

## FUNKCIONALNOSTI PROJEKTA

Prilikom pokretanja aplikacije mogu se videti ponudjene instance kuvara. U ovom slucaju meni za odrasle I meni za decu.




Klikom na jednu od te dve, birmo konkretnu instance



Nakon sto smo izabrali konkretnu instacu, prikazuje se konkretan meni. U ovom slucaju izabran je meni za odrasle.

Izlazi zatim pocetna forma.



Pocetna

Doručak

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

Glavno jelo

- Piletina
- Ćuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

Večera

- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke


Predjelo

- Hladno predjelo
- Toplo predjelo


### "Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"

Doručak Glavno jelo Večera Predjelo Dezert Peciva Užina Saveti


Doručak...




**Slatki omlet**  
vreme: 12 min  
broj porcija: 1



**Omlet sa jabukama**  
vreme: 16 min  
broj porcija: 2




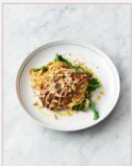


**Kikiriki granola**  
vreme: 20 min  
broj porcija: 4



**Granola sa citrusima**  
vreme: 32 min  
broj porcija: 4

Glavno jelo...



Dodaj

Dodaj recept

Dodaj savet

Napredna pretraga

Jela bez glutena

Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete

Detaljno filtriranje

Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti

Tip: Doručak

Vreme (min):

Složenost: jednostavno

Pretraži

Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija

Tip: Doručak



Pocetna

Doručak

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

Glavno jelo

- Piletina
- Ćuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

Večera

- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke

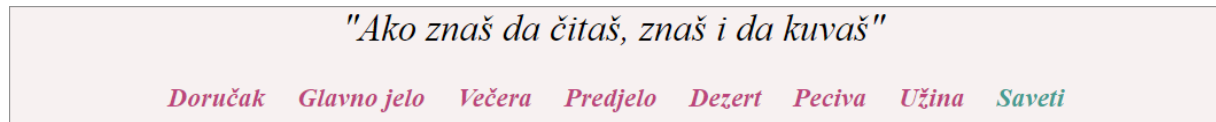
Predjelo

- Hladno predjelo
- Toplo predjelo
- Supa/corba

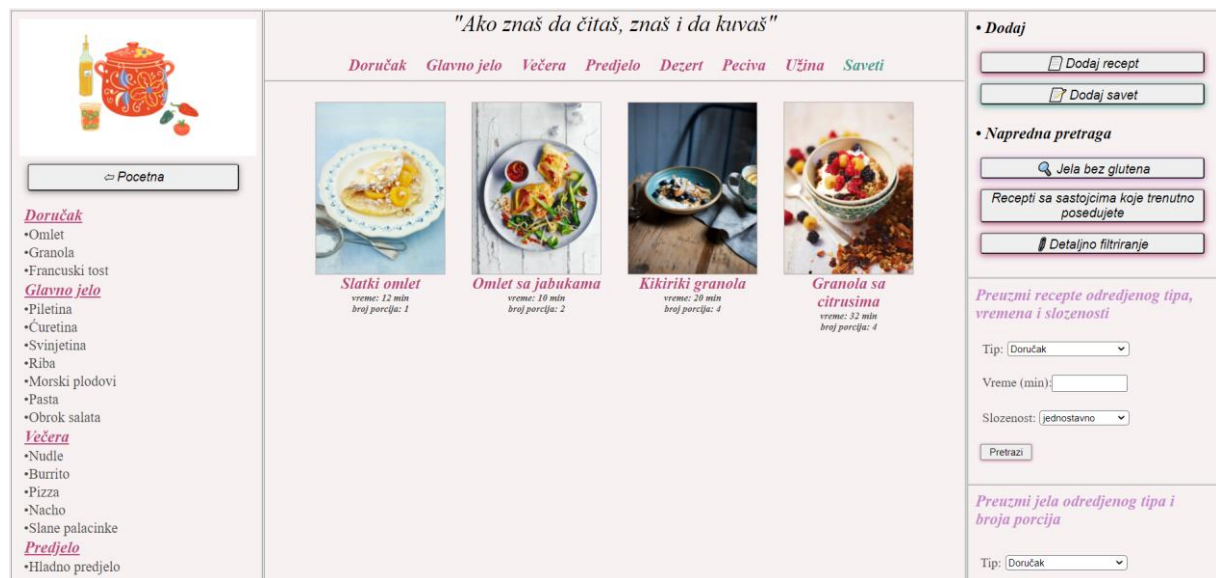
Nakon toga mozemo uociti nekoliko celina.

Konkretno ,sa leve strane mozemo uociti logo kuvara koji smo izabrali, button koji nam prikazuje pocetnu stranu ali i listu tipova i podtipova jela koje mozemo selektovati u cilju dobijanja konkretnog rezultata, tj recepata koje zelimo.

