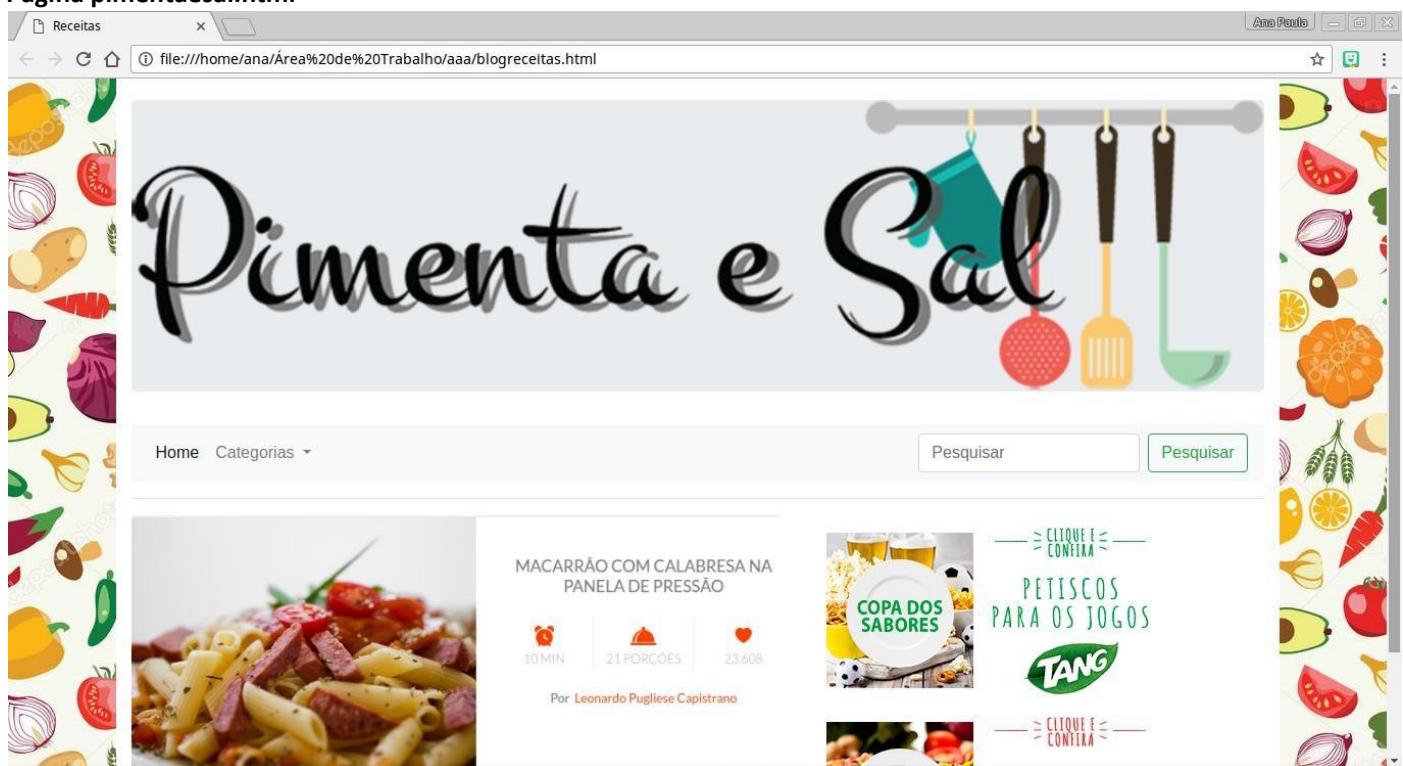


Bootstrap

Exercício prático – Site de Receitas

Desenvolver um blog de receitas, as imagens não precisam ser idênticas, o que é extremamente necessário aqui é a aplicação dos conhecimentos das últimas aulas: sistema de grid do bootstrap, componentes navbar e classes.

