

# **DOKUMENTACIJA**

Matija Davidović 115/18

# Sadržaj

UVOD.....	3
Programski jezici koji su korišćeni : .....	3
Dinamički ispis: .....	3
O Sajtu .....	4
SITEMAP .....	9
RSS.....	10
KODOVI .....	11
HTML.....	11
CSS.....	14
Style.....	14
Media query .....	22
JavaScript .....	24

## UVOD

‘Recepti’ je sajt namenjen bilo kom kuvaru, sa raznim domaćim jelima. Sajt predstavlja predispitnu obavezu iz predmeta Web Programiranja 1.

Za ovaj sajt nije korišćen nikakav template, sve je odrađeno od strane autora.

Programski jezici koji su korišćeni :

- HTML
- CSS
- JavaScript
- jQuery

Dinamički ispis:

- Header
- Recepti
- Ikonice društvenih mreža

## O Sajtu

Sajt se sadrži iz headera, maina i footera.

U headeru su linkovi dinamički ispisani zajedno sa slikom (logom).



Ovako izgleda na manjim rezolucijama:



U mainu se nalaze recepti kontakt i deo o autoru.

Recepti su takođe ispisani dinamički tako da prvo ide div sa belom pozadinom

### Štrudla



500g brašna  
250 ml mleka  
100 ml ulja  
2 jaja  
1/2 kašičice soli  
5 kašičica šećera

Uzeti u 250 ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati mu kašiku šećera, pa ostaviti da naraste 15-ak minuta. U brašno dodati nadošli kvasac, jaja, ulje, šećer i so. Umesti glatko testo. Možete ga mešati dodacima za testo uz pomoć miksera. Sjedinjeno testo mesiti još malo na malo pobrašnjanoj podlozi. Testo podeliti na dva dela (dve jufke), prekriti krpom i ostaviti 45 minuta da naraste. Jufke istanjiti što više može, pa celu površinu testa obilno namazati džemom. Urolati i redati u podmazan pleh. Rolate premazati žumancem u koji se stavi nekoliko kapi ulja. Peći oko 45 minuta na temperaturi od 200 stepeni. Gotovu štrudlu vrlo malo poprskati vodom, prekriti i ostaviti da se malo ohladi. Rolate posipati prah šećerom i poslužiti tople.

A svaki drugi obojen

### Zanimljiva pita

200ml vode  
1 kašika masti  
1 kašičica šećera  
1 kašičica soli  
450g brašna  
10g svežeg kvasac  
300g sira

Uzeti tepsiju br 28 može i 30 podmazati uljem i odgore posipati susam. Zatim staviti oblikovano testo u tepsiju preko susama blago rukama pretisnuti i pokriti da naraste oko 30-ak minuta. Kada je testo naraslo rukama fino rastanjiti u tepsiju. Potom prste umakati u ulje i praviti krugove tj. udubljenja prstima. Zatim udubljenja popuniti nadevom. Potom premazom premazati stranice bez nadeva. I peći na 200 stepeni oko 30-ak minuta. Prijatno!!!



Ovako izgledaju responsive recepti

### Gulaš

500g svinjskog mesa  
3 glavica luka  
1 kašika masti  
2 kašičice soli  
1 kašičica bibera  
2 kašike brašna  
1 kašičica alevne paprike

U šerpu staviti mast, pa dodati crni luk da se dobro izdinsta, dodati so i po potrebi dodavati vode. Kada luk bude dobro upržen, dodati meso isečeno na kocke i naliti vode, toliko da može lepo da se krčka.

U toku kuvanja po potrebi dolivati vodu. Kada meso bude kuvano, dodati začine. U posebnu posudu dodati brašno, alevu papriku i 1,5 dl vode, dobro umutiti da nema grudvica i sipati u gulaš. Ostaviti da se kuva još 5 minuta i skloniti sa šporeta. Prijatno! :)



Tu je naravno i strelica koja je rađena preko jQueryija koja klikom na nju vodi na vrh stranice i nalazi se u donjem desnom uglu.



