<https://trello.com/b/AimOKUHW/ms1-project>

Сайт для ценителей чая одностраницный дизайн + несколько страниц с описанием

1. Главная страница где краткая исторя появления на заднем плане чайная плантация и небольшая плашка текста с историей поверх
2. Ниже контейнер с иконками разновидностей чая на которые можно нажать и откроются страница с описанием как производится основной ареал выращивания
3. Способы заваривания различного чая пару параграфов
4. Show little history how tea was brought into England.
5. Little story how it was faked by mixing used with colorant and other stuff to resell it again.
6. Рекламный баннер «Вы можете заказать у нас чай!»
7. Страница с формой заказа, сорта выбирать с помощью галочки «подпишитесь и получита 2 сорта в неделю» like coffee via post посмотреть как они предлагают свой сервис и переделать это для чая
8. На страницах с каждым сортом сделать карту с местом где его выращивают
9. Cделать контейнер с отзывами
10. На футере сделать небольшой параграф об компании, адрес и копирайт

What is about:

This website was created to deliver useful information about tea. To show what is exist and how to use it. How to brew it and how to consume it. How it get transported around the world.

On my website you can find interesting facts about tea and some history how it was discovered and brought into UK.

Benefits to the new visitor:

User will find new information about all variety of different sorts of the tea

Can read in depth information about each and individual type on the separate detailed page

User can find subscription form if he/she wished to try different types every week or subscribe to any specific heshe prefers.

Views as business owner: Goals:

As the site owner I want to deliver clean and easy to read information about different types of the tea that exist in the world. To give them opportunity personally try different types of tea on weekly subscription basis. Help to get user clear understanding how tea is grown processed and delivered around the globe and end up right into your mailbox.

Show little history how tea was brought into England.

UX:

Website should have clean and easy navigation, with dropdown selectors for the individual page, and shortcuts to the sections on the main page.

Should have burger menu on mobile size view

Row with subscribe/order alert line

Jumbotron with heading and paragraph below will be 2 columns with varieties of tea.

After a paragraph with brewing recipe and after history

Below footer with all company info and contact info

1. Me as a user want to have easy navigational bar
2. Simplicity of reading headlines and clear view of pictures
3. Ability to navigate between pages and possibility to return to the home page whiting one click
4. Site must be readable under all screen size must include mobile in my case it would be Samsung s8 and it should work with tablet screen and under high res desktop screen
5. Web site should contain media gallery inside picture snippents with rounded edges and light border, possible to scroll itself via set time frame
6. May include map showing place address
7. May include weather information?
8. Copy kinopoisk layout

## Classification of tea:

* Green tea
* Black tea
* White tea;
* Puer.
* **Зеленые чаи** – богаты витаминами и полезными веществами, с высоким содержанием кофеина. Имеют неяркий настой от желтоватого до зеленого цвета, с ярким ароматом и насыщенным вкусом. Очень популярны в России различные виды черных чаев (в Китае черный чай называют красным). Это наиболее ферментированный чай, который проходит максимальное число операций, прежде чем поступить в продажу. Белые чаи распространены почти исключительно в Китае, они производятся из нежных полураспустившихся листочков.
* **Белый чай** можно отнести к самым редким и дорогим чаям, к тому же он весьма чувствительный к транспортировке и хранению продукт. Процесс производства включает только завяливание и сушку. В результате заваривания различных сортов белых чаев получается напиток с цветочным ароматом и удивительно приятным вкусом. По целебности белому чаю нет равных среди других чаев.
* **Пуэр** – прессованный чай, изготовленный по специальной технологии из зеленого чая. Обычно чаи пуэр поставляются в виде различных прессованных форм – плиток, кирпичей, лепешек и т.д.

## По стране происхождения – чаи из разных стран

* Indian tea
* China tea
* Ceylon tea
* Japan tea
* African tea

Всего несколько стран выращивают большую часть всего мирового чая.

Родина чая Китай поставляет на мировой рынок более четверти всего объема. Здесь производят как популярные во всем мире черный и зеленый чаи, так и изготавливаемые только в Поднебесной пуэр и оолонг, а также белые и желтые чаи.

