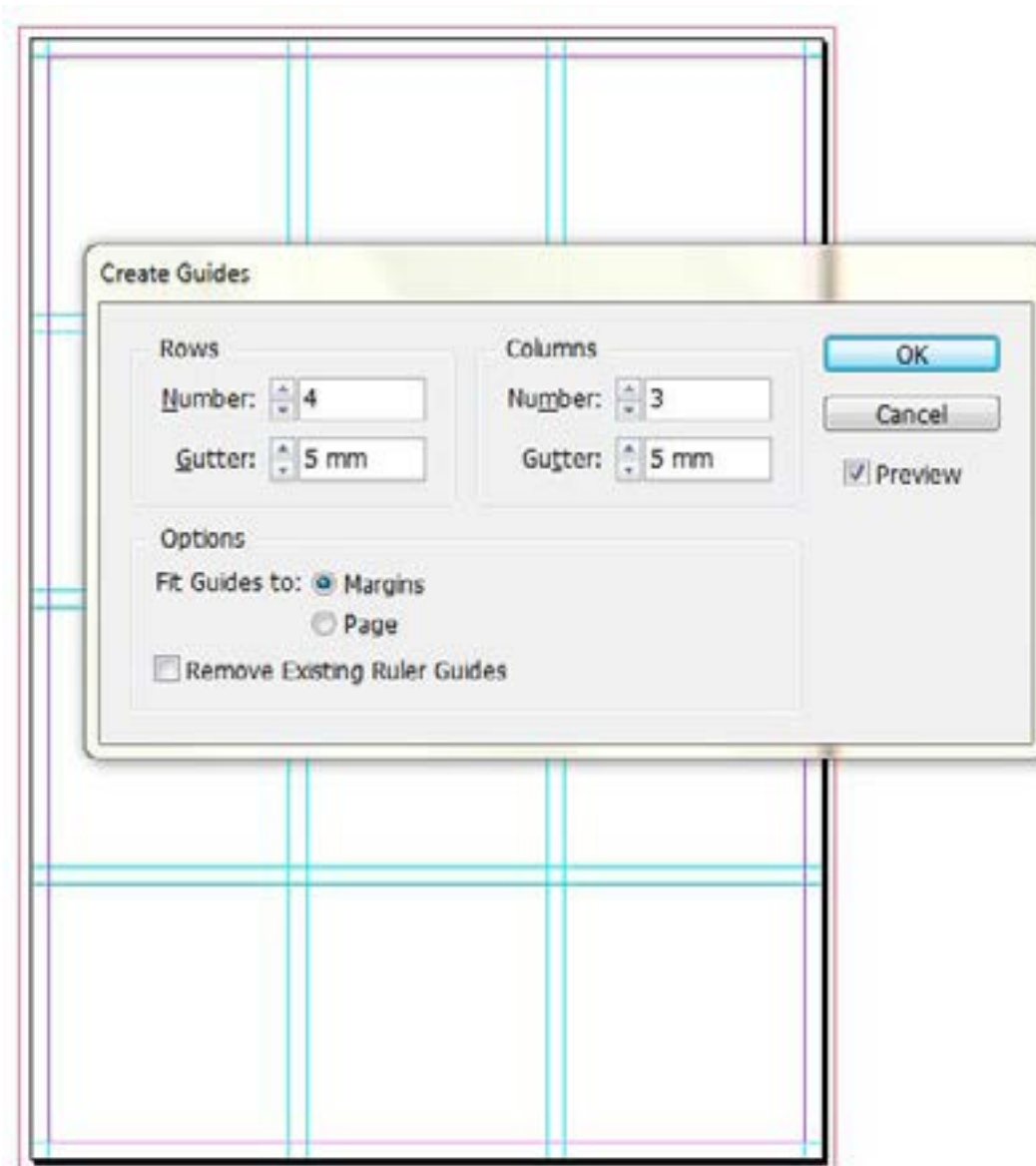
Margin på 5 mm

Bleed på 3 mm



GUIDES

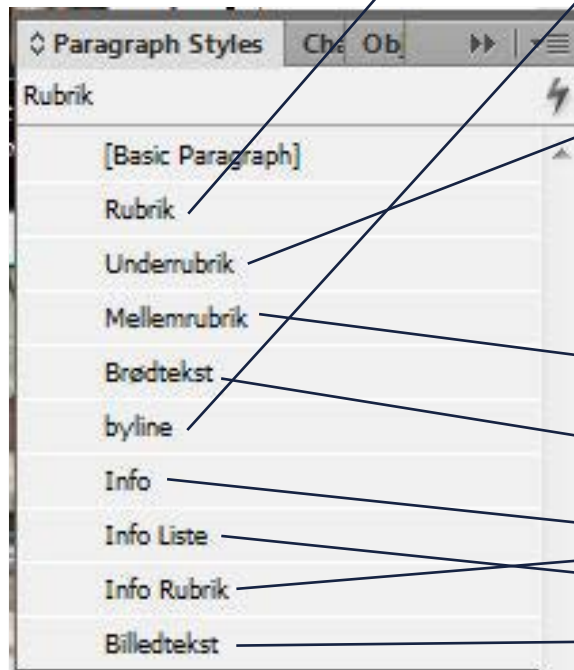
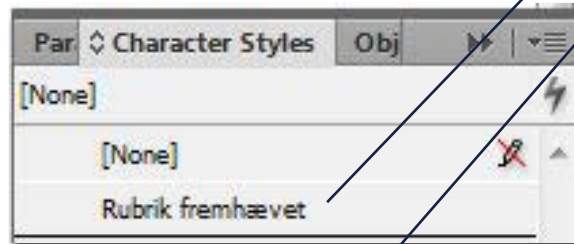
Jeg laver et grid ud af guides for at holde styr på elementerne.



PARAGRAF & CHARACTER STYLES

Jeg har lavet paragraf styles på al tekst, der er på annoncen. Dette er måske ikke så nødvendigt, da den kun skal være med en gang i avisen og højst sandsynligt bliver lavet på anden vis næste gang. På trods af det faktum, vælger jeg at lave dem alligevel for at holde styr på teksten, og da der er flere steder nogle af stylesene går igen, er det let at angive dem der.

Til rubrikken har jeg valgt at fremhæve ordet "tillidsag" med en character style, for at kunne påvirke ordet inde i noget tekst, der har en paragraf style på sig.



„Det er en tillidsag at gå til slagteren“

PETER THISGAARD, SLAGTER

RISSKOV SLAGTEREN
 Ellebjergvej 2 - 8240 Risskov
 Tlf. 86 17 66 38

ÅBNINGSTIDER
 Mandag-Torsdag 10.00-17.30
 Fredag 10.00-18.00
 Lørdag 09.00-13.00

Hos Risskov Slagteren kan du få velmagende marsklam og friskrøgede spegepølser

