

1. Muszaka

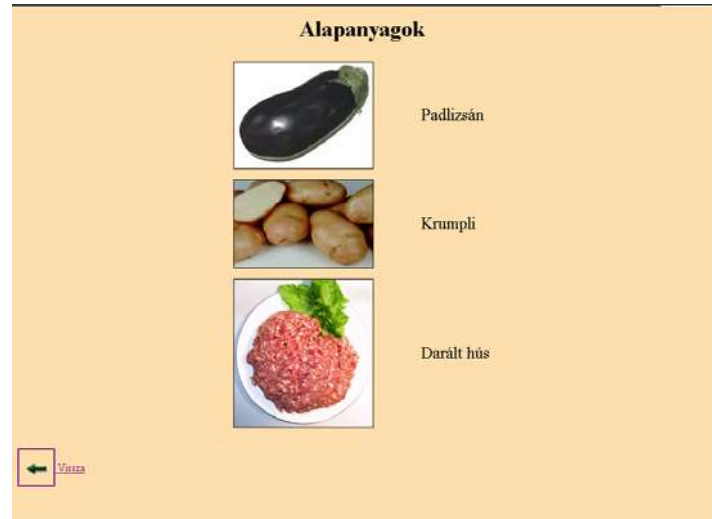
A ciprusi ételek között sok görög, török és arab eredetű ételt találunk. Egy jellegzetesen ciprusi egytálétel a **muszaka**. Készítsen weblapot ennek bemutatására, a mintának és a leírásnak megfelelően! Az állomány neve *muszaka.html* legyen! Az oldal szövegét a *musaka.txt* állományban találja meg.

A feladat megoldásához rendelkezésre álló állományok:

- *musaka.jpg*,
- *padlizs.jpg*,
- *krumpli.jpg*,
- *hus.jpg*,
- *bal_nyil.gif*.

- a) A három alapanyag fényképét a *padlizs.jpg*, a *krumpli.jpg*, és a *hus.jpg* állományok tárolják. Ezek különböző méretűek, ezért amelyiknek szükséges, készítse el az arányosan kicsinyített másolatát úgy, hogy a kép szélessége 200 pont legyen! A fájlokat mentse *padlizs_kicsi.jpg*, a *krumpli_kicsi.jpg*, és a *hus_kicsi.jpg* néven!
- b) Hozzon létre egy *muszaka.html* weblapot! A böngésző keretére kerülő oldalcím „Muszaka” legyen!
- c) Az oldal háttérszíne #FFDEAD kódú, „Navajowhite” legyen! Ahol szükséges, ott alkalmazzon keret nélküli táblázatot, és abban állítsa be az eltérő háttérszínt!
- d) A cím („Muszaka”) 1-es címstílusú, és jobbra igazított. Alatta, hasonló igazítással helyezzen el egy, az ablak szélességének 70%-nak megfelelő hosszúságú, vízszintes vonalat!
- e) A többi alcím 3-as címstílussal jelenjen meg! A szöveg többi része az alapértelmezett betűtípusú és fekete színű.
- f) A bevezető szöveg háttere #2E8B57 kódú, „Seagreen” színű, az írás színe fehér. A bal oldalon a *musaka.jpg* kép jelenjen meg úgy, hogy a színes háttérű téglalap széléhez és a jobbról körülfutó szöveghez ne érjen hozzá!
- g) Az alapanyagokat felsorolással adja meg!
- h) Az „Elkészítés” szövegrész háttere #EFEFEF kódú, szürke színű. A bekezdések számozott listát alkotnak.
- i) A padlizsán, a krumpli és a darált hús szavak a felsorolásban linkek legyenek, amelyek az alapanyagok fényképeit bemutató *alapanyag.html* állományra mutatnak!

j) Készítse el az *alapanyag.html* állományt az alábbi mintának megfelelően!



- k) Ennek az oldalnak a háttérszíne szintén #FFDEAD kódú, „Navajowhite” legyen! Az „Alapanyagok” cím 1-es címtílusú legyen!
- l) A *padlizs_kicsi.jpg*, a *krumpli_kicsi.jpg*, és a *hus_kicsi.jpg* képek egymás alatt jelenjenek meg a neveikkel együtt középre igazítva.
- m) A képek után balra helyezze el a *bal_nyil.gif* képet és írja mellé, hogy „Vissza”! Mind a kettőt alakítsa linkké, mellyel a *muszaka.html* lapra mehet át.
- n) Mind a két weblap végén, megjegyzés tag-be írja be vizsgakódját!

Minta a *muszaka.html* laphoz:

Muszaka



A legjellemzőbb ciprusi ételek egyike a muszaka. Készítik patisszonból is, de az igazán finom változat padlizsánra alapul.

A muszaka a turisták által jól ismert cseledek, az egész világon hódít.

Hozzávalók:

- 3 kg lila, kővér padlizsán
- 1 kg krumpli
- 30 dkg zsíros reszelt sajt
- só, bors, olívaolaj

A darált húshoz:

- 1 kg darált hús (eredetileg marhahússal készül)
- 1 doboz (40 dkg) paradicsomkonzerv
- 2 hagyma
- 1/2 pohár fehérbor
- 2 babérlevél, só, bors, olaj
- 2 tojás
- levesekanalál reszelt sajt

Elkészítés:

1. Megforrósított olajba tesszük a darált húst és keverjük, amíg kifehéredik. Beletesszük az apróra vágott hagymát és keverjük, amíg megüvegesedik, megpirul a hagyma is. Ráöntjük a paradicsomkonzervet, hozzátegyük a babérlevelet, sót, borsot, bort és addig főzzük lassú tűzön, amíg be nem sűrűsödik. Félrehúzzuk a tűzről, és hozzátegyük a tojásokat és a reszelt sajtot.
2. A padlizsánt hosszabban ujjnyi szeletekre vágjuk, besózzuk és szűrőben hagyjuk állni egy órát. Toroljessük szárazra egyenként a szeleteket, és süssük ki forró olajban. A megpirult szeleteket tegyük konyhai itatópapírra. A krumplit vízben főzzük meg és vágjuk karikákra.
3. Egy tepsibe rétegezzük a megszózott krumplit, a padlizsánt, a darált húst. Ez ismétlődik, amíg van alapanyag. A tetejére sajtos-tejszínes besamelt önthetünk. Az egészre melege sütőben pirósra sütünk.

30 pont