

MÓDULO

PROGRAMAÇÃO WEB HTML/CSS

EXERCÍCIO

ESTILOS CSS – INLINE, INTERNAL
E EXTERNAL
SOLUÇÃO

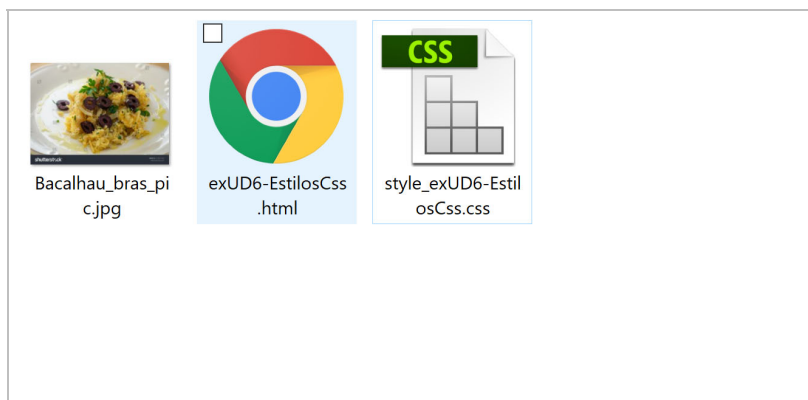
SOLUÇÃO

Para a resolução deste exercício deverá abrir o seu editor de código. Neste caso usar-se-á o “Notepad++”, contudo, poderá optar por outro editor.

Nos pontos abaixo, irá então proceder-se, passo a passo, à resolução do exercício.

O 1.º passo será criar um ficheiro .css, usando o notepad++, ou outro editor da sua preferência. Este ficheiro deverá ser gravado na mesma pasta em que está o ficheiro .html. Para esta resolução criou-se o ficheiro:

■ style_exUD6-EstilosCss.css



Pasta do exercício.

No caso de optar por gravar noutra pasta, deverá ter o cuidado de especificar o caminho certo, aquando da definição do estilo externo CSS.

Assim, no cabeçalho do documento, entre <head> e </head>, e após as definições das meta tags, deverá ser “chamado” o ficheiro CSS, através de:

■ `<link rel="stylesheet" href="style_exUD6-EstilosCSS.css">`

O cabeçalho será então:

```
<head>

  <title>Exercício unidade 6</title>

  <meta charset="UTF-8">

  <meta name="description" content="Estilos CSS">

  <meta name="author" content="Sara Granja">

  <link rel="stylesheet" href="style_exUD6-EstilosCSS.css">

</head>
```

De seguida, poderá então dar estilos “external” à página web. Neste exercício pretende-se que o título h1 e a imagem sejam estilizadas externamente, logo, no ficheiro .css deverão ser dados os estilos a estes elementos de acordo com o pedido: o título h1 deverá ter cor #5882FA e a imagem deverá ter uma largura de 400px e altura automática.

O código do ficheiro CSS será então:

```
h1{

  color:#5882FA;

}

img {

  width:400px;
```

```
height:auto;

}
```

No documento .html poderá então retirar-se os estilos inline iniciais destes dois elementos.

```
<h1 style="color:#5882FA;"> Receita de Bacalhau à Brás </h1>
 <br>
<hr>
```

Pede-se, também, no exercício que o corpo do documento tenha cor de fundo #D5D2C3 e que este seja estilizado pelo método internal.

Deverá adicionar as tags <style> e </style>, dentro do elemento <head> do documento, e logo abaixo da “chamada” do ficheiro .css. Entre as tags <style> e </style>, deverá, então, estilizar o corpo do documento HTML, o body, com a cor de fundo pedida, ou seja:

■ **background-color:#D5D2C3.**

O cabeçalho do ficheiro HTML será então:

```
<head>

<title>Exercício unidade 6</title>


<meta charset="UTF-8">

<meta name="description" content="Estilos CSS">

<meta name="author" content="Sara Granja">


<link rel="stylesheet" href="style_exUD6-EstilosCSS.css">
```

```
<style>

body{

    background-color:#D5D2C3;

}

</style>

</head>
```

O terceiro e último pedido neste exercício é que os estilos da tabela sejam “inline” e as cores usadas sejam #819FF7 na primeira linha, #81F7D8 na segunda linha e branco na terceira linha, pelo que nada se altera em relação ao documento original.

```
<table border="1" cellpadding="10px" >

<th colspan="4" bgcolor="#819FF7"> Características da receita </th>

<tr>

<td bgcolor="#81F7D8">Dificuldade</td>

<td bgcolor="#81F7D8">Custo</td>

<td bgcolor="#81F7D8">Tempo</td>

<td bgcolor="#81F7D8">Doses</td>

</tr>

<tr>

<td >Fácil</td>

<td>Baixo</td>

<td>40 minutos</td>

<td>4 pessoas</td>

</tr>

</table>
```

Código final compilado:

```
<!DOCTYPE html>

<html lang="pt">

<head>

  <title>Exercício unidade 6</title>

  <meta charset="UTF-8">

  <meta name="description" content="Estilos CSS">

  <meta name="author" content="Sara Granja">

  <link rel="stylesheet" href="style_exUD6-EstilosCSS.css">

<style>
body{
  background-color:#D5D2C3;
}
</style>
</head>

<body>

  <h1> Receita de Bacalhau à Brás </h1>
   <br>
  <hr>

  <h2> Um pouco de história... </h2>
```

<p> Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato português de bacalhau.

