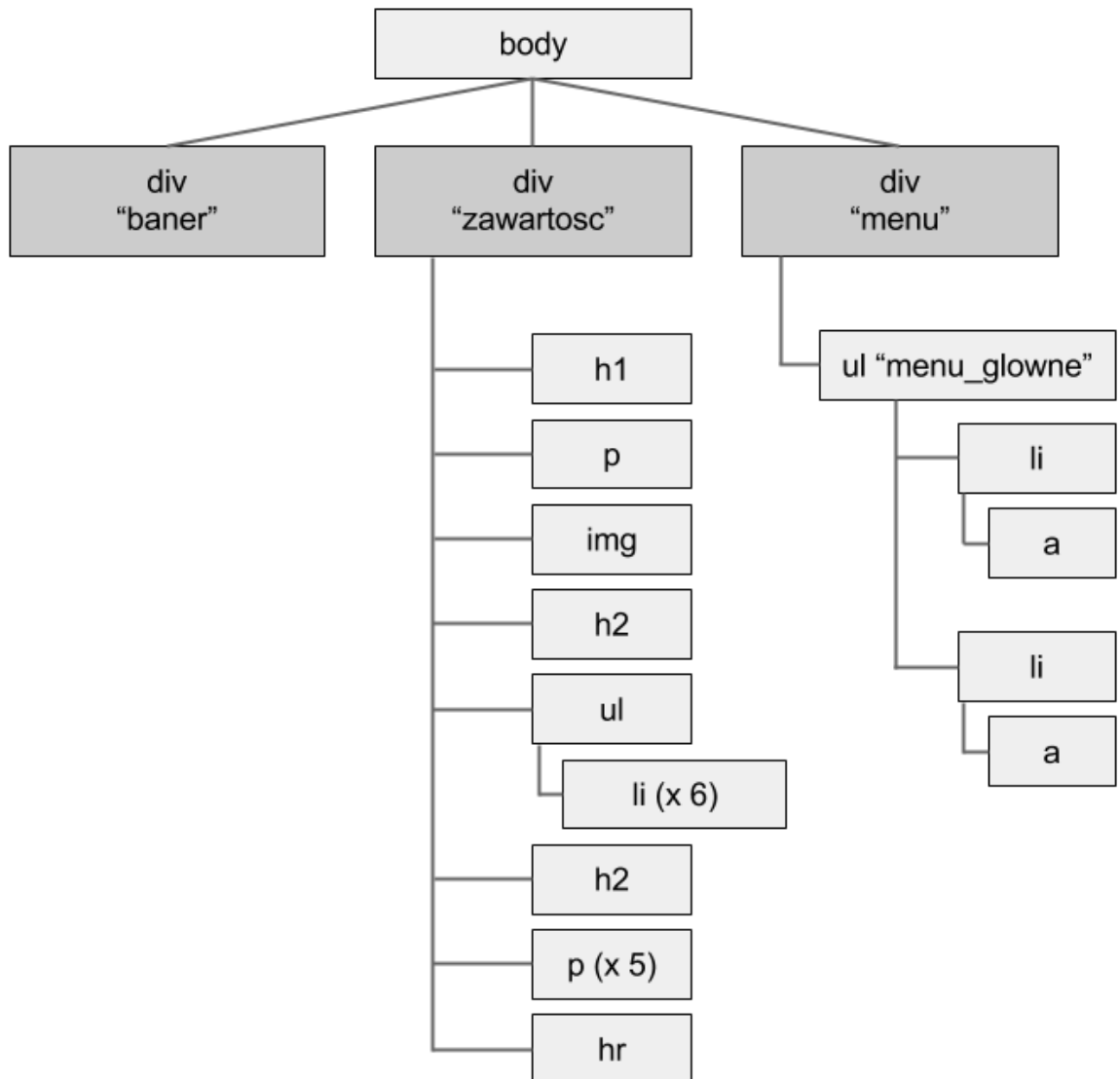


Zadanie 1 HTML

1. Przygotuj strukturę strony o następującej strukturze.



2. Strona powinna zostać uzupełniona następującą treścią:

Baton z amarantusa

Zastąpi batonik musli. Jest pyszny, kaloryczny i odżywczy.

Składniki:

1 opakowanie poppingu z amarantusa (150g),
0,5 szklanki masła (ok. 125g, może być klarowne),
0,5-2/3 szklanki słodku lub miodu,
2-4 łyżki tahiny (można pominąć, jeśli nie mamy, albo dodać rozarty, uprażony sezam),
po 50g: pestek dyni, nasion słonecznika, orzechów włoskich,
szczypta soli, imbiru, 2 łyżki soku z cytryny.

