



UNIVERZITET U NOVOM SADU  
FAKULTET TEHNIČKIH NAUKA

---



Aleksandra Đorđević AI 22/2021  
Milica Pejovic AI 43/2021  
Luka Zuber AI 49/2021

Katedra za animaciju u inženjerstvu

**WEB DIZAJN**  
Predmetni projekat

Novi Sad 2023.

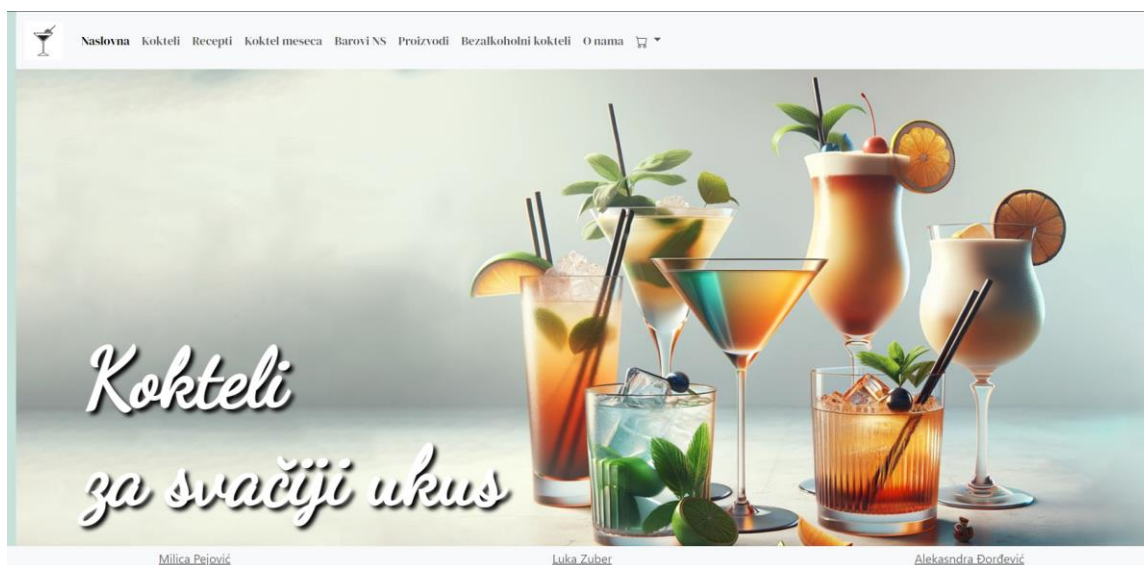
## 1. Tema sajta

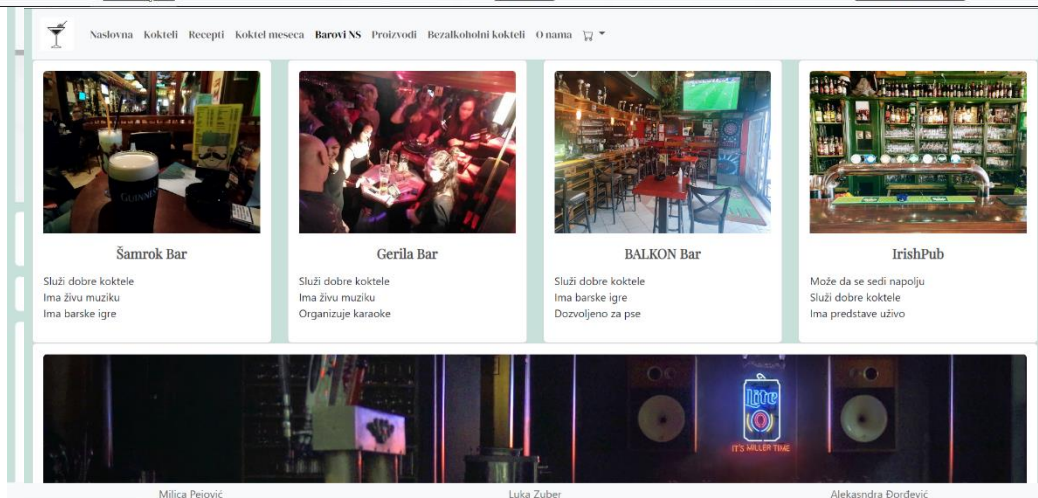
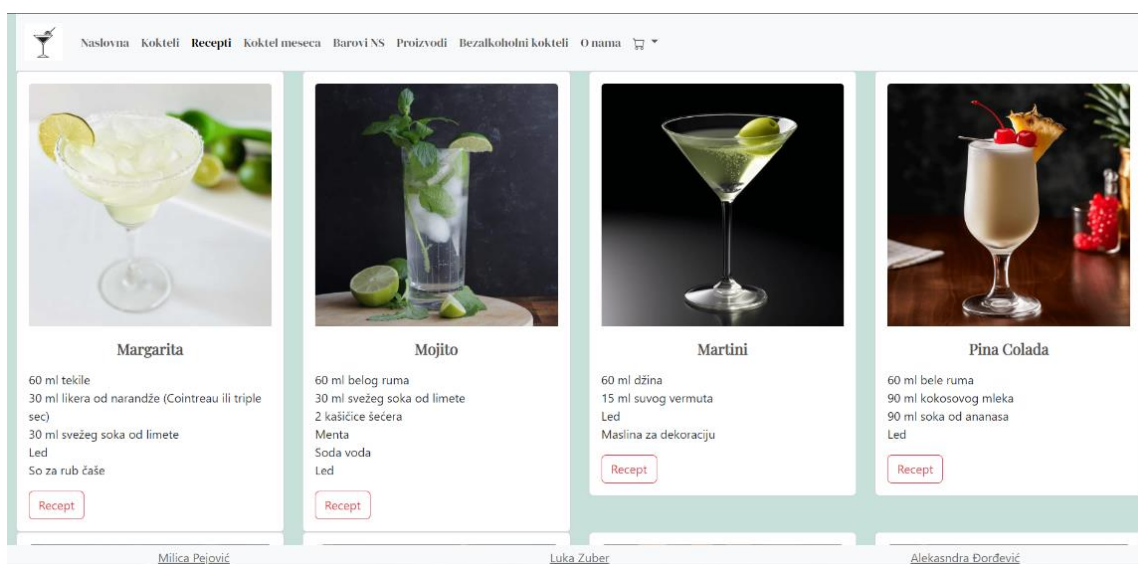
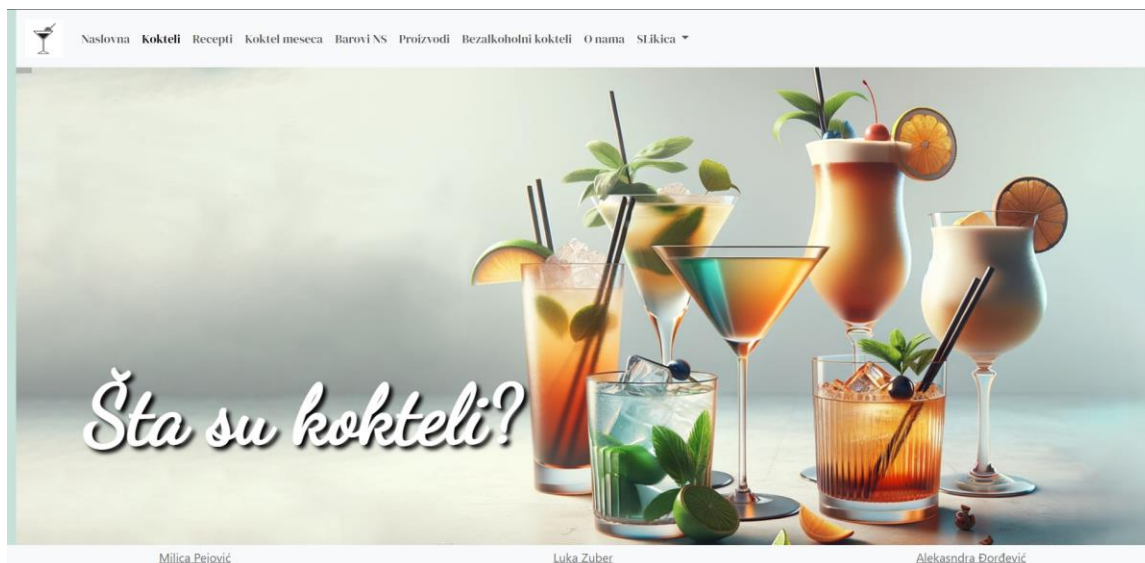
Kokteli

## 2. Izazovi pri izradi sajta

Veliki izazov je predstavljalo koriscenje Git Hub-a.

## 3. Implementacija traženih elemenata







[Naslovna](#)
[Kokteli](#)
[Recepti](#)
[Koktel meseca](#)
[Barovi NS](#)
[Proizvodi](#)
[Bezalkoholni kokteli](#)
[O nama](#)

## Sve što vam treba na jednom mestu

Šejker

1000RSD

**Dodaj u korpu**

Štapići

700RSD

**Dodaj u korpu**

Olvarač

700RSD

**Dodaj u korpu**

Cediljka

800RSD

**Dodaj u korpu**

Streiner

900RSD

**Dodaj u korpu**

Crni šejker

1000RSD

**Dodaj u korpu**

[Milica Pejović](#)

[Luka Zuber](#)

[Aleksandra Đorđević](#)

[Naslovna](#)
[Kokteli](#)
[Recepti](#)
[Koktel meseca](#)
[Barovi NS](#)
[Proizvodi](#)
[Bezalkoholni kokteli](#)
[O nama](#)

### Negroni

Kako napraviti verziju pića bez alkohola koje je tradicionalno sastavljeno isključivo od alkoholnih sastojaka? Nacionalna direktorka bara u lancu hotela Hyatt, Miranda Breedlove, koristi trio bezalkoholnih destilisanih pića kako bi replicirala klasičnu kombinaciju džina, Camparija i slatkog vermuta.

