

# Zim

- Objet : Zim
- Commentaires : *Créer son wiki*
- Débutant, à savoir : [Utiliser GNU/Linux en ligne de commande, tout commence là !](#) 😊
- Création par [nlQnutn](#) 15/09/2017
- Testé par [smolski](#) le <24/05/2020
- Commentaires sur le forum : [Lien vers le forum concernant ce tuto](#) <sup>1)</sup>

Niveau requis :

débutant

Suivi :

à-compléter

## Introduction

Zim est un éditeur de texte graphique utilisé pour maintenir une collection de pages wiki, des Bloc-notes.

Ces collectes sont enregistrées par défaut dans : ~/Document/notebook/

## Bloc-notes

1. Chaque bloc-note contient des pages.
  2. Chaque page contient des liens vers d'autres pages, un formatage simple et des images en ligne.
- Les pages sont stockées dans une structure de répertoires, et peut avoir des pièces jointes.
  - Toutes les données sont stockées dans des fichiers textes avec un formatage wiki.
  - Divers modules fournissent des fonctionnalités supplémentaires, comme un gestionnaire de liste de tâches, un éditeur d'équations, une icône et la gestion de version.

Zim peut s'utiliser pour :

- garder une archive de notes ;
- prendre des notes pendant une conférence ou une présentation ;
- organiser des listes de tâches ;
- faire un brouillon d'entrées de blog ou d'emails ;
- faire du « brainstorming ».

## Installation

Zim est présent dans les dépôts officiels Debian. Il suffit de mettre complètement à jour son système puis d'installer le paquet avec [l'outil apt](#) :

```
apt update && full-upgrade
```

