

# Responsive Design

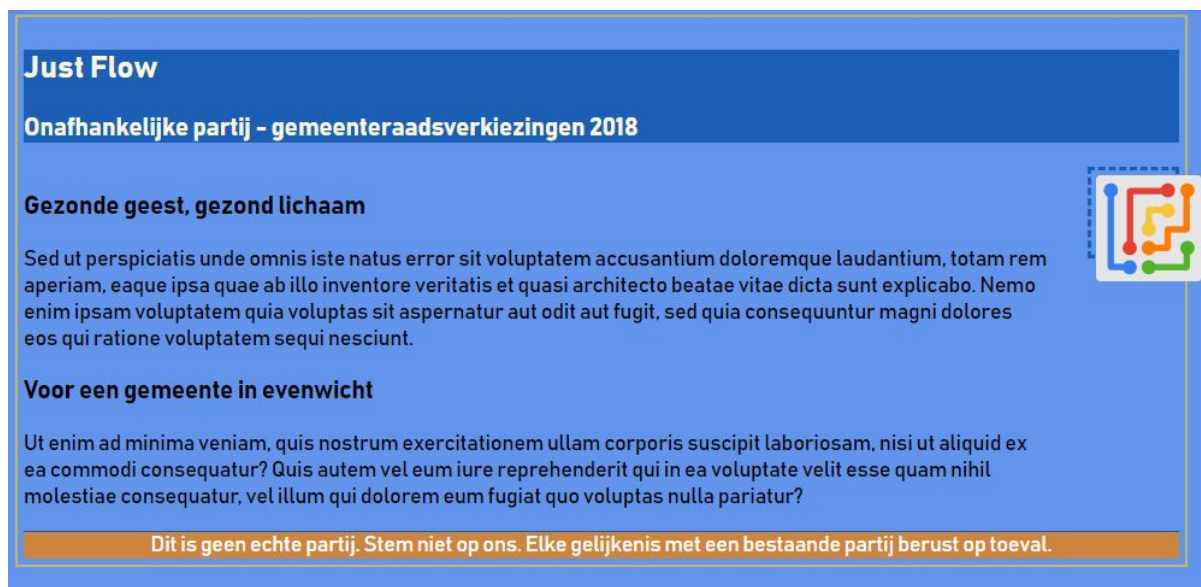
## Voor je begint...

Download de beginbestanden van Blackboard. In deze bestanden staat al heel wat code die je gaat aanpassen in de oefeningen.

Plaats de bestanden bij de rest van je oefeningen, bijvoorbeeld in een mapje genaamd 'Week 5'.

## Oefening 1

De code die je gekregen hebt voor oefening 1 (oefening1\_start.html en oefening1\_start.css) zouden het volgende moeten tonen:



Zorg er als eerste voor dat de afbeelding aan de rechterkant binnen het blauwe kadertje past. Het resultaat zou er zo uit moeten zien: (grootte van het kadertje zelf mag niet aangepast worden)

## Just Flow

### Onafhankelijke partij - gemeenteraadsverkiezingen 2018

#### Gezonde geest, gezond lichaam

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt explicabo. Nemo enim ipsam voluptatem quia voluptas sit aspernatur aut odit aut fugit, sed quia consequuntur magni dolores eos qui ratione voluptatem sequi nesciunt.

#### Voor een gemeente in evenwicht

Ut enim ad minima veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur? Quis autem vel eum iure reprehenderit qui in ea voluptate velit esse quam nihil molestiae consequatur, vel illum qui dolorem eum fugiat quo voluptas nulla pariatur?



Dit is geen echte partij. Stem niet op ons. Elke gelijkenis met een bestaande partij berust op toeval.

Voeg een **breakpoint** toe op **980px**, met behulp van een media query. Boven de 980px wordt er een *fixed-width* layout gebruikt. Onder de 980px schaaft de inhoud van de pagina ten opzichte van de breedte van het scherm. Het logo neemt 15% in van het scherm, de tekst er links van neemt 80% in van het scherm. Bovendien mag de *border* van het section element ook verborgen worden onder de 980px. Zet ook de margin van het *body* element en de padding van het *section* element op 0.