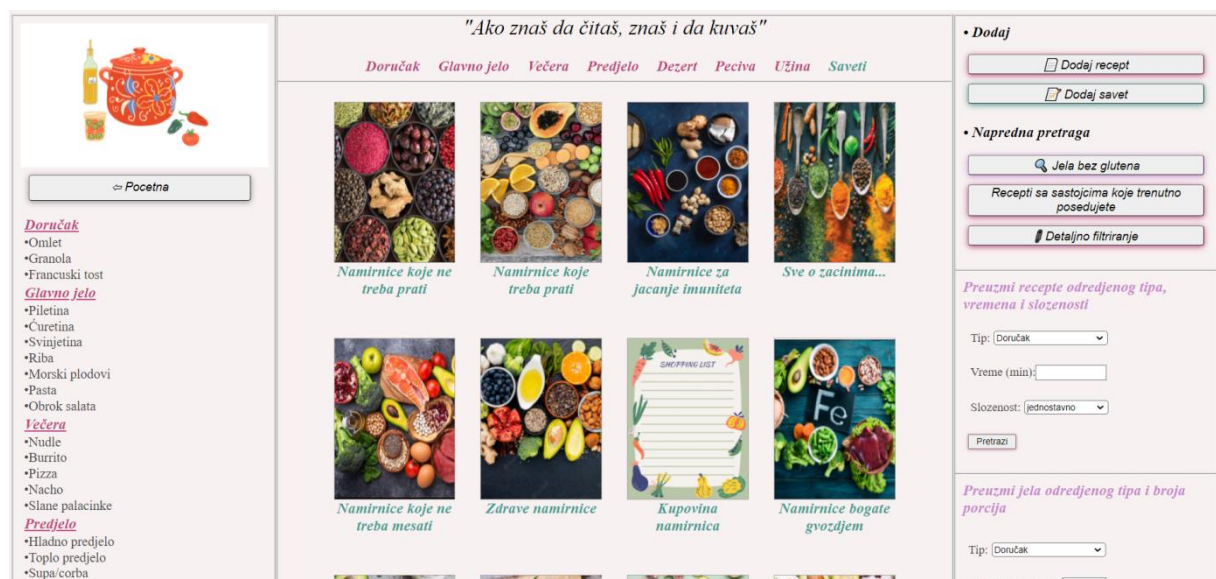
Onda, na samom centru forme sa fornje strane mozemo videti zaglavlje koje sadrzi citat kuvara ali i linkove koji bi nas doveli do jela zeljenog tipa ili pak do kuvarskih saveta. Klikom na jednu od ovih oznaka void nas do odredjenog rezultata.












Ukoliko selektujemo neki tip jela, recimo dorucak, mozemo ocekivati ovakve rezultate



Ukoliko se pak odlucimo da pregledamo kuvarske savete koji nam aplikacija nudi, dobili bismo ovako nesto.



<p><b>Glavno jelo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Piletina</li> <li>•Ćuretina</li> <li>•Svinjetina</li> <li>•Riba</li> <li>•Morski plodovi</li> <li>•Pasta</li> <li>•Obrok salata</li> </ul> <p><b>Večera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Nudle</li> <li>•Burrito</li> <li>•Pizza</li> <li>•Nacho</li> <li>•Slane palacinke</li> </ul> <p><b>Predjelo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Hladno predjelo</li> <li>•Toplo predjelo</li> <li>•Supa/corba</li> </ul> <p><b>Desert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Slatke palačinke</li> <li>•Čokoladna torta</li> <li>•Voćna torta</li> <li>•Sladoled</li> </ul> <p><b>Peciva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Slana peciva</li> <li>•Slatka peciva</li> </ul> <p><b>Užina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Brza užina</li> <li>•Zdrava užina</li> </ul>	<p><i>treba prati</i> <i>treba prati</i> <i>Jacanje imuniteta</i></p> <div>     </div> <p><i>Namirnice koje ne treba mesati</i> <i>Zdrave namirnice</i> <i>Kupovina namirnica</i> <i>Namirnice bogate gvozdjem</i></p> <div>     </div> <p><i>Saveti za ishranu I</i> <i>Saveti za ishranu II</i> <i>Saveti za ishranu III</i> <i>Saveti za ishranu IV</i></p>				<p><i>Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti</i></p> <p>Tip: <input type="text" value="Doručak"/></p> <p>Vreme (min): <input type="text"/></p> <p>Složenost: <input type="text" value="jednostavno"/></p> <p><input type="button" value="Pretraži"/></p> <p><i>Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija</i></p> <p>Tip: <input type="text" value="Doručak"/></p> <p>Broj porcija (1-16): <input type="text"/></p> <p><input type="button" value="Pretraži"/></p> <p><i>Svoj primerak kuvara mozete naruciti na adresi:</i></p> <div>  </div> <p><a href="mailto:narucikuvavar@gmail.com">narucikuvavar@gmail.com</a></p>

Klikom na odredjeni clanak (sliku ili naziv samog clanka) aplikacija nas vodi do detaljnijeg pregleda istog. Ovde cemo recimo izabrati naslov "Saveti za ishranu III". Dobija se sledeci rezultat.