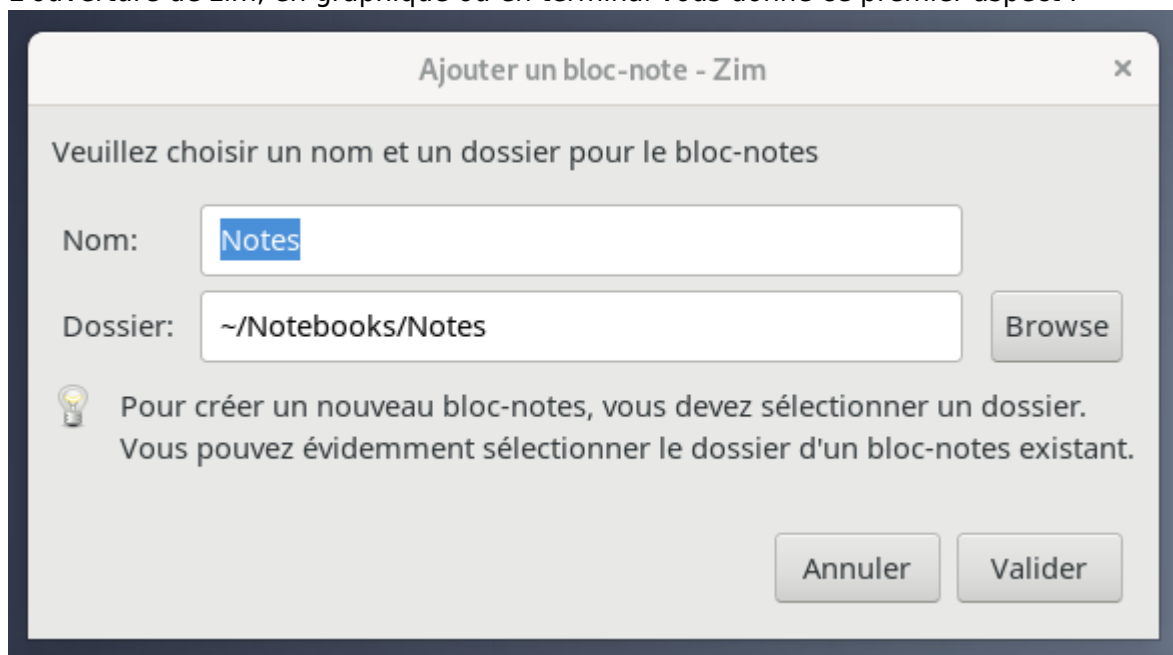
```
apt install zim
```

## Utilisation

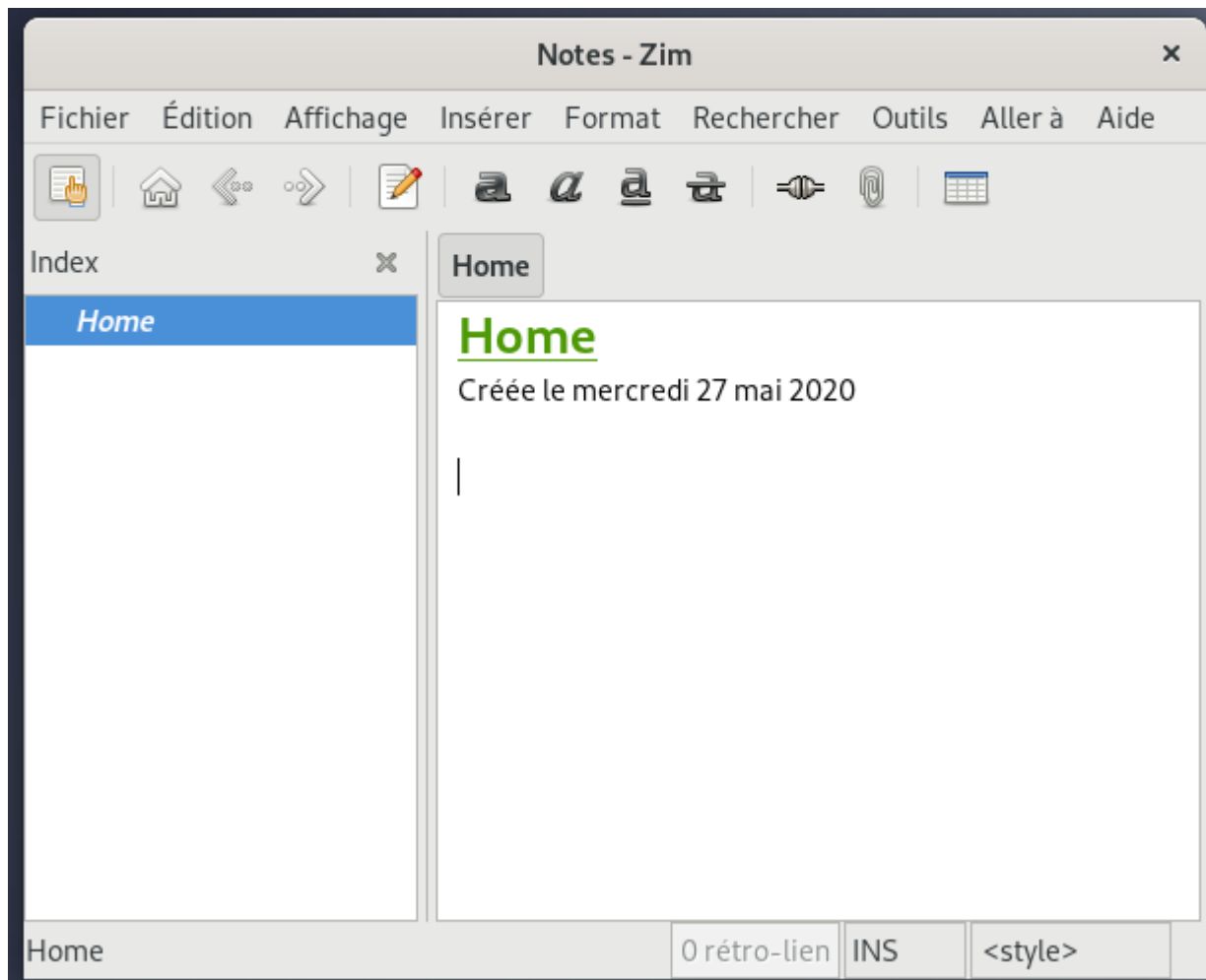
Lancer Zim depuis le menu ou avec la commande

```
zim
```

L'ouverture de zim, en graphique ou en terminal vous donne ce premier aspect :



On peut valider le nom Notes, on obtient :



Zim dispose d'un système d'extensions pour ajouter des fonctionnalités dans le menu:

