<div class="courses">

    <div class="row">

        <div class="img col-md col-xs-12">

            <img src="img/images2.png" alt="">

            <button class="btn-on-img">

                view more

            </button>

        </div>

        <div class="img col-md col-xs-12">

            <img src="img/images2.png" alt="">

            <button class="btn-on-img">

                view more

            </button>

        </div>

        <div class="img col-md col-xs-12">

            <img src="img/images2.png" alt="">

            <button class="btn-on-img">

                view more

            </button>

        </div>

    </div>

    <div class="row">

            <div class="img col-md col-xs-12">

                    <img src="img/images2.png" alt="">

                    <button class="btn-on-img">

                        view more

                    </button>

                </div>

                <div class="img col-md col-xs-12">

                    <img src="img/images2.png" alt="">

                    <button class="btn-on-img">

                        view more

                    </button>

                </div>

                <div class="img col-md col-xs-12">

                    <img src="img/images2.png" alt="">

                    <button class="btn-on-img">

                        view more

                    </button>

                </div>

    </div>

    <div class="row">

            <div class="img col-md col-xs-12">

                    <img src="img/images2.png" alt="">

                    <button class="btn-on-img">

                        view more

                    </button>

                </div>

                <div class="img col-md col-xs-12">

                    <img src="img/images2.png" alt="">

                    <button class="btn-on-img">

                        view more

                    </button>

                </div>

                <div class="img col-md col-xs-12">

                    <img src="img/images2.png" alt="">

                    <button class="btn-on-img">

                        view more

                    </button>

                </div>

    </div>

</div>

<div class="modal">

    <div>

        hello

    </div>

</div>

/\*JQUERY CHECKPOINT STARTS HERE\*/

$(".img").hover(function(){

  $(this).children('.btn-on-img').show();

  $(this).children('img').css('opacity','.6');

},function(){

  $(this).children('.btn-on-img').hide();

  $(this).children('img').css('opacity','1');

})

$('.btn-on-img').click(function(){

  $(".modal").css('display',"flex");

})

.courses{

    margin-top: 5%;

    padding-left: 10%;

}

/\*

.row{

    display: flex;

    justify-content: center;

    margin-bottom: 2%;

}

.row img{

    margin-right: 4% ;

}

\*/

.courses-form{

    text-align: center;

    margin: 20px 0;

}

.courses-form h4{

    color: white;

    font-size: 40px;

    font-weight: 500;

    line-height: 1.1;

    margin-bottom: 30px;

}

.buttons{

    margin-bottom: 20px;

}

/\*JQUERY CHECKPOINT STARTS HERE\*/

.btn-on-img{

    position: absolute;

    top: 50%;

    left: 35%;

    display: none;

}

.img{

    position: relative;

    margin-bottom: 50px;

}

.modal{

    position: fixed;

    top: 0;

    height: 100vh;

    width: 100%;

    background-color: rgba(0, 0, 0, .6);

    justify-content: center;

    align-items: center;

    display: none;

}

.modal div{

    width: 50%;

    height: 200px;

    background-color: white;

    border-radius:30px ;

    padding: 50px;

}

/\*JQUERY CHECKPOINT ENDS HERE\*/

1. Preheat oven to 400 degrees F.
2. Whisk together orange juice, lemon, 2 Tbsp rosemary, 1/4 to 1/3 cup olive oil, pinch of salt, pepper, 1/4 tsp orange peel and garlic. Set aside.
3. Next, layer your dish.
4. First add your trimmed asparagus (or other vegetable of choice) and drizzle with olive oil or butter. Add a pinch (1/4 tsp or so) of lemon pepper seasoning.
5. Place your salmon (skin side down) on between the asparagus spears.
6. Drizzle the orange rosemary marinade on top of the salmon.
7. Add thin orange slices on top of the salmon and on top of the asparagus.
8. Place 2 to 2 fresh sprigs of rosemary evenly on top of the salmon and around the pan.
9. Sprinkle a bit more orange peel, pepper, and kosher salt on top of the salmon veggie bake.
10. Bake at 400F for 12-15 minutes or until salmon is not longer opaque in the middle.