På Madtorvet i Risskov finder du Risskov Slagteren, der har ligget på torvet i 52 år. Med gratis parkering lige uden for døren kan du besøge en slagter, der vægter danske kvalitetsprodukter over alt andet. For som slagter og ejer af butikken, Peter Thisgaard, siger, så er det en tillidsag at gå til slagteren. Med 33 års erfaring som vægter, så står han inde for, at der kun er kvalitetsvarer i butikken. "Det der er vigtigst for mig, det er, at jeg har tilfredse kunder," siger Peter Thisgaard.

DANSK MARSKLAM

Et produkt, som man især er stolt af hos Risskov Slagteren, er marsklam fra Vadehavet. Der er tale om marsklam, som butikken har eneret på i Aarhus. Lammene græsser på arealer ved Vadehavet, hvor vandet to gange i døgnet trækker ind over. Det salte græs giver en kraftig og helt unik smag i lammekødet. "Hvis man sammenligner med et lam, der ikke har gået ved kysterne, så kan man smage det i kødet. Det giver en fantastisk smag i lammekødet," siger Peter Thisgaard. Marsklamene bliver slagtet mandag hos leverandøren, og så modtager Risskov-butikken dem onsdag. "Vi får fem-seks lam om ugen og hvis man ikke har bestilt senest torsdag, så kan man ikke være sikker på at få noget, så populært er det blandt kunderne," siger Thisgaard. Derfor er der også bestilt

ekstra mange marsklam hjem op til påsken, hvor det er en populær spise blandt danskerne.

