



Bagelyst

Ladan Arif
MMD, UX

Agenda

Research

Brugeren

Bagelyst

Kodning

Indsigter



Research

De særlige begivenheder, travle morgener og café



Udgangspunkt i egen hobby

Samme konklusion ud fra research

Fælles problem



Brugeren

Du skal bage en kage, men mangler den rette opskrift.

Du søger men er overvældet

Typiske problemer for målgruppen

Det er her bagelyst kommer ind



maden i mit liv!

<https://madenimitliv.dk> › frøsnappere-pikantost

Frøsnappere med pikantost - nem og lækker opskrift

Frøsnappere med pikantost. Nem og lækker opskrift på skønne, hjemmebagte frøsnappere med fyld af pikantost. Få opskriften lige her...

★★★★★ Bedømmelse: 4,7 · 11 stemmer · 2 t.



Stinna

<https://stinna.dk> › Bagværk

opskrift på lækre frøsnapper med pikantost og birkes

8. aug. 2021 — Frøsnappere · Tænd ovnen på 180 grader alm. ovn. Kom mel på køkkensbordelet. · Smør pikantost ud på hele dejen. Tag den øverste 1/3 af dejen og træk ...

30 min.



Alltiders Kogebog

<https://www.dk-kogebogen.dk> › opskrifter › frøsnap...

Frøsnapper (Med remonce) - opskrift

3. okt. 2008 — Se fremgangsmåde på wienerdej her: Remonce: Blædgør smørret, rør derefter sukker og vanilje i. Frøsnappere:

★★★★★ Bedømmelse: 3,9 · 42 stemmer



Mummum.dk

<https://mummum.dk> › ... › Sødt bagværk › Frøsnappere

Frøsnappere med remonce - Nem opskrift

En nem og god opskrift på frøsnappere med remonce. De er super lækre og nemme at lave. Perfekte som en nem kage til kaffen.

