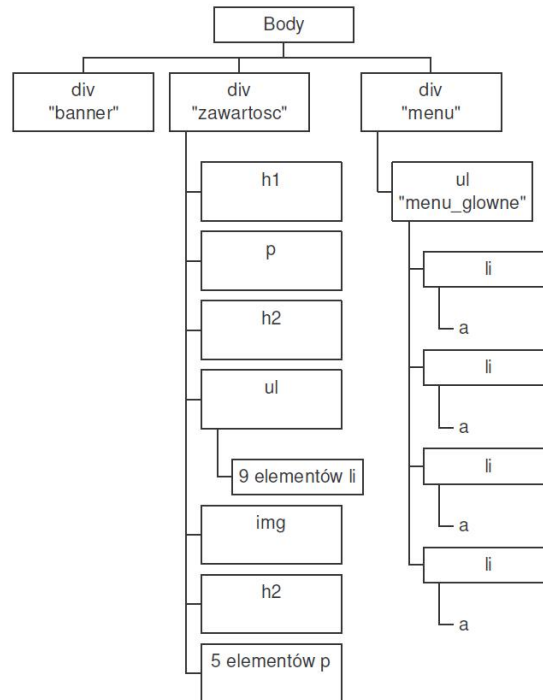


Instrukcja HTML + CSS

ZADANIE 1

Proszę przygotować stronę Projekt1.html, korzystając ze schematu struktury DOM przedstawionego na rysunku.



Treść strony:

Zapiekane bakłażany z kuchni gruzińskiej
Zapiekane bakłażany to znakomita przystawka lub dodatek do dania kuchni gruzińskiej. Nadają się również do umieszczenia na stole szwedzkim.

Składniki

- 1 łyżka stołowa oliwy
- 1 posiekany ząbek czosnku
- Obrany i drobno posiekany świeży korzeń imbiru
- 250g mielonej wieprzowiny lub wołowiny
- 1 pokrojona cebula
- 1 pokrojona laska selera
- Utarta na tarce 1 skórka cytryny
- Drobno posiekana papryka chili (niekoniecznie)
- 4 duże bakłażany

Przepis
Podgrzej olej w patelni z wypukłym dnem. Wrzuć na patelnię czosnek i mieszając go podsmaż do koloru złocistego.
Zmniejsz ogień i dodaj imbir oraz mięso mielone.
Ciągłe mieszając usmaż wszystko do koloru lekko brązowego, po czym dodaj resztę składników oprócz bakłażanów.
Smaż wszystko przez minutę, następnie zdejmij patelnię z ognia i pozwól, aby potrawa lekko ostygła.
Wydryluj i usuń nasiona z bakłażanów, po czym potnij bakłażany na grube plastry.
Podziel usmażone mięso mielone do plastrów i tak przygotowane bakłażany ułóż w naczyniu żaroodpornym.
Włóż naczynie na 25 minut do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni. Po tym czasie danie jest gotowe do bezpośredniego spożycia.

Zdjęcie bakłażana:



Prawidłowo wykonana strona:

Zapiekane bakłażany z kuchni gruzińskiej

Zapiekane bakłażany to znakomita przystawka lub dodatek do dania kuchni gruzińskiej. Nadają się również do umieszczenia na stole szwedzkim.

Składniki

- 1 łyżka stołowa oliwy
- 1 posiekany ząbek czosnku
- Obrane i drobno posiekany świeży korzeń imbiru
- 250g mielonej wieprzowiny lub wołowiny
- 1 pokrojona cebula
- 1 pokrojona łaska selera
- Utrata na tarce 1 skórka cytryny
- Drobno posiekana papryka chili (niekoniecznie)
- 4 duże bakłażany



Przepis

Podgrzej olej w patelni z wypukłym dnem. Wrzucić na patelnię czosnek i mieszać go podsmaż do koloru złotego.

Zmniejsz ogień i dodaj imbir oraz mięso mielone. Ciągłe mieszając usmaż wszystko do koloru lekko brązowego, po czym dodaj resztę składników bakłażanów. Smaż wszystko przez minutę, następnie zdejmij patelnię z ognia i pozwól, aby potrawa lekko ostygła.

Wydryluj i usuń nasiona z bakłażanów, po czym potnij bakłażany na grube plastry.

Podziel usmażone mięso mielone do plastrów i tak przygotowane bakłażany ułóż w naczyniu żaroodpornym.