Het resultaat zou er ongeveer zo moeten uitzien onder de 980px:

## Just Flow

### Onafhankelijke partij - gemeenteraadsverkiezingen 2018

#### Gezonde geest, gezond lichaam

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt explicabo. Nemo enim ipsam voluptatem quia voluptas sit aspernatur aut odit aut fugit, sed quia consequuntur magni dolores eos qui ratione voluptatem sequi nesciunt.

#### Voor een gemeente in evenwicht

Ut enim ad minima veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur? Quis autem vel eum iure reprehenderit qui in ea voluptate velit esse quam nihil molestiae consequatur, vel illum qui dolorem eum fugiat quo voluptas nulla pariatur?



Dit is geen echte partij. Stem niet op ons. Elke gelijkenis met een bestaande partij berust op toeval.

Vanaf **700px** verdwijnt de voetnoot en komt het logo onder de tekst te staan. Het logo wordt gecentreerd (mogelijk met *text-align:center*).  
De border rond de afbeelding moet niet meer getoond worden en de afbeelding zelf moet 25% van de breedte van het scherm innemen.

**Just Flow**

**Onafhankelijke partij - gemeenteraadsverkiezingen 2018**



**Gezonde geest, gezond lichaam**

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt explicabo. Nemo enim ipsam voluptatem quia voluptas sit aspernatur aut odit aut fugit, sed quia consequuntur magni dolores eos qui ratione voluptatem sequi nesciunt.

**Voor een gemeente in evenwicht**

Ut enim ad minima veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur? Quis autem vel eum iure reprehenderit qui in ea voluptate velit esse quam nihil molestiae consequatur, vel illum qui dolorem eum fugiat quo voluptas nulla pariatur?

Vanaf 400 px verdwijnt ook het logo.

**Just Flow**

**Onafhankelijke partij - gemeenteraadsverkiezingen 2018**

**Gezonde geest, gezond lichaam**

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt explicabo. Nemo enim ipsam voluptatem quia voluptas sit aspernatur aut odit aut fugit, sed quia consequuntur magni dolores eos qui ratione voluptatem sequi nesciunt.

**Voor een gemeente in evenwicht**

Ut enim ad minima veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur? Quis autem vel eum iure reprehenderit qui in ea voluptate velit esse quam nihil molestiae consequatur, vel illum qui dolorem eum fugiat quo voluptas nulla pariatur?



## Oefening 2

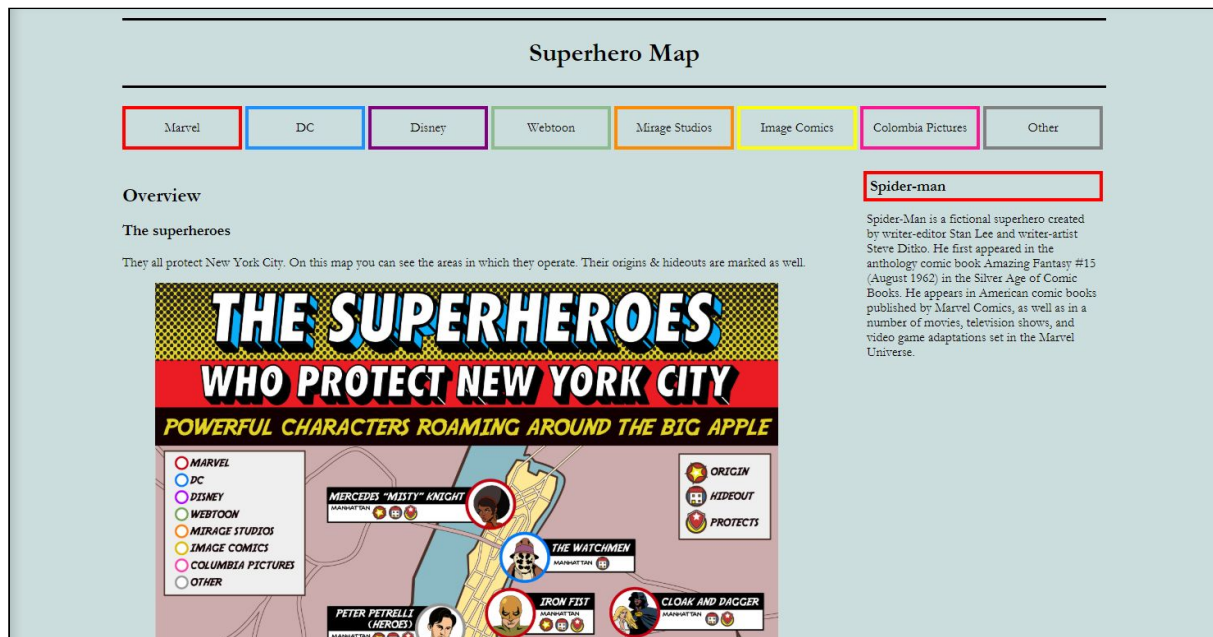
Start met de code in oefening2\_start.html en oefening2\_start.css.