<div>  </div> <p><b>Doručak</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Omlet</li> <li>•Granola</li> <li>•Francuski tost</li> </ul> <p><b>Glavno jelo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Piletina</li> <li>•Ćuretina</li> <li>•Svinjetina</li> <li>•Riba</li> <li>•Morski plodovi</li> <li>•Pasta</li> <li>•Obrok salata</li> </ul> <p><b>Večera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Nudle</li> <li>•Burrito</li> <li>•Pizza</li> <li>•Nacho</li> <li>•Slane palacinke</li> </ul> <p><b>Predjelo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Hladno predjelo</li> <li>•Toplo predjelo</li> <li>•Supa/corba</li> </ul> <p><b>Desert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Slatke palačinke</li> </ul>	<p><i>"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"</i></p> <p><a href="#">Doručak</a> <a href="#">Glavno jelo</a> <a href="#">Večera</a> <a href="#">Predjelo</a> <a href="#">Desert</a> <a href="#">Peciva</a> <a href="#">Užina</a> <a href="#">Saveti</a></p> <p><input type="button" value="Obrisi"/> <input type="button" value="Izmeni"/></p> <p><b>Saveti za ishranu III</b></p> <p>CveklaOvaj veoma koristan koren sadrži gvožđe, kalcijum i jedan tip antioksidansa koji se naziva betain, a radi se o biljnom pigmentu koji je odgovoran za upadljivu crvenu boju. Betain ojačava ćelijske strukture i njihovu reparaciju i regenerise ćelije jetre (glavni centar našeg tela za detoksikaciju). Jetra štiti naše telo od svih toksina kojima se izlažemo, te dodatkom prirodno detoksifikujućeg povrća može biti od velike pomoći. <b>Savet:</b> Skuvajte ili parite ovaj koren zajedno sa korom kako biste sačuvali sve vitalne nutrijente. Pečenje ili prženje su takođe ukusne opcije za neko sporedno jelo. Upotreba sirove cvekle u zdravom smutiju se preporučuje širom sveta. Takođe je možete i rendati sirovu kao salatu. Crni i beli lukOba sadrže flavonoide koji potpomazu stvaranje glutationa, jednog od najjačih antioksidanasa jetre. Oni stimulišu jetru da proizvede enzime za detoks kojima će biti isfiltrirani toksični ostaci iz našeg digestivnog trakta. Pored ovoga, takođe i rasterećuju donekle ovaj organ koji naporno radi i pokazuju i snažno antibakterijsko, antiparazitarno dejstvo kao i stimulativno dejstvo nad imunološkim sistemom. <b>Savet:</b> Svaka detoks dijeta mora uključivati i ova 2 sastojka. Sirov ili propržen beli luk može biti sjajan dodatak bilo kojoj salati. Domaće pripremljen pečeni beli luk u nekom namazu će dati ukusan i zdrav kreker koji postaje sjajne detoksikujuća grickalica u Vašem prenatrpanom danu. ZeleniŠtamniji zeleni digestivnom sistemu omogućava snažan detoksikajući efekat hlorofilom. Ovaj biljni pigment je odgovoran za apsorpciju svetlosti u procesu fotosinteze kojim se stvara energija. Ali pored toga, on ima sposobnost da veže toksine i druge slobodne radikale tako da ih pretvori u neutralne materije. Takođe čisti telo i od teških metala koji se u njemu nakupljaju. Hlorofil takođe ima i antiupalna svojstva i njima se telo</p>		<p><b>Dodaj</b></p> <p><input type="button" value="Dodaj recept"/> <input type="button" value="Dodaj savet"/></p> <p><b>Napredna pretraga</b></p> <p><input type="button" value="Jela bez glutena"/> <input type="button" value="Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete"/> <input type="button" value="Detaljno filtriranje"/></p> <p><i>Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti</i></p> <p>Tip: <input type="text" value="Doručak"/></p> <p>Vreme (min): <input type="text"/></p> <p>Složenost: <input type="text" value="jednostavno"/></p> <p><input type="button" value="Pretraži"/></p> <p><i>Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija</i></p> <p>Tip: <input type="text" value="Doručak"/></p> <p>Broj porcija (1-16): <input type="text"/></p> <p><input type="button" value="Pretraži"/></p>

Sada mozemo videti da se prikazuje slika, naslov i tekst clanka saveta, ali i dugmici koji nam pomazu u brisanju ili izmeni clanka.

Ukoliko kliknemo dugme "Obrisi" javlja se sledece:



127.0.0.1:5500 наводи:  
Da li ste sigurni da želite da obrisete savet?

