

Cvičení 14

Samostatná práce - Obrazová kuchařka.

Zpracoval: Ing. Vladimír Solnický
SPŠ stavební, Opava, příspěvková organizace



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pracovní list byl vytvořen v rámci projektu
"Nová cesta za poznáním", reg. č.
CZ.1.07/1.5.00/34.0034, za finanční podpory
Evropského sociálního fondu a rozpočtu ČR.



Uvedená práce (dílo) podléhá licenci Creative Commons
Uvedte autora-Nevyužívejte dílo komerčně-Zachovejte licenci 3.0 Česko

Zadání :

Soubory pro cvičení jsou nachystány v adresáři *Cvičení 14*. V PSPad editoru vytvoříte nový soubor a uložíte jej do adresáře *Cvičení 14* pod názvem *recept.html* .

V HTML kódu vytvoříte obrazovou kuchařku jednoho jídla, která formou fotogalerie uživateli umožní zobrazit postup přípravy nějakého jednoduchého jídla. Fotogalerie bude doplněna i seznamem surovin a postupem práce v textové podobě.

Fotografie pro fotogalerii nafotíte digitálním fotoaparátem a uložíte do adresáře *Cvičení 14/originaly*. Pomocí programu IrfanView provedete úpravu fotografií včetně změny rozlišení podobně jak bylo procvičeno ve Cvičení 1 až Cvičení 8 a ve Cvičení 13. Upravené obrázky uložíte do adresáře *Cvičení 14/obr* . Obrázky pro prohlížení budou zobrazeny pomocí JavaScript zobrazovače obrázků LyteBox, který naleznete v adresářích *Cvičení 14/css* a *Cvičení 14/js* .

První obrázek postupu přípravy bude koláž vytvořená z obrázků jednotlivých surovin doplněna názvy surovin. Poslední obrázek bude hotové jídlo. Každý obrázek postupu bude doplněn slovním popisem.

Příklad:

OBRAZOVÁ KUČAŘKA - Tiramisu

Autor: Jan Novák, 1.A, Šk.r. 2012/2013

Suroviny:

- černá káva
- 1 dcl rumu
- cukrářské piškoty
- 125 ml šlehačky
- sýrový tvaroh Mascarpone
- kakao

Postup přípravy:

Uvaríme silnou černou kávu. Přidáme do ní 1 dcl rumu. Cukrářské piškoty namočíme do kávy a klademe do mísy. V jiné míse ušleháme šlehačku. Přidáme do ní sýrový tvaroh Mascarpone. Šlehačkový krém pokládáme na piškoty. Opakujeme další vrstvy a končíme krémem. Krém posypeme kakaovým práškem. Dáme vychladit do lednice.

Obrazový postup:

 Suroviny	 Uvaríme kávu	 Namáčíme piškoty do kávy	 Ušleháme šlehačku
 Nanášíme první vrstvu krému	 Nanášíme piškoty na krém	 Nanášíme druhou vrstvu krému	 Na závěr posypeme kakaem

Hotovo

Po kliknutí na náhledový obrázek se zobrazí zvětšený obrázek pomocí LyteBoxu.

