Dokumentace

Varování

Tento program vznikl jako zábava na pár dlouhých zimních dní. Přičemž o 3/4 roku později prošel generálním faceliftem. To už jsem ale přirozeně neměla ani nejmenší ponětí, co se kde občas děje. Tedy věřím, že místy není stoprocentně doladěný. Prosím tedy, pokud naleznete nějaký bug či budete mít nějakou poznámku, budu velmi ráda za zpětnou vazbu (zde můj mail anna.minarovicova.ol@gmail.com).

K čemu aplikace slouží

Program Baking Measurement Convertion Calculator slouží k převodu množství surovin v kuchyňských receptech z jednotek anglosaské měrné soustavy, jako jsou cups (hrnky), lžíce (tablespoons), ounces (unce), pounds (libry), do metrických jednotek (mililitry, gramy). Dále, pokud si to uživatel přeje, uloží výsledný zkonvertovaný recept.

Použití

Ve složce **BMCC** se nachází samotná aplikace **BMCC** - **new** a mnoho dalších souborů. Aby byla aplikace spustitelná, musí být ve stejné složce jako všechny zbývající soubory. Není ji tedy možné přesunout, aby ji měl uživatel více po ruce. Je ale možné to obejít tak, že se kliknutím pravého tlačítka myši na **BMCC** - **new** vytvoří zástupce. Tohoto zástupce je pak v počítači možné libovolně přesouvat a spouštět program pomocí něj.

Po spuštění aplikace se spustí widget. Ten obsahuje řádku pro vložení odkazu na recept, jehož převedení je očekáváno, či pro komunikaci s uživatelem. Dále jsou zde čtyři tlačítka, **convert** pro převedení receptu, **save recipe** pro uložení receptu, **resize recipe** pro změnu množství ingrediencí v receptu a **clean**. A nakonec dvě textová pole, levé pro vstup, pravé pro výstup.

Vstup

Vstup je možné míti ve dvou podobách. První je url receptu, jež chceme zpracovat, které se vkládá do řádky. V tomto případě samozřejmě nutný přístup k internetu. Příkladem může být vstup

https://www.allrecipes.com/recipe/15324/ginger-touched-oatmeal-peanut-butter-cookies/

Takovýto vstup je zpracován pomocí knihovny recipe_scrapers, musí tedy být daná stránka touto knihovnou podporována (obecně stránka https://www.allrecipes.com/ je, seznam určitě podporovaných stránek je na https://github.com/hhursev/recipe-scrapers). Pokud ale stránka přímo podporována není, nemusí to být problém. Jestliže je na stránce recept rozepsán v určitém schématu, je knihovna schopna zpracovat i takovouto stránku.

Druhou možností vstupu je seznam surovin (jednotlivé položky musejí býti na samostatných řádcích), který se vkládá do levého textového pole. Příkladem je

- $1\frac{1}{2}$ cups shortening
- $1\frac{1}{2}$ cups peanut butter
- 2 cups packed brown sugar
- 3 eggs
- 2 teaspoons vanilla extract
- 3 cups quick cooking oats

- 2 cups whole wheat flour
- 2 teaspoons baking soda
- 1 teaspoon salt

Convert

Po zadání vstupu pomocí jednoho ze dvou způsobů uvedených výše je nutné zmáčknout tlačítko **Convert**, které provede konverzi požadovaného receptu. Zkonvertovaný recept se vypíše v pravém textovém poli. Pokud jsme konvertovali ingredience zadané pomocí url, dojde také k vypsání názvu receptu.

Zde se může stát, že program nebude schopen pomocí knihovny **recipe_scrapers** získat seznam surovin ze zadané url adresy. V takovém případě program uživatele hláškou "Site is not supported. Input recipe ingredients manually."vyzve k vložení seznamu ingrediencí.

Save recipe

Jestliže si uživatel přeje uložení zkonvertovaného receptu do nového textového dokumentu, může to udělat zmáčknutím tohoto tlačítka **Convert**. Po jeho zmáčknutí se program uživatele v novém okně zeptá, pod jakým názvem si přeje tento recept uložit. Pokud je zadán název receptu, je tento název již v řádce předvyplněn. Textový soubor je umístěn ve stejné složce, jako aplikace.

Resize recipe

V případě že je požadována změna množství surovin v receptu (například dvojnásobné či naopak poloviční množství), spraví se to pomocí tohoto tlačítka. Pro jeho použití je nutné mít nejprve recept zkonvertovaný.

Po zmáčknutí se objeví nové okno, ve kterém je uživatel dotázán, jak si přeje si přeje přeškálovat recept (2 pro dvojnásobné množství, či 1/2 pro poloviční množství).