Sendo um dos pratos mais populares confeccionados com este peixe, consiste em bacalhau desfiado, batata palha frita, cebola frita às rodelas finas, ovo mexido, azeitonas e salsa picada.

É muito consumido em Portugal e também em Macau. O excelente sabor depende da relação dos componentes da receita, principalmente a quantidade de cebola em relação ao bacalhau e o azeite usado para efetuar este prato.

A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época)
 </p>

<p> <i>fonte:</i> Wikipedia <p>

Receita:

```
<table border="1" cellpadding="10px" >

<th colspan="4" bgcolor="#819FF7"> Características da receita </th>

<tr>

<td bgcolor="#81F7D8">Dificuldade</td>

<td bgcolor="#81F7D8">Custo</td>

<td bgcolor="#81F7D8">Tempo</td>

<td bgcolor="#81F7D8">Doses</td>

</tr>

<tr>

<td >Fácil</td>

<td>Baixo</td>

<td>40 minutos</td>

<td>4 pessoas</td>


```

```
</tr>
```

```
</table>
```

```
<h2> Ingredientes: </h2>
```

```
<ul>
```

```
<li>400 g de batata palha</li>
```

```
<li>6 Ovos</li>
```

```
<li>500 g de bacalhau desfiado</li>
```

```
<li>2 cebolas</li>
```

```
<li>3 dentes de alho</li>
```

```
<li>Salsa q.b.</li>
```

```
<li>1 dl </li>
```

```
<li>0,5 dl de azeite</li>
```

```
<li>Sal e pimenta q.b.</li>
```

```
<li>Azeitonas q.b.</li>
```

```
</ul>
```

```
<h2> Modo de preparação: </h2>
```

```
<ol>
```

```
<li>Demolhe o bacalhau de um dia para o outro.</li>
```

```
<li>Descasque e lave as cebolas e corte-as as cebolas em meias luas finas.</li>
```

```
<li>Descasque e lave os dentes de alho. pique-os finamente.</li>
```

```
<li>Bata os ovos com o leite.</li>
```

```
<li>Num tacho aqueça o azeite. junte as cebolas e os dentes de alho.</li>
```



```
<li>Deixe refogar até que fique douradinho.</li>

<li>Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que
fique com o aspeto de cozinhado.</li>

<li>Junte depois as batatas, envolva e regue com os ovos</li>

<li>Deixe cozinhar, mexendo sempre.</li>

<li>Retire do lume e retifique os temperos.</li>

<li>Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.</li>

<li>Decore a gosto e sirva.</li>

</ol>

<hr>

<form>

  <label for="vol">Numa escala de 1 a 10 como avalia esta receita?
</label>

  <input type="range" id="vol" name="vol" min="0" max="10">

  <input type="submit">

</form>

<hr>

<h3>Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa
newsletter.</h3>

<form>

  <label for="email">Introduza o seu e-mail</label>

  <input type="email" id="email" name="email">

  <input type="submit">


</form>
```

```
</body>

</html>
```

Resultado:

Receita de Bacalhau à Brás



Um pouco de história...

Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato português de bacalhau. Sendo um dos pratos mais populares confeccionados com este peixe, consiste em bacalhau desfiado, batata palha frita, cebola frita às rodelas finas, ovo mexido, azeitonas e salsa picada. É muito consumido em Portugal e também em Macau. O excelente sabor depende da relação dos componentes da receita, principalmente a quantidade de cebola em relação ao bacalhau e o azeite usado para efetuar este prato. A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época)

fonte: [Wikipedia](#)

Receita:

Características da receita			
Dificuldade	Custo	Tempo	Doses
Fácil	Baixo	40 minutos	4 pessoas

Ingredientes:

- 400 g de batata palha
- 6 Ovos
- 500 g de bacalhau desfiado
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- Salsa q.b.
- 1 dl
- 0,5 dl de azeite
- Sal e pimenta q.b.
- Azeitonas q.b.

Modo de preparação:

1. Demolhe o bacalhau de um dia para o outro.
2. Descasque e lave as cebolas e corte-as as cebolas em meias luas finas.
3. Descasque e lave os dentes de alho, pique-os finamente.
4. Bata os ovos com o leite.
5. Num tacho aqueça o azeite, junte as cebolas e os dentes de alho.
6. Deixe refogar até que fiquem douradinho.
7. Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que fique com o aspeto de cozinhado.
8. Junte depois as batatas, mexa e regue com os ovos.
9. Deixe cozinhar, mexendo sempre.
10. Retire do lume e refogue os temperos.
11. Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.
12. Decore a gosto e sirva.

Numa escala de 1 a 10 como avalia esta receita?

Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa newsletter.

Introduza o seu e-mail: