

## A gulyás

**40 pont**

A következő feladatban egy weboldalt kell készítenie a gulyás rövid bemutatására a feladatleírás és a minta szerint. A feladat megoldása során a következő állományokat kell felhasználnia: **bogracsugulyas.jpg**, **hortobagyi.jpg**, **forras.txt**, **gulyas.css**. Ahol a feladat másként nem kéri, a formázási beállításokat a **gulyas.css** stílusállományban végezze el!

1. Hozzon létre HTML oldalt **gulyas.html** néven! Állítsa be az oldal nyelvét magyarra és a kódolását UTF-8-ra!
2. A böngésző címsorában megjelenő cím „A gulyás” legyen!
3. A weboldal fejrészeiben helyezzen el hivatkozást a **gulyas.css** stíluslapra és a Bootstrap aktuális verziójának CSS állományára!
4. Az oldal törzsébe helyezzen el egy keretet (div), amit formázzon a stíluslap leírás azonosítójának felhasználásával! A keretbe másolja be az UTF-8 kódolású **forras.txt** állomány tartalmát!
5. Alakítsa ki a címeket a minta szerint! A weboldal címe („A gulyás”) 1-es szintű címsor legyen! Az alcímek („A gulyásfőzés”, „Története”, „Gulyásváltozatok”, „Készítése”, és „Érdekességek”) 2-es szintű címsor legyenek!
6. Alakítsa ki a szöveg bekezdéseit a minta szerint! A forrásban a { } és ! ! jelek közt a kisegítő anyagok találhatóak, amelyekből nem kell önálló bekezdést kialakítani!
7. Készítsen a „A gulyás” 1-es szintű címsorból hivatkozást! A forrásban a címsor után // jelek közt megtalálható URL-t nyissa meg a böngésző új ablakban! A // jeleket törölje!
8. Az első bekezdés után szúrja be a forrásban kettő „!” között található kódrészletet, majd kizárólag bootstrap használatával érje el, hogy a navigációs sáv középre legyen igazítva!
9. Az első bekezdést követően helyezzen el egy keret (div) elemet, és formázza a stíluslap kepkeret osztálykijelölőjének felhasználásával! Ebbe a keretbe illessze be a **hortobagyi.jpg** képet. Ha a kép fölé visszük az egeret, vagy a kép valamiért nem jeleníthető meg, akkor mindkét esetben a „A hortobágyi bográcsugulyás” szöveg jelenjen meg! A keretben a képet követően helyezze el a forrásban a { } jelek közt megtalálható képkísérő szöveget, a { } jeleket pedig törölje a forráskódból!
10. A története részben található „Első ismeret...” és „Gvadányi József...” paragrafusokat jelenítse meg két oszlopba Bootstrap grid system segítségével!
11. A „Készítése” alcím elé helyezzen el egy újabb keret (div) elemet, és formázza a stíluslap kepkeret osztálykijelölőjének felhasználásával! Ebbe a keretbe illessze be a **bogracsugulyas.jpg** képet. Ha a kép fölé visszük az egeret, vagy a kép valamiért nem jeleníthető meg, akkor mindkét esetben a „Bográcsugulyas” szöveg jelenjen meg! A keretben a képet követően helyezze el a { } jelek közt a forrásban megtalálható képkísérő szöveget, a { } jeleket pedig törölje a forráskódból!
12. Az oldalon alakítsa ki mindkét helyen a minta szerinti számozatlan felsorolásokat! A felsorolás elemei a forrásban „+” jellel kezdődő bekezdésekben találhatóak! A felsorolás elkészítése során a „+” jelölőkaraktereket törölje a szövegből!
13. A minta szerint alakítson ki egy táblázatot az érdekességek végére helyezve!

14. Az alcímeket lássa el a Bootstrap menüsorban használt megfelelő azonosítókkal, hogy a hivatkozások működőképesse váljanak!
15. A következő beállításokat, módosításokat a stíluslap megfelelő kijelölőinél végezze el!
  - a. A body háttérszíne legyen `rgb(255, 149, 107)`
  - b. A táblázat szélessége legyen a szülőhöz képest 90%
  - c. Az egyes szintű címsort igazítsa középre
  - d. A képkeret osztályban található szöveg legyen dőlt betűstílusú! A ~~széle legyen 25px-el lekerekítve~~ és lebegtessük jobbra!
  - e. A leírás osztállyal ellátott elem belső margója a szülőhöz képest 3%. Adjon neki 2 képpont vastag, folytonos, fekete színű szegélyt! Legyen továbbá a háttérszíne 70%-ban átlátszó!
  - f. A nav osztályban található hivatkozás háttérszíne változzon `rgb(255, 149, 107)` színkódúra amikor rámutatunk az egérrel!
  - g. A képek megjelenítése block szintű legyen!