Второе место по производству занимает Индия, которая большей частью производит черные, в основном резаные и гранулированные чаи. Объем изготовления зеленого чая в стране не очень велик. Также в Индии производится элитный чай дарджилинг, выращиваемый на высокогорных плантациях.

На Цейлоне (Шри-Ланка) выращивают около 10% мирового объема чая. Цейлонские чаи во многом схожи с индийскими.

Япония производит исключительно зеленый чай, большей частью для собственного потребления – только некоторые популярные сорта идут на экспорт.

Самый крупный поставщик африканского чая – это Кения.

Также чаи выращиваются в Уганде, Камеруне, Зимбабве, ЮАР, и других бывших английских колониях.  
Чай начали производить здесь колонисты-англичане в XIX веке, завезя его из Индии.

В Африке изготавливают только черные чаи.

## По типу чайного листа

* Высокосортные цельнолистовые чаи;
* Среднесортные чаи;
* Низкосортные измельчённые чаи;
* Расшифровка аббревиатур;

## По методу дополнительной обработки

* Ферментация;
  + **Неферментированный чай** — это белый и зеленый;
  + **Полуферментированный** — это желтые, красные (оолонги), и синие (фиолетовые) чаи;
  + **Ферментированный чай** — это черный;
* Копчение;
* Обжаривание.

## По добавкам в составе чая

* С ароматическими добавками и эфирными маслами ([ароматизированные чаи](https://www.rusteaco.ru/tea-coffee/tea/sort/aroma/));
* С добавлением сушёных ягод и фруктов ([фруктовые чаи](https://www.rusteaco.ru/tea-coffee/tea/sort/fruittea/));
* Различные смеси и вариации с добавлением цветов и трав.

Для добавок используют различные эфирные масла, фрукты и ягоды.  
Популярен чай с бергамотом, жасмином, также могут использоваться цветы лотоса и розы, апельсин и вишня, а также различные искусственные добавки.

## [Травяные чаи](https://www.rusteaco.ru/tea-coffee/tea/sort/herbaltea/)

Они не содержат чайных листьев, хотя их традиционно называют чаем или фиточаем; в их состав могут входить:

* Ромашка;
* Смородина;
* Шиповник;
* Зверобой;
* Тимьян;
* Душица;
* Мята;
* Кудин;
* Каркаде;
* Ханибуш;
* [**Мате** (матэ)](https://www.rusteaco.ru/tea-coffee/tea/sort/mate/);
* [**Ройбуш** (ройбос)](https://www.rusteaco.ru/tea-coffee/tea/sort/roibush/).

Травяные чаи – это не только приятные, но и полезные для здоровья напитки, каждый из которых может использоваться и для питья, и для лечения различных заболеваний.  
  
Чай каркаде изготавливается из гибискуса и имеет множество целебных свойств, за что в арабской культуре называется «лекарством от всех болезней». Употребляется в холодном и горячем виде.  
  
Чай мате – популярная разновидность фиточая из Латинской Америки, который производится из падуба парагвайского. Он пьется из специального калебаса с помощью трубочки-бомбильи.  
  
Чай ройбуш – вид африканского чая, производимого из одноименного растения. Это приятный и полезный напиток, благотворно воздействующий на здоровье, без кофеина и с высоким содержанием антиоксидантов.

## Правильно завариваем чай Пу-Эр

Необходимое количество чая от прессованого пуэра отделяют (расслаивают) с помощью пуэрного ножа, в иных случаях – с помощью другого острого предмета или руками. При этом стараются сохранить лист целым, не слишком кроша его.

Перед непосредственным завариванием чая следует предварительно его промыть. Обычно имеет место быстрая промывка кипятком. Заваривают Пуэр вполне традиционно. Не рекомендуется использовать глиняную посуду, т.к. Пуэр обладает сильным запахом и насыщенным цветом. Глина очень хорошо впитывает запахи. Вследствие чего, все чаи, заваренные в этом чайнике, будут напоминать Пуэр.

Для заваривания в среднем берут 4 гр. чая на 150 мл воды. Пуэр заливают горячей водой температурой близкой к кипению (для молодого шэн пуэра – 80-90 ºС; для выдержанного шэн пуэра – 85-100 ºС; для шу пуэра - 100 ºС). Рекомендуется настаивать первые две заварки чая пуэр буквально несколько секунд, затем сразу же сливая настой, а при повторных завариваниях увеличивать экспозицию на 15-30 секунд каждый раз. В таком режиме пуэр может выдержать, в зависимости от возраста и качества, от 5 до 10 заварок. В случае заваривания пуэр до нескольких минут - повторное заваривание возможно не более 1-2 раз.

