

**Podsumowanie projektu na  
przedmiot  
Zaawansowane Programowanie  
Obiektowe i Funkcyjne**

semestr zimowy 2022/2023  
Alicja Charuza, Łukasz Lepianka

# Opis Projektu

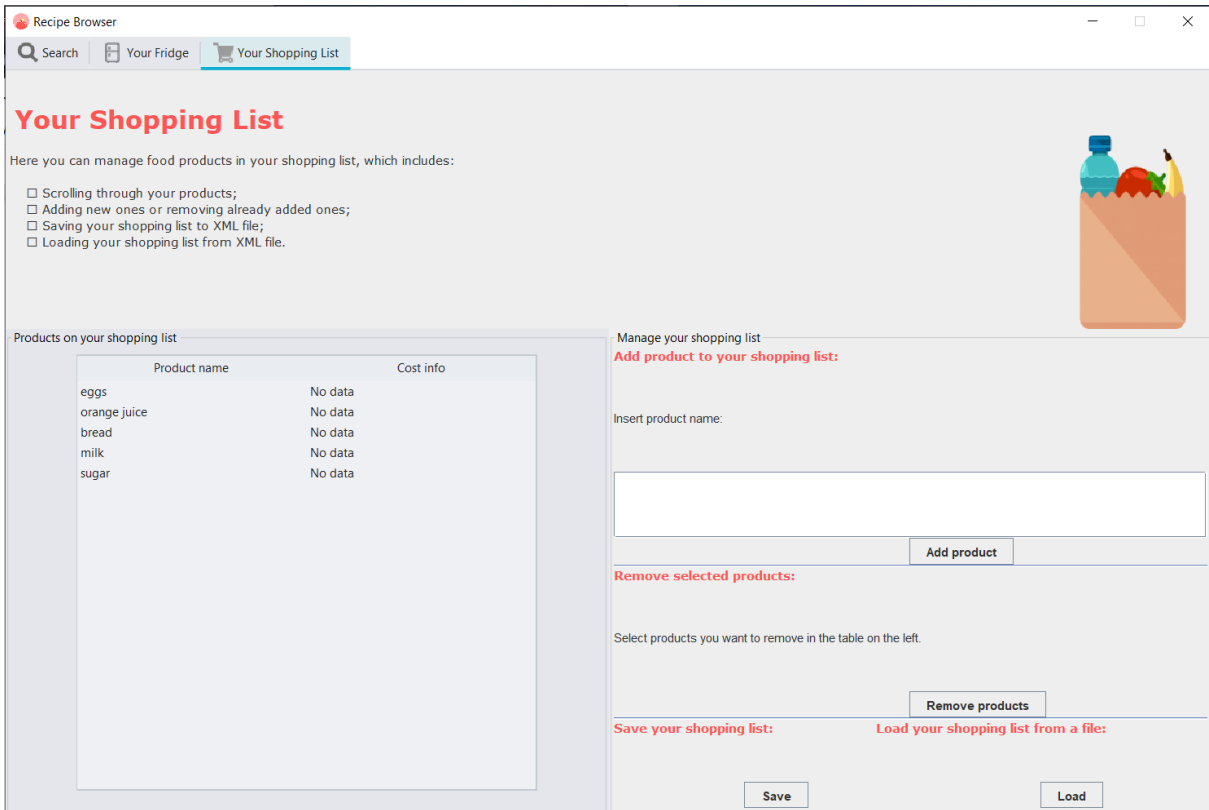
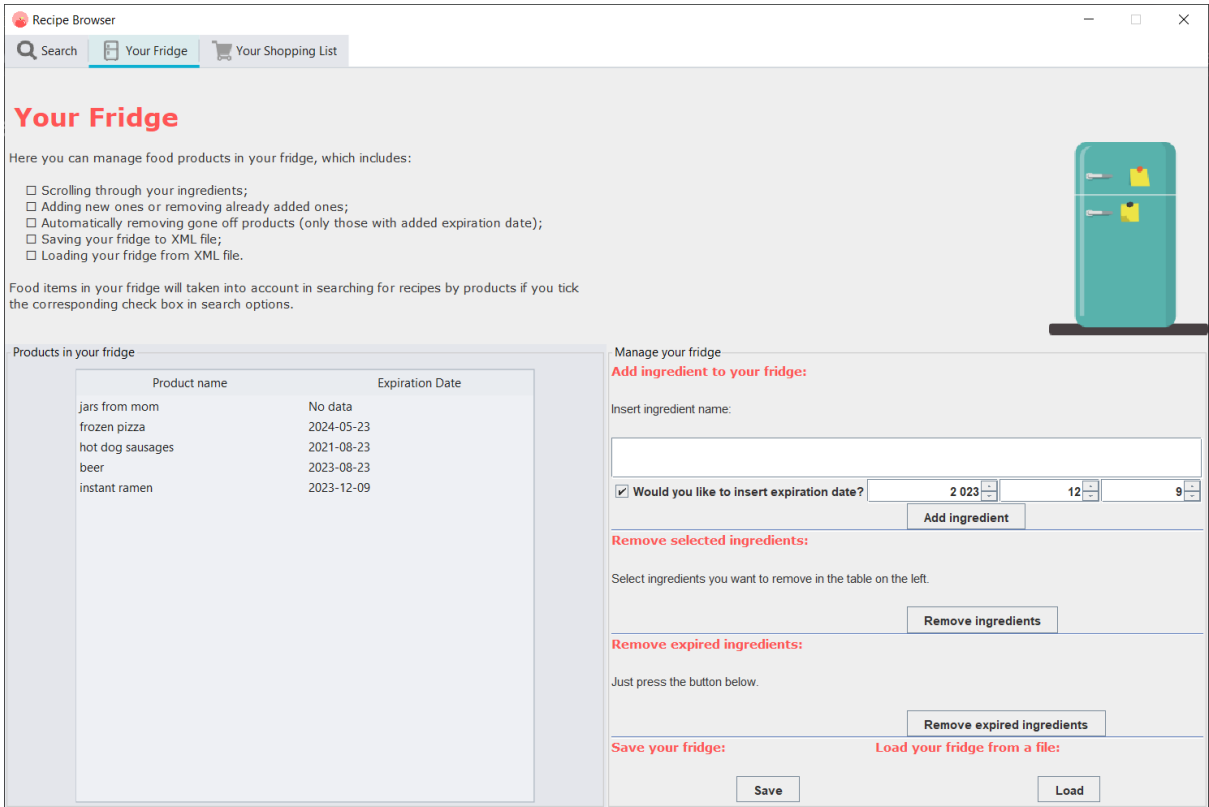
W ramach projektu przygotowaliśmy wyszukiwarkę przepisów opartą o [Spoonacular API](#). Podstawową jej funkcjonalnością jest wyszukiwanie przepisów po podanych przez użytkownika słowach kluczowych. Użytkownik po naciśnięciu na wybrany przez siebie wynik wyszukiwania, otrzymuje dokładne informacje na temat potrzebnych składników oraz instrukcję krok po kroku, jak przygotować danie. Jeśli użytkownik sobie życzy, może rozszerzyć te informacje o składniki odżywcze.