*Per serving: 345 calories, 22 g fat (3 g sat), 25 g protein, 10 g carb, 5 g sugars, 3 g fiber*

<div class="container">

  <div class="row">

    <div class="col-sm-4">

<div class="card">

    <img class="img-fluid img" src="img/food1.jpg" alt="">

    <div class="card-body">

        <h4 class="card-title "> Rosemary </h4>

        <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;">Rosemary Citrus One Pan Baked Salmon</p>

        <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

<!-- Modal -->

<div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

  <div class="modal-dialog">

    <!-- Modal content-->

    <div class="modal-content">

      <div class="modal-header">

        <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

        <h4 class="modal-title"> </h4>

      </div>

      <div class="modal-body">

        <p> 1-Preheat oven to 400 degrees F. <br>

            2-Whisk together orange juice, lemon, 2 Tbsp rosemary, 1/4 to 1/3 cup olive oil, pinch of salt, pepper, 1/4 tsp orange peel and garlic. Set aside. <br>

            3-Next, layer your dish. <br>

            4-First add your trimmed asparagus (or other vegetable of choice) and drizzle with olive oil or butter. Add a pinch (1/4 tsp or so) of lemon pepper seasoning. <br>

            5-Place your salmon (skin side down) on between the asparagus spears. <br>

            6-Drizzle the orange rosemary marinade on top of the salmon. <br>

            7-Add thin orange slices on top of the salmon and on top of the asparagus. <br>

            8-Place 2 to 2 fresh sprigs of rosemary evenly on top of the salmon and around the pan. <br>

            9-Sprinkle a bit more orange peel, pepper, and kosher salt on top of the salmon veggie bake. <br>

            10-Bake at 400F for 12-15 minutes or until salmon is not longer opaque in the middle. <br>

            Per serving: 345 calories, 22 g fat (3 g sat), 25 g protein, 10 g carb, 5 g sugars, 3 g fiber </p>

      </div>

      <div class="modal-footer">

        <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

      </div>

    </div>

  </div>

</div>

    </div>

</div>

    </div>

      <div class="col-sm-4">

<div class="card">

    <img class="img-fluid img" src="img/food2.png" alt="">

    <div class="card-body">

        <h4 class="card-title">Salad </h4>

        <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;"> Greek Chicken and Faro Salad</p>

        <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

<!-- Modal -->

<div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

  <div class="modal-dialog">

    <!-- Modal content-->

    <div class="modal-content">

      <div class="modal-header">

        <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

        <h4 class="modal-title"></h4>

      </div>

      <div class="modal-body1">

      </div>

      <div class="modal-footer">

        <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

      </div>

    </div>

  </div>

</div>

    </div>

</div>

    </div>

      <div class="col-sm-4">

<div class="card">

    <img class="img-fluid img" src="img/food3.jpg" alt="Card image cap">

    <div class="card-body">

        <h4 class="card-title">Salad </h4>

        <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;">Grilled Watermelon + Steak Salad

          </p>

         <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

         <!-- Modal -->

         <div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

           <div class="modal-dialog">

             <!-- Modal content-->

             <div class="modal-content">

               <div class="modal-header">

                 <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

                 <h4 class="modal-title"></h4>

               </div>

               <div class="modal-body">

                 <p>1-Heat grill to medium-high.

                    Season steak with 1/2 tsp each salt and pepper and grill to desired doneness (six to eight minutes per side for medium-rare).

                     Transfer to a cutting board and let rest before slicing.

                    2-Meanwhile, in a bowl, whisk together lemon juice, oil, honey, and a pinch each salt and pepper. Fold in onion and tomatoes. <br>

                    3-Cut watermelon into 1/2-inch-thick triangles and cut off rinds. Brush lightly with oil, then grill until lightly charred, one to two minutes per side. Divide among four plates. <br>

                    4-Fold herbs into tomato mixture, then gently toss with arugula. Spoon on top of watermelon and serve with steak. <br>

                    Per serving: 361 calories, 18 g fat (4.5 g sat), 28 g protein, 346 mg sodium, 24 g carb, 16 g sugar, 4.5 g fiber

                    </p>

               </div>

               <div class="modal-footer">

                 <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

               </div>

             </div>

           </div>

         </div>

    </div>

</div>

    </div>

  </div>

</div>

<hr>

<div class="container">

  <div class="row">

    <div class="col-sm-4">

<div class="card">

    <img class="img-fluid img" src="img/food4.jpg" alt="">

    <div class="card-body">

        <h4 class="card-title "> Parppardelle</h4>

        <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;"> Smashed Pea and Ricotta Pappardelle   </p>

