

Weblapkészítés a túróról

A következő feladatban egy weboldalt kell készítened a **sárgatúró** nevű különleges étel rövid bemutatására a feladatleírás és a minta szerint. A feladat megoldása során a következő állományokat kell felhasználnod: `hatter.jpg`, `edes-sargaturo.jpg`, `turo.txt`, `url.txt`. A formázási beállításokat az általad létrehozott `turo.css` stílusállományban végezd el! A feladat leírásában szereplő JavaScript alprogramot is egy külön szöveges állományba készítsd el, melyet `hosszavalo.js` néven mentsd majd el.

1. Hozz létre egy HTML oldalt `sargaturo.html` néven! Állítsd be az oldal nyelvét magyarra és a kódolását UTF-8-ra! 3 p
2. A böngésző címsorában megjelenő cím „*Sárgatúró*” legyen! 1 p
3. Hozd létre a `turo.css` állományt és a weboldal fejrészében helyezz el hivatkozást rá. 1 p
4. Az oldal háttere a `hatter.jpg` kép legyen. Úgy méretezd, hogy bármilyen felbontás mellett mindig töltsse ki a teljes hátteret és ne ismétlődjön. 3 p
5. Az oldal szövege *cursive* betűtípussal készüljön! 1 p
6. Az oldal teljes tartalmát egy középre igazított 70%-os szélességű div elembe helyezd el! 3 p
7. A div elemre állítsd még be a következő jellemzőket:
 - a. balról és jobbról 20 pixel széles folytonos szürke szegély határolja 4 p
 - b. az elemnek körül legyen 20 pixeles belső margója 1 p
8. Helyezd el a `turo.txt` állomány tartalmát a weblapra, tagold és formázd a szöveget a mintának megfelelően! (`h1`, `h2`, `h3`, `p`, igazítások)! 6 p
9. A létrehozott címsorok szövegében a címsor méretéhez igazodva alkalmaz 5, 4 és 3 pixeles betűközöket (ritkítást)! 3 p
10. A bekezdések betűmérete legyen az alapbetűméret 1,2-szerese! 1 p
11. „*A sárgatúró egy erősen...*” kezdetű bekezdés mellé helyezd el az `edes-sargaturo.jpg` képet 30 pixeles margóval a minta szerint igazítva és formázva! Ha a kép fölé visszük az egeret, vagy a kép valamiért nem jeleníthető meg, akkor mindkét esetben a „*Sárgatúró húsvéti díszítéssel*” szöveg jelenjen meg! (Segítség: a kép forgatása 5°-kal: **transform: rotate(5deg)**). 11 p
12. Alakítsd a beillesztett képet hiperhivatkozássá, mely a sárgatúró hagyományát leíró weboldalra mutat! A weboldal URL-jét az `url.txt` fájlban találod meg. A hivatkozás új lapon nyíljon meg! 3 p
13. A hozzávalók listáját alakítsd számozatlan felsorolássá! A felsorolás elemei félkövéren, dőlten jelenjenek meg négyzet felsorolásszimbólummal. 5 p
14. Az elkészítés lépéseit alakítsd számozott felsorolássá! 2 p
15. A minta szerinti helyre illessz be egy beviteli mezőt! A beviteli mező típusát úgy válaszd meg, hogy csak számot lehessen bele írni! A mező alapértelmezett értéke és a mezőbe bevihető legkisebb érték 1 legyen! (Segítséget az „Úrlapok készítése” anyagban találsz!) 4 p
16. A beviteli mezőt formázd meg a következők szerint:
 - a. a mezőbe lévő szöveg zöld színű, *cursive* betűtípusú, félkövér, 18 pixel méretű és középre igazított legyen! 5 p
 - b. a beviteli mező lekerekített sarkú és 50 pixel széles legyen! 2 p
17. Készíts JavaScript programot, 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.
A programot egy külön szöveges állományba készítsd el, `hosszavalo.js` néven mentsd el és csatold a `sargaturo.html` dokumentumhoz. (Ha szükséges a minta alatt találsz segítséget!) 6 p
18. Érd el, hogy a beviteli mező értékének megváltoztatása 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. 1 p

Összesen: 66 p

Minta a sargaturo.html weblap elkészítéséhez
(A megoldás szövegének tagolása a képernyő felbontásától és méretétől 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 megszentelhessek, 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:

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



```
function recept()
```

```
{  
    var i = document.getElementById("fo").value;  
    document.getElementById("tej").innerHTML = i / 5;  
    document.getElementById("tojas").innerHTML = i * 2;  
    document.getElementById("cukor").innerHTML = i * 1;  
}
```

vagy

```
function recept()
```

```
{  
    var i = eval(fo.value);  
    document.getElementById("tej").innerHTML = i / 5;  
    document.getElementById("tojas").innerHTML = i * 2;  
    document.getElementById("cukor").innerHTML = i * 1;  
}
```