Clean

Toto tlačítko vyčistí řádku i obě textová pole.

Nová okna

Při používání funkcí **save recipe** a **resize recipe** dochází k otevření nových oken za účelem získání vstupu od uživatele. Ten se píše do připravené řádky a odevzdává se tlačítkem **submit**, které i zavře tato okna.

Následující ukázky jsou ještě ze starší verze, která měla jiný vzhled a neměla tlačítko Clean.

Ukázka 1

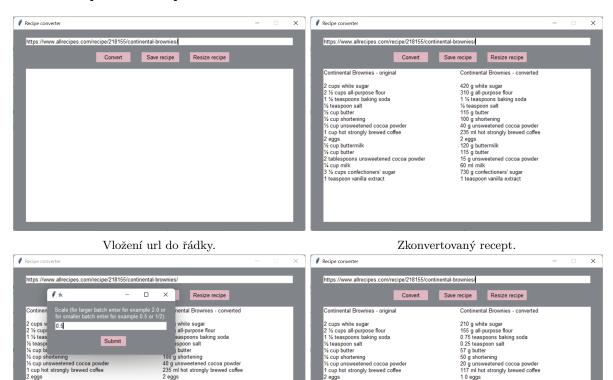
√2 cup shortening
√3 cup unsweetened cocoa powde

I cup hot strongly brewed coffee

■ cup hot strongly

1 cup not strongly brewed com 2 eggs ½ cup butter 2 tablespoons unsweetened co ¼ cup milk 3 ½ cups confectioners' sugar 1 teaspoon vanilla extract

Nejprve si ukažme konverzi receptu zadaného pomocí webového odkazu. Uveďme příklad https:// www.allrecipes.com/recipe/218155/continental-brownies/.



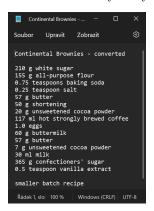
Škálování receptu.

236 mi hot strongly brewed cones 22 eggs 120 g buttermilk 115 g butter 15 g unsweetened cocoa powder 60 ml milk 730 g confectioners' sugar 1 teaspoon vanilla extract

Výsledný zkonvertovaný a přeškálovaný recept.

117 ml not strongly unerveid com.
1.0 eggs
60 g buttermilk
57 g butter
7 g unsweetened cocoa powder
30 ml milk
365 g confectioners' sugar
0.5 teaspoon vanilla extract

smaller batch recipe



Výsledný uložený recept.

Ukázka 2

Nyní si ukažme konverzi a uložení receptu zadaného pomocí seznamu surovin. Mějme recept s webovým odkazem https://www.simplyrecipes.com/recipes/blackberry_cobbler/, který není podporován knihovnou recipe_scrapers (což není vůbec lehký úkol, jelikož to, že není stránka přímo podporována, neznamená, že knihovna. Tedy musíme zkopírovat seznam surovin z daného receptu a ručně je vložit do pravého textového pole.

For the berry mixture:

4 cups blackberries

1/2 cup white granulated sugar (less or more to taste, depends on how sweet the berries are and how sweet you would like your cobbler to be)

1 teaspoon lemon zest

1 tablespoon lemon juice

1/4 teaspoon cinnamon

 $1\ 1/2$ tablespoons cornstarch (or instant tapioca)

For the cobbler topping:

1 cup all-purpose flour

3 tablespoons sugar

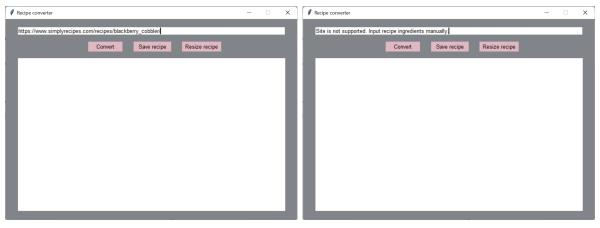
1 1/2 teaspoons baking powder

1/4 teaspoon salt

4 tablespoons unsalted butter

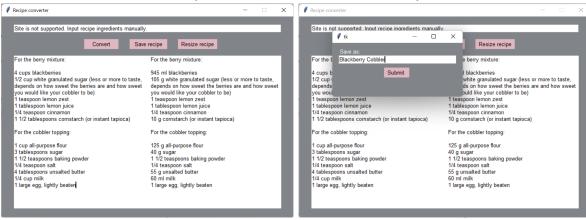
1/4 cup milk

1 large egg, lightly beaten



Vložení url do řádky.

Chybová hláška.



Zkonvertovaný recept.

Ukládání receptu..



Výsledný uložený recept.