Потврди Откажи

**Saveti**

← Obrisi → Izmeni

### Saveti za ishranu III

CveklaOvaj veoma koristan koren sadrži gvožđe, kalcijum i jedan tip antioksidansa koji se naziva betain, a radi se o biljnom pigmentu koji je odgovoran za upadljivu crvenu boju. Betain ojačava ćelijske strukture i njihovu reparaciju i regeneriše ćelije jetre (glavni centar našeg tela za detoksikaciju). Jetra štiti naše telo od svih toksina kojima se izlažemo, te dodatkom prirodno detoksifikujućeg povrća može biti od velike pomoći. Savet: Skuvajte ili parite ovaj koren zajedno sa korom kako biste sačuvali sve vitalne nutrijente. Pečenje ili prženje su takođe ukusne opcije za neko sporedno jelo. Upotreba sirove cvekle u zdravom smutiju se preporučuje širom sveta. Takođe je možete i rendati sirovu kao salatu. Crni i beli lukOba sadrže flavonoide koji potpomažu stvaranje glutatona, jednog od najjačih antioksidanasa jetre. Oni stimulišu jetru da proizvodi enzime za detoks kojima će biti isfiltrirani toksični ostaci iz našeg digestivnog trakta. Pored ovoga, takođe i rasterećuju donekle ovaj organ koji naporno radi i pokazuju i snažno antibakterijsko, antiparazitaro dejstvo kao i stimulativno dejstvo nad imunološkim sistemom. Savet: Svaka detoks dijeta mora uključivati i ova 2 sastojka. Sirov ili propržen beli luk može biti sjajan dodatak bilo kojoj salati. Domaće pripremljen pečeni beli luk u nekom namazu će dati ukusan i zdrav kreker koji postaje sjajne detoksikajuća grickalica u Vašem prenatrpanom danu. ZeleniŠtampiZeleni digestivnom sistemu omogućava snažan detoksikajući efekat hlorofilom. Ovaj biljni pigment je odgovoran za apsorpciju svetlosti u procesu fotosinteze kojim se stvara energija. Ali pored toga, on ima sposobnost da veže toksine i druge slobodne radikale tako da ih pretvori u neutralne materije. Takođe čisti telo i od teških metala koji se u njemu nakupljaju. Hlorofil takođe ima i antiupalna svojstva i njima se telo

**• Dodaj**

**• Napredna pretraga**

**Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti**

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

**Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija**

Tip:

Broj porcija (1-16):

Klikom na dugme potvrdi, dolazi do akcije brisanja clanka. Sada app ima izgled:

**"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"**

Doručak Glavno jelo Večera Predjelo Dezert Peciva Užina Saveti

Sadržaj je obrisano...

**• Dodaj**

**• Napredna pretraga**

**Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti**

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

**Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija**

Tip:

Broj porcija (1-16):

Takodje, sadrzaj clanka je moguće promeniti i to klikom na dugme "Izmeni" javlja se sledeće:

127.0.0.1:5500 наводи:  
Da li ste sigurni da želite da izmenite savet?

**Saveti**

**Saveti za ishranu III**

CveklaOvaj veoma koristan koren sadrži gvožđe, kalcijum i jedan tip antioksidansa koji se naziva betain, a radi se o biljnom pigmentu koji je odgovoran za upadljivu crvenu boju. Betain ojačava ćelijske strukture i njihovu reparaciju i regeneriše ćelije jetre (glavni centar našeg tela za detoksikaciju). Jetra štiti naše telo od svih toksina kojima se izlažemo, te dodatkom prirodno detoksifikujućeg povrća može biti od velike pomoći. Savet: Skuvajte ili parite ovaj koren zajedno sa korom kako biste sačuvali sve vitalne nutrijente. Pečenje ili prženje su takođe ukusne opcije za neko sporedno jelo. Upotreba sirove cvekle u zdravom smutiju se preporučuje širom sveta. Takođe je možete i rendati sirovu kao salatu. Crni i beli lukOba sadrže flavonoide koji potpomažu stvaranje glutationa, jednog od najjačih antioksidanasa jetre. Oni stimulišu jetru da proizvede enzime za detoks kojima će biti isfiltrirani toksični ostaci iz našeg digestivnog trakta. Pored ovoga, takođe i rasterećuju donekle ovaj organ koji naporno radi i pokazuju i snažno antibakterijsko, antiparazitsko dejstvo kao i stimulativno dejstvo nad imunološkim sistemom. Savet: Svaka detoks dijeta mora uključivati i ova 2 sastojka. Sirov ili propržen beli luk može biti sjajan dodatak bilo kojoj salati. Domaće pripremljen pečeni beli luk u nekom namazu će dati ukusan i zdrav kreker koji postaje sjajno detoksikujuća grickalica u Vašem prenatrpanom danu. Zeleni i tamniji zeleni digestivnom sistemu omogućava snažan detoksikujući efekat hlorofilom. Ovaj biljni pigment je odgovoran za apsorpciju svetlosti u procesu fotosinteze kojim se stvara energija. Ali pored toga, on ima sposobnost da veće toksine i druge slobodne radikale tako da ih pretvori u neutralne materije. Takođe čisti telo i od teških metala koji se u njemu nakupljaju. Hlorofil takođe ima i antiupalna svojstva i njima se telo

**Doručak**

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

**Glavno jelo**

- Piletina
- Čuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

**Večera**

- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke

**Predjelo**

- Hladno predjelo
- Toplo predjelo
- Supa/corba

**Desert**

- Slatke palacinke

**Dodaj**

**Napredna pretraga**

**Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti**

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

**Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija**

Tip:

Broj porcija (1-16):

Potvrđivanjem ovog alerta app nas void do sledece forme:

