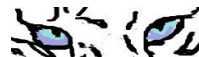


Kedvenc ételek projekt 1.

1. A következő órákon kedvenc ételeitekről készítetek weblapot. A mai órán egy-egy kedvenc édesség weboldalát kell elkészítenetek, amely a közös weblapotok egy-egy aloldala lesz, a főoldaltól lesz elérhető. Készítsétek el a közös repository-tokat, amiben a következő hetekben dolgoztok. A repository vagy publikus legyen, vagy hívjátok meg rá a tanárokat is!
2. Egyeztetek meg, hogy milyen rendszerben fogjátok tárolni a fájlokat (fejenként 5-6 egyéni oldal biztos, hogy készülni fog)! Döntsétek el azt is, hogy ki melyik édesség oldalát készíti el, és készítsétek el a hozzá tartozó html fájlt! A fájl tartalmazza a HTML5 oldalszerkezetet, legyen a nyelve magyar, a kódolása UTF-8, és a böngésző címsorában megjelenő cím legyen az édesség neve! Helyezzétek el a css és a js állományokra való hivatkozásokat is, az oldalak Bootstrap 5-öt fognak használni! **Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!**
3. Alakítsátok ki a navigációs területet! Az oldalon belül lehessen a Hozzávalók és az Elkészítés részre ugrani. **Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!**
4. Keressétek az édességhez egy képet, valamint az édességről egy rövid leírást! A mintában nagyméretű eszközöktől kezdve 8 oszlopot foglal el a leírás, extra nagyméretű eszközöknél pedig 9 oszlopot. A maradék helyet a sorban a kép tölti ki. Eltérhettek a megadott rácsrendszerrel, de a csapat összes tagja ugyanazokat a beállításokat használja rácsrendszer szintjén az összes aloldalnál! Illesszétek be a szöveget megfelelően bekezdésekre tagolva! Illesszétek be a képet is, és ne felejtsetek a képre ráállítani, hogy reszponzív legyen! **Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!**
5. Készítsétek el a Hozzávalók blokkot és az Elkészítés blokkot! A blokkokban érdemes (de nem kötelező) felsorolást használni. A mintában a Hozzávalók blokk közepes eszközöktől kezdve 4 oszlop szélességű, nagyméretű eszközöktől kezdve pedig 3 oszlop szélességű. A maradék helyet a sorban az Elkészítés blokk foglalja el. Eltérhettek a megadott rácsrendszerrel, de a csapat összes tagja ugyanazokat a beállításokat használja rácsrendszer szintjén az összes aloldalnál! **Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!**
6. Készüljön el a főoldal, melynél egyelőre csak a HTML5 szerkezetet kell kialakítani, elkészíteni a css fájlokra és a js fájlokra a hivatkozásokat, valamint linket készíteni az elkészült aloldalakra. **Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!**
7. Az oldalak tartalmilag elkészültek, de a formázási beállításokban még meg kell egyeztetek. Állítsatok be egységes formázást minden oldalra (közös CSS állomány használatával)! **Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!**
8. Készítsetek 1-1 újabb aloldalt 1-1 másik kiválasztott édességről! Figyeljete arra, hogy ne a teljes oldal elkészülése után, hanem apró lépésekben, elkészülő funkció szerint készüljenek a commit-ok! Ha elkészült az oldal, linkeljétek be a főoldalra! **Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!**



Minta:

Hozzávalók Elkészítés

Madártej

A forró nyári napokon nincs is jobb, mint egy kis könnyed édesség, amit bármikor szívesen elfogyasztanánk. Madártejet készíteni nem nagy ördöngösség. Te is könnyedén elkészítheted, maximum 20 perc alatt.

A madártej francia eredetű desszert, mely tojásfehérjéből felvert habgaluskákat tartalmazó vaniliás tejsodó.

Bár a közép-Európában elterjedt változat egy klasszikus francia desszert az *œufs à la neige* („tojások a hóban”) a 19. század elején megjelent receptje alapján készül, ennek eredeti, 17. századi verziója még sós vajjal elkevert és felfőzött tojássárgáját, valamint belékevert tojásfehérje-habot jelentett, amelyet azután találaskor édesítettek.



Hozzávalók

- 4 db tojásfehérje
- 1 csipet só
- 2 ek porcukor
- 800 ml tej
- 1 db vanília
- 4 db tojássárgája
- 70 g cukor
- 1 csipet só

Elkészítés

1. A tojásfehérjét egy csipet sóval kezdjük el kemény habbá verni, majd adjuk hozzá a két evőkanál porcukrot, és verjük teljesen keményre.
2. A tejhez adjuk hozzá a vaníliarúd kikapart magjait, majd forraljuk fel, és kanállal szaggassuk bele a tojáshegyből galuskákat. Két-három percig főzzük, majd óvatosan for- dítsuk meg, újabb két-három perc, és már szedhetjük is ki egy üres táliba.
3. A tojássárgáját egy csipet sóval és a cukorral keverjük jó habosra, öntsük hozzá egy keveset a langyos tejből, majd azonnal keverjük simára. Adjuk hozzá a maradék tejet, keverjük el, és öntsd vissza az egészet az edénybe.
4. Alacsony lángon, folyamatosan kevergetve addig főzzük, amíg szépen be nem sűrűsödik, majd hagyjuk kihűlni. Tegyük a tetejére a galuskákat, és az egészet rakjuk be a hűtőbe legalább 2-3 órával azelőtt, hogy tálalni szeretnénk.