Página pimentaesal.html



O layout da página é o seguinte: as páginas são desenvolvidas em um container normal e o corpo da página tem uma imagem de fundo



Menu:

Home - guia para a página principal.html

Categorias - é um menu suspenso com os seguintes ítems:

Desses ítems do menu suspenso, apenas um deve realmente funcionar. No exemplo foi utilizado a categoria Bolos e Tortas que ao ser clicado vai para a página bolosetortas.html



Para o desenvolvimento dos códigos abaixo, lembre que você pode utilizar o site oficial do Bootstrap:

```
C:\Users\paula\OneDrive - Etec Centro Paula Souza\Documentos\Aula\2ºW\4º Bimestre\atividade receita\pimentaesal.html (projeto) - Sublime Text (UNREGISTERED)
File Edit Selection Find View Goto Tools Project Preferences Help
pimentaesal.html x bolosetortas.html x
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4     <meta charset="utf-8">
5     <title>PimentaeSal</title>
6     <link href="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/css/bootstrap.min.css" rel="stylesheet" integrity="sha384-1BmE4kWBq78iYhFldvKuhfTAU6auU8tT94WrHftjDbrCEXSU1oBoqyl2QvZ6jIW3" crossorigin="anonymous">
7     <script src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/@popperjs/core@2.10.2/dist/umd/popper.min.js" integrity="sha384-7+zCNj/IqJ95wo16oMtfsKbZ9ccEh31eOz1HGyDuCQ6wgnyJNSYdrPa03rtR1zdB" crossorigin="anonymous"></script>
8     <script src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/js/bootstrap.min.js" integrity="sha384-QJHtvGhmr9XOIpI6YVutG+2QOK9T+ZnN4kzFN1RtK3zFEIsxhlmWl5/YESvpZ13" crossorigin="anonymous"></script>
9         <style type="text/css">
10            .topo{
11                background-color: #e9ecef;
12                color: white;
13                text-align: center;
14                border-radius: 10px;
15                padding: 20px 10px;
16            }
17        </style>
18 </head>
19 <body style="background-image: url(imagens/fundoreceita.jpg);">
20     <div class="container" style="background-color: white;">
21         <div class="row">
22             <div class="col">
23                 <br>
24                 <div class="topo">
25                     
26                 </div>
27             </div>
28         </div>
29         <div class="row">
30             <div class="col">
31                 <br>
32             <nav class="navbar navbar-expand-lg navbar-light bg-light">
33                 <div class="container-fluid">
34                     <a class="navbar-brand" href="pimentaesal.html">Home</a>
```

```
35      <button class="navbar-toggler" type="button" data-bs-toggle="collapse" data-bs-target="#navbarSupportedContent" aria-controls="navbarSupportedContent" aria-expanded="false" aria-label="Toggle navigation">
36          <span class="navbar-toggler-icon"></span>
37      </button>
38
39      <div class="collapse navbar-collapse" id="navbarSupportedContent">
40          <ul class="navbar-nav me-auto mb-2 mb-lg-0">
41              <li class="nav-item dropdown">
42                  <a class="nav-link dropdown-toggle" href="#" id="navbarDropdown" role="button" data-bs-toggle="dropdown" aria-expanded="false">
43                      Categories
44                  </a>
45                  <ul class="dropdown-menu" aria-labelledby="navbarDropdown">
46                      <li><a class="dropdown-item" href="bolosetortas.html">Bolos e Tortas</a></li>
47                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Carnes</a></li>
48                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Aves</a></li>
49                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Peixes e Frutos do Mar</a></li>
50                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Saladas e Molhos</a></li>
51                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Sopas</a></li>
52                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Massas</a></li>
53                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Bebidas</a></li>
54                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Doces e Sobremesas</a></li>
55                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Lanches</a></li>
56                      <li><a class="dropdown-item" href="#">Alimentação Saudável</a></li>
57                  </ul>
58              </li>
59          </ul>
60
61          <form class="d-flex">
62              <input class="form-control me-2" type="search" placeholder="Pesquisar" aria-label="Search">
63              <button class="btn btn-outline-success" type="submit">Pesquisar</button>
64          </form>
65      </div>
66  </div>
67 </nav>
68 <hr>
69         </div>
70     </div>
```

```

71 <div class="row">
72     <div class="col-sm-6">
73         
74     </div>
75     <div class="col-sm-6">
76         
77         
78     </div>
79 </div>
80 </body>
81 </html>