**Édition > Préférences > Greffons**

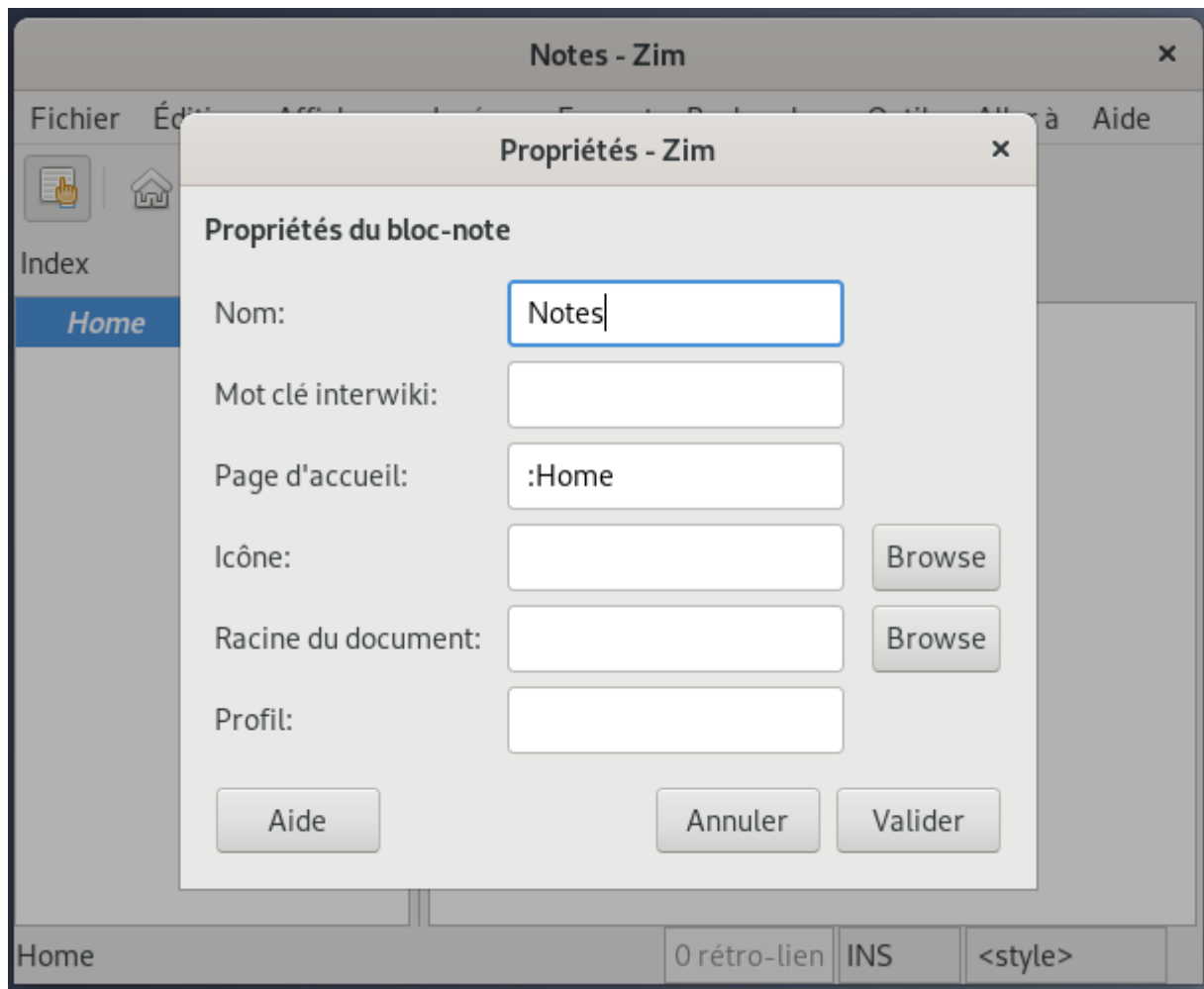
## Ressources

[Zim: site officiel](#)

## Introduction

On peut utiliser l'outil zim par exemple en créant un livre de recette de cuisine de base.

Avec un clic gauche sur le **Fichier** du menu, on obtient une liste dont l'une indique Propriétés d'où l'on peut modifier le titre du zim **Notes** en **Cuisine** :



On obtient :



La colonne de gauche nommée **Index** permet de lister l'ensemble des Dossiers disponibles.

## Création des pages



La création de page s'inscrit à la suite dans le répertoire créé par zim lors de son installation.

Le choix de ce répertoire est modifiable, on verra plus loin comment.

D'office le répertoire /home de zim est créé dans le répertoire créé à l'installation :

```
~/Dossier personnel/Notebooks/
```