[Recepti](#)

### Virgin Spicy Margarita

Ovo piće potiče iz bara profesionalne Natasha David, poznate po svojoj knjizi "Drink Lightly" iz 2022. godine. David se oslanja na slane sastojke za svoju interpretaciju, kombinujući izgnječene kolutove jalapena i korijandera, agavin nektar, sveže ceđeni sok od celera i sok od limete. Kućno pripremljeno rešenje soli naglašava ukus pića.

[Recepti](#)

### Gin-Free & Tonic


Kućni sirup od kleke igra ključnu ulogu u ovoj verziji bez alkohola klasičnog pića, koje takođe uključuje sok od limuna i tonik visokog kvaliteta. Poželećete da ga uvek imate pri ruci kako biste napravili bezalkoholne G&T-ove kad god poželite.

[Recepti](#)

### Shirley Temple

Bilo da ga volite ili ne, ovaj svetloružičasti spoj grenadina i sode od limuna-lajma (ili dumbira) nesumnjivo je najpoznatiji bezalkoholni koktel svih vremena. Za sofisticiraniju verziju, dodajte kapi limete i kvalitetan grenadin (možete čak i sami napraviti).

[Recepti](#)

 [Naslovna](#) [Kokteli](#) [Recepti](#) [Koktel meseca](#) [Barovi NS](#) [Proizvodi](#) [Bezalkoholni kokteli](#) [O nama](#) 





broj porucenih artikala:2

Ukupna cena Vase korpe je 279.99\$

Discount code

Submit

[Milica Pejović](#) [Luka Zuber](#) [Aleksandra Đorđević](#)

 [Naslovna](#) [Kokteli](#) [Recepti](#) [Koktel meseca](#) [Barovi NS](#) [Proizvodi](#) [Bezalkoholni kokteli](#) [O nama](#) 



Dobrodošli na našu stranicu posvećenu umetnosti koktelizma! Mi smo strastveni studenti Animacije u inženjerstvu koji delimo zajedničku ljubav prema kreativnosti, inovacijama i naravno, dobroj zabavi.

Aleksandra Đorđević iz Vranja: Aleks, naša kreativna duša iz Vranja, donosi u naš tim jedinstvenu perspektivu. Njena strast prema animaciji se prepliće s istraživanjem sveta koktela, čineći svaku stranicu sajta bogatijom i dinamičnijom.

Milica Pejović iz Čačka: Milica, naša umetnička vizionarka iz Čačka, donosi sofisticiranost i pažljivu estetiku u svet koktela. Njena kreativnost i osećaj za detalje pridonose vizuelnom doživljaju naše platforme.

Luka Zuber iz Novog Sada: Luka, naš entuzijastični Novosađanin, ujedno je i naša tehnička podrška. Sa strašću prema inženjerstvu, Luka obezbeđuje da naša stranica funkcioniše besprekorno i pruža korisnicima nezaboravno iskustvo.

Zajedno, kao tim studenata treće godine animacije u inženjerstvu, okupljeni smo kako bismo stvorili prostor gde se umetnost sastaje s tehnologijom, a kokteli postaju neodoljiva umetnost koju možete doživeti i uživati u njoj. Naša misija je da vam pružimo inspiraciju, savete i recepte kako biste i sami mogli uživati u svetu fantastičnih koktela. Cheers!

 [Naslovna](#) [Kokteli](#) [Recepti](#) [Koktel meseca](#) [Barovi NS](#) [Proizvodi](#) [Bezalkoholni kokteli](#) [O nama](#) 

Email address

Enter email

We'll never share your email with anyone else.

Password

Password

☐ Check me out

Submit

[Milica Pejović](#) [Luka Zuber](#) [Aleksandra Đorđević](#)

**Implementacija Bootstrap-a:**

```
<link href="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.3.2/dist/css/bootstrap.min.css"
rel="stylesheet">
  <link href="style.css" rel="stylesheet">
  <script
src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.3.2/dist/js/bootstrap.bundle.min.js"></scri
pt>
```

**JavaScript implementacija:**

```
<script>
// When the user scrolls the page, execute myFunction
window.onscroll = function () { myFunction() };

function myFunction() {
  var winScroll = document.body.scrollTop || document.documentElement.scrollTop;
  var height = document.documentElement.scrollHeight -
document.documentElement.clientHeight;
  var scrolled = (winScroll / height) * 100;
  document.getElementById("myBar").style.width = scrolled + "%";
}
</script>

<script>
var myVar = setInterval(function() {
  myTimer();
}, 1000);

function myTimer() {
  var d = new Date();
  document.getElementById("clock").innerHTML = d.toLocaleTimeString();
}
</script>
```