### Algemene instructies:

- het *main* element moet centraal op de pagina getoond worden.
- de *img* krijgt zijn grootte d.m.v. *max-width: 100%*.

### Als de browser breder is dan 1200px:

- *main* element wordt 1200px breed (en gecentreerd, zie 'Algemene instructies')
- de links worden op 1 rij getoond
- *aside* wordt naast het *article* geplaatst
- zorg dat de *footer* onderaan blijft staan



### Als de breedte van het browservenster tussen 800px en 1200px ligt:

- *main* element is even breed als de browser
- links worden op 2 rijen getoond
- *article* en *aside* worden nog steeds langs elkaar getoond



Superhero Map

Marvel

DC

Disney

Webtoon

Mirage Studios

Image Comics

Colombia Pictures

Other

Overview

The superheroes

They all protect New York City. On this map you can see the areas in which they operate. Their origins & hideouts are marked as well.

THE SUPERHEROES

WHO PROTECT NEW YORK CITY

POWERFUL CHARACTERS ROAMING AROUND THE BIG APPLE

MARVEL

DC

DISNEY

WEBTOON

MIRAGE STUDIOS

IMAGE COMICS

COLUMBIA PICTURES

MERCEDES "MISTY" KNIGHT

MANHATTAN

ORIGIN

HIDEOUT

PROTECTS

THE WATCHMEN

WASHINGTON

Spider-man

Spider-Man is a fictional superhero created by writer-editor Stan Lee and writer-artist Steve Ditko. He first appeared in the anthology comic book *Amazing Fantasy* #15 (August 1962) in the Silver Age of Comic Books. He appears in American comic books published by Marvel Comics, as well as in a number of movies, television shows, and video game adaptations set in the Marvel Universe.

Als de breedte van het browservenster tussen 400px en 800px ligt:

- links worden op 4 rijen getoond
- *aside* komt onder het *article* en beiden gebruiken de volledige breedte

PXL IT

5

# Superhero Map

Marvel	DC
Disney	Webtoon
Mirage Studios	Image Comics
Colombia Pictures	Other

## Overview

### The superheroes

They all protect New York City. On this map you can see the areas in which they operate. Their origins & hideouts are marked as well.



...

### Spider-man

Spider-Man is a fictional superhero created by writer-editor Stan Lee and writer-artist Steve Ditko. He first appeared in the anthology comic book *Amazing Fantasy* #15 (August 1962) in the Silver Age of Comic Books. He appears in American comic books published by Marvel Comics, as well as in a number of movies, television shows, and video game adaptations set in the Marvel Universe.

© The Superhero Archive

### Als de breedte van het browservenster onde 400px ligt:

- lijst met links wordt niet getoond
- *aside* wordt niet getoond

## Superhero Map

## Overview

## The superheroes

They all protect New York City. On this map you can see the areas in which they operate. Their origins & hideouts are marked as well.