        <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

<!-- Modal -->

<div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

  <div class="modal-dialog">

    <!-- Modal content-->

    <div class="modal-content">

      <div class="modal-header">

        <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

        <h4 class="modal-title"></h4>

      </div>

      <div class="modal-body">

        <p>1-Cook pasta per package directions. Reserve 1/2 cup cooking water; drain pasta and return to pot. <br>

            2-While pasta is cooking, pulse one cup thawed peas in a food processor until roughly chopped. Add zest and ricotta and pulse a few times to combine, then season with salt and pepper. <br>

            3-Toss pasta with ricotta mixture and remaining 1/2 cup peas, adding reserved pasta water if pasta seems dry. Sprinkle with chopped chives and serve. <br>

            Per serving: 430 calories, 6.5 g fat (2.5 g sat), 19 g protein, 100 mg sodium, 70 g carbs, 5 g fiber</p>

      </div>

      <div class="modal-footer">

        <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

      </div>

    </div>

  </div>

</div>

    </div>

</div>

    </div>

      <div class="col-sm-4">

<div class="card">

    <img class="img-fluid img" src="img/food5.jpg" alt="">

    <div class="card-body">

        <h4 class="card-title">Steak + Salad </h4>

        <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;">Steak and Rye Panzanella </p>

        <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

<!-- Modal -->

<div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

  <div class="modal-dialog">

    <!-- Modal content-->

    <div class="modal-content">

      <div class="modal-header">

        <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

        <h4 class="modal-title"></h4>

      </div>

      <div class="modal-body">

        <p>1-Toast caraway seeds in a small skillet on medium, about 2 minutes. In a small bowl, whisk together vinegar, 2 tablespoons oil, mustard, garlic, caraway seeds, and ¼ teaspoon salt. <br>

            2-Heat grill or grill pan on medium-high. Brush fennel, onion, and bread with 1 tablespoon oil and season fennel and onion with a pinch salt. Grill, covered, turning often, until vegetables are tender and charred and bread is toasted, 5 to 8 minutes for vegetables and 1 to 2 minutes for bread. Transfer to cutting board; core and thinly slice fennel and tear bread into chunks. <br>

           3-In a large bowl, toss kale, grilled vegetables, and bread with half of dressing and let sit, tossing occasionally. <br>

            4-Meanwhile, rub steak with remaining 1 tablespoon olive oil and season with ½ teaspoon each salt and pepper. Grill to desired doneness, 4 to 6 minutes per side for medium-rare. Transfer to cutting board and let rest 5 minutes before slicing. Fold into salad and drizzle with remaining vinaigrette. <br>

            Per serving: 435 calories, 23 g fat (5 g saturated), 29 g protein, 735 mg sodium, 28 g carb, 6 g fiber</p>

      </div>

      <div class="modal-footer">

        <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

      </div>

    </div>

  </div>

</div>

    </div>

</div>

    </div>

      <div class="col-sm-4">

<div class="card">

    <img class="img-fluid img" src="img/food6.jpg" alt="Card image cap">

    <div class="card-body">

        <h4 class="card-title">Lasagna</h4>

        <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;">Eggplant and Zucchini Lasagna

     </p>

         <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

         <!-- Modal -->

         <div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

           <div class="modal-dialog">

             <!-- Modal content-->

             <div class="modal-content">

               <div class="modal-header">

                 <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

                 <h4 class="modal-title"></h4>

               </div>

               <div class="modal-body">

                 <p>1-In a cast-iron pan on medium high, heat the oil, garlic, and onion, 3 to 5 minutes. <br>

                    2-Add the tomatoes; stir occasionally till thickened, 5 to 10 minutes. <br>

                    3-In a large bowl, mix the ricotta, zest, and herbs; season with salt and pepper. Spoon out half the sauce; set aside. <br>

                    4-Now do layers in the pan: half the vegetables; half the ricotta mix; repeat; the rest of the sauce; mozzarella. <br>

                    5-Bake in a 400°F oven, lid on, till tender, 20 to 30 minutes. Uncover and bake till the cheese is bubbly, another 5 to 10 minutes. Serves six. <br>