**"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"**

**Doručak Glavno jelo Večera Predjelo Desert Peciva Užina Saveti**

**Naslov saveta:**

**Tekst**

CveklaOvaj veoma koristan koren sadrži gvožđe, kalcijum i jedan tip antioksidansa koji se naziva betain, a radi se o biljnom pigmentu koji je odgovoran za upadljivu crvenu boju. Betain ojačava ćelijske strukture i njihovu reparaciju i regeneriše ćelije jetre (glavni centar našeg tela za detoksikaciju). Jetra štiti naše telo od svih toksina kojima se izlažemo, te dodatkom prirodno detoksifikujućeg povrća može biti od velike pomoći. Savet: Skuvajte ili parite ovaj koren zajedno sa korom kako biste sačuvali sve vitalne nutrijente. Pečenje ili prženje su takođe ukusne opcije za neko sporedno jelo. Upotreba sirove cvekle u zdravom smutiju se preporučuje širom sveta. Takođe je možete i rendati sirovu kao salatu. Crni i beli lukOba sadrže flavonoide koji potpomažu stvaranje glutationa, jednog od najjačih antioksidanasa jetre. Oni stimulišu jetru da proizvede enzime za detoks kojima će biti isfiltrirani toksični ostaci iz našeg digestivnog trakta. Pored ovoga, takođe i rasterećuju donekle ovaj organ koji naporno radi i pokazuju i snažno antibakterijsko, antiparazitsko dejstvo kao i stimulativno dejstvo nad imunološkim sistemom. Savet: Svaka detoks dijeta mora uključivati i ova 2 sastojka. Sirov ili propržen beli luk može biti sjajan dodatak bilo kojoj salati. Domaće pripremljen pečeni beli luk u nekom namazu će dati ukusan i zdrav kreker koji postaje sjajno detoksikujuća grickalica u Vašem prenatrpanom danu. Zeleni i tamniji zeleni digestivnom sistemu omogućava snažan detoksikujući efekat hlorofilom. Ovaj biljni pigment je odgovoran za apsorpciju svetlosti u procesu fotosinteze kojim se stvara energija. Ali pored toga, on ima sposobnost da veće toksine i druge slobodne radikale tako da ih pretvori u neutralne materije. Takođe čisti telo i od teških metala koji se u njemu nakupljaju. Hlorofil takođe ima i antiupalna svojstva i njima se telo

**Slika:**

**Dodaj**

**Napredna pretraga**

**Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti**

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

**Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija**

Tip:

Broj porcija (1-16):

Menjanjem sadržaja I potvrđivanjem promene klikom na dugme "Izmeni" nastaje sledeci alert, cijim potvrđivanjem nas vodi na sledece.



Dodaj recept

Dodaj savet

Jela bez glutena

Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete

Detaljno filtriranje

Preuzmi recepte odredjenog tipa, vremena i slozenosti

Tip: 

Doručak

Vreme (min):

Slozenost: 

jednostavno

Pretrazi

Preuzmi jela odredjenog tipa i broja porcija

Tip: 

Doručak

Broj porcija (1-16):

Klikom na prvo dugme ove forme "Dodaj recept" dolazimo do ove forme.



<i>Naziv:</i> <input type="text"/>	<div>KLIKNI DA UNESEŠ SASTOJKE</div>
<i>Tip:</i> <input type="text" value="Doručak"/> <input type="button" value="POTVRDI!"/>	
<i>Podtip:</i>	
<i>Kratak opis jela:</i> <div></div>	<i>Postupak:</i> <div></div>
<i>Složenost pripreme:</i> <input type="text" value="jednostavno"/>	
<i>Vreme izrade (min):</i> <input type="text"/>	
<i>Broj porcija (1-16):</i> <input type="text"/>	
<i>Gramaza porcije (gr):</i> <input type="text"/>	
<i>Da li je jelo BEZ glutena?</i> <input type="radio"/> <i>Da</i> <input type="radio"/> <i>Ne</i>	
<i>Preporučeno piće:</i> <input type="text" value="voda"/>	
<i>Savet:</i> <div></div>	

<i>Da li je jelo BEZ glutena?</i> <input type="radio"/> Da <input type="radio"/> Ne	
Preporučeno piće: voda	
Savet: <div></div>	
Video: <input type="text"/>	
Slika: <input type="text"/>	
Serviranje: <input type="text"/>	

<i>Kalorije</i> vrednost: <input type="text"/> procenti: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>	<i>Soli</i> vrednost: <input type="text"/> procenti: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>
<i>Masti</i> vrednost: <input type="text"/> procenti: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>	<i>Proteini</i> vrednost: <input type="text"/> procenti: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>
<i>Zasicenje</i> vrednost: <input type="text"/> procenti: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>	<i>Ugljeni hidrati</i> vrednost: <input type="text"/> procenti: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>
<i>Seceri</i> vrednost: <input type="text"/> procenti: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>	<i>Vlakna</i> vrednost: <input type="text"/> objasnjenje: <input type="text"/>

DODAJ

Popunjavanje ove forme se odvija klasicno. Izmena je jedina u tome sto je prvo potrebno selektovati I POTVRDITI odredjeni tip jela a nakon toga, dolazi do izlistavanja dostupnih/mogucih podtipova jela za odredjeni tip. Npr selekcijom I potvrđivanjem opcije za tip Dorucak, moguće su sledeće vrednosti za podtip.

