

# Füge

A füge egy olyan mediterrán gyümölcs, amely a lassú éghajlatváltozás következtében hazánkban is egyre jobban megterem. Készítsen weblapot, amely bemutatja a gyümölcsöt és annak felhasználását!

## Weblap készítése

Források: *fugeforras.txt*, *gyumolcs.jpg*, *fugerajz.png*, *noveny.jpg* és *egyta.jpg*.

1. A kész weblapot *fuge.html* néven mentse! A formázásokat a *fuge.css* állományban készítse el! Az *fuge.html* állomány egy kétszlopos és háromsoros táblázatot tartalmazzon. Ebbe a táblázatba kell elhelyeznie majd a szövegeket és a képeket.

2. A böngésző címsorában a „Minden a fügéről” szöveg jelenjen meg! A háttérszín világosszürke (#F0F0F0 kódú szín), és a linkek színe minden állapotban szürke (#747474 kódú szín) legyen!

3. A táblázatot alakítsa át a következők szerint! A táblázat legyen vízszintesen középre igazított, szélessége 1000 képpont, és ezen belül a bal oldali oszlop szélessége 150 képpont! A táblázatnak ne legyen szegélye! A belső margót 2 pontosra állítsa!

4. A táblázat második sorában a bal oldali cella háttérszínét állítsa világoszöldre (#9BCE11 kódú szín)!

5. A *fugeforras.txt* állomány teljes szövegét illessze be a táblázat megfelelő celláiba!

A cím kerüljön az első sor bal oldali cellájába, a tartalomjegyzék a második sor jobb oldali cellájába, a többi szöveg pedig a harmadik sor jobb oldali cellájába!

6. Állítsa be, hogy a táblázat első sorában:

a. a bal oldali cellában vízszintesen középre igazítva a „Füge” szó első szintű címsorként jelenjen meg,

b. a jobb oldali cellában a minta szerinti vízszintes igazítással a *fugerajz.png* kép 3 példánya legyen látható!

7. A táblázat második sorának jobb oldali cellájában alakítsa ki a tartalomjegyzéket kettes szintű címsorok használatával! A „\n” jellel tagolt szöveget alakítsa kétszlopos és négysoros, szegély nélküli táblázattá! A „\n” tagoló jel ne szerepeljen a szövegben!

8. Szúrja be a táblázat harmadik sorának bal oldali cellájába a *gyumolcs.jpg* képet! A kép függőleges igazítását a minta szerint állítsa be!

9. Alakítsa a táblázat harmadik sorának jobb oldali cellájában lévő szövegben az alcímeket – a tartalomjegyzéknek megfelelően – kettes szintű címsor stílusúvá! Készítsen olyan stílusbeállítást, aminek hatására a kettes szintű címsorok világoszöld (#9BCE11 kódú szín) betűszínnel jelennek meg!

10. A szövegben az alcímhez szúrjon be könyvjelzőket! A könyvjelzők neve tetszőleges, de ékezetmentes legyen!

11. A tartalomjegyzékben az alcímeket alakítsa linkké, amelyek a lapon belül a megfelelő helyre mutatnak!

12. Gépelje be a címet: „A füge felhasználás kérdései”, a szöveget a „HOGYAN FŐZZÜK?” alcím elé formázza nagybetűssé és a minta szerint és 1-es címsorral!

13. Az alcímek után szúrjon be vízszintes vonalakat a minta szerint (2pixel vastag, piros kitöltőszínnel)!

14. A cím után szúrja be az *egyta.jpg* és az utolsó bekezdéshez a *noveny.jpg* képet a minta szerinti igazítással! A képeket kicsinyítse arányosan 500 illetve 150 pixel szélességűre! A képekre kattintva új ablakban jelenjenek meg eredeti méretben!

