

HTML5 – vaje 1

1. naloga - shrani kot vaja1_vrba.html:

V HTML jeziku napiši spletno stran kot kaže slika! Slika Prešernova hiša.jpg najdeš v mapi Delo/Slike.

O Vrba

O Vrba! srečna, draga vas domača,
kjer hiša mojega stoji očeta;
de b' uka žeja me iz tvojga sveta
speljala ne bila, goljfiiva kača!

*Ne vedeš bi, kako se v strup prebruča
vse, kar zrce si sladkega obeta;
mi ne bila bi vara v sebi vzeta,
ne bil viharjev nótcaujih b' tgrača!*

Zvestò srce in delavno ročico
za doto, ki je nima milijonarka,
bi bil dobil z izvoljeno devico;

*mi mirno plavala bi moja barka,
pred ognjam dom, pred točo mi pšenico
bi bližnji sosed varoval - svet' Marka.*

**2. naloga: izdelaj spletno stran kot kaže slika in shrani kot vaja2_ajdova_potica:**

		<h2 style="color: red;">Ajdova potica</h2>	
Sestavine:			
 <p>Testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 dag kvasa • 25 dag ajdove moke • 25 dag bele moke • 2 dl vode • 2,5 dag masla • 2,5 dag sladkorja • maslo • sol 		 <p>Nadev:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 dag skute • 0.5 dl kisle smetane • 1 jajce • cimet • 5 dag sladkorja • 10 dag rozin • 10 dag orehov 	
Postopek:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajdovo moko natresemo v eno skledo, pšenično pa v drugo. 2. Vročo ali zavrečo vodo solimo ter v njej raztopimo maslo in sladkor. S to mešanico poparimo ajdovo moko in premešamo zmes. Naredimo gladko testo in ga pokrijemo. Ko naraste, ga razvaljamo na 0.5cm debelo. Premažemo z nadevom in potresemo z rozinami ter sesekljanimi orehi. 3. Tako pripravljeno potico zvijemo in položimo v model, ki smo ga prej namažali z maslom. Potica naj ponovno vzhaja, toda ne prevre. Nato jo premažemo z jajčnim beljakom in pečemo pri srednji temperaturi dobro uro. 4. Postopek za nadev: Skuto pregnetemo, ji dodamo cimet, smetano, rumenjaki in sneg z vtepenim sladkorjem. Rozine operemo, namočimo v rumu, orehe pa nasekljamo. Vse skupaj zmešamo. 			
Vir: Kulinarika.net			

Slike: kuharček.jpg, košara.jpg in potica.jpg.

Barva ozadja strani: rumena

Povezava na spletno stran za besedo Vir:: <http://www.kulinarika.net/>

Teksta ni potrebno prepisovati v celoti, prepisite le prvo besedo ali število in naredite tri pikice.

3. naloga

V HTML jeziku napiši spletno stran kot kaže slika in upoštevaj navodila! Shrani kot **vaja3_knjiznica.html**.
Slike najdeš v mapi Delo/Slike.

ŠOLSKA KNJIŽNICA

Odpiralni čas in knjižnični red
Knjižnica je odprta od ponedeljka do četrтка od 8.00 do 16.00, v petek pa od 8.00 do 15.00.

Knjižničarka
Aleksandra Felkonja, prof.
tel.: 02 / 250 40 49
E-mail: knjiznica

Nekaj informacij iz knjižničnega reda:

1. vpis v knjižnico je brezplačen - rok izposoje je 14 dni
2. naenkrat si učence lahko izposodi največ 6 knjig
3. v knjižnico ni dovoljeno vnašati hrane in pijače

Navodila:

1. Pravilno začni in zaključi HTML dokument in pravilno nastavi kodiranje znakov.
Naslov dokumenta je Knjižnica. Ozadje strani je slika ozadje.jpg.
2. Na vrhu strani napiši naslov h1: ŠOLSKA KNJIŽNICA: s pisavo Calibri, velikost 7, poravnano levo.
3. Vstavi tabelo:
 - V prvi vrstici tabele je le ena celica s črnim ozadjem. V njo vpiši besedilo iz slike, kot je prikazano: V prvi vrstici je velikosti pisave 4, pisava je Bookman Old Style, bele barve in levo poravnano. Nato sledi prazna vrstica. V drugi vrstici z besedilom je velikost pisave 3 in obojestransko poravnava, ostalo je enako kot v prvi vrstici.
 - V drugi vrstici tabele je le vstavljena slika knjižnica.jpg, ki je poravnana na sredino in iz nje je narejena povezava na spletno stran <https://www.knjiznica.com>.
 - V tretji vrstici z belim ozadjem je napisano prikazano besedilo rdeče barve, velikosti 3 s pisavo Times New Roman, poravnano na sredino. Upoštevaj tudi, da je besedilo razdeljeno na posamezne vrstice. Iz besede knjižnica, ki je napisana v zadnji vrstici naredi povezavo na elektronski naslov sola@knjiznica.si.
4. Pod tabelo izdelaj oštevičen seznam, kot je prikazano na sliki. Vso besedilo pod tabelo je napisano s pisavo Calibri, velikost 3, poravnano levo in bele barve.