Kontakt forma rađena je preko tabele i tako da u poslednjoj koloni je ostavljeno mesta za ispis greške.

Ime:	<input type="text" value="Pera"/>	* Ime mora da ima bar 3 slova
Prezime:	<input type="text" value="Perić"/>	* Prezime mora da ima bar 3 slova
Grad:	<input type="text" value="Beograd"/>	
Email:	<input type="text" value="onlyforbusiness1337@gmail.com"/>	
Broj telefona:	<input type="text" value="060/1122-3334"/>	
Poruka:	<input type="text" value="gdgsd"/>	
<input type="button" value="POŠALJI"/>		

U slučaju da se klikne na dugme pošalji dok bilo koje polje nije ispravno uneti pojaviće se sledeće:

Ime:	<input type="text" value="Pera"/>
Prezime:	<input type="text" value="Perić"/>
Grad:	<input type="text" value="Izaberite grad"/>
Email:	<input type="text" value="pera123@gmail.com"/>
Broj telefona:	<input type="text" value="060/1122-334"/>
Poruka:	<input type="text" value="Vaša poruka"/>

**POŠALJI** **Unesite sve podatke!**

A u slučaju da se popuni sve tačno,izbrisaće se unos iz svakog polja i pojaviće se sledeće :

Ime:	<input type="text" value="Pera"/>
Prezime:	<input type="text" value="Perić"/>
Grad:	<input type="text" value="Izaberite grad"/>
Email:	<input type="text" value="pera123@gmail.com"/>
Broj telefona:	<input type="text" value="060/1122-334"/>
Poruka:	<input type="text" value="Vaša poruka"/>

**POŠALJI** **Uspešno ste poslali poruku!**

U divu o autoru nalazi se interaktivno dugme koje klikom na njega prikazuje tekst iznad uz animaciju Slide Toggle (jQuery).

Zovem se Matija Davidović, živim u Beogradu i trenutno sam student druge godine Visoke ICT škole.

Prikaži više

Pritiskom na dugme:

Zovem se Matija Davidović, živim u Beogradu i trenutno sam student druge godine Visoke ICT škole.

Završio sam srednju tehničku PTT školu sa vrlo dobrim uspehom. Još kao mali su me zanimali računari, telefoni i ostale nove tehnologije pa kao želju da budem programer upisao sam ovu školu. Ovaj sajt predstavlja predispitnu obavezu iz predmeta Web Programiranje 1.

Prikaži više

U footeru pored autorskih prava, dokumentacije, sitemapa, rss i društvenih mreža postoji i tačno vreme koje je takođe rađeno preko jQueryja.



## SITEMAP

Kod sitemapa:

```
<?xml version="1.0" encoding="utf-8"?>
<urlset xmlns="http://www.sitemaps.org/schemas/sitemap/0.9">
  <url>
    <loc>index.html</loc>
    <lastmod>2020-02-04</lastmod>
    <changefreq>daily</changefreq>
    <priority>1</priority>
  </url>
</urlset>
```

Klikom na sitemap ikonicu:

This XML file does not appear to have any style information associated with it. The document tree is shown below.

```
▼ <urlset xmlns="http://www.sitemaps.org/schemas/sitemap/0.9">
  ▼ <url>
    <loc>index.html</loc>
    <lastmod>2020-02-04</lastmod>
    <changefreq>daily</changefreq>
    <priority>1</priority>
  </url>
</urlset>
```

## RSS

```
<?xml version="1.0" encoding="utf-8"?>
<rss version="2.0">
  <channel>
    <item>
      <title>Početna</title>
      <link>https://davidovic99.github.io/recepti/index.html</link>
      <description>Recepti domaćih jela</description>
    </item>
  </channel>
</rss>
```