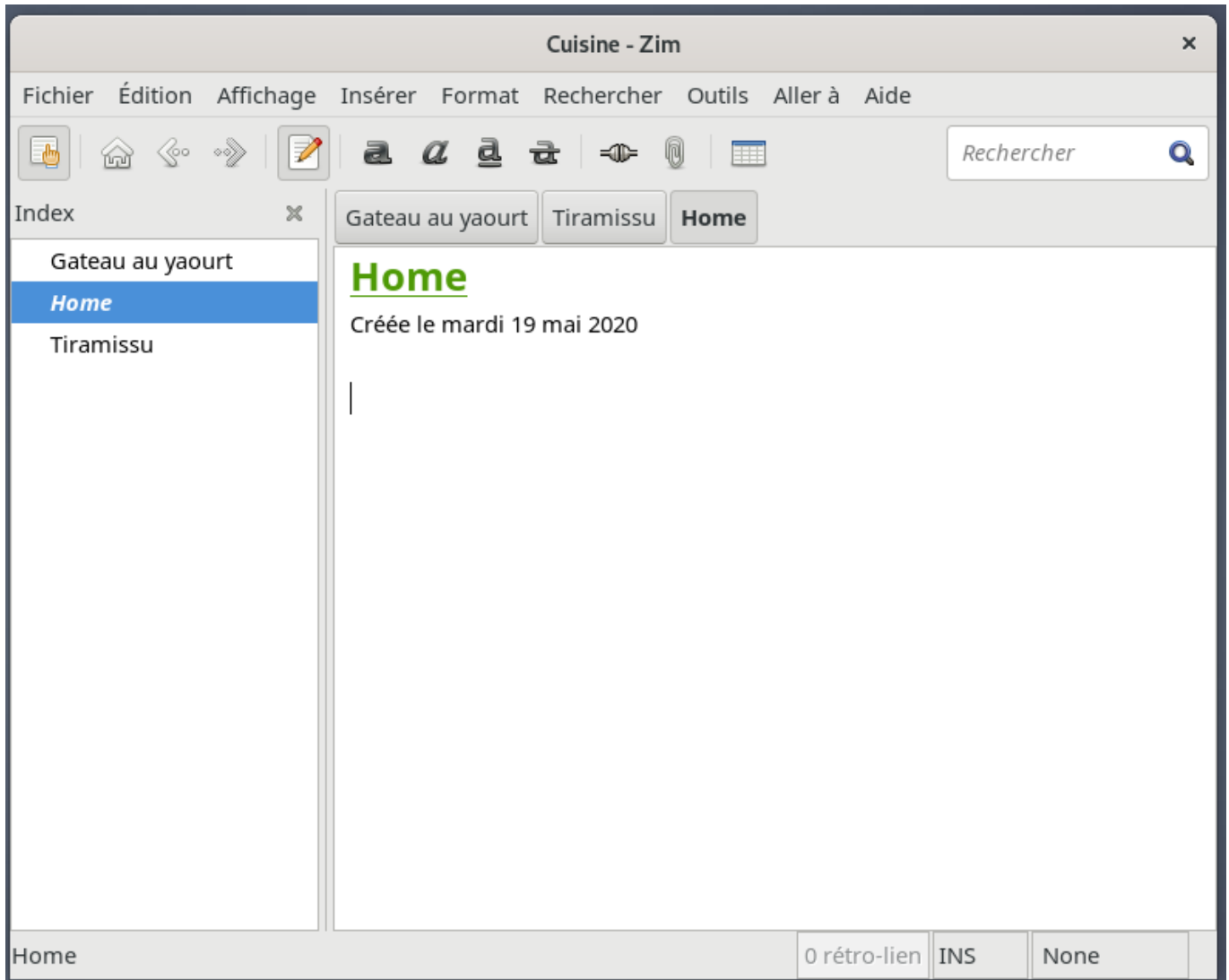


Méthode sans utiliser le répertoire **Home** créé à l'installation.

1. Clic gauche sur **Fichier** dans le *Menu*.

2. Choisir d'ajouter une page que nous nommeront : **Gâteau yaourt**, et de même nous ajouterons la page **Tiramissu**.
3. Clique gauche sur **Valider**

Nous obtenons maintenant cet encart :



Nous pouvons tout aussi bien créer les mêmes pages dans l'index **Home** si nous l'avons sélectionné auparavant avec la souris. 😊

Méthode en utilisant le répertoire Home

1. Clic gauche sur **Home** dans le *Indx*.
2. Choisir d'ajouter une page que nous nommeront : **Gâteau yaourt**, et de même nous ajouterons la page **Tiramissu**.
3. Clique gauche sur **Valider**

## Rédaction

## Page

En graphique :

1. vous ouvrez par exemple **Tiramissu**.
2. Vous Inscrivez (éventuellement la source de la recette avec le lien url de celle-ci :
3. **Sources** : <https://debian-facile.org/viewtopic.php?pid=294172#p294172>
4. Vous copiez l'intégrité de la recette depuis le lien sur le forum df et le collez à la suite.
5. Vous pouvez ajouter une image avec l'outil du Menu : Insérer.

Vous faites pareil pour le gâteau au yaourt.

