

PRÁCTICA 5 HTML5 + CSS3

Haz una hoja de estilo CSS que convierta la página de la práctica 4 en esta:

Horno "El Pan de Pepe"

La mejor panadería del barrio



El **pan** forma parte indisoluble de la cultura universal de las civilizaciones y ha sido el alimento más consumido por las sociedades de la Antigüedad desde la época del Neolítico, cuando era consumido como simples gachas y harinas y luego, fruto de la interacción de diferentes factores y de la casualidad, se convirtió en tortas con la cocción en horno. Los egipcios dieron un paso más añadiendo masa ya fermentada a la mezcla primaria de harina, agua y sal. La historia cuenta que son los auténticos inventores del pan fermentado en los primeros hornos de cocción y de la idea de colocar un pan a cada comensal.

La **civilización griega** se encargó de perfeccionar las técnicas de panificación, haciendo de las mismas todo un arte. Buena parte de los diferentes tipos de panes y la combinación con masas diferentes -trigo, cebada, avena, centeno, especias, frutos secos, aceite y miel- se la debemos a los griegos, que crearon más de setenta variedades. En la época romana se mejoraron los molinos, las máquinas de amasar, los hornos de cocción y la técnica para elaborar un pan de más duración para alimentar a las milicias. La cultura del pan se propagó a todas las colonias, si bien en la Hispania los celtiberos ya conocían las técnicas a base de harina de trigo.

En la **Edad Media**, los monasterios se convierten en los principales productores, y es en esta época cuando se produce la mayor intoxicación de la historia por consumo de pan. Ocurrió en Francia en el año 943, y la intoxicación fue provocada por la aparición en el pan de centeno de un hongo parasitario conocido como "cornezuelo".

Los primeros **gremios de artesanos** aparecen en el siglo XII, y el pan blanco es considerado un privilegio de las clases sociales más adineradas hasta bien entrado el siglo XVIII. En ese momento, y como consecuencia del progreso de las técnicas agrícolas, de panificación y de molido de la harina, así como por los excedentes de trigo, se extendió al resto de la población y a mejor precio. La industria del pan evoluciona tras la revolución industrial y durante todo el siglo XIX y XX, con nuevas metodologías, técnicas mecánicas y variedades de composición y conservación del pan, hasta llegar a nuestros días.

Tipo de pan	Calorías/100g
Pan de centeno	230
Baguette	270
Pan de molde	280
Pan de leche	366

- Nuestros productos
- Ofertas
- ¿Dónde estamos?
- Contacto

Ten en cuenta los siguientes puntos:

- A cada uno de los 4 div le hemos dado un color de fondo con *background-color*.
- El texto sobre fondo gris está en fuente (*font-family*) Arial y tamaño (*font-size*) 18px.
- El texto sobre fondo rosa está en fuente Comic Sans MS, tamaño 30 píxeles y color (*color*) azul.
- Sólo el primero de los títulos de arriba, como ves, está en color rojo.
- Tanto los archivos .html como .css serán validados
- Solo se aceptará la entrega si el css se encuentra definido en una hoja de estilo separada del código html.