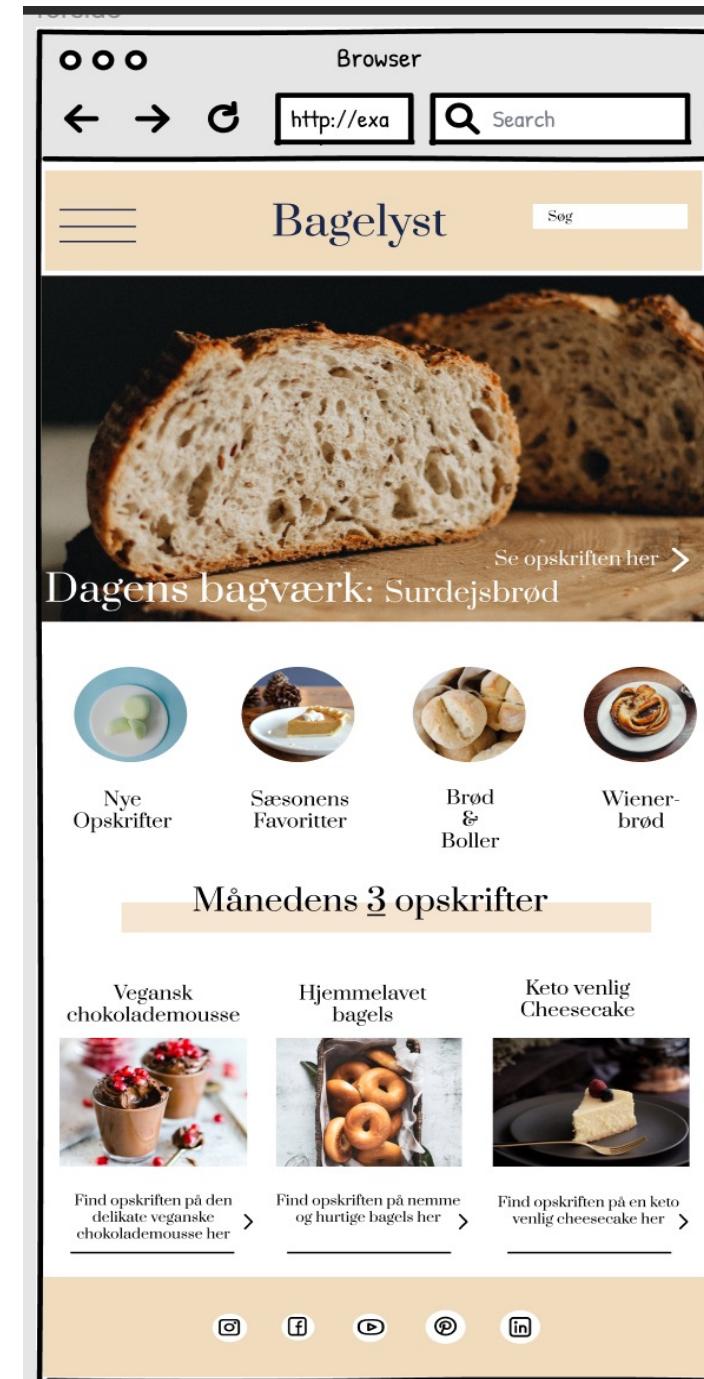


Bagelyst

Løsningen på problemet

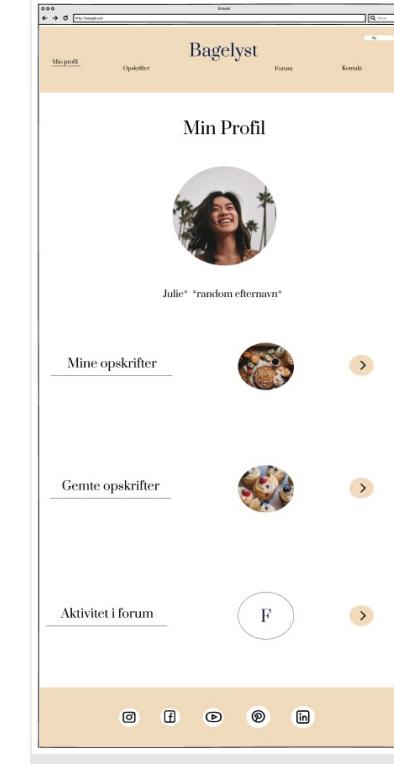
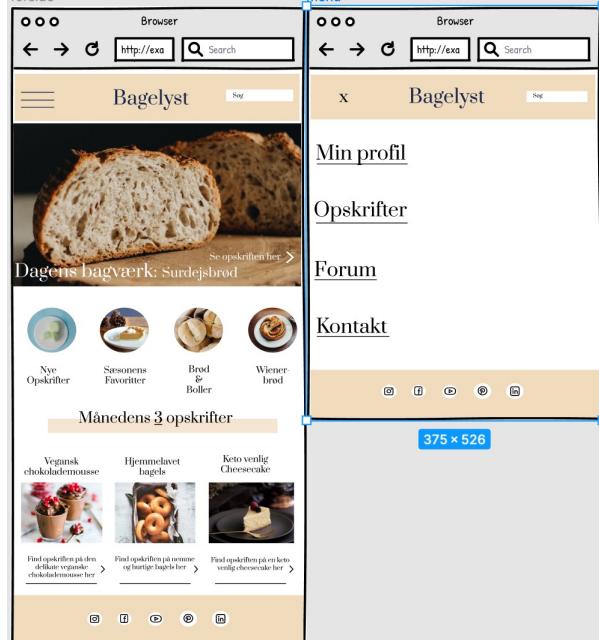
Inspirerende opskrifter og mulighed
for netværk

Gemme opskrifter og se andres



Digital Prototype

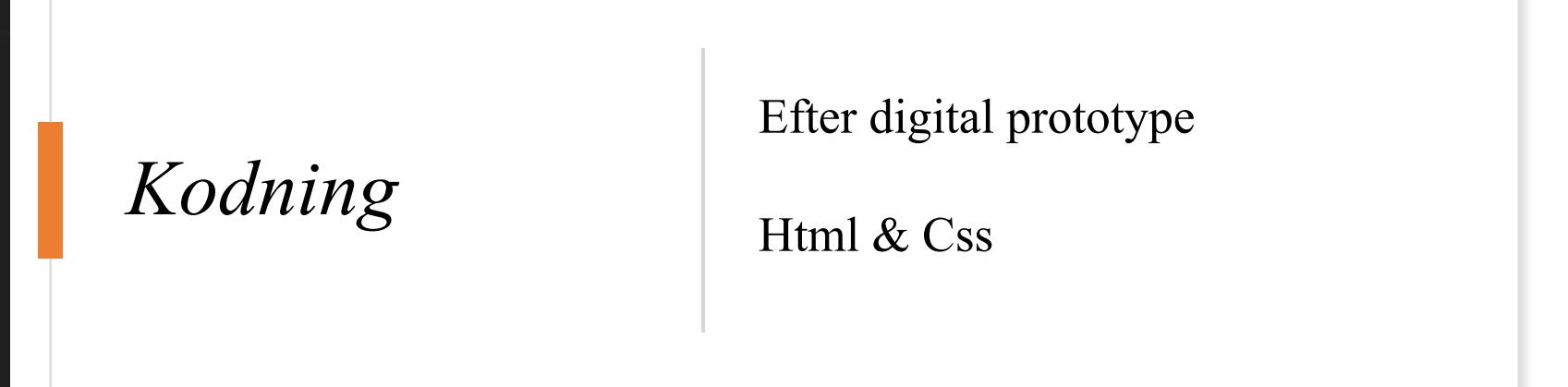
Mobil & Desktop



```

# generel.css > .opskrifter_titel h1
14     padding: 15px;
15 }
16 .Intro_forum {
17     text-align: center;
18 }
19 /* Profilbillede */
20 .profil_billedet {
21     object-fit: cover;
22     aspect-ratio: 1/1;
23     border-radius: 50%;
24 }
25 .footer {
26     background-color: #f1dcbd;
27 }
28 .cupcakes h2 {
29     margin: auto;
30     text-align: center;
31     font-size: 30px;
32 }
33 /* surdejsbrød opskrift side */
34 .surdejsbrød_h1 {
35     text-align: center;
36 }
37 /* tip nederest på siden efter opskrift */
38 .tip_efter_bagning {
39     margin: 15px;
40 }
41 /* surdejsopskrift side */
42 .trin_1 {
43     margin: 20px;
44 }
45 .trin_2 {
46     margin: 20px;
47 }
48 .trin_3 {
49     margin: 20px;
50 }
51 .trin_4 {
52     margin: 20px;
53 }