# KODOVI

## HTML

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="en">
  <head>
    <meta charset="UTF-8" />
    <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0" />
    <meta http-equiv="X-UA-Compatible" content="ie=edge" />
    <meta name="author" content="Matija Davidovic" />
    <meta
      name="keywords"
      content="specijalitet, obrok, kuvanje, recept, recepti, cooking, kitchen, food"
    />
    <meta
      name="description"
      content="Upoznajte se sa našim receptima iz najbolje kuhinje"
    />
    <link href="css/style.css" type="text/css" rel="stylesheet" />
    <link
      rel="stylesheet"
      href="https://use.fontawesome.com/releases/v5.5.0/css/all.css"
    />
    <link rel="stylesheet" href="css/media.css">
    <link rel="icon" href="img/favicon.png" />

    <link href="dist/jquery.magnify.css" rel="stylesheet" />
    <!-- JQUERY PLUGIN ZA SLIKE-->
    <script
      src="https://code.jquery.com/jquery-1.12.4.min.js"
      integrity="sha384-
nvAa0+6Qg9c1wYCGGPpDQLVpLNn0fRaROjHqs13t4Ggj3Ez50XnGQqc/r8MhnRDZ"
      crossorigin="anonymous"
    ></script>
    <script src="dist/jquery.magnify.js"></script>
    <title>Početna</title>
  </head>
  <body>
    <header id="header"></header>
    <main>
```

```


<div id="thumb">
  <div id="h1ih2">
    <h2>Želite da probate najbolje specijalitete?</h2>
    <h1>Na pravom ste mestu!</h1>
    <p>Za vas imamo recepte raznih domaćih jela.</p>
  </div>
  <a href="#recepti">Saznaj više</a>
</div>
<div id="recepti">
  <h3>Recepti</h3>
</div>
<div id="kontakt">
  <h3>Kontakt</h3>
  <form id="forma" action="1.php" method="POST">
    <table>
      <tr>
        <td class="pk"><label for="ime">Ime:</label></td>
        <td>
          <input type="text" placeholder="Pera" id="ime" name="ime" />
        </td>
        <td class="tk"><p id="greskaime" class="greska"></p></td>
      </tr>
      <tr>
        <td class="pk"><label for="prezime">Prezime: </label></td>
        <td>
          <input
            type="text"
            placeholder="Perić"
            id="prezime"
            name="prezime"
          />
        </td>
        <td class="tk"><p id="greskaprezime" class="greska"></p></td>
      </tr>
      <tr>
        <td class="pk"><label for="grad">Grad: </label></td>
        <td>
          <select id="grad"> </select>
        </td>
        <td class="tk"><p id="greskagrad" class="greska"></p></td>
      </tr>
      <tr>
        <td class="pk"><label for="email">Email: </label></td>
        <td>

```

```

        <input
            type="email"
            placeholder="pera123@gmail.com"
            id="email"
            name="email"
        />
    </td>
    <td class="tk"><p id="greskaemail" class="greska"></p></td>
</tr>
<tr>
    <td class="pk"><label for="broj">Broj telefona: </label></td>
    <td>
        <input
            type="text"
            placeholder="060/1122-334"
            id="broj"
            name="broj"
        />
    </td>
    <td class="tk"><p id="greskabroj" class="greska"></p></td>
</tr>
<tr>
    <td class="pk"><label for="poruka">Poruka: </label></td>
    <td>
        <textarea id="poruka" placeholder="Vaša poruka"></textarea>
    </td>
    <td class="tk"><p id="greskaporuka" class="greska"></p></td>
</tr>
<tr>
    <td></td>
    <td><input type="button" id="dugme" value="Pošalji" /></td>
    <td class="tk"><p id="uspesno"></p></td>
</tr>
</table>
</form>
</div>
<div id="oautoru">
    <h3 id="hatri">0 Autoru</h3>
    <div id="text">
        <p id="paragraf">
            Zovem se Matija Davidović, živim u Beogradu i trenutno sam student
            druge godine Visoke ICT škole.
        <p id="vise"> Završio sam srednju tehničku PTT
            školu sa vrlo dobrim uspehom. Još kao mali su me zanimali računari,
            telefoni i ostale nove tehnologije pa kao želju da budem programer

```

