

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

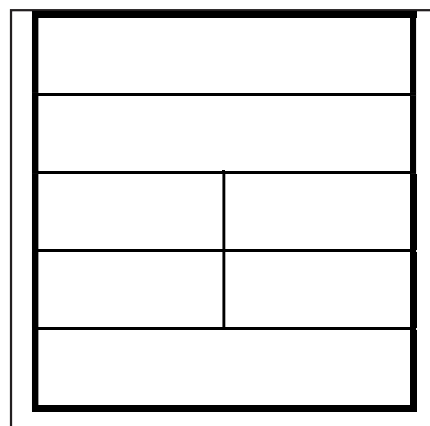
1. Egybesült karaj

Egyes divatos éttermek a weblapjaikon recepteket is bemutatnak, amelyeket akár otthon is el lehet készíteni. Készítsen weblapot, és hozzá egy fejlécképet a minta és a leírás alapján, amely bemutatja az egyik kedvelt húsétel elkészítését!

A weboldal és az azon szereplő fejléckép elkészítéséhez szükséges képállományok a *karaj.png*, *eszkozok.png* és *szakacs.png*. A weblap szövegét a *recept.txt* (UTF-8 kódolású) állomány tartalmazza.

A weblapot stílusok nélkül vagy stílusokkal is elkészítheti. Ha stílusokkal készíti, akkor használhatja a *stilus.css* stíluslapot, amelyben még további beállításokat kell tennie.

- Készítse el a weblapra beillesztendő képet az *eszkozok.png* és a *szakacs.png* állományok felhasználásával. Az elkészített képállomány neve *fejlec.png* legyen!
 - Az elkészített kép 800×120 képpont méretű legyen!
 - A kép háttéréhez sötétbarna RGB(80, 59, 53) kódú színt alkalmazzon!
 - Szűrje be a *szakacs.png* képet egy, és az *eszkozok.png* képet három példányban átlátszó háttérrel a mintához hasonló elrendezésben! A rajzok egymáshoz és a kép széléhez ne érjenek hozzá!
 - Az evőeszközök rajzára, a szöveg háttérének helyezzen el egy, a kép háttérszínének megfelelő sötétbarnán kitöltött téglalapot úgy, hogy a villák fogai és a nyelek alján levő lyukak látszódjanak még!
 - A felirat elkészítéséhez világosbarna RGB(244, 198, 154) kódú színt alkalmazzon! Írja a minta szerinti helyre az „Arany Fakanál Bisztró” feliratot! A felirat a téglalap alsó és felső széléhez ne érjen hozzá, de legalább a téglalap magasságának a fele legyen a betűméret!
- Az oldalárányok megtartásával a *karaj.png* kép méretét módosítsa 300 képpont szélességűre, és mentse *karajkep.png* néven!
- Készítse el a *sult.html* állományt! Az oldal forrásszövegét a *recept.txt* állományban találja. A böngésző címsorában megjelenő cím szövege: „Recept” legyen!
- Az oldal háttérszíne legyen fekete, és a tartalom formázásához három színt alkalmazzon: sötétbarnát (#503B35 kódú szín), világosbarnát (#F4C69A kódú szín) és sötétnarancsot (#F26600 kódú szín)!
- A weblap tartalma egy sötétbarna téglalapon jelenjen meg! A weblap elrendezését az ábrának megfelelően alakítsa ki táblázattal, vagy a stíluslapban lévő osztályok beállításával! A sötétbarna téglalap legyen 800 képpont széles, az oldalon vízszintesen középre igazított és szegély nélküli! Minden szöveges tartalom esetén a belső margó 10 képpont legyen!
- Az oldalon a linkek színe minden állapotban sötétnarancs, és a szöveg színe világosbarna legyen!
- Szűrje be a *fejlec.png* képet a minta szerinti helyre! A képnek ne legyen szegélye! Ha a képet nem sikerült elkészítenie, akkor használja a *potfejlec.png* állományt!




--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


8. Szúrjon be a fejléckép után egy 60% szélességű vízszintes vonalat középre!
9. A weblap teljes szövege Verdana betűtípusú legyen!
10. A `recept.txt` állományból illessze be a szöveget a weblapba! Az oldal címét, az „**Egybesült karaj recept**” szöveget alakítsa egyes szintű címsor, és a másik öt alcímet kettes szintű címsor stílusúvá! Állítsa be, hogy minden cím és alcím sötétnarancs legyen!
11. Hozza létre a mintán látható felsorolásokat a megfelelő típussal!
12. Szúrja be a „**Hozzávalók / 6 adag**” cím mellé a `karajkep.png` képet az oszlopában vízszintesen középre! Állítsa be, hogy ha az egeret a képre mozgatjuk a böngészőben, akkor magyarázó szöveg jelenjen meg a buboréksúgóban! Ehhez a kép megjelenítéséért felelős taget egészítse ki a következő paraméterrel: `title="A sült húst szeleteljük!"`
13. Állítsa be a szöveg tördelését és formázását a mintának megfelelően!
14. A „**tűzdelt karaj**” és a „**sertéssült**” szavakat alakítsa linkké, amelyek a kapcsos zárójelekben lévő címekre mutassanak! A kapcsos zárójeleket a címekkel együtt törölje ki!

30 pont


Minta:



Arany Fakanál Bisztró



Egybesült karaj recept



Hozzávalók / 6 adag

- 1,5 kg sertés rövidkaraj
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek sertézsír (olvasztva)
- 1 ek köménymag
- 1 ek fűszerpaprika
- 20 dkg bacon
- 3 db közepes vöröshagyma
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

Sztori

Egy jól elkészített egészben sült hús remek kísérője lehet egy főzeléknek, vagy bármilyen más köretnek, másnap pedig kitűnő adalék egy jó szendvicshöz. Sok probléma pedig nincs az elkészítésével, csak idő kell hozzá. Próbáljátok ki Ti is!

Alapanyagok

bacon, fokhagyma, fűszerpaprika, köménymag, sertés rövidkaraj, sertézsír, só, vöröshagyma

Egyéb elnevezések

[tűzdelt karaj](#), [sertéssült](#)

Elkészítés

1. Fogjuk a karajt, és egy éles kés hegyével jó pár helyen megszurkáljuk. A kapott kis "nyílásokba" töltjük a nagyobb szeletekre vágott fokhagymát. Majd jól besózzuk a húst.
2. A megolvasztott zsírt összekeverjük a köménymaggal és fűszerpaprikával, és alaposan bekenjük vele a húst, és hagyjuk 1-2 órát kicsit pácolódni.
3. Első körben 220 fokra előmelegített sütőbe tesszük a húst fedés nélkül kb. 20 percre. Ezután kivesszük, és hagymanegyedekkel körberakjuk a húst, majd lefedjük, és most már csak 180 fokban sütjük vissza 1 órára.
4. Ha még szükséges egy kis pirítás a húsról, akkor a legvégén 10 percre fedés nélkül rápirítunk.

- sütési hőfok: 180 °C
- sütési mód: alul-felül sütés
- költség: 2000 Ft