

Főzelék*

Készítsen weblapot a főzelékfélék fogyasztásának bemutatására a minta és leírás szerint!

Az oldal szövegét a *fozelek_nyers.txt* állományban, a stílusok egy részét előkészítve a *fozstil_nyers.txt* állományban találja.

A képek használata során ügyeljen arra, hogy azok a vizsgakönyvtár áthelyezése után is helyesen jelenjenek meg!

1. Hozzon létre egy állományt, amelynek neve legyen *fozelek.html*! A böngésző kere-tén megjelenő cím szövege is „Főzelék” legyen!
2. A szöveget a *fozelek_nyers.txt* állományból másolja át, és a szövegtördelést állítsa be a mintának megfelelően! A szöveg címe *cimsor1* stílussal, a négy alcím *cimsor2* stílus-sal jelenjen meg!
3. Hozzon létre *fozstil.css* néven egy állományt a stílusok részére! A fájlba másolja be a *fozstil_nyers.txt* állomány tartalmát, majd csatolja a *fozelek.html* fájlhoz!
4. Helyezze el az oldal tetején, a cím fölé a *cim.jpg* képet!
5. A weboldal tulajdonságait állítsa be egységesen a következők szerint:
 - a. Az oldal háttérszíne AliceBlue (#F0F8FF) és a szövegszín DarkSlatGray (#2F4F4F) legyen!
 - b. A linkek használata minden állapotban Maroon (#800000) legyen!
 - c. Az oldal teljes szövege talpas (serif) betűtípusú legyen!
 - d. Az oldal középre zártan, 900px szélességben jelenjen meg!
 - e. A főszöveg bekezdései legyenek sorkizártak!
6. A címet követő szövegben a mintának megfelelően egy-egy helyen alkalmazzon félkövér, dőlt, és aláhúzott betűstílust!
7. Az alapanyagfajtákra állítson számozott, a főzelékfajtákra pedig számozatlan felsorolást a mintának megfelelő helyen!
8. A „**Tálalása**” alcím alá készítsen egy kétsoros és kétoszlopos középre igazított táblázatot!
 - a. A táblázat celláiba helyezze el a *kelkaposzta.jpg*, a *lencse.jpg*, a *zoldbab.jpg* és a *zoldborso.jpg* képeket!
 - b. A *fozstil.css* állomány *talalas* osztálya segítségével állítsa be, hogy va-lamennyi kép 250px szélességű legyen!
 - c. A cellák távolságát mindkét irányban állítsa 30px-re!
9. A szövegben két helyen szerepel a spenót szó. Mindkét esetben a „**spenót**” szót alakítsa linkké, mely a *spenot.jpg* képre mutasson!
10. Az „**Alapanyagok**” alcím előtt lévő szöveget a mintának megfelelően alakítsa hivatkozás-sá, amely a megadott lapra mutat!

* A 2009 májusi középszintű informatika érettségi feladat felhasználásával

Minta:



Főzelék

A főzelék **zöldségből** készült *főfogás*, ami nem köret. Szinte bármiből készülhet, pl. bab, lencse, [spenót](#), tök, zöldbab, burgonya, kelkáposzta stb.

A **teljes értékű**, egészséges táplálkozásban fontos a növényi és az állati eredetű nyersanyagok megfelelő aránya. Ezért a főzelékek nagyon fontos szerepet töltenek be a korszerű, egészséges étrend összeállításában, mivel előnyösen egészítik ki a húsból vagy tojásból készült ételeket. Gazdag az ásványanyag-tartalmuk: a vas, a mész, a jód, a nátrium szervezetünk napi szükségleteit fedezi. Igyekezzünk mindennap az idénynek megfelelően valamilyen főzeléket fogyasztani.

[További információk a főzelékekről](#)

Alapanyagok

A főzelékeket készíthetjük:

1. friss növényekből
2. mélyhűtött alapanyagból
3. konzervből
4. szárított vagy tartósított (sós vagy ecetes) alapanyagból

Készítése

A főzelékek általában úgy készülnek, hogy sós lében megfőzik a zöldséget, a levet besűrítik, majd sóval és fűszerekkel (pl. babérlevél, pirospaprika, kapor) ízesítik.

A sűrítés történhet habarással és rántással, illetve saját levének elfőzésével. A sűrítés legkorszerűbb módja, amikor az ételt részben vagy egészen saját áttört alapanyagával sűrítjük. Ez esetben a megfőtt zöldség, gyümölcs 30%-át pépesítjük, és az étel többi részéhez keverjük. A hagyományos sűrítés így szükségtelenné válik vagy kisebb mennyiségben alkalmazzuk.

A főzeléket gyakran feltéttel (pl. pörkölttel, főtt vagy sült hússal, kolbászfélékkel, rántott zöldségfélékkel, rántott gombával vagy kemény tojással) tálalják, de a főétel nem a feltét, hanem a főzelék. Ilyen értelemben a főzeléket csak a magyarok készítik, mert más népek a főzeléknövényeket leginkább köretként (párolva, grillezve) vagy salátaként fogyasztják.

Fajtái

- [spenót](#)
- kelkáposzta
- paradicsomos káposzta