```

        upisao sam ovu školu. Ovaj sajt predstavlja predispitnu obavezu iz
        predmeta Web Programiranje 1.</p>
        <button id="prikazivise">Prikaži više</button>
    </p>
</div>

<div class="cleaner"></div>
</div>
</main>
<footer>
    <p id="cr">Copyright&copy; Matija Davidović 115/18</p>
    <a href="dokumentacija.pdf" id="dokumentacija" target="_blank">Dokumentacij
a</a>
    <div id="vreme"></div>
    <div id="mreze"></div>
</footer>
<script src="js/main.js"></script>
</body>
</html>

```

## CSS

### Style

```

* {
    margin: 0px;
    padding: 0px;
    box-sizing: border-box;
    scroll-behavior: smooth;
    font-family: "Lucida Sans", "Lucida Sans Regular", "Lucida Grande",
        "Lucida Sans Unicode", Geneva, Verdana, sans-serif;
}
.cleaner {
    clear: both;
}
header {
    width: 100%;
    height: 100px;
    display: flex;
    align-items: center;
    justify-content: center;
    background-color: #fcbf49;
    position: fixed;

```

```

    top: 0%;
    z-index: 1;
}
header a {
    font-size: 22px;
    margin: 0px 20px;
    color: #362c28;
    padding: 20px;
    text-decoration: none;
    font-weight: bold;
}
header img {
    width: auto;
    height: 100%;
}
main {
    margin-top: 100px;
    width: 100%;
    position: relative;
    height: auto;
}
#thumb {
    width: 100%;
    position: relative;
    height: 557px;
    background-image: linear-gradient(
        rgba(252, 191, 73, 0.3),
        rgba(252, 191, 73, 0.3)
    ),
    url("../img/thumb.jpg");
    background-position: center;
    background-size: cover;
    background-repeat: no-repeat;
    background-attachment: fixed;
    text-align: center;
    color: #000;
}
#h1h2 {
    width: 80%;
    height: 200px;
    margin: 0px auto;
    padding-top: 100px;
}
#h1h2 h1 {
    font-size: 70px;

```

```

margin-top: 40px;
text-transform: uppercase;
}
#h1h2 h2 {
  font-size: 40px;
}
#h1h2 p {
  margin-top: 50px;
  font-weight: bold;
  font-size: 20px;
}
#thumb a {
  text-decoration: none;
  position: absolute;
  bottom: 15%;
  left: 36%;
  padding: 5px 100px;
  border: 2px solid #000;
  color: #000;
  letter-spacing: 2px;
  font-size: 25px;
  transition: color 500ms ease, background-color 500ms ease;
}
#thumb a:hover {
  color: #fff;
  background-color: #000;
}
#recepti {
  width: 100%;
  height: auto;
}
#recepti h3 {
  text-align: center;
  font-size: 50px;
  margin-top: 20px;
}
.boja {
  background-color: #fdd68b;
}
.novi {
  width: 100%;
  padding: 20px;
  height: auto;
  text-align: center;
}

```



```

.recepti {
  margin-bottom: 5%;
}
.tekstovi {
  width: 100%;
  margin: 0px auto;
  margin-bottom: 5%;
}
.naslovi {
  text-decoration: underline;
  font-size: 30px;
  font-weight: bold;
  margin-bottom: 5%;
}
.isti {
  width: 100%;
  height: auto;
  display: flex;
  justify-content: center;
  align-items: center;
  align-content: center;
  padding-top: 20px;
}
.isti h4 {
  text-align: center;
  font-size: 30px;
}
.isti img {
  max-height: 200px;
  width: auto;
  margin: 50px;
  margin-top: 50px;
  cursor: pointer;
}
.right {
  float: right;
}
.left {
  float: left;
}
.levitekst,
.desnitekst {
  max-width: 60%;
  height: 100%;
}

```

