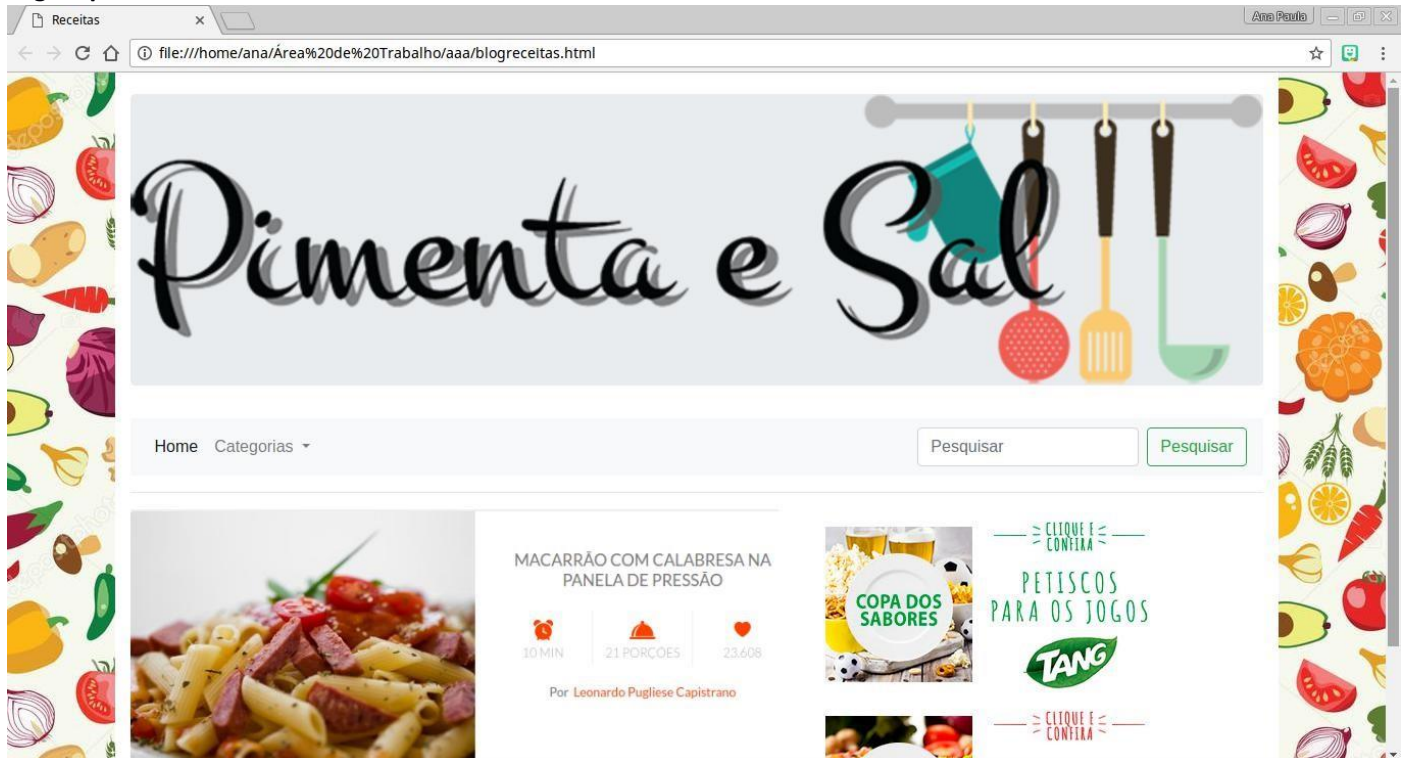


## Bootstrap

### 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.

#### Pagina 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

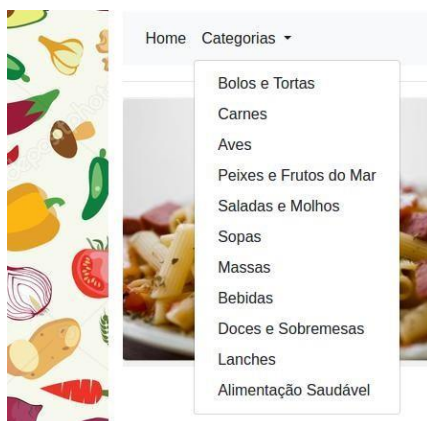
TOPO	
MENU	
IMAGEM	IMAGENS

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="sha384-1BmE4k
WBq78iYhFldvKuhfTAU6auU8tT94WrHftjDbrCEXSU1oBoqyl2QvZ6jIW3"
crossorigin="anonymous">
7     <script src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/@popperjs/core@2.10.2/
dist/umd/popper.min.js" integrity="sha384-7+zCNj/
IqJ95wo16oMtfS KbZ9ccEh31eOz1HGyDuCQ6wgnyJNSYdrPa03rtR1zdB"
crossorigin="anonymous"></script>
8     <script src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/
js/bootstrap.min.js" integrity="
sha384-QJHtvGhmr9X0IpI6YVutG+2QOK9T+ZnN4kzFN1RtK3zEFEIsxhlmWl5/
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                 Categorias
44             </a>
45             <ul class="dropdown-menu" aria-labelledby="navbarDropdown">
46                 <li><a class="dropdown-item" href="boloetortas.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
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 </div>
81 </body>
82 </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 page has a decorative header with the title "Pimenta e Sal" in a large, stylized font, accompanied by illustrations of kitchen utensils. Below the header is a navigation bar with "Home" and "Categorias" links, a search bar with the placeholder "Pesquisar", and a green "Pesquisar" button. The main content area features a recipe for "BOLACHAS COM PEPITAS DE CHOCOLATE". The recipe includes a large image of chocolate chip cookies, a "Preparo" section indicating a 10-minute preparation time for 30 portions, an "INGREDIENTES" list, and a "MODO DE PREPARO" section with 7 numbered steps. The page is framed by vertical decorative borders on the left and right sides, featuring various food items like fruits and vegetables.

### 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
PEPITAS DE CHOCOLATE</h1>
74             <div style="text-align: center;">
75                 
76             </div>
77
78             <div style="margin-left: 20%;">
79                 <br>
80                 <table>
81                     <tr>
82                         <th>Preparo</th>
83                         <th>Rendimentos</th>
84                     </tr>
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                </ul>
103
104                <h3>MODO DE PREPARO</h3>
105                <ol>
106                    <li>Em uma taça bata a manteiga, o açúcar e os
ovos com uma espátula</li>
107                    <li>Adicione o chocolate em pó e misture mais
um pouco</li>
108                    <li>Aos poucos adicione a farinha, o fermento
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</li>
116     </ol>
117 </div>
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).