```

Página bolosetortas.html

Segue com o mesmo topo e menu, mas o layout do conteúdo da página é diferente:

Pimenta e Sal

BOLACHAS COM PEPITAS DE CHOCOLATE

Preparo Rendimento
10 min 30 porções

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga derretida
- 200 g de açúcar
- 3 ovos
- 500 g de farinha
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 tablete de chocolate para culinária

MODO DE PREPARO

1. Em uma taça bata a manteiga, o açúcar e os ovos com uma espátula
2. Adicione o chocolate em pó e misture mais um pouco
3. Aos poucos adicione a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio
4. Forre o tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal
5. Faça as formas que quiser e coloque-as no tabuleiro
6. Parte a tablete de chocolate em pedaços e coloca-os em cima das bolachas
7. Leve ao forno a 180° C de 15 a 20 minutos

Como explicado acima, o topo e o menu são idênticos ao da página principal.html, então abaixo seguem os códigos a partir da segunda linha do layout:

```
71      <div class="row">
72          <div class="col" >
73              <h1 style="text-align: center;">BOLACHAS COM
74                  PEPITAS DE CHOCOLATE</h1>
75                  <div style="text-align: center;">
76                      
77                  </div>
78
79          <div style="margin-left: 20%;">
80              <br>
81              <table>
82                  <tr>
83                      <th>Preparo</th>
84                      <th>Rendimentos</th>
85                  <tr>
86                      <td>10 min</td>
87                      <td>30 porções</td>
88                  </tr>
89              </table>
90              <br>
91
92              <h3>INGREDIENTES</h3>
93              <ul>
94                  <li>200g de manteiga derretida</li>
95                  <li>200g de açúcar</li>
96                  <li>3 ovos</li>
97                  <li>500g de farinha</li>
98                  <li>1 colher (chá) de fermento</li>
99                  <li>1 colher (chá) de bicarbonato de sódio</li>
100                 <li>2 colheres (sopa) de chocolate em pó</li>
101                 <li>1/2 tablete de chocolate para culinária</li>
102             >
103         </ul>
104         <h3>MODO DE PREPARO</h3>
105         <ol>
106             <li>Em uma taça bata a manteiga, o açúcar e os
107                 ovos com uma espátula</li>
108             <li>Adicione o chocolate em pó e misture mais
109                 um pouco</li>
110             <li>Aos poucos adicione a farinha, o fermento
111                 e o bicarbonato de sódio</li>
```

```
109         <li>Forre o tabuleiro de ir ao forno com papel  
110         vegetal</li>  
111         <li>Faça as formas que quiser e coloque-as no  
112         tabuleiro</li>  
113         <li>Parte a tablete de chocolate em pedaços e  
114         coloca-os em cima das bolachas</li>  
115         <li>Leve ao forno a 180°C de 15 a 20 minutos</  
116         li>  
117     </ol>  
118 </div>  
119 </body>  
120 </html>
```

Atividade Prática

Após o desenvolvimento e teste das páginas criadas acima, você deve escolher uma nova receita para implantar no seu site. Para isso, você deve escolher qualquer uma das categorias já cadastradas, criar uma nova página com a receita que desejar e fazer com que a nova página esteja funcional no menu do site.

Por exemplo: você escolheu a categoria “Bolos e Tortas” e quer adicionar uma receita de Torta de Frango. Então no menu, quando o usuário clicar na categoria bolos e tortas ele deve ser redirecionado para a página onde a receita da torta de frango estará disponível.

Na página da nova receita, você deve obrigatoriamente disponibilizar: uma imagem da receita quando pronta, os ingredientes da receita e o modo de preparo (com os mesmos padrões da página da receita de bolacha com pepitas de chocolate, utilizando listas).