```

.tekstovi {
  max-width: 70%;
  margin-top: 20px;
  padding: 20px;
}
.sastojci {
  margin-top: 40px;
  max-width: 30%;
}
ul {
  list-style-type: none;
}
h4 {
  text-decoration: underline;
}
#kontakt {
  width: 100%;
  height: auto;
  text-align: center;
}
#kontakt h3 {
  font-size: 50px;
  margin-top: 20px;
}
form {
  width: 70%;
  height: auto;
  margin: 50px auto;
}
textarea {
  resize: vertical;
  max-height: 200px;
}
#oautoru {
  width: 100%;
  height: auto;
  padding: 20px;
  padding-bottom: 100px;
  background-color: #fdd68b;
}
#oautoru h3 {
  text-align: center;
  font-size: 50px;
  margin-top: 20px;
}

```

```

#text {
  float: left;
  width: 60%;
  margin-top: 90px;
  font-size: 20px;
  margin-left: 60px;
}
#oautoru img {
  width: 17%;
  height: auto;
  margin-top: 40px;
  float: right;
  margin-right: 150px;
  border-radius: 15px;
}
footer {
  width: 100%;
  background-color: #fcbf49;
  height: 50px;
  display: flex;
  align-items: center;
  justify-content: space-around;
}
footer a {
  text-decoration: none;
  font-size: 22px;
  text-transform: uppercase;
  color: #f00;
  font-weight: bold;
}
#mreze {
  display: flex;
  width: 200px;
  height: auto;
  justify-content: space-between;
  font-size: 22px;
}
.fas,
.fab {
  color: #000;
}
.fas:hover,
.fab:hover {
  animation: okreni 1s ease;
}

```

```

@keyframes okreni {
  33% {
    transform: rotate(-30deg);
  }
  66% {
    transform: rotate(60deg);
  }
  100% {
    transform: rotate(0deg);
  }
}

#vrh {
  cursor: pointer;
  position: fixed;
  bottom: 9%;
  right: 5%;
}

table {
  width: 100%;
  font-size: 18px;
  padding: 20px;
}

table td {
  width: 33%;
}

.pk {
  text-align: right;
}

.tk {
  text-align: left;
}

.tk p {
  margin-left: 20px;
}

label {
  margin-right: 20px;
}

select,
input,
textarea {
  width: 100%;
  padding: 5px;
  margin: 5px;
  border-radius: 5px;
}

```

```

select:focus,
input:focus,
textarea:focus {
  outline: none;
}
#dugme {
  width: 100%;
  background-color: #fcbf49;
  border: none;
  border-radius: 10px;
  font-size: 20px;
  text-transform: uppercase;
  cursor: pointer;
  letter-spacing: 2px;
  font-weight: bold;
}
.greska {
  margin-left: 10px;
  font-size: 14px;
  color: #f00;
}
#uspesno {
  margin-left: 20px;
  font-size: 20px;
  color: green;
}
@keyframes nalevo {
  0% {
    right: 50px;
    opacity: 0px;
  }
  100% {
    right: 0px;
    opacity: 1px;
  }
}
@keyframes nadesno {
  0% {
    left: 50px;
    opacity: 0px;
  }
  100% {
    left: 0px;
    opacity: 1px;
  }
}

```

```

    }
}
#prikazivise {
    background: #fcbf49;
    outline: none;
    border: 1px solid #000;
    cursor: pointer;
    border-radius: 20%;
    margin-top: 20px;
    padding: 5px 20px;
    margin-left: 45%;
    font-size: 16px;
}
#vise {
    display: none;
}

```

Media query

```

@media only screen and (max-width: 1244px) {
    .isti img {
        max-height: 150px;
    }
}
@media only screen and (max-width: 1115px) {
    #thumb a {
        bottom: 5%;
        left: 34%;
    }
}
@media only screen and (max-width: 969px) {
    #text {
        width: 90%;
        padding: 20px;
    }
    #thumb a {
        bottom: 10%;
        left: 32%;
    }
    #thumb h1 {

```

