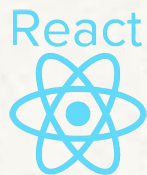


# - *REACT FOOD* -

Progetto React

## GREEN PLATES



*By Sonny Caputo*



# INDICE

03 Introduzione

04 Panoramica

07 Struttura

10 Conclusioni

11 Link

# SCOPO DEL PROGETTO

Sviluppare un'applicazione che offra la possibilità di cercare ricette vegetariane attraverso l'API di Spoonacular.

Effettuando la ricerca si potrà vedere una serie di ricette vegetariane che potranno essere cliccate per approfondire il contenuto.

# PANORAMICA

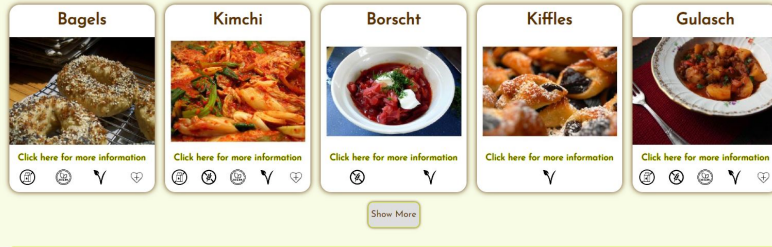
Andando sulla barra di ricerca si può scrivere il nome di una ricetta o un ingrediente, e premendo “invio” o il pulsante “cerca” comparirà una griglia contenente delle ricette filtrate per attinenza a ciò che è stato scritto nella barra.



**GREEN PLATES: Vegetarian Delights**



All'inizio compariranno venti ricette, ma cliccando sul pulsante "show more", la ricerca si estenderà ad altre venti ricette e così via.



Cliccando sul link "more information" si aprirà una seconda pagina con i dettagli della ricetta scelta



© 2023 GREEN PLATES

Contacts us



## Borscht



Preparation Time: 45  
Serving: 4  
Vegetarian   
Gluten Free   
Dish Type: soup/salad

You can never have too many Eastern European recipes, so give Borscht a try! For 28 cents per serving, this recipe covers 2% of your daily requirements of vitamins and minerals. This recipe serves 4. This hot dish has 96 calories, 3g of protein, and 2g of fat per serving. 3 persons were impressed by this recipe. It is a good option if you're following a gluten free and lacto ovo vegetarian diet. This recipe from Foodista requires bay leaf, pepper, garlic, and butter. From preparation to the plate, this recipe takes roughly 45 minutes. All things considered, we decided this recipe deserves a spoonacular score of 71%. This score is rather bad. Users who liked this recipe also liked Borscht, Borscht II, and Borscht.

### INGREDIENTS:

- bay leaves 1
- black pepper 0.5tsp
- garlic 1clove
- low fat plain yogurt 122.5ml
- low sugar ketchup 1can
- onion 80g
- red wine vinegar 2Tbsps
- thyme 0.5tsp
- unsalted butter 1Tbsp

### DIRECTIONS:

#### Step 1

Equipment: sauce pan

Directions:Melt butter in saucepan; add onions and garlic.

#### Step 2

Directions:Sauté until tender, about 8 minutes.

#### Step 3

Directions:Add bay leaf, thyme, pepper, vinegar, beets with their liquid and water. Bring to boil; reduce heat and simmer 45 minutes.Stir in sour cream.

#### Step 4

L'app è completamente responsive, e quindi visualizzabile correttamente anche su dispositivi mobili come tablet e smartphone.



GREEN PLATES: Vegetarian Delights

Find your favorite recipe



Chicken 65



Chicken Suya



Chicken Wings



Ho inserito dei messaggi di errore per i casi in cui la chiamata API non vada a buon fine, oppure se la ricerca non da nessun risultato



GREEN PLATES: Vegetarian Delights

Find your favorite recipe

Ops, There has been an error.  
Request failed with status code 402



© 2023 GREEN PLATES

Contacts us



GREEN PLATES: Vegetarian Delights

Find your favorite recipe

Attention, the search did not yield any results.  
Enter an ingredient or a recipe in the search bar.  
Ensure that the searched recipe is vegetarian.  
Ensure that the searched ingredient is vegetarian.



© 2023 GREEN PLATES

Contacts us



GREEN PLATES: Vegetarian Delights

Find your favorite recipe

Chicken 65



Click here for more information



Chicken Suya



Click here for more information



Chicken Wings



Click here for more information

Chicken Satay



Click here for more information

# STRUTTURA

Il file “App.js” contiene la logica generale della app e il render della pagina dedicata alla ricerca.

I file “carousel.js”, “Recipe.js” e “Footer.js” sono tre componenti integrati nella pagina iniziale che rappresentano rispettivamente una sequenza di foto delle ricette, gli elementi singoli della griglia con le ricette cercate e la sezione finale della pagina con i contatti, social media, ecc..

Il file “RecipeDetails.js” è dedicato ai dettagli della ricetta selezionata, che comprendono, immagine, alcuni dati sui tempi di preparazioni, porzioni e tipo di piatto, una descrizione, ingredienti e preparazione.

Per realizzare il progetto ho ritenuto opportuno usare:

- React Hooks: per gestire gli stati con “useState” e gli effetti collaterali con “useEffect”.
- React Router: per instradare gli utenti tra le pagine.
- Axios: per effettuare le chiamate all’API.

Ho usato moduli css per stilare i componenti ed il file “App.js”, ed un file “index.css” per le regole di stile generali.

# CONCLUSIONI

Mi trovo molto bene ad usare React, sembra che sia il metodo giusto per integrare html e javascript in un solo elemento.

Anche se c'è da studiare un po' le documentazioni è pieno di librerie disponibili metodi built-in e funzioni che ne facilitano molto l'utilizzo.

Riguardo questo progetto, ho impiegato appena un po' di più del tempo previsto, il che è una novità per me, dato che di solito impiegavo quasi il doppio del tempo.

Spero di poter trovare un lavoro dove possa utilizzare React perchè fino ad ora è stato il corso più soddisfacente tra quelli studiati.

Sono così entusiasta di questa libreria che rimetterò a posto i miei progetti e "lavoretti" passati restaurandoli con React.



LINK:

GREEN PLATES:

<https://progetto-react-so-ca.netlify.app/>

PORTFOLIO:

<https://sonny-caputo-portfolio.netlify.app>

GITHUB:

[So-Ca \(So Ca\) · GitHub](#)

LINKEDIN:

<https://www.linkedin.com/in/sonny-caputo-554315185>