ALTID FRISKE SPEGEPØLSER

Der er også altid friskrøgede spegepølser i butikken, som alle sammen er røget i slagterens eget røgeri i kælderens. Butikken bugner af mange forskellige friske spegepølser, og du kan blandt andet købe en dejlig mild kartoffelspegepølse, der er meget børnevenlig, ligesom man også kan købe lammespegepølser, der er lavet på det lækre kød fra marsklam. "Det der er specielt ved vores spegepølser, det er, at de har lave fedtprocenter, mens vi har stadig fastholdt smagen. Vores spegepølser er fri for både laktose og for gluten, og så er de også fri for alle de her grimme e-numre. Der bliver kun brugt salt som konserveringsmiddel," siger slagteren fra Madtorvet i Risskov.

HOS OS ER KVALITETEN I HØJSÆDE

Så når det gælder vores kød, er vi meget alvorlige... Det skal være:

- › Dansk
- › Håndsorteret
- › Friskleveret
- › Ikke gaspakket

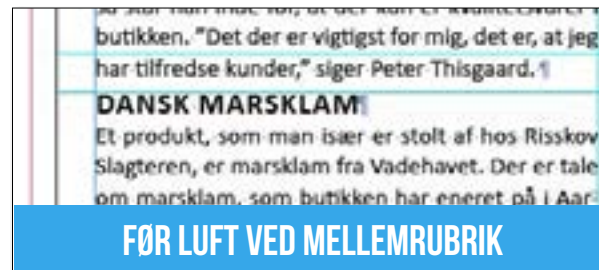
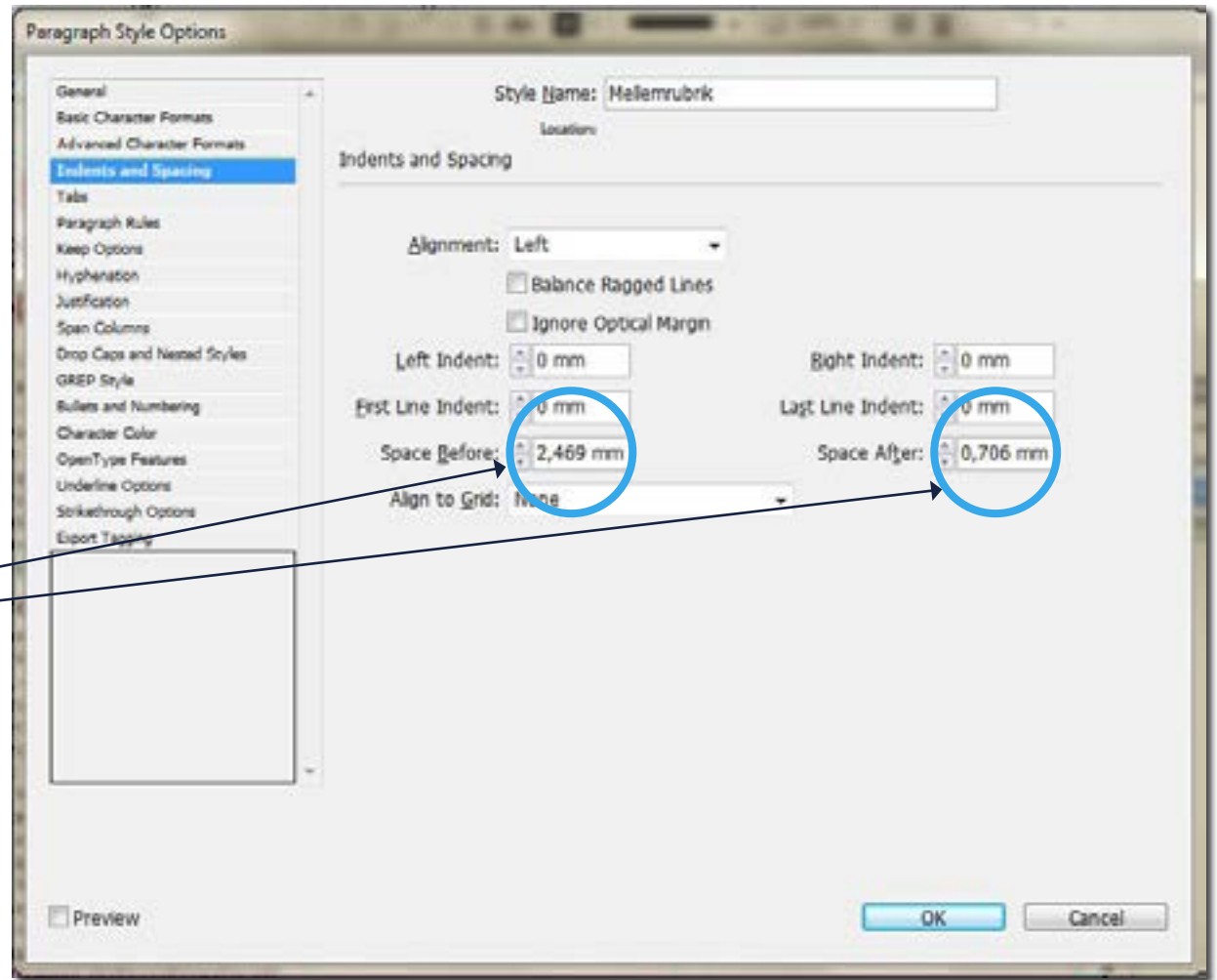


