

### 3. Főzelék

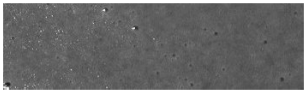
Készítsen weblapot a főzelékfélék fogyasztásának bemutatására a következő minta és leírás szerint!

Az oldal szövegét a *fozalap.txt* állományban találja. A feladat megoldásához szükséges képek: *spenot.jpg*, *spenot1.jpg*, *spenot2.jpg*, *lencse.jpg* és *kelkaposzta.jpg*. A képek használata során ügyeljen arra, hogy azok a vizsgakönyvtár áthelyezése után is helyesen jelenjenek meg!

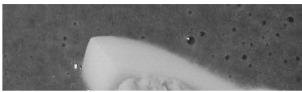
1. Hozzon létre egy állományt, amelynek neve legyen *fozelek.html*!
2. Az oldal háttérszíne legyen AliceBlue (#F0F8FF kódú szín) és a szövegszín DarkSlateGray (#2F4F4F kódú szín)!
3. A böngésző keretén megjelenő cím szövege is „Főzelék” legyen!
4. A szöveget a *fozalap.txt* állományból másolja át, és a szövegtördelést állítsa be a mintának megfelelően!
5. A cím egy egysoros és háromszlopos, 900 képpont széles, szegély nélküli táblázattal készüljön! A cellaközt és cellamargót állítsa 0-ra a táblázat összes cellájára! Az első és utolsó oszlop szélessége 350-350 képpont legyen! A bal és a jobb oldali cellában a *spenot1.jpg*, illetve a *spenot2.jpg*, a középsőben az egyes szintű címsor stílusú „Főzelék” felirat jelenjen meg vízszintesen a cella közepére igazítva!
6. A címet követő bekezdésben a példák között a „*spenót*” szót alakítsa linkké, mely a *spenot.jpg* képre mutasson!
7. Készítsen egy kétsoros és kétszlopos, 80 % széles, középre igazított táblázatot, amelynek 1 pontos szegélye legyen! Első sorának celláiba helyezze el a *lencse.jpg* és a *kelkaposzta.jpg* képeket, és a második sor celláiba írja be a képaláírásokat a minta alapján! Minden cellatartalom vízszintesen középre igazítva jelenjen meg!
8. A „*Készítése*” alcím kettes szintű címsor stílussal jelenjen meg!
9. Az alapanyagfajtákra állítson számozatlan felsorolást a mintának megfelelő helyen!

15 pont

**Minta a Főzelék feladathoz:**





### 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 ásványi anyag-tartalmuk: a vas, a mész, a jódt, a nátrium szervezetünk napi szükségleteit fedezi. Igyekezzünk mindennap az idénynek megfelelően valamilyen főzeléket fogyasztani.

	
Lencsefőzelék	Kelkáposztafőzelék

#### Készítése

A főzelékeket készíthetjük:

- friss növényekből
- mélyhűtött alapanyagból
- konzervből
- szárított vagy tartósított (sós vagy ecetes) alapanyagból

A főzelékek általában úgy készülnek, hogy sós lében megfőzzük a zöldséget, a levet besűrítjük, majd sóval és fűszerekkel (pl. babérlevél, piros paprika, kapor) ízesítjük. A sürités történhet habarással és rántással, illetve saját levének elfőzésével.

*főzelék.html*