© The Superhero Archive

## Oefening 3

*Let op: dit is een grote oefening. Je zal hier meer tijd voor nodig hebben dan voorgaande oefeningen.*

Bouw onderstaande website zo goed mogelijk na:

- Font: *Barlow*. Kijk op <https://fonts.google.com> om dit lettertype te importeren
- Gebruikte afbeeldingen zitten in een map die we op Blackboard gezet hebben
- Kleuren: **#1f272a**, **#c19250**, **lightgray**, **darkgray**, **black**
- *main* element is 80% breed en gecentreerd
- linkse en rechtse deel zijn beiden 50% breed (met wat padding, dus gebruik box-sizing!)
- Hou er zo veel mogelijk rekening mee dat je deze website responsive zal moeten maken


KOTKOK

### Spaghetti Bolognaise


We maken vandaag een klassieker van formaat, waarmee je steeds punten zal scoren! Bolognaise saus is een traditionele Italiaanse pastasaus, afkomstig uit Bologna. De Westerse variant, die we in onze streken kennen, is wat we zullen klaarmaken.


Ingrediënten	
4 personen	
1 kg gemengd gehakt	4 dikke sneetjes pancetta
2 dikke uien	1 teentje look
2 dikke wortelen	250g champignons
100g tomatenpuree	800g tomatenstukjes
3dl passata van tomaten	2dl water
1dl rode wijn	2 takjes rozemarijn
olijfolie	2 takjes verse oregano
500g spaghetti	peper & zout
gemaalen Emmentaler kaas	


**Benodigdheden**  
een ovenvaste stoofpot met deksel | een dunschiller | een eindje keukentouw



Misschien lust je dit ook wel?

 Spaghetti bolognese op z'n Thais

 Spaghetti Bolognese met linzen

 Spaghetti met pancetta en kerstomaat

**Bereiding**

1. Pel de uien en snipper ze in kleine stukjes. Halveer ze eerst, maak in elke halve ui een paar horizontale insnijdingen en snij ze vervolgens in kleine snippers.
2. Zet een grote en ovenvaste stoofpot op een stevig vuur. Verhit er een scheutje boter in.
3. Zet het vuur lager en stoof er de stukjes ui in. Roer regelmatig en laat ze niet bakken!
4. Spoel de selderstengels en verwijder het loof. Snij dikke stengels overlangs in twee. Snipper ze vervolgens in zeer kleine stukjes.
5. Ga naar de website van Dagelijkse Kost
6. Zoek naar het recept voor spaghetti bolognese
7. Voer alle stappen uit vanaf stap 5

Volg ons op:

[Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter](#)



**We tonen de verschillende onderdelen van de pagina nog eens in detail:**  
Header

## KOTKOK

Links boven

### Spaghetti Bolognaise

We maken vandaag een klassieker van formaat, waarmee je steeds punten zal scoren!  
Bolognaisesaus is een traditionele Italiaanse pastasaus, afkomstig uit Bologna.  
De Westerse variant, die we in onze streken kennen, is wat we zullen klaarmaken.

#### Ingrediënten 4 personen

1 kg gemengd gehakt	4 dikke sneetjes pancetta
2 dikke uien	1 teentje look
2 dikke wortelen	250g champignons
100g tomatenpuree	800g tomatenstukjes
3dl passata van tomaten	2dl water
1dl rode wijn	2 takjes rozemarijn
olijfolie	2 takjes verse oregano
500g spaghetti	peper & zout
gemalen Emmental kaas	

#### Benodigdheden

een ovenvaste stoofpot met deksel | een dunschiller | een eindje keukentouw

Links onder

### Bereiding

1. Pel de uien en snipper ze in kleine stukjes. Halveer ze eerst, maak in elke halve ui een paar horizontale insnijdingen en snij ze vervolgens in kleine snippers.  
.....
2. Zet een grote en ovenvaste stoofpot op een stevig vuur. Verhit er een scheutje olijfolie in.  
.....
3. Zet het vuur lager en stoof er de stukjes ui in. Roer regelmatig en laat ze niet bakken!  
.....
4. Spoel de selderstengels en verwijder het loof. Snij dikke stengels overlangs in twee. Snipper ze vervolgens in zeer kleine stukjes.  
.....
5. Ga naar de website van Dagelijkse Kost  
.....
6. Zoek naar het recept voor spaghetti bolognaise  
.....
7. Voer alle stappen uit vanaf stap 5  
.....