LUFT VED MELLEMRUBRIK

Brødteksten har jeg angivet til at være 9/11 pt og mellemrubrikken til at være 11/13 pt. Jeg har udregnet luften, som jeg vil fordele ved mellemrubrikken til 9 pt. Jeg vælger give den 7 pt over og 2 pt under.

11 X 2
- 13 X 1
22
- 13
9

Jeg er obs på at angive luften inde på paragraf stilen som punkt, da InDesign er står til milimeter. Efter jeg har angivet henholdsvis 7 og 2 pt, omregner den automatisk til milimeter.



TRACKING PÅ BRØDTEKSTEN

Da jeg har sat brødteksten til at være justified, valgte jeg at tjekke brødteksten for for meget luft ved at sætte H&J Violations til. Dette angives ved at markere feltet med gult. Der hvor teksten har lidt luft, er det lyst gult og teksten med kraftig gult er der, hvor teksten har for meget luft. Dette udbedrer jeg ved at markere det mørkegule område (jeg markerer også en linje over og under det værst ramte område) og giver den en tracking på -10. Dette er rigeligt og jeg ender ud med en meget lys gul.

<p>På Mådtorvet i Risskov finder du Risskov Slagter- ren, der har ligget på torvet i 52 år. Med gratis parkering lige uden for døren kan du besøge en slagter, der vægter danske kvalitetsprodukter over alt andet. For som slagter og ejer af butik- ken, Peter Thisgaard, siger, så er det en tillidssag at gå til slagteren. Med 33 års erfaring som slagter, så står han inde for, at der kun er kvalitetsvarer i butikken. "Det der er vigtigst for mig, det er, at jeg har tilfredse kunder," siger Peter Thisgaard. ¶</p>	<p>ekstra mange marsklam hjem op til påsken, hvor det er en populær spise blandt danskerne. ¶</p> <p>ALTID FRISKE SPEGEPØLSER Der er også altid friskrøgede spegepølser i butik- ken, som alle sammen er røget i slagterens eget røgeri i kælderens. Butikken bugner af mange forskellige friske spegepølser, og du kan blandt andet købe en dejlig mild kartoffelspegepølse, der er meget børnevenlig, ligesom man også kan købe lammespegepølser, der er lavet på det lækre kød fra marsklam. "Det der er specielt ved vores spegepølser, det er, at de har lave fedtprocenter, mens vi har stadig fastholdt smagen. Vores spege- pølser er fri for både laktose og for gluten, og så</p>	
<p>DANSK MARSKLAM Et produkt, som man især er stolt af hos Risskov Slagteren, er marsklam fra Vadehavet. Der er tale om marsklam, som butikken har eneret på i Aar- hus. Lammene græsser på arealer ved Vadeha- vet, hvor vandet to gange i døgnet trækker ind og ud. Det salte græs giver en kraftig og helt unik smag i lammekødet. "Hvis man sammenligner med et andet lammekød, der ikke har gået ved kysterne, så kan man smage det i kødet. Det giver en fantastisk smag i lammekødet," pointerer