

A PAPRIKA

Egészítsd ki a már részben elkészített weboldalt a paprika és annak tulajdonságairól szóló információk bemutatására a következő leírás szerint!

A kész weboldal képét a *paprika_weboldal_kesz.jpg* fájl megnyitásakor láthatod, erre a mintára fogok hivatkozni a leírásban, és így kell majd kinéznie az elkészített munkádnak.

FELADATOK

HTML rész:

1. Állítsd a *paprika.html* nyelvezetét **magyarra!**
2. Állítsd be a karakter készletet **UTF-8**-as kódolásra!
3. A **weboldal címe** legyen: **Paprika**
4. Állítsd be stíluslapként a *paprika.css*-t!
5. A paprikáról szóló hiányzó szöveget a *forras.txt* állományból másold át a mintának megfelelően és alakítsd bekezdéssé!
6. Legyen az „*Ismered a legcsípősebbet?*” szövegrészt 1-es szintű **címsor!**
7. Változtasd a „*Csípősség*” és „*Paprika fajták*” szövegrészt 2-es szintű **címsorrá!**
8. Hozz létre egy új **navigációs menüpontot** a „*Főoldal*” és a „*Tudj meg többet!*” menüpontok közé **Chili paprikák** elnevezéssel, amely egy új oldalon jeleníti meg a következő linket:
https://urbanchili.blog.hu/2016/07/26/blondie_596
9. Az „*Ismered a legcsípősebbet?*” cím után szúrd be a következő képet: **csipos.jpg**. Ha a kép nem jelenik meg, vagy ha a kép fölé visszük az egeret, akkor a **chili** szöveg jelenjen meg!
10. A második bekezdésben a „*Scoville értéke*” szöveghez állítsd be az alábbi linket úgy, hogy rákattintva új oldalon nyíljon meg: **<https://hu.wikipedia.org/wiki/Scoville-sk%C3%A1la>**
11. Az öt paprikafajtára állíts **számozatlan** felsorolást!
12. Egészítsd ki a táblázatot a mintának megfelelő sorokkal, amelyhez a *forras.txt* fájlban megtalálod a szükséges információkat! A táblázat két új sorának állítsd be a *kozep osztályt*, valamint a stíluslapon feltüntetett *halvany* és *vilagos* egyedi azonosítókat a minta szerint!

CSS rész:

1. Az oldal háttérének állítsd be a következő képet: **hatter.jpg**
2. A **.navbar osztálynak** állítsd be a következő **háttérszín**: **#333**
3. A szöveget tartalmazó részhez (**.main**) állíts **5 képpont** nagyságú **folytonos vonalú keretet**, ami **sárga színű**.
4. Állítsd be a stíluslapon, hogy képnek **150 képpont** legyen a **magassága**!
5. A h1, h2 címsoroknak állítsd be a következő betűszint: **rgb(4, 90, 4)**!
6. A bekezdéseket állítsd sorkizártra!
7. Állítsd be a stíluslapon, hogy a táblázat legyen **350 képpont széles**!
8. A paprikafajták erősségét megkülönböztető egyedi azonosítóknál változtasd meg a cellák háttérszínét a következő színekre!

#eros – rgb(255, 75, 75)

#piros – hsl(0, 100%, 72%)

#halvany – #fc9f9f

Validálás:

1. Kérlek ellenőrizd le a munkádat és használd a <https://validator.w3.org/> weboldalon található HTML validátort, és készíts képernyőképet a helyes megoldás bizonyítékaként.


A fájl neve legyen: **paprika_html_validalas.jpg**

2. Kérlek ellenőrizd le a stílus beállításra vonatkozó tartalmat is, és használd a <https://jigsaw.w3.org/css-validator/> weboldalon található CSS validátort, és készíts képernyőképet a helyes megoldás bizonyítékaként.

A fájl neve legyen: **paprika_css_validalas.jpg**


AHOGY A HONLAPNAK KI KELL NÉZNIE (MINTA):

Főoldal [Chili paprikák](#) [Tudj meg többet!](#)



Ismered a legcsípősebbet?

A paprika a burgonyafélék közé tartozó, Közép-Amerikából származó faj. Európába Kolumbusz orvosa hozta az első paprikát. A növény termése üreges bogvötermés, 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.



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.

TOP 5 csípős paprika	Csípősség (Scoville érték)
Carolina Reaper Chili Paprika	2.200.000 SHU
Naga Morich Bhut Jolokia Ghost Pepper	1.000.000 SHU
Red Savina Habanero Chili Paprika	550.000 SHU
Habanero Chili Paprika	500.000 SHU
Scotch Bonnet Chili Paprika (a Skótsapkás)	400.000 SHU

Paprika fajták

Öt fajtáját, de sok változattal termesztik szerette a világon.

- Közönséges paprika
- Cserjés paprika
- Kínai paprika
- Bogvös paprika
- Szőrös paprika

JÓ MUNKÁT!