Voetnoot

**Volg ons op:**

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)

Rechts



Misschien lust je dit ook wel?



Spaghetti bolognese op z'n Thais



Spaghetti Bolognese met linzen



Spaghetti met pancetta en kerstomaat

Als je deze website op een kleiner scherm bekijkt, ziet deze er als volgt uit:



Zorg ervoor dat de website mooier getoond wordt:

- Vanaf 1500px worden de ingrediënten op 1 rij getoond
- Vanaf 1200px moet het *main* element 100% innemen
- Vanaf 960px moet de afbeelding bovenaan staan, daarna het hele linkerstuk en moet het deel met suggesties (*Misschien lust je dit ook wel?*) niet meer getoond worden



### Spaghetti Bolognaise

We maken vandaag een klassieker van formaat, waarmee je steeds punten zal scoren!  
Bolognaïsesaus is een traditionele Italiaanse pastasaus, afkomstig uit Bologna.  
De Westerse variant, die we in onze streken kennen, is wat we zullen klaarmaken.

#### Ingrediënten 4 personen

1 kg gemengd gehakt	4 dikke sneetjes pancetta
2 dikke uien	1 teentje look
2 dikke wortelen	250g champignons
100g tomatenpuree	800g tomatenstukjes
3dl passata van tomaten	2dl water
1dl rode wijn	2 takjes rozemarijn
olijfolie	2 takjes verse oregano
500g spaghetti	peper & zout
gemalen Emmental kaas	



Misschien lust je dit ook wel?



Spaghetti bolognese op z'n Thais



Spaghetti Bolognese met linzen



Spaghetti met pancetta en kerstomaat

Screenshot @ 1500px

### Spaghetti Bolognaise

We maken vandaag een klassieker van formaat, waarmee je steeds punten zal scoren!  
Bolognaïsesaus is een traditionele Italiaanse pastasaus, afkomstig uit Bologna.  
De Westerse variant, die we in onze streken kennen, is wat we zullen klaarmaken.

#### Ingrediënten 4 personen

1 kg gemengd gehakt	4 dikke sneetjes pancetta
2 dikke uien	1 teentje look
2 dikke wortelen	250g champignons
100g tomatenpuree	800g tomatenstukjes
3dl passata van tomaten	2dl water
1dl rode wijn	2 takjes rozemarijn
olijfolie	2 takjes verse oregano
500g spaghetti	peper & zout
gemalen Emmental kaas	



Misschien lust je dit ook wel?



Spaghetti bolognese op z'n Thais



Spaghetti Bolognese met linzen



Spaghetti met pancetta en kerstomaat

Screenshot @ 1200px

## KOTKOK



### Spaghetti Bolognaise

We maken vandaag een klassieker van formaat, waarmee je steeds punten zal scoren!

Bolognaisesaus is een traditionele Italiaanse pastasaus, afkomstig uit Bologna.

De Westerse variant, die we in onze streken kennen, is wat we zullen klaarmaken.

#### Ingrediënten

4 personen

2. Zet een grote en ovenvaste stoofpot op een stevig vuur. Verhit er een scheutje olijfolie in.

3. Zet het vuur lager en stoof er de stukjes ui in. Roer regelmatig en laat ze niet bakken!

4. Spoel de selderstengels en verwijder het loof. Snij dikke stengels overlangs in twee. Snipper ze vervolgens in zeer kleine stukjes.

5. Ga naar de website van Dagelijkse Kost

6. Zoek naar het recept voor spaghetti bolognaise

7. Voer alle stappen uit vanaf stap 5

#### Volg ons op:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)

Screenshots @960px (bovenaan en onderaan pagina)

***Veel succes! (en smakelijk)***