

ONLINE KNJIGA RECEPATA

Web programiranje 21/22

Aplikacija je realizovana korišćenjem objektno orijentisanog JavaScript jezika i ima fleksibilni dizajn. Svi podaci koji su grafički prikazani su pribavljeni iz baze podataka.

Ova web aplikacija otklanja svakodnevnu nedoumicu korisnika „Šta skuvati danas?“ uz samo par klikova.

Sve što je potrebno da korisnik uradi jeste odabir kategorije jela koje želi da pripremi klikom na željenu kategoriju na glavnom meniju.



Slika 1.

Nakon klika na odabranu kategoriju izlistaće se svi recepti koji se nalaze u bazi podataka pod tom kategorijom (Slika 2.).



Slika 2.

Aplikacija pruža mogućnost dodavanja recepta. Klikom na „Dodaj novi recept” otvara se forma koja prethodno nije bila vidljiva (Slika 3.).



Naziv:

Opis:

Kategorija:

Tip:

☐ Vegetarian

☐ Non vegetarian

☐ Vegan

Sastojci:

Instrukcija:

Težina pripreme:

Vreme potrebno za pripremu:

Slika:

Dodaj Recept

Slika 3.

Popunjavanjem forme i klikom na dugme „Dodaj recept” vrši se dodavanje novog recepta u bazu podataka. Dodavanjem novog recepta automatski se osvežava i prikazuje lista recepata za kategoriju u kojoj je dodat novi recept klikom na prethodno navedeno dugme, ujedno se prethodno otvorena forma zatvara te korisnik ima veću preglednost na samu listu recepata.

Ostale mogućnosti koje su implementirane u ovoj aplikaciji jesu izmena i brisanje željenog recepta iz baze podataka.

Ove operacije se mogu izvršiti veoma lako, klikom na dugme željene operacije koje se nalazi na samom grafičkom prikazu željenog recepta.

Klikom na dugme „Izmeni” otvara se forma, ukoliko nije vidljiva, popunjena podacima recepta za izmenu.

Naziv:
Palačinke

Opis:
Palačinke sa nutelom

Kategorija:
Dezert

Tip:
☐ Vegetarian
☒ Non vegetarian
☐ Vegan

Sastojci:
200 g brašna (tip 400, meko), 2 jajeta, 1 dl ulja, 3 dl mleka i malo mlake vode, kašičica soli i šećera

Instrukcija:
Pomešajte jaja sa šećerom i solju u većoj činiji pomoću ručnog miksera. Dodajte pola mleka, ostatak brašna i mleka. Nakon dodavanja pojedinih sastojaka, mešajte mutilicom dok smesa ne postane glatka. Zatim ih ispecite.

Naziv: Palačinke
Opis: Palačinke sa nutelom
Težina pripreme: Lako
Vreme pripreme: 30 min
Tip jela: Non vegetarian

Izbrisi Izmeni

Nakon korigovanja podataka za izmenu recepta potreban je klik na dugme „Sačuvaj izmene”.

Težina pripreme:
Lako

Vreme potrebno za pripremu:
30 min

Slika:
palacinke.jpg

Sačuvaj izmene

Time forma više nije vidljiva, lista recepta se ponovo osvežava sa dodatnim izmenama.

Brisanje se tako takodje radi na sličnom principu, klikom na dugme „Izbrisi”.

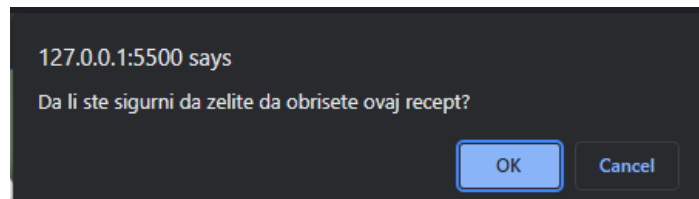
Naziv: Špagete
Opis: Špagete u sosu
Težina pripreme: Lako
Vreme pripreme: 30 min
Tip jela: Non vegetarian

Sastojci:
350 gr špageta, 3 kašike ulja, 350 gr dimljene suve slanine, 1 čen belog luka, so i biber, prešunov list, 30 gr parmezana, sitno rendanog, 2 jaja

Instrukcije:
U dublji tiganj, u kojem ćete sve i pripremiti, sipati ulje pa dodati iseckanu slaninu. Propržiti da porumeni i istopi se onaj slaninasti deo. Dok se slanina prži na drugu vatru staviti vodu za testeninu.

Izbrisi Izmeni

Nakon klika pojaviće se confirm box.



Potvrđivanjem željeni recept biće obrisano iz baze podataka a lista recepata se automatski osvežava.