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

## A gulyás

A gulyásfőzés Története Gulyásváltozatok Készítése Érdekességek

### A gulyásfőzés

A húst főleg paprikás hús nevű nemzeti eledel gyanánt készítve eszik; ez különféle húsból vagy származásból áll, melyet füstölt vagy füstötlen szalonna zsírjával készítenek hagymával, sóval és vörös borssal (paprika) fűszerezve, melyről az ételt elnevezték; az egészet soká pirtják, hogy leve megsűrűsödjék. A többi hústételek közül említendő még a gulyás hús (gulyások vagdalekja), melynek híg levével a kenyert ízesítik: a porkelt hús melyet süni lere készítenek s hidegen és megsűrűsödve esznek.

### Története

Több forrás is megegyezik abban, hogy az étel születését, elterjedését az alföldi pásztorélethez kapcsolja, amelynek kerete a külterjes állattenyésztés volt (a Nagykunság, a Hortobágy és peremvidékei[3]). A pásztorok a településektől távol élve maguknak főztek, és ehhez szinte egyetlen főzőedényük volt, a fémbagrács. Kenyeret, szalonnát, fűszereket hoztak magukkal, a hús adott volt. Az 1790-es évekig valószínűleg a marhahús volt jellemző, hiszen a legelőken főleg magyar szürkemaráht tartottak. Ekkor jelentek meg nagy számban a juhok; s a juhások természetesen azoknak a húsat fogyasztották. Az első időkben kóret (krumpli) nélkül fogyasztották, csak kenyérral, a húsokat bicskahegyre tűzve, esetleg kanállal.



A hortobágyi bográcsgulyás

Mivel a marhatenyésztés a társadalom több rétegének biztosította jövedelmét, akik közvetlen kapcsolatba kerültek a pásztorokkal (földbirtokosok vagy megbízottak, kereskedők, gazdag parasztok), előfordulhat, hogy korán megismerkedtek ezzel a könnyen elkészíthető, de izletes étellel. Figyelembe véve készítésének egyszerűségét és a pásztorok életkörülményeit, elképzelhető, hogy a 18. század végére, első fennmaradt írásos megemlékezés idejére a gulyás (pörkölt, paprikás) mint ételtípus létezése már hosszú évszázadokra tekintett vissza. Fordulatát történetében a paprika megjelenése hozta, amelyet az első időkben kimondatlan „paraszi” fűszernak tartottak. Váncsa István vélekedése szerint[4] a rendkívül magas piaci értékű marhahús semmiképpen sem lehetett a gulyások mindennapi eledel, nem is tekinthető jellegzetes puszta ételnek, hanem inkább városi (pesti, bécsi) vendéglőkben feltalált (feltalált) étel, a XIX. század második felétől.

Első ismert irodalmi előfordulása Mátyus István Dietetica című művében volt „Gujás-hús” alakban, 1787-ben. Érdekessége, hogy az Erdélyben élő Mátyusnak az alföldi pásztorok hagyományos ételéről közvetlen tapasztalata nem volt, de a szöveggörnyezetből kitűnik, hogy a gulyás akkor már közismert ételnevezés volt, és készítése módját is ismerték. A következő években is gyakran feltűnik különböző szerzők írásaiban mint olyan étel neve, amelyhez külön magyarázat nem szükséges.

Gvadányi József Peleskei nótáriusa 1790-ben hortobágyi utazása alatt ismerte meg a gulyáshúst, amelyet egy gulyás készített számára. Innen származik a gulyás készítésének első, igen szemléletes leírása. Érdekessége, hogy Gvadányi nem említi az étel nevét, valamint a hozzávalók között nem szerepel a paprika, amelyet a költő versének más helyén viszont megemlít torákbors néven. Az ételnev elmaradásának oka lehetett az is, hogy a pásztorok ételüket mindössze csak „hús” néven emlegették: húst főznek. Általában a gulyás elnevezést az irodalmi köznyelvben használták, a nép nyelvén a paprikás ételeket pörkölt vagy paprikás névvel illették.