Przepis:

Rozpuść masło z miodem (nie gotuj).

Dodaj szczyptę soli, imbiru.

Nasiona, orzechy upraż lekko na patelni, mieszając drewnianą łyżką.

Do rozpuszczonego masła dodaj popping, nasiona, orzechy, tahinę, sok z cytryny.
Dokładnie wymieszaj i przełóż do foremki, wypłukanej zimną wodą. Mocno ubij drewnianą łyżką i schowaj do lodówki na parę godzin.

Inne przepisy
Napisz do nas

3. Wygląd strony HTML

Baton z amarantusa

Zastąpi batonik musli. Jest pyszny, kaloryczny i odżywczy.



Składniki:

- 1 opakowanie poppingu z amarantusa (150g),
- 0,5 szklanki masła (ok. 125g, może być klarowne),
- 0,5-2/3 szklanki słoju lub miodu,
- 2-4 łyżki tahiny (można pominąć, jeśli nie mamy, albo dodać roztarty, uprażony sezam),
- po 50g: pestek dyni, nasion słonecznika, orzechów włoskich,
- szczypta soli, imbiru, 2 łyżki soku z cytryny.

Przepis:

Rozpuść masło z miodem (nie gotuj).

Dodaj szczyptę soli, imbiru.

Nasiona, orzechy upraż lekko na patelni, mieszając drewnianą łyżką.

Do rozpuszczonego masła dodaj popping, nasiona, orzechy, tahinę, sok z cytryny.

Dokładnie wymieszaj i przełóż do foremki, wypłukanej zimną wodą. Mocno ubij drewnianą łyżką i schowaj do lodówki na parę godzin.


-
- [Inne przepisy](#)
 - [Napisz do nas](#)

Zadanie 2 CSS

1. Dodaj następujące elementy CSS

- ustawiają kolor tła na #FBEFEE;
- ustawiają zerowe marginesy i padding dla całego dokumentu;
- nadają 100% szerokość, dowolną, rozsądną i niezerową wysokość oraz brązowy kolor (np. #A52A2A) tła sekcji o identyfikatorze baner;
- nadają odpowiednio duży lewy margines sekcji o identyfikatorze zawartosc;
- zmieniają kolor elementów nagłówkowych na czerwony;
- dodają dolną ramkę (border-bottom) do elementów h2;
- zmieniają czcionkę na Arial dla list i akapitów;
- zwiększają odstęp między liniami w akapitach i listach;
- wywołują pływanie obrazka po lewej i ustawia dla tego obrazka ujemny margines (float);
- nadają odpowiednio małą szerokość i wysokość sekcji o identyfikatorze menu i pozycjonuje je w lewej, górnej części okna (należy użyć właściwości position, left i top);
- ustawiają zerowe marginesy i padding dla listy w sekcji menu;
- dodają kolor tła i ramki o odpowiedniej grubości dla elementów listy w sekcji menu;
- odpowiednio ustawiają właściwości czcionki dla elementów listy w sekcji menu;
- przekształcają hiperłącza w elementach listy w sekcji menu na elementy blokowe i nadaje im padding o rozsądnej wielkości.
- zmieniają po najechaniu wskaźnikiem myszki kolor tła na czerwony dla hiperłącza w menu.
- formatują linię <hr> nadając jej kolor czerwony, wysokość 3 pikseli i wyłączając ramkę.


2. Strona po dodaniu CSS

[Inne przepisy](#) 

[Napisz do nas](#)

Baton z amarantusa

Zastąpi batonik musli. Jest pyszny, kaloryczny i odżywczy.



Składniki:

- 1 opakowanie poppingu z amarantusa (150g),
- 0,5 szklanki masła (ok. 125g, może być klarowne),
- 0,5-2/3 szklanki siodu lub miodu,
- 2-4 łyżki tahiny (można pominąć, jeśli nie mamy, albo dodać rozarty, uprażony sezam),
- po 50g: pestek dyni, nasion słonecznika, orzechów włoskich,
- szczypta soli, imbiru, 2 łyżki soku z cytryny.

Przepis:

Rozpuść masło z miodem (nie gotuj).

Dodaj szczyptę soli, imbiru.

Nasiona, orzechy upraż lekko na patelni, mieszając drewnianą łyżką.

Do rozpuszczonego masła dodaj popping, nasiona, orzechy, tahinę, sok z cytryny.

Dokładnie wymieszaj i przelóż do foremki, wypłukanej zimną wodą. Mocno ubij drewnianą łyżką i schowaj do lodówki na parę godzin.