Missão prática | Nível 1 | Mundo 2

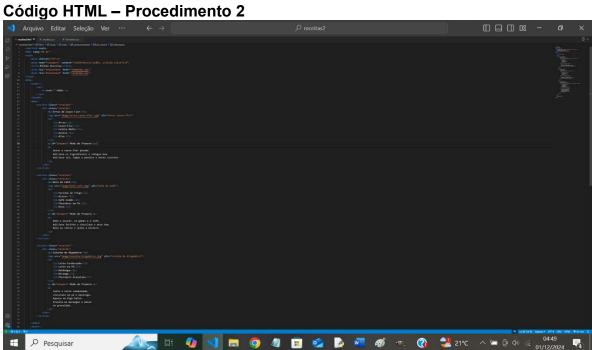
//Disciplina: Nivel1: Meu primeiro site cringe

//Professor: Claudio Fernandes

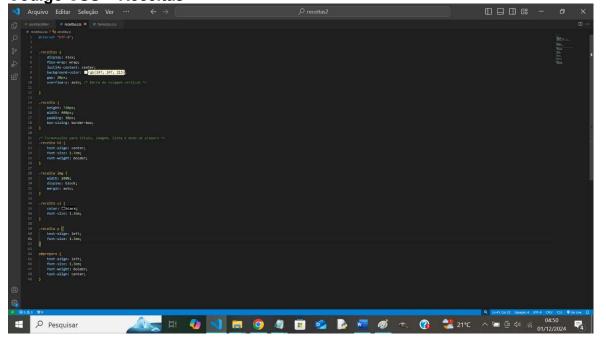
//Aluno: Rafael Lima de Medeiros

//Turma: 2024.4

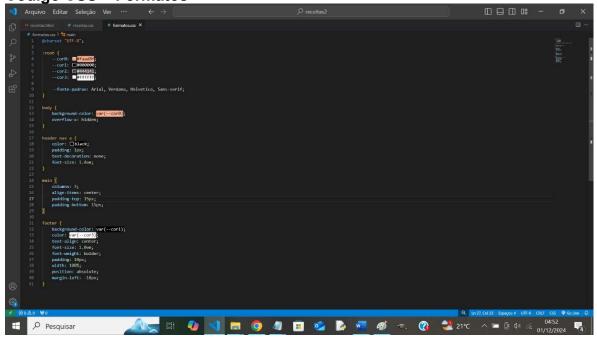
//Data atual: 30/11/2024

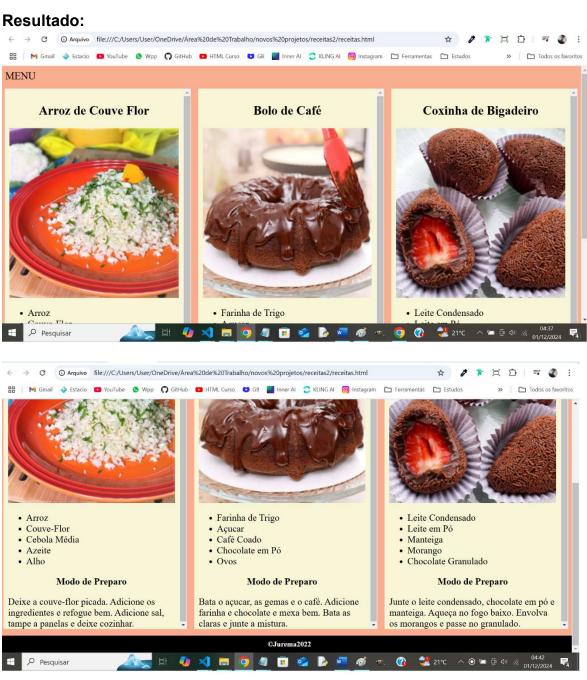


Código CSS – Receitas



Código CSS - Formatos





Código HTML:

```
<!DOCTYPE html5>
<html lang="pt-br">
<head>
  <meta charset="UTF-8">
  <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">
  <title>Minhas Receitas</title>
  <link rel="stylesheet" href="formatos.css">
  k rel="stylesheet" href="receitas.css">
</head>
<body>
  <header>
    <nav>
      <a href="">MENU</a>
    </nav>
  </header>
  <main>
    <section class="receitas">
      <div class="receita">
        <h2>Arroz de Couve Flor</h2>
        <img src="image/arroz-couve-flor.jpg" alt="Arroz Couve Flor">
        Arroz
          Couve-Flor
          Cebola Média
          Azeite
          Alho
        Modo de Preparo
        >
          Deixe a couve-flor picada.
          Adicione os ingredientes e refogue bem.
          Adicione sal, tampe a panelas e deixe cozinhar.
        </div>
    </section>
    <section class="receitas">
      <div class="receita">
        <h2>Bolo de Café</h2>
        <img src="image/bolo-cafe.jpg" alt="Bolo de Café">
        Farinha de Trigo
          Açucar
          Café Coado
          Chocolate em Pó
          Ovos
        Modo de Preparo
        Bata o açucar, as gemas e o café.
          Adicione farinha e chocolate e mexa bem.
          Bata as claras e junte a mistura.
        </div>
    </section>
    <section class="receitas">
      <div class="receita">
        <h2>Coxinha de Bigadeiro</h2>
        <img src="image/coxinha-brigadeiro.jpg" alt="Coxinha de Brigadeiro">
          Leite Condensado
          Leite em Pó
          Manteiga
          Morango
          Chocolate Granulado
        Modo de Preparo
        >
          Junte o leite condensado,
          chocolate em pó e manteiga.
          Aqueça no fogo baixo.
          Envolva os morangos e passe
          no granulado.
        </div>
    </section>
  </main>
  <footer>
    ©Jurema2022
  </footer>
</body>
</html>
```

```
Código CSS – Receita:
@charset "UTF-8";
```

```
.receitas {
  display: flex;
  flex-wrap: wrap;
  justify-content: center;
  background-color: rgb(247, 247, 215);
  gap: 20px;
  overflow-y: auto; /* Barra de rolagem vertical */
}
.receita {
  height: 720px;
  width: 400px;
  padding: 10px;
  box-sizing: border-box;
/* Formatações para título, imagem, lista e modo de preparo */
.receita h2 {
  text-align: center;
  font-size: 1.7em;
  font-weight: bolder;
receita img {
  width: 100%;
  display: block;
  margin: auto;
}
.receita ul {
  color: black;
  font-size: 1.3em;
.receita p {
  text-align: left;
  font-size: 1.3em;
p#preparo {
   text-align: left;
  font-size: 1.3em;
  font-weight: bolder;
  text-align: center;
}
```

Código CSS – Formatos: @charset "UTF-8";

```
:root {
  --cor0: #faad8f;
  --cor1: #000000;
  --cor2: #444141;
  --cor3: #ffffff;
   --fonte-padrao: Arial, Verdana, Helvetica, Sans-serif;
}
body {
  background-color: var(--cor0);
  overflow-x: hidden;
}
header nav a {
  color: black;
  padding: 1px;
  text-decoration: none;
  font-size: 1.4em;
}
main {
  columns: 3;
  align-items: center;
  padding-top: 15px;
  padding-bottom: 15px;
}
footer {
  background-color: var(--cor1);
  color: var(--cor3);
  text-align: center;
```

font-size: 1.0em; font-weight: bolder; padding: 10px; width: 100%; position: absolute; margin-left: -10px;

}