Употреблять принято маленькими порциями, чтобы оценить не только вкус, но и неповторимое послевкусие.

## Правильно завариваем белый чай

Заваривается белый чай обязательно мягкой и не слишком го­рячей водой (85° С). Т.к. он имеет особую концентрацию эфирных масел, придающих ему изысканный аромат, то заваривание чересчур горячей водой убьет эти дивные запахи.  
Время заварива­ния, обычно не более 5 минут.

Например, чай сорта «Серебряная Игла» заваривается при температуре воды 85° С около 4 ми­нут.  
   
После заваривания белый чай имеет бледный желтый или зеленовато-желтый цвет, и тонкий цве­точный, слегка «травяной» аромат и сладковатый вкус.  
В Китае белый чай используется почти ис­ключительно для традиционной процедуры заваривания — гунфу-ча.

## Правильно завариваем зеленый чай

Заваривать зеленый чай рекомендуется горячей водой (60° - 90°С) в течение 1-3 минут (3-5 минут рекомендуется заваривать некоторые сортов в порядке исключения).  
После заваривания чайный настой может иметь цвет от светло-зеленого или золотистого до довольно темного и насыщенного зеленого или желто-зеленого.

Хороший зеленый чай обязательно обладает ярким ароматическим букетом, в котором преобладают цветочные, цитрусовые и «травянистые» ароматические оттенки. В зеленом чае также содержится довольно много кофеина, и при длительном заваривании он может начать сильно горчить.

Правильно приготовленный зеленый чай имеет (по сравнению с другими разновидностями чаев) уникальное содержание витаминов, микроэлементов и питательных веществ (например, растительных белков).

## Правильно завариваем чай

При заваривании Улун (оолонг) дает темно красный настой.  
Заваривание Улуна (оолонгов) — весьма деликатный процесс, т. к. сильно зависит от сорта чая, точнее, от степени его ферментации. Если Улун (оолонг) мало ферментирован, например, около 20-30% как китайской сорт «Железная Гуань Инь» (Ti Kuan Yin или Tai Guanyin), то условия его заваривания ближе всего к завариванию зеленых чаев — горячая вода (60° - 80°С), время заваривания 1-3 мин.  
Сильно ферментированные улуны (типа Формозы или Пу-эра) завариваются несколько дольше: 2-5 мин.

После заваривания качественный улун имеет ярко выраженные специфические характеристики, не позволяющие спутать его с другими видами чая. Наиболее качественные улуны имеют выраженный сильный и богатый цветочный аромат и замечательный персиковый привкус. Своеобразный вкус оолонгов весьма силен, иногда даже говорят, что оолонг — «острый» и «пряный» чай. Цвет заварки весьма разнообразен: от бледнонефритового (как у зеленого чая) — через темно-золотистый — до темно-красного.

MS2 -MS3 project

What is in my fridge website/

This website should help user to make decision on what to make for dinner.

So you can select what you have available in your fridge, and your favourite spices. And website should generate minimum 3 possible options for the meal.

Pick products you have, system will show you possible recipes you can make out of what you have.

After adding each ingredient to the list it should show (found so many possible recipes)

Once done picking items it will display grid with photos and short description

Which you can click to open and view recipe.

Also there should be calories calculator, and you can set the target you wish to have, and it will display recipes only whiting that target limit. Slider with low and high balloons which is draggable min max fields

If there is issue with some ingredients are not available there should be an option for an alternative spice/ingredient.

Glass door

Prod engineering with fb

What is about

Goals

Ux

Testing

Version control

Commit notes

Wireframe.cc

Commits

Wireframe for mobile tablets desktops and extra large screens

Kanban board knban methodology

Lighthouse software in dev tools @22 min

Css tricks wesite

Unicorn revealer - extension store chrome

Marking @42min

Iphone 5 and se testing resposivness

Compress images

Explain deployment process in detail in readme file

Version control 20-50 char messages in commits