## Minta:

## Füge



### TÖRTÉNETE

### HOGYAN TÁROLJUK?

### HOGYAN FŐZZÜK?

### MIÉRT NE?

### HOGYAN VÁLASSZUNK?

### HOGYAN KÉSZÍTSÜK ELŐ?

### FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

### ISMERJÜK MEG JOBBAN!



### TÖRTÉNETE

A füge az egyik legősibb kultúránvénünk, a Földközi-tenger környékének minden országában fontos gyümölcs, de Kis-Ázsiában is természet, és mára Amerikában is elterjedt. Itthon a Buda vidéki domboldalakon, Budafok, Nagytétény, Érd, Diósd és Torokbálint környékén vannak még hagyományai a fügének. Különbő állományokat a bolgári szőlőgyegek lejtőin is felfedeztünk. Szépen díszlő példányai mediterrán hangulatot árasztanak. A fügefa ősi kultúránvén volt és ma bizonyítja jobban, mint hogy a szászok 1000 éves fűgémarsványokat is találtak már régészek. A fűgék kedvelt gyógynövénye volt, az egyiptomi középbudalomból egy leleményes kertész és adomított fűgeszedő majmait ábrázoló alkotás maradt fenn. A Bibliában a fügét a jó és a rossz tudás fűgének tartották, szimbóluma. Indában a füge szent fa, aké egy füget evésén követ és, miután egy napot öli volna meg. Vallás rituálék során a fügefa a nő, a banán a férfi, gyakran még ösze is házastjkat öket. A muszlamoknál is szent gyümölcs.

### HOGYAN VÁLASSZUNK?

A kiválasztáskor figyeljünk a gyümölcs színére, mert az éretlen vagy csak fűg érett gyümölcs kellemetlen ízű, fanyar. Az érett fügét óvatosan szállítsuk, nagyon érzékenyek az ütődésre, rázkódásra.

### HOGYAN TÁROLJUK?

Az érett gyümölcs csupán néhány napot bír ki a hűtőszekrényben. Aszalni a magyar fűgákat nem lehet.

### HOGYAN KÉSZÍTSÜK ELŐ?

Az aszalt és a friss fügét is jól mossuk meg, a szárát távolítsuk el. A külső része is ehető!

## A FÜGE FELHASZNÁLÁS KÉRDÉSEI



### HOGYAN FŐZZÜK?

Édes ételkéhez, nyers sonka és szalámi mellé, sajtokhoz nyersen fogyasszuk. Az olaszok mozzarellával és pármái sonkával fogyasztják béjaszul.

### FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

Salátákba kúnnó, párolva isteni köretet készíthetünk belőle. Termőhelyen mindenféle finomság készül belőle: fűgérés, fűgesajt, fűgepogácsa, fűgekalács.

### MIÉRT NE?

Különleges toltott fügét készíthetünk, ha a gyümölcsöket félbevágjuk, belsejüket kakapartjuk, majd a gyümölcsöt friss kecskesajttal, pirított kenyérszalaggal, citromlével és kevés túróval összekeverve visszatöltjük a gyümölcsbe. A tejfőre csopogtassuk méz és ribizlikőr keverékkel.

### ISMERJÜK MEG JOBBAN!

A fűgefő (Ficus carica) az eperfűfők családjába tartozik (Moraceae), rokona tehát a lakásokban gyakori ficus, a gumifő és az eperfa is. A füge 3-10 méteres cserjéjén júliustól októberig teremnek a 3-5 cm nagyságú körte vagy csepp alakú termések. Húsa puha, lédús, apró magvakat találunk benne. Héja zölő, lila vagy sárga. Az ókorban a természetes gyógyító erejét kimerültség ellen, gyors robortólózesért alkalmazták. A fügének nagy a cukortartalma, a belőle készített pőp pedig kúnnó győgyír volt fekélyre, torok- és fűlfűgés esetén is használtak. Nyers állapotban emésztési zavarok, székeskedés ellen, a fűzete pedig köhögés és tüdőbaj esetén régöl ismert hűtő paktászert. A füge segít a szervezet mérgeztetését, erősíti az immunrendszert, kúnnólló az esetleges túlzott sarkópőzódást, mely reumatiz és fejfájást okozhat. Káliumtartalma jója tüdőszéklet, emésztő hatással van a szővre és a keringésre. A benne található B-vitaminok segítik a táplálékok felszívódását. Cinktartalma miatt prosztataproblémákra lehet győgyír.



## HTML kód:

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
  <title>Minden a fügéről</title>
  <meta charset="utf-8">
  <link rel="stylesheet" type="text/css" href="fuge.css">
</head>
<body>
  <table class="nagytabla">
    <tr>
      <td class="oszlop1">
        <h1>Füge</h1>
      </td>
      <td class="oszlop2">
<p class="jobbra">    </p>
<tr>
  <td class="zold">
    </td>
    <td>
      <table class="kistabla">
        <tr><td><h2><a href="#tortenete">TÖRTÉNETE</a></h2></td><td><h2><a href="#valasz">HOGYAN VÁLASSZUNK?</a></h2></td></tr>
        <tr><td><h2><a href="#tarol">HOGYAN TÁROLJUK?</a></h2></td><td><h2><a href="#keszit">HOGYAN KÉSZÍTSÜK ELŐ?</a></h2></td></tr>
      </table>
    </td>
  </tr>
  </table>
</body>
</html>
```

