МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕЛЕКОМУНІКАЦІЙ

Факультет інформаційних технологій

Кафедра інженерії програмного забезпечення

### Лабораторна робота № 6

з дисципліни «Web-технології та Web-дизайн»

за темою: Позиціювання елементів – «Кулінарні рецепти»

Мета роботи: Поглибити та закріпити знання з позиціювання елементів веб-сторінки.

Освоєння практичних навичок верстки веб-сторінок .

Вмити використовувати різні види позиціювання.

Виконав: Луппа Олексій Андрійович

Група: ПД-21

Київ – 2018

<!DOCTYPE *html*>

<html *lang*="en">

<head>

    <link *href*="lab6.css" *rel*="stylesheet" *type*="text/css">

    <meta *charset*="UTF-8">

    <meta *name*="viewport" *content*="width=device-width, initial-scale=1.0">

    <meta *http-equiv*="X-UA-Compatible" *content*="ie=edge">

    <title>Document</title>

</head>

<body>

    <input *type*="radio" *name*="slider" *id*="sl1" *checked*>

    <input *type*="radio" *name*="slider" *id*="sl2">

    <input *type*="radio" *name*="slider" *id*="sl3">

    <input *type*="radio" *name*="slider" *id*="sl4">

    <input *type*="radio" *name*="slider" *id*="sl5">

    <div *class*="row">

        <div *id*="modal1" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal1">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal2" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal2">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal3" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal3">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal4" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal4">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal55" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal5">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal6" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal6">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal7" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal7">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal8" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal8">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

    </div>

</body>

</html>

*.modal* {

    display: none;

    position: fixed;

    left: 0;

    top: 0;

    width: 100%;

    height: 100%;

    overflow: auto;

    background-color: rgb(0, 0, 0);

    background-color: rgba(0, 0, 0, 0.4);

}

*/\* Display the modal when targeted \*/*

*.modal:target* {

    display: table;

    position: absolute;

}

*/\* The modal box \*/*

*.modal-dialog* {

    display: table-cell;

    vertical-align: middle;

}

*/\* The modal's content \*/*

*.modal-dialog* *.modal-content* {

    margin: auto;

    background-color: #f3f3f3;

    position: relative;

    padding: 0;

    outline: 0;

    border: 1px #777 solid;

    text-align: justify;

    width: fit-content;

    box-shadow: 0 4px 8px 0 rgba(0, 0, 0, 0.2), 0 6px 20px 0 rgba(0, 0, 0, 0.19);

*/\* Add animation \*/*

    -webkit-animation-name: example; */\* Chrome, Safari, Opera \*/*

    -webkit-animation-duration: 0.5s; */\* Chrome, Safari, Opera \*/*

    animation-name: example;

    animation-duration: 0.5s;

}

*/\* The button used to close the modal \*/*

*.closebtn* {

    text-decoration: none;

    float: right;

    font-size: 35px;

    font-weight: bold;

    color: black;

}

*.closebtn:hover*,

*.closebtn:focus* {

    color: #000;

    text-decoration: none;

    cursor: pointer;

}

input[*name*="slider"] {

    position: relative;

    left: 45vw;

    top: 350px;

    z-index: -99999px;

}

rgb(255, 226, 226)

*#sl1:checked* ~ *.row*{

    margin-left: 0;

}

*#sl2:checked* ~ *.row*{

    margin-left: -25vw;

}

*#sl3:checked* ~ *.row*{

    margin-left: -50vw;

}

*#sl4:checked* ~ *.row*{

    margin-left: -75vw;

}

*#sl5:checked* ~ *.row*{

    margin-left: -100vw;

}

body

{

    margin: 0 auto;

    font-family: Arial;

    overflow-x: hidden;

}

*.row*{

    width: 200vw;

    transition: margin-left 0.5s;

}

*.block*

{

    box-sizing: border-box;

    float: left;

    width: 21vw;

    height: 200px;

    background-color: #fff;

    margin: 2vw;

}

*.text*{

    display: none;

}

*.item\_img\_img*

{

    max-width: 100%;

    max-height: 400px;

}

*.item\_img*

{

    text-align: center;