Za svako polje postoji odgovarajuće ograničenje koje je priloženo u kodu ali I na labelama samih atributa.

Naziv:

Tip: Doručak POTVRDI!

Podtip: Omljet

Kratak opis:

Složenost pripreme: jednostavno

Vreme izrade (min):

Broj porcija (1-16):

Gramaza porcije (gr):

Da li je jelo BEZ glutena?  
☐ Da ☐ Ne

Preporučeno piće: voda

Savet:

KLIKNI DA UNESEŠ SASTOJKE

Postupak:

Kada se biraju sastojci koje naznacujemo za određeno jelo koje unosimo potrebno je da kliknemo na dugme koje kaže “KLIKNI DA UNESEŠ SASTOJKE”. Nakon toga otvara se sledeća forma:

"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"

Doručak Glavno jelo Večera Predjelo Desert Piceva Užina Saveti

**Dodaj sastojke**

so secer biber ulje jaja maslac mleko margarin

cokolada griz visnje brasno

Jela bez glutena

Recepti sa sastojcima koje trenutno

Pri čemu možemo izabrati neke od ponudjenih sastojaka. Selektovani elementi biće označeni na poseban način kako bi sam korisnik mogao lakše da se snadje.

"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"

Doručak Glavno jelo Večera Predjelo Desert Piceva Užina Saveti

**Dodaj sastojke**

so secer biber ulje **jaja** **maslac** **mleko** **margarin**

cokolada griz visnje brasno

Jela bez glutena

Recepti sa sastojcima koje trenutno

Krajnje, dodavanje se vrši klikom na dugme “Dodaj sastojke”.

Nakon toga, selektovani sastojci će biti ispisani na prethodno prikazanoj formi.

**Naziv:**

**Tip:**  **POTVRDI!**

**Podtip:**

**Kratak opis jela:**

**Složenost pripreme:**

**Vreme izrade (min):**

**Broj porcija (1-16):**

**Gramaza porcije (gr):**

**Da li je jelo BEZ glutena?**  
☐ Da ☐ Ne

**Preporučeno piće:**

**Savet:**

**KLICKNI DA UNESEŠ SASTOJKE**

**jaja**

**maslac**

**mleko**

**Postupak:**

Specificiranjem svih potrebnih atributa i klikom na dugme “DODAJ” to se i čini. Nakon klika na ovo dugme, nas app dalje vodi na stranicu sa prikazanim jelima tipa, onoga koji je i jelo koje je trenutno dodato.

Naredno dugme, sa forme desno je “Dodaj savet” čijim klikom nastaje sledeće.

**Naslov saveta:**

**Tekst**

**Slika:**

**DODAJ**

**Pocetna**

- Doručak**
- Omlet
- Granola
- Francuski tost
- Glavno jelo**
- Piletina
- Čuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata
- Večera**
- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palačinke
- Predjelo**
- Hladno predjelo
- Toplo predjelo
- Supa/corba
- Desert**
- Slatke palačinke
- Čokoladna torta
- Voćna torta
- Sladoled

**Napredna pretraga**

**Jela bez glutena**

Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete

**Detaljno filtriranje**

**Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti**

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

**Pretraži**

**Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija**

Tip:


Broj porcija (1-16):

**Pretraži**

**Svoj primerak kuvara mozete naruciti na adresu:**

Popunjavanjem svih polja i klikom na dugme “Dodaj” dodat je savet, a app nas vodi na listu svih saveta kuvara.

Naredno dugme je “Jela bez glutena” koje kao rezultat daje spisak jela koja su bez glutena.



Pocetna

**Doručak**

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

**Glavno jelo**

- Piletina
- Čuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

**Večera**


- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke

**Predjelo**


- Hladno predjelo

**"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"**


[Doručak](#) [Glavno jelo](#) [Večera](#) [Predjelo](#) [Dzert](#) [Peciva](#) [Užina](#) [Saveti](#)




**Slatki omlet**  
vreme: 12 min  
broj porcija: 1




**Omlet sa jabukama**  
vreme: 10 min  
broj porcija: 2




**Piletina sa spanacem**  
vreme: 10 min  
broj porcija: 3




**Svinjetina u sosu**  
vreme: 60 min  
broj porcija: 3




**Rižoto sa plodovima mora**  
vreme: 12 min  
broj porcija: 2



**Salata sa piletinom**  
vreme: 10 min  
broj porcija: 2



**Potaž od bundeve**  
vreme: 20 min  
broj porcija: 2



**Pecivo sa maslacem**  
vreme: 10 min  
broj porcija: 2

**• Dodaj**

[Dodaj recept](#)

[Dodaj savet](#)

**• Napredna pretraga**

[Jela bez glutena](#)

[Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete](#)

[Detaljno filtriranje](#)

**Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti**

Tip:

Vreme (min):


Složenost:

[Pretrazi](#)

**Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija**

Tip:

Sledece dugme je "Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete" I koje nas vodi na sledecu formu.