```

    font-size: 20px;
}

#oatoru img {
    width: 200px;
    margin-right: 35%;
    height: auto;
}

footer {
    font-size: 14px;
}

#vreme {
    display: none;
}
}

@media only screen and (max-width: 768px) {
    * {
        font-size: 14px;
    }
    #header {
        height: 70px;
    }
    #header a {
        font-size: 16px;
    }
    #header img {
        height: 100%;
        width: auto;
    }
    .isti {
        display: inline-block;
    }
    .isti img {
        width: 30%;
        margin-left: 1%;
        display: block;
    }
    #thumb {
        display: none;
    }
    form {
        width: 100%;
    }
    #oatoru img {
        width: 200px;
    }
}

```

```
    height: auto;
  }
  #dokumentacija {
    font-size: 14px;
  }
}
```

## JavaScript

```
window.onload = function() {
  //ime
  var ime = document.getElementById("ime");
  ime.style.border = "1px solid red";

  ime.addEventListener("input", zaime);

  //prezime
  var prezime = document.getElementById("prezime");
  prezime.style.border = "1px solid red";

  prezime.addEventListener("input", zaprezime);

  //GRADOVI
  var grad = this.document.getElementById("grad");
  grad.style.border = "1px solid red";

  grad.addEventListener("change", zagrado);

  //gradovi
  var gradovi = [
    "Beograd",
    "Niš",
    "Novi Sad",
    "Zrenjanin",
    "Pančevo",
    "Kragujevac",
    "Kraljevo",
    "Vršac",
    "Jagodina"
  ];
};
```