                    Per serving: 313 calories, 20 g fat, 16 g carbs, 4 g fiber, 21g protein.</p>

               </div>

               <div class="modal-footer">

                 <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

               </div>

             </div>

           </div>

         </div>

    </div>

</div>

    </div>

  </div>

</div>

<hr>

</div>

</div>

</div>

<hr>

<div class="container">

<div class="row">

    <div class="col-sm-4">

<div class="card">

<img class="img-fluid img" src="img/food7.webp" alt="">

<div class="card-body">

    <h4 class="card-title "> Salad</h4>

    <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;">Tunisian Tuna Salad</p>

    <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

<!-- Modal -->

<div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

  <div class="modal-dialog">

    <!-- Modal content-->

    <div class="modal-content">

      <div class="modal-header">

        <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

        <h4 class="modal-title"></h4>

      </div>

      <div class="modal-body">

        <p>

           1- 2 tomatoes (seeded and diced) <br>

           2- 1/2 English cucumber (seeded and diced) <br>

           3- 1 yellow bell pepper (seeded and diced) <br>

            4- 2 green onions (thinly sliced) <br>

           5- 2 cans tuna (flaked, drained) <br>

           6- 1 tablespoon capers (chopped) <br>

           7- 2 tablespoons black olives (thinly sliced) <br>

           8- 2 cloves garlic (chopped) <br>

           9- 6 tablespoons olive oil <br>

           10- 1 teaspoon ground cumin <br>

           11- 2 teaspoons fresh mint (chopped) <br>

           12- 2 tablespoons flat leaf parsley (chopped) <br>

           13 2 tablespoons fresh cilantro (chopped) <br>

           14- pepper (uncheckedSalt and)</p>

      </div>

      <div class="modal-footer">

        <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

      </div>

    </div>

  </div>

</div>

</div>

</div>

    </div>

        <div class="col-sm-4">

<div class="card">

<img class="img-fluid img" src="img/food8.jpg" alt="">

<div class="card-body">

    <h4 class="card-title">Spaghetti </h4>

    <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;">Spaghetti and Meatballs </p>

    <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Recipe</button>

<!-- Modal -->

<div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

  <div class="modal-dialog">

    <!-- Modal content-->

    <div class="modal-content">

      <div class="modal-header">

        <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

        <h4 class="modal-title"></h4>

      </div>

      <div class="modal-body">

        <p> 1-Preheat oven to 350°F. <br>

         2- To make meatballs, mix together the first eight ingredients by hand, then roll into 16 balls, each about 1 inch in diameter. Place the balls on a sheet pan lined with parchment paper. Bake for about 30 minutes, or until golden brown on top. <br>

         3- Meanwhile, wash and peel sweet potatoes. Then, using the peeler, make thin ribbons from the flesh of the potatoes. Blanch ribbons in boiling salted water, then drain. <br>

         4- Serve meatballs atop the ribbons, sprinkled with grated Asiago. Serves four. <br>

          Per serving: 330 cal, 4 g fat (1.5 g sat), 38 g carbs, 6 g sugar, 260 mg sodium, 6 g fiber, 37 g protein.</p>

      </div>

      <div class="modal-footer">

        <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

      </div>

    </div>

  </div>

</div>

</div>

</div>

    </div>

        <div class="col-sm-4">

<div class="card">

<img class="img-fluid img" src="img/food9.jpg" alt="Card image cap">

<div class="card-body">

    <h4 class="card-title">Salad </h4>

    <p class="card-text" style="font-family: Verdana, Geneva, Tahoma, sans-serif;"> Jalapeno-Watermelon Salad

     </p>

     <button type="button" class="btn btn-info btn-lg" data-toggle="modal" data-target="#myModal">Open Modal</button>

     <!-- Modal -->

     <div id="myModal" class="modal fade" role="dialog">

       <div class="modal-dialog">

         <!-- Modal content-->

         <div class="modal-content">

           <div class="modal-header">

             <button type="button" class="close" data-dismiss="modal">&times;</button>

             <h4 class="modal-title"></h4>

           </div>

           <div class="modal-body">

             <p>1-Combine olive oil, vinegars, garlic, salt, and pepper in a large bowl. Whisk until emulsified. <br>

              2-Add the arugula, watermelon, tomatoes, onion, feta, mint, and jalapeño. Toss with your hands to combine well. Serve immediately. <br>

              Per serving: 200 cal, 16 g fat (3 g sat), 13 g carbs, 9 g sugar, 470 mg sodium, 1 g fiber, 3 g protein.</p>

           </div>

           <div class="modal-footer">

             <button type="button" class="btn btn-default" data-dismiss="modal">Close</button>

           </div>

         </div>

       </div>

     </div>

</div>

</div>

    </div>

</div>

</div>

<button type="submit" class="btn btn-primary " > enjoy </button>