Włóż naczynie na 25 minut do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni. Po tym czasie danie jest gotowe do bezpośredniego spożycia.

- [Przepisy](#)
- [Napisz do nas](#)
- [Artykuły](#)
- [Sklep internetowy](#)

Na podstawie prawidłowo wykonanej strony oraz schematu DOM, można wywnioskować elementy HTML dla treści:

tytuł h1	Zapiekane bakłażany z kuchni gruzińskiej
tekst akapitowy p	Zapiekane bakłażany to znakomita przystawka...
nagłówek h2	Składniki
lista dziewięcioelementowa ul	1 łyżka stołowa oliwy
elementy listy li	1 posiekany ząbek czosnku itd.
obrazek img	obrazek bakłażana
nagłówek h2	Przepis
akapity p	Podgrzej olej w patelni... Wydryluj i usuń.... itd.
czteroelementowa lista ul	
elementy listy li, a w nich hiperłącza a	działające hiperłącza do dowolnych stron

ZADANIE 2

Dla dokumentu Projekt1.html, należy przygotować dokument Projekt1.css i dołączyć go do pliku Projekt1.html korzystając ze znacznika link, odpowiednio wstawionego do części head pliku Projekt1.html t.j.:

```
<link type="text/css" rel="stylesheet" href="Projekt1.css"/>
```

Polecenia CSS zawarte w pliku Projekt1.css mają sformatować plik Projekt1.html tak, aby był wyświetlany w oknie przeglądarki mniej więcej tak jak to jest pokazane poniżej.

[Przepisy](#)
[Napisz do nas](#)
[Artykuły](#)
[Sklep internetowy](#)

Zapiekane bakłażany z kuchni gruzińskiej

Zapiekane bakłażany to znakomita przystawka lub dodatek do dania kuchni gruzińskiej. Nadają się również do umieszczenia na stole szwedzkim.

Składniki

- 1 łyżka stołowa oliwy
- 1 posiekany ząbek czosnku
- Obrane i drobno posiekany świeży korzeń imbiru
- 250g mielonej wieprzowiny lub wołowiny
- 1 pokrojona cebula
- 1 pokrojona łaska selera
- Utarta na tarce 1 skórka cytryny
- Drobno posiekana papryka chili (niekoniecznie)
- 4 duże bakłażany

Przepis

Podgrzej olej w patelni z wypukłym dnem. Wrzuć na patelnię czosnek i mieszając go podsmaż do koloru złotego.

Zmniejsz ogień i dodaj imbir oraz mięso mielone. Ciągłe mieszając usmaż wszystko do koloru lekko brązowego, po czym dodaj resztę składników oprócz bakłażanów. Smaż wszystko przez minutę, następnie zdejmij patelnię z ognia i pozwól, aby potrawa lekko ostygła.

Wydryluj i usuń nasiona z bakłażanów, po czym pokrój bakłażany na grube plastry.

Podziel usmażone mięso mielone do plastrów i tak przygotowane bakłażany ułóż w naczyniu żaroodpornym.

Włóż naczynie na 25 minut do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni. Po tym czasie danie jest gotowe do bezpośredniego spożycia.



W celu uzyskania takiego formatowania należy stworzyć reguły CSS, które:

1. ustawiają zerowe marginesy i padding dla całego dokumentu czyli dla elementu body;
2. nadają 100% szerokość, dowolną, rozsądną i niezerową wysokość oraz brązowy kolor tła sekcji o identyfikatorze banner;
3. nadają odpowiednio duży lewy margines sekcji o identyfikatorze zawartosc;
4. zmieniają kolor elementów nagłówkowych na czerwony;
5. dodają dolną ramkę (border-bottom) do elementów h2;
6. zmienia czcionkę na Arial dla list i akapitów;
7. zwiększa odstęp między liniami w akapitach i listach;
8. wywołuje pływanie obrazka po lewej i ustawia dla tego obrazka ujemny margines (float);
9. nadaje odpowiednio małą szerokość i wysokość sekcji o identyfikatorze menu i pozycjonuje je w lewej, górnej części okna (należy użyć właściwości position, left i top);
10. ustawiają zerowe marginesy i padding dla listy w sekcji menu;
11. dodaje kolor tła i ramki o odpowiedniej grubości dla elementów listy w sekcji menu;
12. odpowiednio ustawia właściwości czcionki dla elementów listy w sekcji menu;
13. przekształca hiperłącza w elementach listy w sekcji menu na elementy blokowe i nadaje im padding o rozsądnej wielkości.