```

        <tr><td><h2><a href="#fozzunk">HOGYAN FŐZZÜK?</a></h2></td><td><h2><a
href="#javaslat">FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT</a></h2></td></tr>
        <tr><td><h2><a href="#miertne">MIÉRT NE?</a></h2></td><td><h2><a href="#ismer">ISMERJÜK MEG
JOBBAN!</a></h2></td></tr>
        <tr>
        <td class="gyumolcs">
        
        </tr>
        <td>
        <h2 id="tortenete">TÖRTÉNETE</h2>
        <p>A füge az egyik legősibb kultúrnövényünk, a Földközi-tenger környékének minden országában fontos gyümölcs,
        .....gyakran még össze is házasítják őket. A muszlimoknál is szent gyümölcs.</p>
        <h2 id="valasz">HOGYAN VÁLASSZUNK?</h2>
        <p>A kiválasztáskor figyeljünk a gyümölcsbőr keménységére, mert az éretlen vagy csak félig érett gyümölcs
        kellemetlen ízű, fanyar. Az érett fügéket óvatosan szállítsuk, nagyon érzékenyek az ütődésre, rázkódásra.</p>
        <h2 id="tarol">HOGYAN TÁROLJUK?</h2>
        <p>Az érett gyümölcs csupán néhány napot bír ki a hűtőszekrényben. Aszalni a magyar fajtákat nem lehet.</p>
        <h2 id="keszit">HOGYAN KÉSZÍTSÜK ELŐ?</h2>
        <p>Az aszalt és a friss fügét is jól mossuk meg, a szárát távolítsuk el. A külső része is ehető!</p>
        <h1 class="nagybetus">A füge felhasználás kérdései</h1>
        <p class="kozepre"><a href="egyfal.jpg" target="_blank"></a></p>
        <h2 id="fozzunk">HOGYAN FŐZZÜK?</h2><hr>
        <p>Édes ételekhez, nyers sonka és szalámi mellé, sajtokhoz nyersen fogyasszuk. Az olaszok mozzarellaival és
        pármái sonkával fogyasztják héjastul.</p>
        <h2 id="javaslat">FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT</h2><hr>
        <p>Salátákba kitűnő, párolva isteni köretet készíthetünk belőle. Termőhelyein mindenféle finomság készül belőle:
        fügerétes, fügesajt, fügepogácsa, fügekalács.</p>
        <h2 id="miertne">MIÉRT NE?</h2><hr>
        <p>Különleges töltött fügét készíthetünk, ha a gyümölcsöket félbevágjuk, belsejüket kikaparjuk, majd a gyümölcsbőrűt
        friss kecskesajttal, pirított fenyőmaggal, citromfűvel és kevés túróval összekeverve visszatöltjük a gyümölcsbe. A
        tetejére csepegtessük méz és ribizililikőr keverékét.</p>
        <h2 id="ismer">ISMERJÜK MEG JOBBAN!</h2><hr>
        <a href="noveny.jpg" target="_blank"> </a>
        <p>A fügefafa (Ficus carica) az eperfafélék családjába tartozik (Moraceae), rokona tehát a lakásokban gyakori ficus, a
        .....található B-vitaminok segítik a táplálékok felszívódását. Cinktartalma miatt
        prosztataproblémákra lehet gyógyír.</p>
        </td>
        </tr>
        </table>
</body>
</html>

```

## CSS kód:

```

.oszlop1{ width: 150px;}
.oszlop2{ width: 850px;}
.nagytabla{ margin: 0 auto; width: 1000px;}
.kistabla{ margin: 0 auto; width: 900px;}
td{ padding: 2px;}
body{ background-color: #F0F0F0; }
a{ color: #747474; text-decoration: none;}
.zold{ background-color: #9BCE11;}
h1{ text-align: center;}
.jobbra{ text-align: right;}
.gyumolcs{ vertical-align: top;}
h2{ color: #9BCE11;}
.nagybetus{ text-transform: uppercase; text-align: left;}
.kep{ width: 500px;}
p{ text-align: justify;}
.kozepre{ text-align: center;}
.jobbkep{ float: right; margin-left: 20px; width: 150px;}
hr{ height: 2px; background-color: red;}

```