```



```

<index.html > html > body > main > section > div.mdr3opskrifter
40     <main>
41         <Section>
42             <div class="hero">
43                 
44                 <h2>Dagens bagværk: Surdejsbrød</h2>
45                 <a href="dagens_bagværk.html">Se opskriften her-></a>
46             </div>
47         </Section>
48         <section>
49             <div class="opskrifter_4">
50                 <div class="mochi">
51                     
52                     <p>Nye Opskrifter </p>
53                 </div>
54                 <div class="tærte">
55                     
56                     <p>Sæsonens Favoritter</p>
57                 </div>
58                 <div class="brød_og_boller">
59                     
60                     <p>Brød og Boller</p>
61                 </div>
62                 <div class="Wienerbrød">
63                     
64                     <p>Wienerbrød</p>
65                 </div>
66             </div>
67         </section>
68         <div class="opskrifter_3">
69             <h1>Månedens 3 opskrifter</h1>
70         </div>
71         <section>
72             <div class="mdr3opskrifter">
73                 <div>
74                     <h1>Vegansk Chokolademousse</h1>
75                     
76                     <p>Find opskriften på den delikate vegansk cheesecake her <i class="arrow right"></i></p>
77                 </div>
78             </div>

```

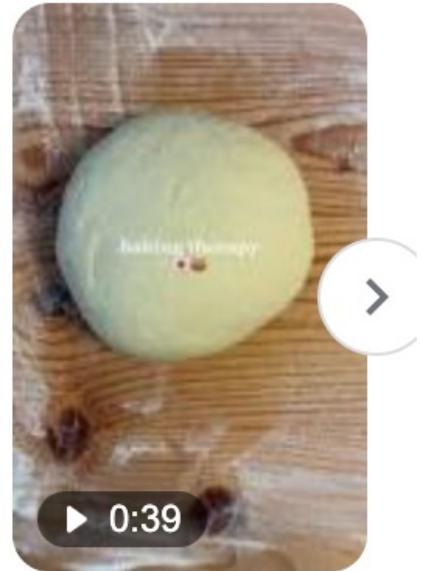
Efter digital prototype

Html & Css

```

# layout.css > {} @media (min-width: 800px) > .opskrifter_3
55     .profil_billedet img {
56         order: -1;
57         object-fit: cover;
58         aspect-ratio: 1/1;
59         border-radius: 50%;
60     }
61     .main_inhold {
62         text-align: center;
63         padding: 10px;
64         line-height: 20px;
65     }
66     /* 3 artikler på forside */
67     @media (min-width: 800px) {
68         .mdr3opskrifter {
69             display: grid;
70             grid-template-rows: 1fr 1fr 1fr;
71             grid-template-columns: 1fr;
72         }
73     }
74     /* ikoner i footer */
75     @media (min-width: 800px) {
76         .footer_forside img {
77             display: grid;
78             grid-template-columns: 1fr 1fr 1fr;
79             grid-template-rows: 1fr 1fr;
80         }
81     }
82
83     @media (min-width: 800px) {
84         .opskrifter_4 {
85             display: grid;
86             grid-template-columns: 1fr 1fr 1fr 1fr;
87             max-width: 1100px;
88             max-height: 1100px;
89         }
90         .mochi img {
91             grid-column: 1/3;
92         }
93     }

```



Indsigter

Indsigt til videreudvikling

Video opskrifter

Kort video opskrift på hjemmeside