```

var ispisGradova = `

```

```

var jeloRecept = [
  "<li>500g brašna</li><li>250 ml mleka</li><li>100 ml ulja</li><li>2 jaja</li><li>1/2 kašičice soli</li><li>5 kašičica šećera</li>",
  "<li>200ml vode</li><li>1 kašika masti</li><li>1 kašičica šećera</li><li>1 kašičica soli</li><li>450g brašna</li><li>10g svežeg kvasac</li><li>300g sira</li>"
,
  "<li>600g telećeg mesa</li><li>1 glavica luka</li><li>2-3 kašike ulja</li><li>2 krompira</li><li>2 kašike brašna</li><li>2 žumanca</li><li>200ml kisele pavlake</li>",
  "<li>500g svinjskog mesa</li><li>3 glavica luka</li><li>1 kašika masti</li><li>2 kašičice soli</li><li>1 kašičica bibera</li><li>2 kašike brašna</li><li>1 kašičica aleve paprike</li>",
  "<li>10 jaja</li><li>400g šećera</li><li>200g čokolade</li><li>500g maslaca</li>",
  "<li>100g rendane jabuke</li><li>50g rendanog celera</li><li>prstohvat soli</li><li>prstohvat bibera</li><li>1 kašičica limuna</li><li>1 kašičica ulja</li><li>1 šaka matovilca</li>"
];
var jeloTekst = [
  "Uzeti u 250 ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati mu kašiku šećera, pa ostaviti da naraste 15-ak minuta. U brašno dodati nadošli kvasac, jaja, ulje, šećer i so. Umesti glatko testo. Možete ga mešati dodacima za testo uz pomoć miksera. Sjedinjeno testo mesiti i još malo na malo pobrašnjanoj podlozi.<br>Testo podeliti na dva dela (dve jufke), prekriti krpom i ostaviti 45 minuta da naraste.<br>Jufke istanjiti što više može, pa celu površinu testa obilno namazati džemom. Urolati i ređati u podmazan pleh. Rolate premazati žumancem u koji se stavi nekoliko kapi ulja. Peći oko 45 minuta na temperaturi od 200 stepeni.<br>Gotovu štrudlu vrlo malo poprskati vodom, prekriti i ostaviti da se malo ohladi. Rolate posipati prah šećerom i poslužiti tople.",
  "Uzeti tepsiju br 28 može i 30 podmazati uljem i odgore posipati susam. Zatim staviti oblikovano testo u tepsiju preko susama blago rukama pretisnuti i pokriti da naraste oko 30-ak minuta.<br>Kada je testo naraslo rukama fino rastanjiti u tepsiju. Potom prste umakati u ulje i praviti krugove tj. udubljenja prstima.<br>Zatim udubljenja popuniti nadevom<br>Potom premazom premazati stranice bez nadeva.<br>I peći na 200 stepeni oko 30-ak minuta. Prijatno!!!",
  "Iseckati sitno luk. U dublji lonac sipati ulje, zagrijati ga, pa na njemu izdinstati sitno seckani luk. Dodati meso seckano na kockice, promešati i ostaviti da se malo dinsti. Sipati 2 l vode. Staviti biber u zrnju, lovorov list, na kockice seckanu šargarepu i krompir, smanjiti temperaturu, posoliti, poklopiti i kuvati sve dok povrće i meso ne omeknu.<br>U posebnom lončetu izmešati brašno, alevu papriku i malo vode, tako da nema grudvica, pa to dodati u čorbu.<br>Opet kuvati dok ne provri. 2 žumanca viljuškom umutiti i dodati kiselu pavlaku, pa dobro sve promešati. Vrijuću čorbu skloniti sa ringle, pa je polako kutlačom sipati u smesu

```

od žumanaca i pavlake stalno mešajući viljuškom. Sipati dve-tri kutlače. Dobro promešati, pa opet jednom po jednom kutlačom vraćati smesu u lonac. Polako promešati i poklopiti.",

"U šerpu staviti mast, pa dodati crni luk da se dobro izdinsta, dodati so i po potrebi dodavati vode. Kada luk bude dobro upržen, dodati meso isečeno na kocke i naliti vode, toliko da može lepo da se krčka.<br>U toku kuvanja po potrebi do-livati vodu. Kada meso bude kuvano, dodati zašine. U posebnu posudu dodati brašno, alevu papriku i 1,5 dl vode, dobro umutiti da nema grudvica i sipati u gulaš. O staviti da se kuva još 5 minuta i skloniti sa šporeta. Prijatno! :)",

"Penasto umutiti belanca, lagano dodavati šećer i jedno po jedno žumance. Kad a je masa penasta, dodati joj jednu po jednu kašiku brašna, uz neprestano mešanje. Od ove mase peći deset kora u posebnom plehu za doboš tortu.<br>U međuvremenu, ulupati cela jaja sa šećerom u prahu i kuvati na pari. Kada krem počne da se zgušnjava, dodavati omekšalu čokoladu i kuvati još kratko vreme na pari. Ostaviti da se ohladi. Maslac penasto umutiti i dodavati mu jednu po jednu kašiku ohlađenog krema. Ovim nadevom premazati svaku koru i ređati ih jednu na drugu.<br>Gornju k-oru preliti ušpinovanim šećerom zlatnožute boje, pa kada se glazura učvrsti, vrel-im nožem seći na reznjeve.",

"Izmešajte rendanu jabuku i celer, dodajte so, biber, ulje i limunov sok, pro-mešajte, pa dodajte matilovac. Salatu pripremaajte neposredno pre upotrebe.<br>Sa-latu možete pripremati od čistog matovilca uz dodatak ulja, soli i sirćeta ili li-munovog soka, ali ga možete iskombinovati i sa drugim sastojcima. Matovilac je la-gan, tako da jedna šaka nema više od 10-tak grama. Moja mama kaže da ga je kupovala kada smo bile male, a ne može da se s-eti kako su ga bake zvale. Inače, tada ova salata nije bila skupa kao sada ;)."

```
];
var recepti = document.getElementById("recepti");
function mediaquery(x) {
  if (x.matches) {
    header.innerHTML = "";
    for (let br = 0; br < linkoviLevo.length; br++) {
      header.innerHTML +=
        "<a href='" + linkovi[br] + "'" + linkoviLevo[br] + "</a>";
    }
    for (let br = 0; br < linkoviDesno.length; br++) {
      header.innerHTML +=
        "<a href='" + linkovi[br + 2] + "'" + linkoviDesno[br] + "</a>";
    }
    recepti.innerHTML = "<h3>Recepti</h3>";
    for (let i = 0; i < jeloRecept.length; i += 2) {
      //LEVO

      recepti.innerHTML +=
        "<div class='novi'><h4 class='naslovi'>" +
        jeloNaslov[i] +
```

