

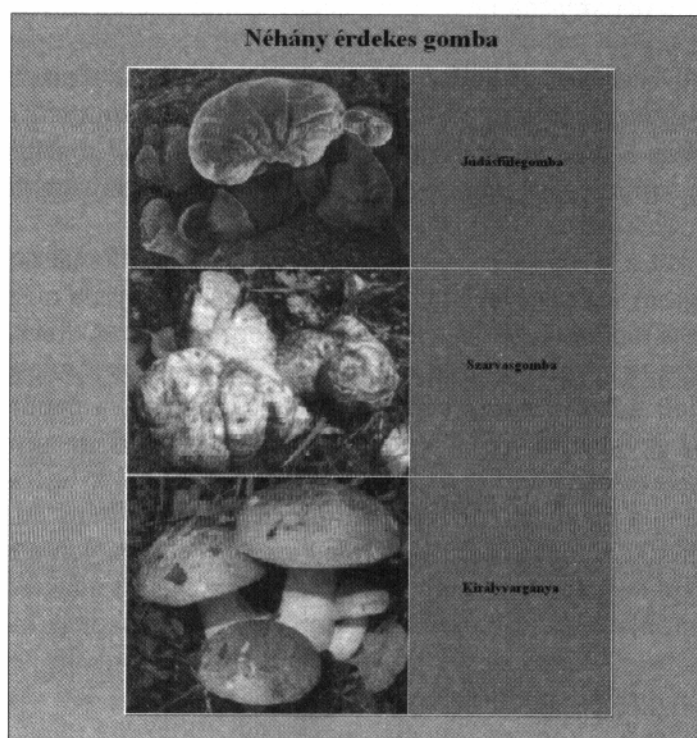
C. Gombakép

Készítse el a minta és a leírás alapján az alábbi két, gombákról szóló weblapot! Az első weblap képeit a *judas.jpg*, a *szarvas.jpg* és a *varganya.jpg*, a második szövegét a *judas.txt* állomány tartalmazza.

Forrás: *Gombák Képes Enciklopédiája* (Új Ex Libris Könyvkiadó; 1999)

1. Hozzon létre egy weboldalt *gombakep.html* néven! A böngésző keretén megjelenő cím *Képek gombákról* szöveg legyen!
2. A lap háttérszínét állítsa be a kékeszöld egyik árnyalatára (#4FBDAF)!
3. Gépelje be a dokumentum első sorába az oldal tartalmának címét (*Néhány érdekes gomba*), majd formázza címsor1 stílussal és igazítsa középre!
4. A begépelte szöveg alá középre illesszen be egy háromsoros, kétoszlopos táblázatot! Az első oszlop szélességét állítsa 350, a másodikét 250 képpontra!
5. Állítsa be a táblázat háttérét zöld színűre (#00A000)! Használjon az egész táblázatban 2 pont vastag szegélyvonalakat! (A cellák között ne hagyjon ki távolságot!)
6. Helyezze el a táblázat első oszlopának egymás alatti celláiba a *judas.jpg*, *szarvas.jpg*, *varganya.jpg* állományokban tárolt képeket!
7. A második oszlopba, a képek mellé írja a képen látható gomba nevét (*Júdásfülegomba*; *Szarvasgomba*; *Királyvargánya*)! Formázza a neveket címsor3 stílussal és igazítsa a cella közepére!
8. Érje el, hogy az első képre kattintva megjelenjen a júdásfülegombáról szóló, ön által készített weboldal!
9. Készítsen a *judas.jpg* képből egy kicsinyített, 100 képpont széles, 71 képpont magas változatot, és mentse el (az eredeti kép képtípusával egyezően) *kisjudas.jpg* néven!
10. Hozzon létre egy másik weboldalt *judasfule.html* néven! Helyezze el a dokumentum első sorában jobb oldalon az előbb elkészített, kisméretű képet!
11. A kép alá illessze be sorkizárással a *judas.txt* állomány szövegét!

Minták a Gombakép feladathoz:



[gombakep.html](#)



A termőtestek felső része barna, vörös- vagy olajbarna színű, alsó része sima vagy szemcsés, bársonyos, színe világosbarna. A hús frissen rugalmas és a bőr alatt kocsonyaszerű. Eső után a kiszáradt gomba újból feléled. Egész évben terem - ködös időben a téli hónapokban is. Sík vidékeken és dombvidékeken egyaránt előfordul, helyenként gyakori, különösen ártéri ligeterdőkben. Ehető, frissen vagy szárítva levesekhez, húskételekhez adható, a kínai konyha nélkülözhetetlen alapanyaga. Gyógyhatású gomba, megakadályozza az érrendszerben a vérrögképződést.

[judas.html](#)