A gulyás (pörkölt, paprikás) a paraszti konyhában is hamar feltűnt, erről már 1792-ből van írott adat. A paprikás húst 1786-ban említi először a szegedi piarista rendház rektora számadáskönyvében. Valószínűsíthető, hogy a munkásoknak készítették. Veszelszki Antal orvos, botanikus a törött fűszerpaprikát egyértelműen a köznép fűszerének tartja, s megemlíti, hogy „A Magyarok, a Rátzok gulyás - húsban igen szeretik.”

A gulyás igen hamar, már 1793-ban megjelent mint katonaelet. A rajnai fronton egy magyar egység táborozott, amikor augusztus „21-dikben, mikor éppen egy kis gulyás húst főzének, akkor ütött ráink az ellenség”, azaz a franciák. A tisztek is valószínűleg megismerkedtek vele. A gulyás másik útja az előkelő rétegek felé az utasok számára a vendégfogadókban felszolgált vagy vadászaton fogyasztott ételként vezetett. Szirmay Antal 1804-ben a régebbi eredetű borsos gulyáshúst már mint a nemesi középrétegek hagyományos ételét említi, míg az újabb, paprikával készült változatot egyértelműen a paraszti ételek közé sorolja.

### Gulyásváltozatok

- Bográcsgulyás: fokhagymával, paradicsommal ízesített változat.
- Alföldi gulyás: zöldségekkel (répával, karalábéval stb.) gazdagon dúsított változat.
- Szegedi gulyás: zöldségekkel és csipetkével készített gulyás.
- Andrássy-gulyás: marha húsból készül
- Esterházy-gulyás: a zöldségeket vékony csíkokra vágva készül
- Csiszargulyás: császárszalonnából
- Kolozsvári gulyás: édeskáposztával készül.
- Szerb gulyás: kelkáposztával dúsított, majorannával ízesített változat.
- Csángó gulyás: savanyúkáposztával készítik.
- Babgulyás: a hosszú időre beáztatott száraz tarkababot egyszerre teszik fel a hússal főni. Gazdagon kell fűszerezni.
- Juhászos birka: a kiszírozott edénybe rétegezve rakják bele a húst, a paprikát és a hagymát. A hús a saját levében fő meg, s az eredmény nagyon hasonlít a pörköltre.

### Készítése

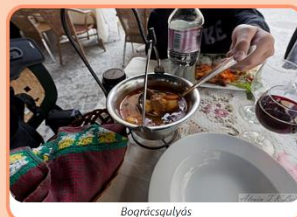
A gulyáslevest nagyon sokféle módon el lehet készíteni, és minden változatnak megvannak a maga rajongói, akik pár dalokban mégis egyetértenek. Berántani, tehát a leves sűrítéséhez lisztet használni tilos. Ha mégis hígna tűnne a leves, a paradicsompasztát adják hozzá, de csak korlátozott mennyiségben adagolva (maximum néhány kanál), különben savanyú ízű kap.

Az alapreceptet felhasználva, nem csak marha, de mindenféle húsból (baromfi-, birka-, vad-, sőt vegyes húsból is) el lehet készíteni a levest, sőt készíthetjük pörköltből is. Van gombás, zöldbabos, zöldséges gulyásleves, sőt hús hozzáadása nélkül készített is, ez a „hamisgulyás”.

### Érdekességek

- Az étel nevét először 1807-ben nyomtatták ki németül, gujasfleisch alakban.
- Az első szakácskönyv, amelyben a gulyás receptje megjelent, Rátz Zsuzsanna Búza szükségben felsegítő Jegyzékek című receptgyűjteménye volt, amelyet Miskolcon adtak ki 1816-18-ban, és szerző a burgonyát kívánta népszerűsíteni a falusiak körében. Érdekessége, hogy a Gulyás-hús krumplival elkészítési módja szerint inkább a paprikásra emlékeztet, de paprikát nem használ.
- Az első külföldi szakácskönyvben 1826-ban jelent meg, s a neve meglepő módon Wiener oder Golasch-Fleisch volt, azaz bécsi vagy gulyás-hús.
- A gulyás legkorábbi ismert étel előfordulása a mosonmagyaróvári Fekete Sas vendéglőből származik 1836-ból.

Gulyásnak nevezett külföldi ételek					
Ország	Csehország	Ausztria	Lengyelország	Ukrajna	Szlovákia
Név	gulas s knedliky	wiener fiakergulasch	polski gulasz	zynaru	slowak gulasch



Bográcsgulyás