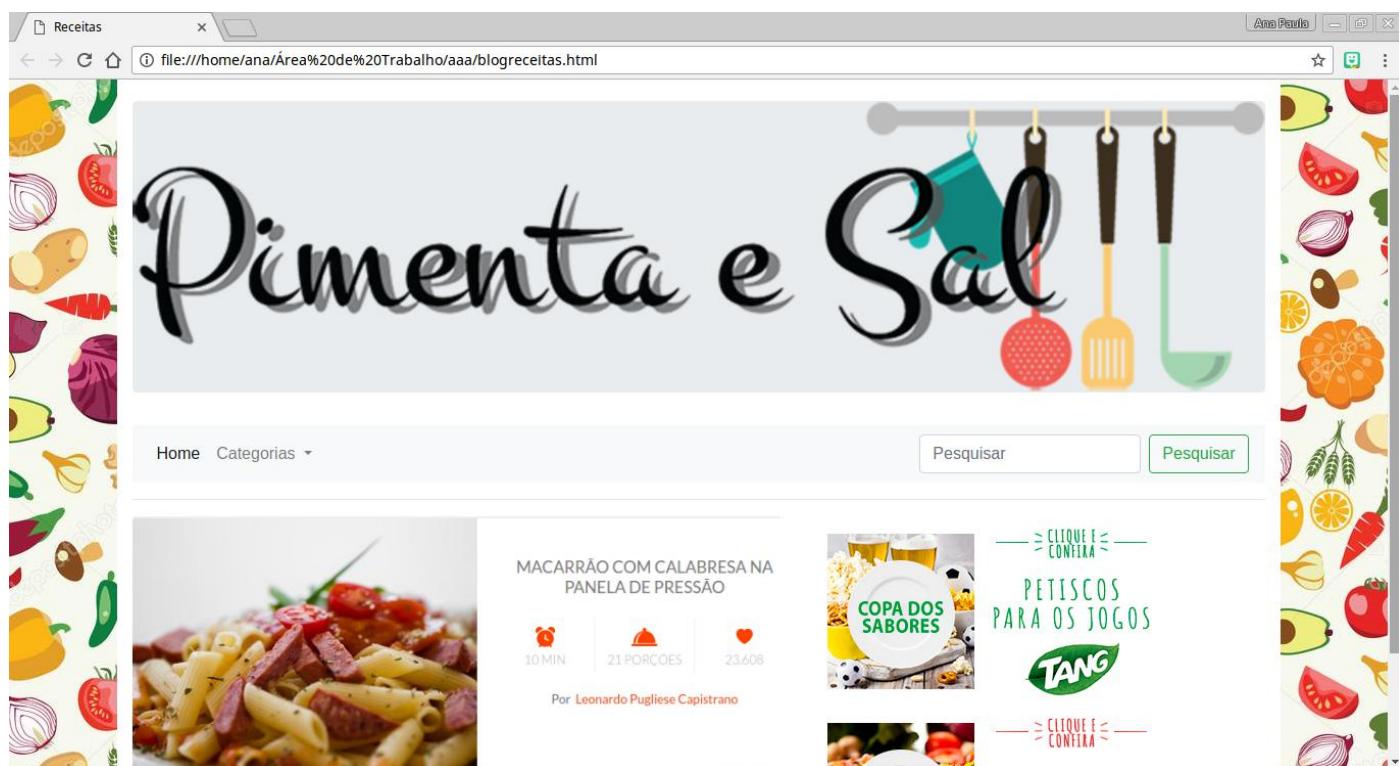


Bootstrap

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 jumbotron 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 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

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 title "Receitas" and the URL "file:///home/ana/Área%20de%20Trabalho/aaa/bolosetortas.html". The page has a decorative header featuring the text "Pimenta e Sal" in a large, stylized font, with illustrations of kitchen utensils (spatula, ladle) hanging from a string above it. The background of the header and sidebar features a repeating pattern of various vegetables like carrots, onions, and tomatoes. The main content area has a light gray background. At the top, there are navigation links for "Home" and "Categorias", and two search input fields labeled "Pesquisar". Below this, the title "BOLACHAS COM PEPITAS DE CHOCOLATE" is displayed in bold capital letters. A large image of chocolate chip cookies is centered below the title. The "INGREDIENTES" section follows, containing a bulleted list of ingredients. The "MODO DE PREPARO" section follows, containing a numbered list of steps. The overall layout is clean and modern.

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