Peter Thisgaard. Marsklam- mene bliver slagtet mandag hos leverandøren, og så modtager Risskov-butikken dem onsdag. "Vi får fem-seks lam om ugen, og hvis man ikke har bestilt senest torsdag, så kan man ikke være sik- ker på at få noget, så populært er det blandt kunderne," siger Thisgaard. Derfor er der også be-</p>	<p>På Mådtorvet i Risskov finder du Risskov Slagteren, der har ligget på torvet i 52 år. Med gratis parkering lige uden for døren kan du besøge en slagter, der vægter danske kvalitetsprodukter over alt andet. For som slagter og ejer af butikken, Peter Thisga- ard, siger, så er det en tillidssag at gå til slagteren. Med 33 års erfaring som slagter, så står han inde for, at der kun er kvalitetsvarer i butikken. "Det der er vigtigst for mig, det er, at jeg har tilfredse kunder," siger Peter Thisgaard. ¶</p> <p>DANSK MARSKLAM Et produkt, som man især er stolt af hos Risskov Slagteren, er marsklam fra Vadehavet. Der er tale om marsklam, som butikken har eneret på i Aar- hus. Lammene græsser på arealer ved Vadehavet, hvor vandet to gange i døgnet trækker ind over Det salte græs giver en kraftig og helt unik smag i lammekødet. "Hvis man sammenligner med et lammekød, der ikke har gået ved kysterne, så kan man smage det i kødet. Det giver en fantastisk smag i lammekødet," pointerer Peter Thisgaard. Marsklam- mene bliver slagtet mandag hos leverandøren, og så modtager Risskov-butikken dem onsdag. "Vi får fem-seks lam om ugen, og hvis man ikke har bestilt senest torsdag, så kan man ikke være sik- ker på at få noget, så populært er det blandt kun- derne," siger Thisgaard. Derfor er der også bestilt</p>	<p>ekstra mange marsklam hjem op til påsken, hvor det er en populær spise blandt danskerne. ¶</p> <p>ALTID FRISKE SPEGEPØLSER Der er også altid friskrøgede spegepølser i butik- ken, som alle sammen er røget i slagterens eget røgeri i kælderens. Butikken bugner af mange for- forskellige friske spegepølser, og du kan blandt andet købe en dejlig mild kartoffelspegepølse, der er me- get børnevenlig, ligesom man også kan købe lam- mespegepølser, der er lavet på det lækre kød fra marsklam. "Det der er specielt ved vores spege- pølser, det er, at de har lave fedtprocenter, mens vi har stadig fastholdt smagen. Vores spegepølser er fri for både laktose og for gluten, og så er de også fri for alle de her grimme e-numre. Der bliver kun brugt salt som konserveringsmiddel," siger slagteren fra Mådtorvet i Risskov. ¶</p>
		<p>HOS OS ER KVALITETEN I- HØJSÆDE Så når det gælder vores kød, er vi meget alvorlige... Det skal være: ¶</p> <ul style="list-style-type: none"> › Dansk › Håndsorteret › Friskleveret › Ikke gaspakket