}

a*.item\_header*

{

    height: 35px;

    display: block;

    font-weight: 700;

    font-size: 20px;

    margin-bottom: 8px;

    color: steelblue;

    text-align: center;

}

*.block:hover* *.item\_img*

{

    position: relative;

    width: 23vw;

    left: -5%;

    top: -15px;

}

*.block:hover* *.text*{

    display: block;

    background-color: white;

    position: relative;

    width: 23vw;

    left: -5%;

    top: -15px;

}

*.item\_caption\_ing*{

    padding: 8px;

    font-style: italic;

}

[*class* ^= "item\_caption"]

{

    height: fit-content;

    width: 23vw;

    left: -5%;

    top: -15px;

}

*.item\_img:focus* ~ *.item\_img\_img*{

    width: 75vw;

}

<!DOCTYPE *html*>

<html *lang*="en">

<head>

    <link *href*="lab6\_2.css" *rel*="stylesheet" *type*="text/css">

    <meta *charset*="UTF-8">

    <meta *name*="viewport" *content*="width=device-width, initial-scale=1.0">

    <meta *http-equiv*="X-UA-Compatible" *content*="ie=edge">

    <title>Document</title>

</head>

<body>

    <input *type*="radio" *name*="slider" *id*="sl1" *checked*>

    <label *for*="sl1"></label>

    <input *type*="radio" *name*="slider" *id*="sl2">

    <label *for*="sl2"></label>

    <div *class*="row">

        <div *id*="modal1" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal1">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal2" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal2">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal3" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal3">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal4" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal4">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal55" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal5">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal6" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal6">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal7" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal7">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

        <div *id*="modal8" *class*="modal">

            <div *class*="modal-dialog">

                <div *class*="modal-content">

                    <a *href*="#" *class*="closebtn">×</a>

                    <div *class*="container">

                        <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                    </div>

                </div>

            </div>

        </div>

        <div *class*="block">

            <div *class*="item\_img">

                <a *class*="img" *href*="#modal8">

                    <img *class*="item\_img\_img" *src*="keks/1.jpg">

                </a>

            </div>

            <div *class*="text">

                <a *href*="#" *class*="item\_header">

                    Орехово-морковный кекс

                </a>

                <p *class*="item\_caption\_ing">

                    для формы диаметром 26 см (можно так же выпекать в форме для маффинов)<br>

                    морковь 300 г (примерно 4 средних морковки)<br>

                    яйцо    4 шт<br>

                    соль    1 щепотка<br>

                    сахар   160-200 г<br>

                    лимонная цедра (я добавила сок лимона)  2 ст.л.<br>

                    молотый лесной орех 250 г<br>

                    крахмал 2 ст.л.<br>

                    разрыхлитель    0,5 ч.л.<br>

                    для глазури<br>

                    сахарная пудра  100 г<br>

                    лимонный сок<br>

                </p>

                <p *class*="item\_caption\_ins">

                    Морковку почистить и натереть на мелкой терке.

                    Белки отделить от желтков и взбить белки с щепоткой с соли.

                    Желтки взбить с сахаром и лимонной цедрой до белой воздушной массы. Смешать орехи, крахмал, разрыхлитель.

                    К желткам добавить ореховую смесь и морковку.<br>

                    Все хорошо перемешать. Аккуратно ввести белки.<br>

                    Форму смазать маслом растительным. Выложить тесто в форму.<br>

                    Выпекать 45 минут. Если вы будете делать маффины, то они выпекаются 25-30 минут.<br>

                    Готовый кекс остудить. Смешать сахарную пудру с лимонным соком и покрыть кекс. Можно посыпать молотым орехом (у меня были фисташки).

                </p>

            </div>

        </div>

    </div>

</body>

</html>

*.modal* {

    display: none;

    position: fixed;

    left: 0;

    top: 0;

    width: 100%;

    height: 100%;

    overflow: auto;

    background-color: rgb(0, 0, 0);

    background-color: rgba(0, 0, 0, 0.4);

}

*/\* Display the modal when targeted \*/*

*.modal:target* {

    display: table;

    position: absolute;

}

*/\* The modal box \*/*

*.modal-dialog* {

    display: table-cell;

    vertical-align: middle;

