
2B Paprika

Készítsen weblapot a paprika és annak tulajdonságainak bemutatására a következő leírás és minta szerint!

Az oldal szövegét az ISO 8859-2 kódolású *forras.txt* állományban találja. A feladat megoldásához szükséges képek: *sok.jpg* és *szines.jpg*.

1. Hozzon létre egy állományt, amelynek neve legyen *index.html*!
2. Az oldal háttérszíne legyen papayawhip (#FFEFD5 kódú szín) és a szövegszín saddlebrown (#8B4513 kódú szín)!
3. A szöveget a *forras.txt* állományból másolja át, és a szövegtördelést állítsa be a mintának megfelelően!
4. A cím („*Ismered a legcsípősebbet?*”) egyes, a három alcím kettes szintű címsor stílussal jelenjen meg!
5. A cím elé, azzal egy sorba szúrja be a *szines.jpg* képet! A képre állítson be 1 pontos keretet és 10 pontos szövegtől mért távolságot!
6. A böngésző keretén megjelenő cím szövege „Paprika” legyen!
7. Az öt paprikafajtára állítson számozatlan felsorolást!
8. A felsorolás első paprikafajtáját, a „*Közönséges paprika*” nevet alakítsa a *sok.jpg* képre mutató linkké!
9. Az oldal végén a csípősséget kifejező adatokat foglalja táblázatba a mintának megfelelően!
 - a. A táblázat legyen 300 pont széles, 1 pontos szegélyű és középre igazított!
 - b. A táblázat két oszlopból álljon! A jobb oldali oszlop 120 pont széles legyen!
 - c. A paprikafajták erősségét a második oszlopban a cellák háttérszínével is ábrázolja! Alkalmazzon világos árnyalatokat a jó olvashatóságért! A 2. cellától kezdve lefelé a cellák háttérszíne legyen zöld, sárga, piros és lila!

15 pont

Minta a Paprika feladathoz:

Ismered a legcsípősebbet?

Bemutatása

A paprika a burgonyafélék közé tartozó, Közép-Amerikából származó faj. Európába Kolumbusz orvosa hozta az első paprikát. A növény termése üreges bogyótermés, amely A- és C-vitaminban igen gazdag. Csípős ízét a kapszaicin nevű hatóanyag okozza. Jelentős fűszer- és gyógynövény. Magyarországon a XVI. század óta számos változatban termesztik.

Fajtái

Öt fajtát, de sok változattal termesztik szerte a világon

- Közönséges paprika
- Cserjés paprika
- Kínai paprika
- Bogyós paprika
- Szőrös paprika

Csípősség

A paprika csípősségének (kapszaicin tartalmának) mértékegysége a Scoville egység. Értéke 0 (édes) és 300 000 (ehetetlenül csípős) egység között változik. Egy paprika Scoville értéke azt az arányt mutatja, amely megadja, hogy a minta csípőssége milyen arányú hígításban nem érezhető már.

Paprika	Csípősség (Scoville érték)
zöldpaprika	0
a kevésbé csípős hazai paprikák	500-1000
csípős paprikák	1500-2500
a mexikói Serrano chili	5000-20000

index.html