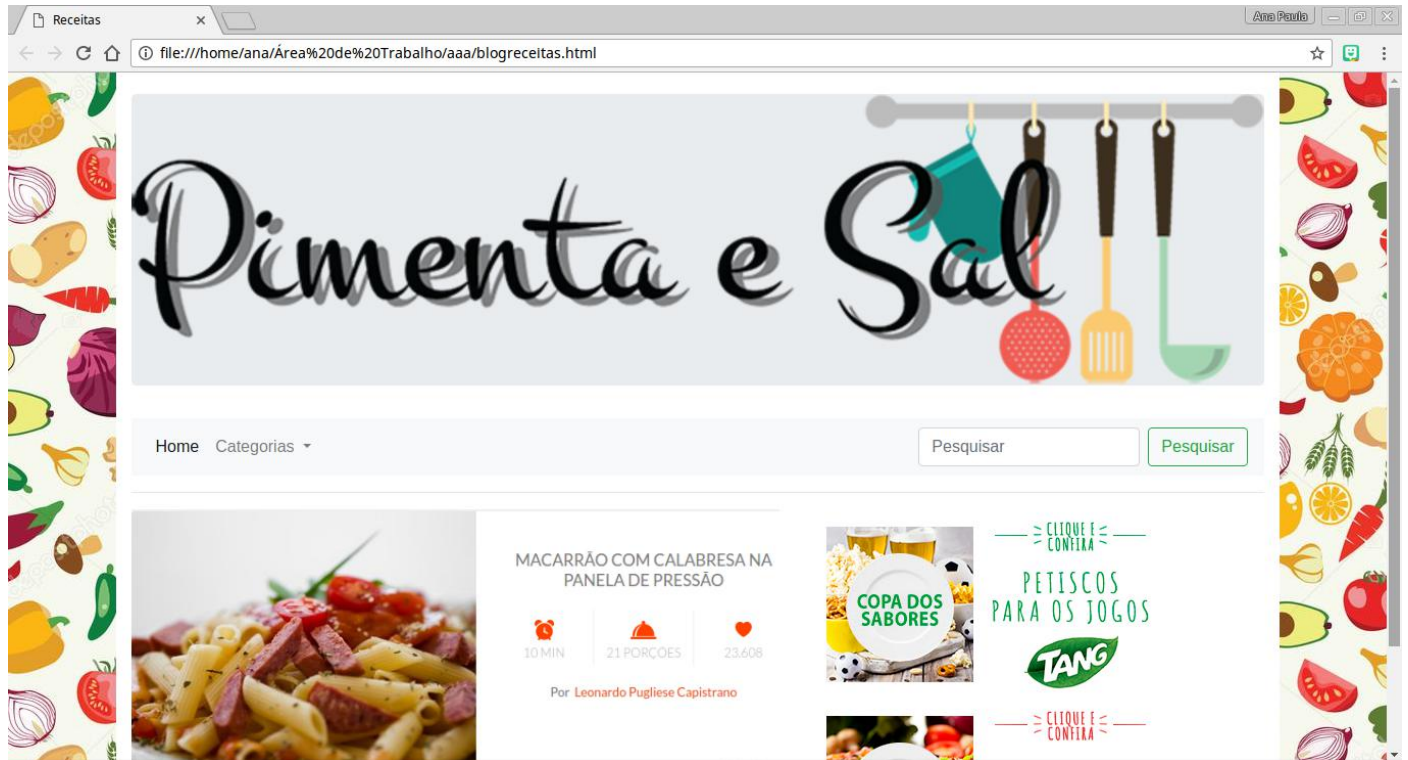


Bootstrap

Exercício prático

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 junbotrom e navbar

Pagina principal.html



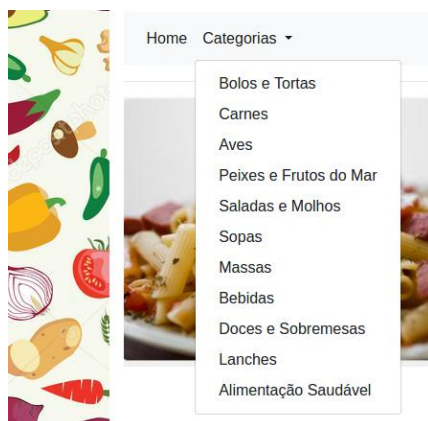
O layout da página é o seguinte: as páginas são desenvolvidas em um container normal e o corpo da página tem uma imagem de fundo

TOPO	
MENU	
IMAGEM	IMAGENS

Menu:

Home - guia para a página principal.html

Categorias - é um menu suspenso com os seguintes itens:



Desses itens 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

Página bolosetortas.html

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



The screenshot shows a web browser window with the address bar displaying the file path: `file:///home/ana/Área%20de%20Trabalho/aaa/bolosetortas.html`. The browser's title bar shows 'Receitas' and the user's name 'Ana Paula'. The website's header features the logo 'Pimenta e Sal' in a stylized font, with a background illustration of kitchen utensils (a red strainer, a yellow spatula, and a green ladle) hanging from a rack. Below the logo is a navigation bar with 'Home' and 'Categorias' (with a dropdown arrow), a search input field labeled 'Pesquisar', and a green 'Pesquisar' button. The main content area is titled 'BOLACHAS COM PEPITAS DE CHOCOLATE' in bold, uppercase letters. Below the title is a large, high-quality photograph of several golden-brown chocolate chip cookies. Under the photo, the text 'Preparo Rendimento' is followed by '10 min' and '30 porções'. The 'INGREDIENTES' section lists the following items in a bulleted list: 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, and 1/2 tablete de chocolate para culinária. The 'MODO DE PREPARO' section contains a 7-step numbered list: 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. The page is decorated with vertical borders on the left and right sides featuring a repeating pattern of various fruits and vegetables like tomatoes, onions, and carrots.

Receitas

file:///home/ana/Área%20de%20Trabalho/aaa/bolosetortas.html

Ana Paula

Pimenta e Sal

Home Categorias

Pesquisar

Pesquisar

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