

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

4. Sárgatúró

20 pont

A következő feladatban egy weboldalt kell készítenie a sárgatúró nevű különleges étel rövid bemutatására a feladatleírás és a minta szerint. A feladat megoldása során a következő állományokat kell felhasználnia: `sargaturo.html`, `turo.css`, `hatter.jpg`, `edes-sargaturo.jpg`, `url.txt`. A formázási beállításokat a `turo.css` stílusállományban végezze el!

1. Nyissa meg a `sargaturo.html` állományt! Állítsa be az oldal kódolását UTF-8-ra!
2. A böngésző címsorában megjelenő cím „Sárgatúró” legyen!
3. Helyezzen el hivatkozást a `turo.css` stíluslapra!
4. Formázza az oldal teljes tartalmát tartalmazó `div` elemet a keret azonosító kijelölő felhasználásával!
5. A címsorok szintjeit alakítsa ki a következők szerint:
 - a weboldal címe („Sárgatúró”) 1-es szintű címsorokkal,
 - az „Eredete” és „A sárgatúró receptje...” kezdetű sorok 2-es szintű címsorokkal,
 - a „Hozzávalók” és az „Elkészítés” pedig 3-as szintű címsorokkallegyenek megjelenítve!
6. A létrehozott címsorokat formázza a `ritka` osztálykijelölő segítségével!
7. Alakítsa ki a szöveg bekezdéseit a minta szerint!
8. „A sárgatúró egy erősen” kezdetű bekezdés mellé jobbra igazítva helyezze el az `edes-sargaturo.jpg` képet! Ha a kép fölé visszük az egeret, vagy a kép valamiért nem jeleníthető meg, akkor mindkét esetben a „Sárgatúró húsvéti díszítéssel” szöveg jelenjen meg! Formázza a képet a `kep` azonosító kijelölő felhasználásával!
9. Alakítsa a beillesztett képet hiperhivatkozássá, mely a sárgatúró hagyományát leíró weboldalra mutat! A weboldal URL-jét az `url.txt` fájlban találja meg. A hivatkozás új lapon nyíljon meg!
10. A hozzávalók listáját alakítsa számozatlan felsorolássá!
11. Az elkészítés lépéseit alakítsa számozott felsorolássá!
12. A minta szerinti helyre illesszen be egy beviteli mezőt! A beviteli mező típusát úgy válassza meg, hogy csak számot lehessen bele írni! A mező alapértelmezett értéke és a mezőbe bevihető legkisebb érték 1 legyen!
13. Készítsen alprogramot, amely a beviteli mezőben megadott fő számára meghatározza és megjeleníti a weblapon a hozzávalók szükséges mennyiségét! Személyenként 0,2 liter tejre, 2 darab tojásra és 1 evőkanál kristálycukorra van szükség. A kiszámolt értékeket nem szükséges kerekíteni.
14. Érje el, hogy a beviteli mező értékének változtatása esetén a készített alprogram meghívódjon és a kiszámolt mennyiségek a mintának megfelelően, az eredeti hozzávalók mennyiségének változtatásával jelenjenek meg! A tizedesvessző helyett pont is megjelenhet.



A feladat a következő oldalon folytatódik

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

15. A következő beállításokat, módosításokat a stíluslapon végezze el!

- a. Bővítse a stíluslapot úgy, hogy a bekezdések sorkizárt igazításúak legyenek!
- b. A weboldal háttérképe a `hatter.jpg` kép legyen! A háttérkép ismétlődés nélkül, teljes mértékben töltsse ki az oldalt!
- c. A keret azonosítójú tartalom szélessége az oldal 70%-a legyen!
- d. A keret azonosítójú tartalom esetén a belső margó 20px legyen!
- e. A `ritka` osztálykijelölő bővítésével érje el, hogy a címsorok betűköze 4px legyen!
- f. A `kep` azonosító kijelölő bővítésével érje el, hogy a kép körül 30px méretű külső margó legyen!
- g. A `kep` azonosító kijelölő bővítésével érje el, hogy a kép a bekezdés mellett jobbra igazítva jelenjen meg!
- h. A `kep` azonosító kijelölő bővítésével érje el, hogy a kép szegélyének szélessége 3px legyen!
- i. A számozatlan felsorolás félkövér, dőlt betűstílussal jelenjen meg!
- j. A számozatlan felsorolás esetén a listaszimbólum *négyzet* legyen!
- k. A beviteli mező szélessége 40px legyen!
- l. A beviteli mező betűszíne `forestgreen`, betűmérete pedig 18px legyen!

A feladat a következő oldalon folytatódik

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

MINTA A FELADATHOZ:

(A megoldás szövegének tagolása felbontástól függően eltérhet a képen láthatótól!)

Sárgatúró

A sárgatúró egy erősen valláshoz kapcsolódó, húsvéti étel. Főként a görög katolikus vidékeken ismert, többek között a Hajdúságban és Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében. Ezeken a vidékeken annyira elterjedt, hogy akár a római katolikus vallásúak is elkészítették (és készítik a mai napig), a húsvéti vallási szokások jegyében. Több néven ismert: sárga- vagy édestúró, túrócska, illetve szláv eredetű szóval szirikk vagy szirka.



Eredete

A húsvétot megelőző nagyböjt 40 napos böjtölést lezárandó a vasárnapi asztalra már bőségesen kerülhetett étel. Ezeket az ételeket mind a római katolikusok, mind a görög katolikusok vasárnap délelőtt a templomba vitték, hogy felszenteljék. Régebben hatalmas batyukba tették az ételt és mindent elvittek a templomba, hogy megszentelhessék, majd csak egy-egy darabot vágtak a kenyérből vagy kalácsból, a sonkából és a sárgatúróból is. A jellegzetes húsvéti kalácsot pászkának is hívták, innen a 'pászkaszentelés' összefoglaló név, amely később minden húsvéti étel szentelésére vonatkozott. A sárgatúró eredetileg a görög katolikusok étke, de azokon a vidékeken a római katolikusok is ismerik, és szívesen készítik, de csak húsvétkor. Ez adja az étel ünnepélyes jellegét.

A sárgatúró receptje 1 főre:

Hozzávalók:

- 0,2 l tej
- 2 db tojás
- 1 ek kristálycukor

Elkészítés:

1. Kiöblítünk egy nagyobb, vastagabb aljú lábast hideg vízzel és így öntjük bele a tejet, hogy ne égjen le a forralás során.
2. Felforraljuk és beletesszük a cukrot és a sót.
3. A tojásokat beleütjük egy tálba, és villával összekavarjuk.
4. Hozzáadjuk a felforrt tejhez, és takaréklángon főzzük addig, amíg a tej vízszűrűvé változik és a tojások túrószerűvé állnak össze. Érdemes egy egyenes szélű, fémlapáttal vagy spatulával kevergetni fakanál helyett, így nem fog leégni.
5. Vászonzuhába, vagy függönyanyagba rakjuk, gömbalakot formálunk belőle. Az anyagot összekötjük, és így szűrjük le a levét, fellógatjuk és hagyjuk kicsepegni a maradékot is.
6. Tálalásig hűtőben tároljuk.

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

Források:

<https://hu.wikipedia.org/wiki/Sárgatúró>

<https://www.sutnijo.hu/recept/sutes-nelkuli-finomsagok/egyeb-sutes-nelkuli-finomsagok/1961-edes-sargaturo>

<http://www.mindmegette.hu/husveti-sarga-turo.recept/>

<https://www.tudasfaja.com/osi-magyar-finomsag-a-sarga-turo-amit-mar-sokan-nem-is-ismernek-ime-az-eredeti-recept/>