Dodatkowo została wprowadzona możliwość wyszukiwania przepisów po składnikach, jakie mają zawierać. Idealnie komplementuje to funkcjonalność lodówki, do której użytkownik może dodawać produkty, jakie posiada (wraz z datą przydatności do spożycia), a następnie wyszukiwać po nich przepisy. Aby zapewnić świeżość używanych produktów, została wprowadzona opcja do usunięcia wszystkich składników w lodówce po terminie ich przydatności do spożycia. Użytkownik może zapisywać, jak i wczytywać swoją lodówkę z pliku XML.

Ostatnią funkcjonalnością naszej aplikacji jest lista zakupów. Tutaj trafiają produkty, których użytkownikowi brakuje podczas szukania po produktach z lodówki. Lista zakupów również może być zapisana i wczytana z pliku XML.

Mamy nadzieję, że nasza aplikacja będzie świetną pomocą w kuchni zarówno początkującego kucharza, jak i osoby z doświadczeniem.

# Screenshoty aplikacji



Recipe Browser

Search

Your Fridge

Your Shopping List

easy toast

Text

Ingredients

Find...

Show nutrition?

Ingredients from fridge?

Number of recipes: 4

Here is your recipe:  
Easy Berry French Toast

Ingredients:  
egg,  
vanilla sugar,  
butter,  
bread,  
milk,  
dip,  
egg,  
berries,  
butter,  
bread,  
sandwich bread,  
maple syrup,

How to make:  
  
1. step: Beat eggs.  
2. step: Add milk and vanilla sugar. Dip the bread into the egg mixture one slice at a time, lightly pressing the slices into the egg mixture. Turn to coat both sides evenly. Melt 1 tbsp of butter in a large skillet over medium heat.  
3. step: Add 2-3 slices to the skillet (depending on the size of your bread and your skillet). Fry the bread until browned on both sides. Keep warm in the oven while you finish the other slices, adding butter to the pan as needed. Top with fresh or heated frozen berries (I heat frozen berries gently in a saucepan while I make the French toast).  
4. step: Serve with maple syrup.

Add missed ingredients to shopping list