Pocetna

**Doručak**

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

**Glavno jelo**

- Piletina
- Čuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

**Večera**

- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke

**Predjelo**

- Hladno predjelo
- Toplo predjelo
- Supa/corba

**"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"**

[Doručak](#) [Glavno jelo](#) [Večera](#) [Predjelo](#) [Dzert](#) [Peciva](#) [Užina](#) [Saveti](#)

Tip jela koji pretražujete:

Izaberite sastojke

so	secer	biber	ujje	jaja
maslac	mleko	margarin	corokolada	griz
vanije	brasno			

[PRETRAŽI](#)

**• Dodaj**

[Dodaj recept](#)

[Dodaj savet](#)

**• Napredna pretraga**

[Jela bez glutena](#)

[Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete](#)

[Detaljno filtriranje](#)

**Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti**

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

[Pretrazi](#)

**Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija**

Tip:

Broj porcija (1-16):

Potrebno je sada specificirati tip jela koje zelimo na pretrazimo ali I sastojke koji su nama od znacaja da postoje u nekom jelu. Stoga, bice posebno oznaceni dugmici koji su selektovani. Kao sto to sada mozemo I da vidimo.



Pocetna

**Doručak**

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

**Glavno jelo**

- Piletina
- Čuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

**Večera**

- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke

**Predjelo**

- Hladno predjelo
- Toplo predjelo
- Supa/corba

"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"

Doručak Glavno jelo Večera Predjelo Dezert Peciva Užina Saveti

Tip jela koji pretražujete: Dezert

Izaberite sastojke

so	secer	biber	ulje	jaja
maslac	mleko	margarin	coriada	griz
vanije	brano			

PRETRAŽI

**Dodaj**

Dodaj recept

Dodaj savet

**Napredna pretraga**

Jela bez glutena

Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete

Detaljno filtriranje

Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti

Tip: Doručak

Vreme (min):

Složenost: jednostavno

Pretraži

Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija

Tip: Doručak

Broj porcija (1-16):

Klikom na dugme "PRETRAŽI" to se i čini, pri čemu se izbacuje ili ne lista jela koja ispunjavaju naznačene uslove. Ukoliko postoji rezultat pretrage izbacuje se ovako nešto. U ovom slučaju to je samo jedno jelo.

Pocetna

**Doručak**

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

**Glavno jelo**

- Piletina
- Čuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

**Večera**

- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke

**Predjelo**

- Hladno predjelo
- Toplo predjelo
- Supa/corba

"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"

Doručak Glavno jelo Večera Predjelo Dezert Peciva Užina Saveti

Američke palacinke

vreme: 20 min  
broj porcija: 16

**Dodaj**

Dodaj recept

Dodaj savet

**Napredna pretraga**

Jela bez glutena

Recepti sa sastojcima koje trenutno posedujete

Detaljno filtriranje

Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti

Tip: Doručak

Vreme (min):

