

POVINNÉ ZADANIE, webová stránka

Recepty na palacinky

1. Cieľ projektu

Vytvoriť jednoduchú statickú webovú stránku s receptami na palacinky, ktorá bude obsahovať základné informácie o príprave, servírovaní a kontaktné údaje.

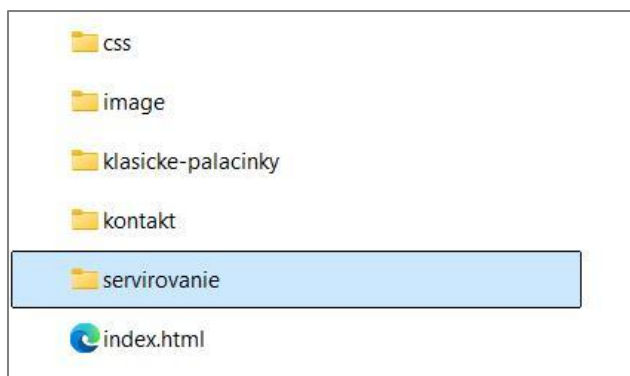
Stránka by mala byť ľahko navigovateľná.

2. Štruktúra stránky

Webová stránka bude pozostávať z nasledovných podstránok:

- **Domovská stránka ([index.html](#))** – úvodná stránka s informáciami o webe.
- **Recept na klasické palacinky ([klasicke-palacinky.html](#))** – detailný recept na klasické palacinky.
- **Servírovanie palaciniiek ([servirovanie.html](#))** – galéria spôsobov servírovania palaciniiek (4 rôzne obrázky rovnakej veľkosti, ako je možné naservírovať palacinky).
- **Kontakt ([kontakt.html](#))** – kontaktné údaje (meno a priezvisko, ulica, mesto)

Adresárová štruktúra projektu:



Na ukladanie súborov použite túto štruktúru!

Vytvorte iba **1 css súbor** (napr. s názvom *styles.css*), ktorý bude formátovať všetky podstránky!

3. Požiadavky na dizajn

- Použiť jednotnú farebnú schému: **svetlooranžové pozadie, bordové písmo**.
- Navigačné menu by malo byť **fixné hore na stránke**, aby bolo vždy dostupné.

Domov Klasické palacinky Servírovanie palaciniiek Kontakt

- Obsah jednotlivých sekcií by mal byť **dobře čitateľný a vizuálne oddelený**.

4. HTML štruktúra každej stránky

Každá stránka bude mať nasledovnú štruktúru:

1. **Hlavička (<header>)**
 - Obsahuje hlavný nadpis a navigačné menu.
2. **Navigačné menu (<nav>)**
 - Odkazy na jednotlivé podstránky.
3. **Hlavný obsah (<main>)**
 - Obsah danej stránky (texty, obrázky, zoznamy receptov).
4. **Pätička (<footer>)**
 - Informácia o autorských právach.

5. CSS špecifikácia

- *Fixná navigácia hore na stránke*

```
header {  
    background-color: #ffcc80;  
    text-align: center;  
    padding: 20px 20px 50px;  
    position: fixed;  
    top: 0;  
    left: 0;  
    width: 100%;  
    z-index: 1000;  
}
```



- *Dostatočný rozstup medzi hlavným nadpisom a navigáciou*

```
header h1 {  
    font-size: 32px;  
    color: #8b0000;  
    margin-bottom: 20px;  
}
```

- **Formátovanie menu s rozstupmi medzi položkami**

```
nav ul {  
  list-style: none;  
  padding: 0;  
  margin: 0;  
  display: flex;  
  justify-content: center;  
  gap: 20px;  
}
```

- **Obsah oddelený od fixnej hlavičky**

```
main {  
  width: 80%;  
  margin: 120px auto 0;  
  padding: 20px;  
}
```

- **Vizuálny vzhľad receptov**

```
.recipe {  
  background: #fff;  
  padding: 20px;  
  margin-bottom: 20px;  
  border-radius: 10px;  
  box-shadow: 0px 0px 10px rgba(0, 0, 0, 0.1);  
}
```

6. Funkčnosť a testovanie

- Stránka by mala byť **plne funkčná v prehliadačoch Chrome, Firefox a Edge**.
 - Všetky odkazy v navigácii by mali správne fungovať.
-

Ukážky zobrazenia webu (+podstránok)

Súbor: *index.html*



Najlepšie recepty na palacinky

[Domov](#) [Klasické palacinky](#) [Servírovanie palacíniek](#) [Kontakt](#)

Klasické palacinky



Ingrediencie:

- 200 g hladkej múky
- 500 ml mlieka
- 2 vajcia
- Štipka soli
- 1 PL cukru
- Maslo na pečenie

Postup:

1. V mise zmiešame múku, mlieko, vajcia, soľ a cukor.
2. Rozohrejeme panvicu a jemne ju potrieme maslom.
3. Lyžicou naberieme cesto a rovnomerne rozlejeme na panvicu.
4. Opečieme z oboch strán do zlatista.
5. Podávame s obľúbenou náplňou.

Najlepšie recepty na palacinky

[Domov](#) [Klasické palacinky](#) [Servírovanie palacíniek](#) [Kontakt](#)

Klasické palacinky



Ingrediencie:

- 200 g hladkej múky
- 500 ml mlieka
- 2 vajcia
- Štipka soli
- 1 PL cukru
- Maslo na pečenie

Postup:

1. V mise zmiešame múku, mlieko, vajcia, soľ a cukor.
2. Rozohrejeme panvicu a jemne ju potrieme maslom.
3. Lyžicou naberieme cesto a rovnomerne rozlejeme na panvicu.
4. Opečieme z oboch strán do zlatista.
5. Podávame s obľúbenou náplňou.

Ingrediencie:

- 200 g hladkej múky
- 500 ml mlieka
- 2 vajcia
- Štipka soli
- 1 PL cukru
- Maslo na pečenie

Postup:

1. V mise zmiešame múku, mlieko, vajcia, soľ a cukor.
 2. Rozohrejeme panvicu a jemne ju potrieme maslom.
 3. Lyžicou naberieme cesto a rovnomerne rozlejeme na panvicu.
 4. Opečieme z oboch strán do zlatista.
 5. Podávame s obľúbenou náplňou.
-

Servírovanie palacíniek

[Domov](#) [Klasické palacinky](#) [Servírovanie palacíniek](#) [Kontakt](#)



Vložte 4 obrázky!