}

*/\* The modal's content \*/*

*.modal-dialog* *.modal-content* {

    margin: auto;

    background-color: #f3f3f3;

    position: relative;

    padding: 0;

    outline: 0;

    border: 1px #777 solid;

    text-align: justify;

    width: fit-content;

    box-shadow: 0 4px 8px 0 rgba(0, 0, 0, 0.2), 0 6px 20px 0 rgba(0, 0, 0, 0.19);

*/\* Add animation \*/*

    -webkit-animation-name: example; */\* Chrome, Safari, Opera \*/*

    -webkit-animation-duration: 0.5s; */\* Chrome, Safari, Opera \*/*

    animation-name: example;

    animation-duration: 0.5s;

}

*/\* The button used to close the modal \*/*

*.closebtn* {

    text-decoration: none;

    float: right;

    font-size: 35px;

    font-weight: bold;

    color: black;

}

*.closebtn:hover*,

*.closebtn:focus* {

    color: #000;

    text-decoration: none;

    cursor: pointer;

}

label[*for*="sl1"]*::after*{

    content: url('keks/arr\_left.jpg');

    position: relative;

    cursor: pointer;

    size: 30px;

    top: 190px;

}

label[*for*="sl2"]*::after*{

    content: url('keks/arr\_right.jpg');

    position: relative;

    cursor: pointer;

    size: 30px;

    top: 190px;

    left: 97vw;

}

input{

    display: none;

}

*#sl1:checked* ~ *.row*{

    margin-left: 0;

}

*#sl2:checked* ~ *.row*{

    margin-left: -100vw;

}

body

{

    margin: 0 auto;

    font-family: Arial;

    overflow-x: hidden;

}

*.row*{

    width: 200vw;

    transition: margin-left 0.5s;

}

*.block*

{

    box-sizing: border-box;

    float: left;

    width: 21vw;

    height: 200px;

    background-color: #fff;

    margin: 2vw;

}

*.text*{

    display: none;

}

*.item\_img\_img*

{

    max-width: 100%;

    max-height: 400px;

}

*.item\_img*

{

    text-align: center;

}

a*.item\_header*

{

    height: 35px;

    display: block;

    font-weight: 700;

    font-size: 20px;

    margin-bottom: 8px;

    color: steelblue;

    text-align: center;

}

*.block:hover* *.item\_img*

{

    position: relative;

    width: 23vw;

    left: -5%;

    top: -15px;

}

*.block:hover* *.text*{

    display: block;

    background-color: white;

    position: relative;

    width: 23vw;

    left: -5%;

    top: -15px;

}

*.item\_caption\_ing*{

    padding: 8px;

    font-style: italic;

}

[*class* ^= "item\_caption"]

{

    height: fit-content;

    width: 23vw;

    left: -5%;