Složenost: jednostavno

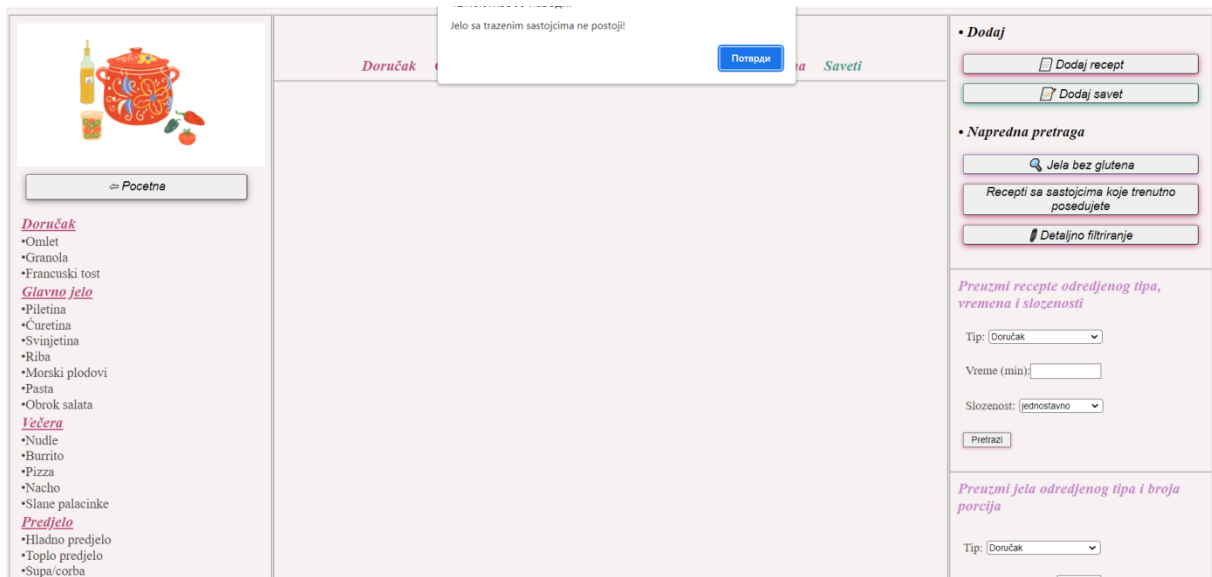
Pretraži

Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija

Tip: Doručak

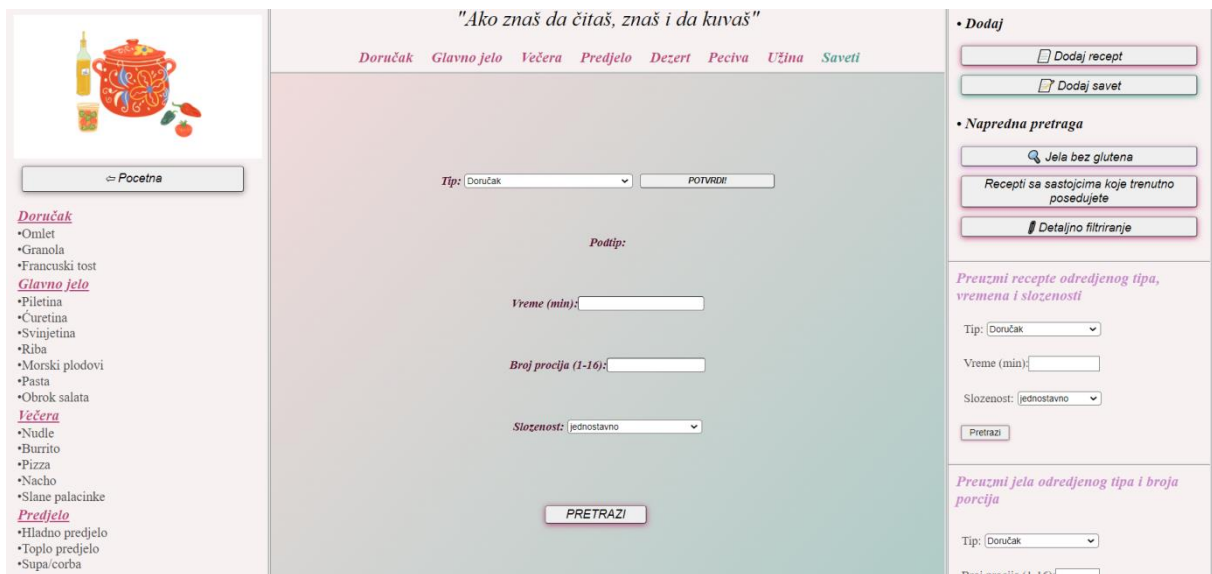
Broj porcija (1-16):

Ukoliko pak, ne postoji rezultat naše pretrage, možemo da očekujemo sledeće:




Klikom na dugme potvrdi, otvara se prethodna forma a korisniku se omogućava da promeni svoje zahteve ukoliko to zeli (ukoliko I dalje zeli ovaj tip pretrage).

Naredno dugme na desnoj strani forme je detaljno filtriranje koje nas dovodi do sledece forme.



Kao I u nekad prethodno pomenutom primeru potrebno je selektovati traženi tip jela, nakon toga potvrditi odluku, kako bi mogla da se pojavi lista ponudjenih podtipova jela.



Pocetna

**Doručak**

- Omlet
- Granola
- Francuski tost

**Glavno jelo**

- Piletina
- Ćuretina
- Svinjetina
- Riba
- Morski plodovi
- Pasta
- Obrok salata

**Večera**

- Nudle
- Burrito
- Pizza
- Nacho
- Slane palacinke

**Predjelo**

- Hladno predjelo
- Toplo predjelo
- Supa/corba

"Ako znaš da čitaš, znaš i da kuvaš"

[Doručak](#) [Glavno jelo](#) [Večera](#) [Predjelo](#) [Džert](#) [Peciva](#) [Užina](#) [Saveti](#)

Tip:

Podtip:

Vreme (min):

Broj porcija (1-16):

Složenost:

**• Dodaj**

**• Napredna pretraga**

Recepti se sastojećima koje trenutno posedujete

*Preuzmi recepte određenog tipa, vremena i složenosti*

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

*Preuzmi jela određenog tipa i broja porcija*

Tip:

Broj porcija (1-16):

Klikom na dugme pretrazi, izbacuje se lista jela koja ispunjavaju specificirane zahteve.

Na desnoj strani forme, mozemo videti mini forme pretrage. Specificiranjem odgovarajucih zahteva, kao I u prethodnim slucajevima izbacuje se lista jela koja te iste uslove zadovoljavaju.

Ispod tih formi mozemo I videti reklamu za narucivanje kuvara.

*Preuzmi recepte određenog tipa,  
vremena i složenosti*

Tip:

Vreme (min):

Složenost:

Pretraži

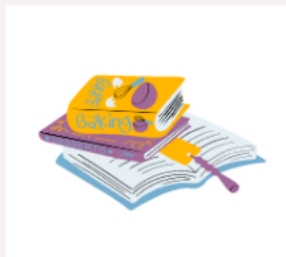
*Preuzmi jela određenog tipa i broja  
porcija*

Tip:

Broj porcija (1-16):

Pretraži

💡 *Svoj primerak kuvara možete naruciti  
na adresi:*



[narucikuvar@gmail.com](mailto:narucikuvar@gmail.com)