On obtient cela :

The screenshot shows a web browser window titled "Cuisine - Zim". The interface includes a menu bar with options: Fichier, Édition, Affichage, Insérer, Format, Rechercher, Outils, Aller à, Aide. Below the menu is a toolbar with various icons for editing and navigation. A search bar labeled "Rechercher" is on the right. The main content area displays the recipe for "Tiramissu". The left sidebar shows a list of categories: "Gâteau au yaourt" and "Tiramissu". The recipe text includes the source URL, a description, and sections for "Composition", "Préparation", "Réalisation", and "Dégustation".

Cuisine - Zim

Fichier Édition Affichage Insérer Format Rechercher Outils Aller à Aide

Rechercher

Index

Gâteau au yaourt Tiramissu Home

Source : <https://debian-facile.org/viewtopic.php?pid=294172#p294172>

TIRAMISU à la coquille.

Pour contenir le Tiramissu, un plat rectangulaire et haut, genre plat à gratin...

### Composition

- 1 paquets de gateau de 36 « biscuits à la cuillère ».
- 3/4 œufs (selon grosseur)
- sucre vanillé ou extrait de vanille, bien meilleur
- sucre en poudre = 1 cuillère à soupe + - rase (50g...)mascarpone (250g)
- rhum ou marsala adulte = 1/2 verre...
- café soluble ou fait maison très très fort adulte = 1 bol...
- Chocolat noir 70% en poudre ou râpé finement = 100g

### Préparation

1. Préparer la composition café + rhum ou marsala - <https://www.vins-de-sicile.com/vin-de-marsala/> dans un fond de saladier pour faire tremper tous les biscuits).Séparer les jaunes des blancs.
2. Battre fortement les jaunes avec les sucres pour les faire blanchir.Mêler doucement et en plusieurs fois les jaunes blanchis avec le mascarpone.
3. Battre durement les blancs en neige.Incorporer cuillère après cuillère et délicatement le blanc battu avec la préparation de la crème.
4. Goûter et faites goûter la crème du bout d'un doigt...

### Réalisation

1. Dans le plat à gratin, disposer une couche de biscuits chacun rapidement trempé dans la sauce rhum/marsala et tous alignés proprement
2. puis les recouvrir doucement d'un peu de crème.
3. Faire pareil par couches ...
4. Saupoudrer le dessus de poudre de chocolat.
5. Mettre au frais sans glacer.

### Dégustation

Et servir de même...

Tiramissu 0 rétro-lien INS None

## Sous-page

Pour créer une sous-page à une page, clic droit sur la page et choisir créer une sous-page, ainsi une page insérée dans une autre permettra de graduer les informations sur un même thème.



Cette sous-page sera distinguée dans l'index à gauche de la fenêtre sous une petite flèche noire dirigée vers le bas pour lister sous le titre de la page concernée la présence de sous-pages ou vers le haut pour ne pas les lister.

## Outils

### Format

Les titres sont formatés graduellement avec l'outil du Menu : **Format**

### Insérer

#### Liste

Qu'elles soient à puce ou numérotée on procède de cette façon :

1. On sélectionne le texte en prenant soin de finir sans espace à la fin,
2. puis on valide l'outil.

#### Image

Par exemple, pour insérer une image juste sous le titre on se positionne et on utilise l'outil Insérer image.

On obtient ceci :

## Tiramissu



Créée le lundi 18 mai 2020

Source : <https://debian-facile.org/viewtopic.php?pid=294172#p294172>

*TIRAMISU à la coquine.*

Pour contenir le Tiramisu, un plat rectangulaire et haut, genre plat à gratin...

## Composition

- 1 paquets de gateau de 36 « biscuits à la cuillère ».
- 3/4 œufs (selon grosseur)
- sucre vanillé ou extrait de vanille, bien meilleur
- sucre en poudre = 1 cuillère à soupe + - rase (50g...)mascarpone (250g)
- rhum ou marsala adulte = 1/2 verre...
- café soluble ou fait maison très très fort adulte = 1 bol...
- Chocolat noir 70% en poudre ou râpé finement = 100g

## Préparation

## Ajouter des Bloc-notes

Depuis un bloc-note ouvert :

Clic Droit sur **Fichier** du Menu et choisir :

- *Ouvrir un autre bloc-note*
  - Ou bien utiliser le raccourci clavier des touches Ctrl o
- Vous choisissez l'option **Ajouter**
  1. Vous choisissez un nom
  2. Choisissez un Dossier (*ou conservez celui par défaut*)
  3. Validez

1)

N'hésitez pas à y faire part de vos remarques, succès, améliorations ou échecs !



From:  
<http://debian-facile.org/> - **Documentation - Wiki**

Permanent link:  
<http://debian-facile.org/doc:editeurs:zim>



Last update: **28/05/2020 08:57**