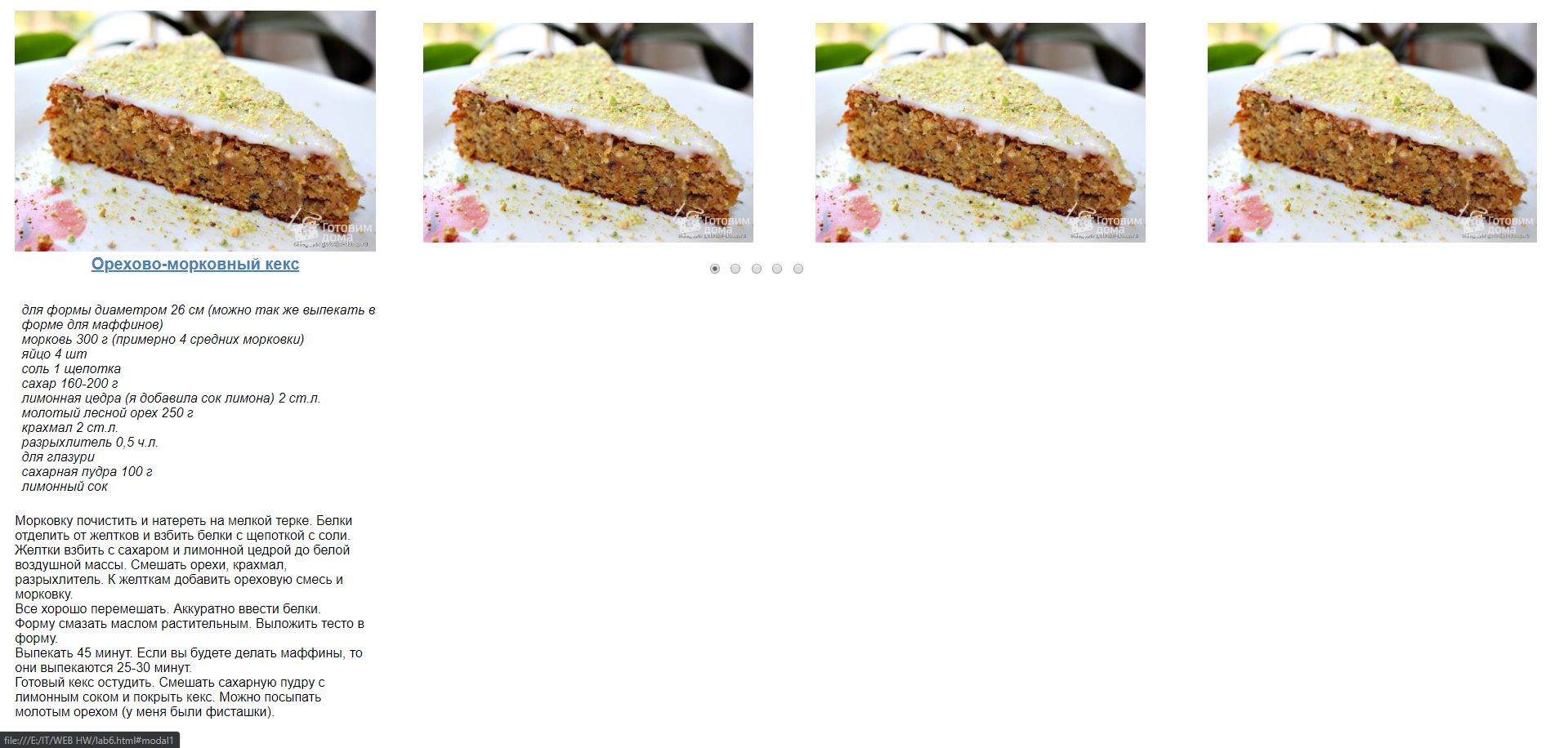
    top: -15px;

}

*.item\_img:focus* ~ *.item\_img\_img*{

    width: 75vw;

}







**position: static**

За замовчуванням всі елементи на сторінці мають статичне позиціонування (position: static), це означає, що елемент не позиціонується, і з'являється в документі на своєму звичайному місці, тобто в тому ж порядку, як і в html-розмітці.

**position: relative**

Положення елемента встановлюється щодо його вихідного місця. Додавання властивостей left, top, right і bottom змінює позицію елемента і зрушує його в ту чи іншу сторону від початкового розташування.

**position: absolute**

Значення absolute властивості position задає елементу абсолютне позиціонування.

Абсолютне позиціонування використовується тоді, коли потрібно помістити елемент саме в тому місці екрана, де ми хочемо його бачити. Відповідно, відміряється його положення відступами зверху, праворуч, знизу і зліва кордону вікна.

**position: fixed**

Фіксоване позиціювання (position: fixed), є підрозділом абсолютного позиціонування. Єдина його відмінність в тому, що він завжди знаходиться у видимій області екрана, і не рухається під час прокрутки сторінки. В цьому відношенні, він трохи схожий на фіксований фонове зображення.

**Плавающими** будем называть такие элементы, которые обтекаются по контуру другими объектами веб-страницы, например, текстом. Следует понимать, что никто и нигде не плавает, поэтому правильнее говорить «обтекаемые элементы», но с другой стороны термин «плавающий элемент» давно уже прижился, так что его и будем использовать в дальнейшем.

Плавающие элементы достаточно активно применяются при верстке и в основном служат для воплощения следующих задач.

* Обтекание картинок текстом.
* Создание врезок.
* Расположение слоев по горизонтали (добавление колонок).

Все это выполняет одно стилевое свойство float, а помогают ему в этом другие свойства. Хотя первоначально float не планировался на столь универсальную роль, но жизненные реалии расставили все по своим местам.