```

        "</h4><ul class='recepti'>" +
        jeloRecept[i] +
        "</ul><p class='tekstovi'>" +
        jeloTekst[i] +
        "</p><a width='60%' data-magnify='gallery' data-caption='" +
        jeloNaslov[i] +
        "' href='img/" +
        jeloSlika[i] +
        "'><img width='50%' src='img/" +
        jeloSlika[i] +
        "' alt='" +
        jeloNaslov[i] +
        "'></a> </div>";
    //DESN0
    if (i == jeloRecept.length - 1) break;
    recepti.innerHTML +=
        "<div class='novi boja'><h4 class='naslovi'>" +
        jeloNaslov[i + 1] +
        "</h4><ul class='recepti'>" +
        jeloRecept[i + 1] +
        "</ul><p class='tekstovi'>" +
        jeloTekst[i + 1] +
        "</p><a width='60%' data-magnify='gallery' data-caption='" +
        jeloNaslov[i + 1] +
        "' href='img/" +
        jeloSlika[i + 1] +
        "'><img width='50%' src='img/" +
        jeloSlika[i + 1] +
        "' alt='" +
        jeloNaslov[i + 1] +
        "'></a> </div>";
    }
} else {
    header.innerHTML = "";
    for (let br = 0; br < linkoviLevo.length; br++) {
        header.innerHTML +=
            "<a href='" + linkovi[br] + "'>" + linkoviLevo[br] + "</a>";
    }
    header.innerHTML += "<img src='img/logo.png' alt='logo' />";
    for (let br = 0; br < linkoviDesno.length; br++) {
        header.innerHTML +=
            "<a href='" + linkovi[br + 2] + "'>" + linkoviDesno[br] + "</a>";
    }
    recepti.innerHTML = "";
    for (let i = 0; i < jeloRecept.length; i += 2) {

```

```

//LEVO
recepti.innerHTML +=
    "<div class='isti'><a data-magnify='gallery' data-caption='" +
    jeloNaslov[i] +
    "' href='img/" +
    jeloSlika[i] +
    "'><img class='left' src='img/" +
    jeloSlika[i] +
    "' alt='" +
    jeloNaslov +
    "' /></a><div class='right desnitekst'><h4>" +
    jeloNaslov[i] +
    "</h4><ul class='left sastojci'>" +
    jeloRecept[i] +
    "</ul><div class='tekstovi right'><p>" +
    jeloTekst[i] +
    "</p></div><div class='cleaner'></div></div><div class='cleaner'></div>
</div>";

//DESNO
if (i == jeloRecept.length - 1) break;
recepti.innerHTML +=
    "<div class='isti boja'><div class='left levitekst'><h4>" +
    jeloNaslov[i + 1] +
    "</h4><ul class='left sastojci'>" +
    jeloRecept[i + 1] +
    "</ul><div class='tekstovi right'><p>" +
    jeloTekst[i + 1] +
    "</p></div> <div class='cleaner'></div> </div><a data-
magnify='gallery' data-caption='" +
    jeloNaslov[i + 1] +
    "' href='img/" +
    jeloSlika[i + 1] +
    "'><img class='right' src='img/" +
    jeloSlika[i + 1] +
    "' alt='" +
    jeloNaslov[i + 1] +
    "' /> </a><div class='cleaner'></div></div>";
    }
}
}

var z = window.matchMedia("(max-width: 768px)");
mediaquery(z);
z.addListener(mediaquery);
//DINAMICKI FOOTER IKONICE

```

```

var mreze = document.getElementById("mreze");
var ikoniceLinkovi = [
    "sitemap.xml",
    "rss.xml",
    "https://www.facebook.com/",
    "https://www.instagram.com/",
    "https://twitter.com/login",
    "https://web.whatsapp.com/"
];
var ikoniceTitlovi = [
    "Sitemap",
    "RSS",
    "Facebook",
    "Instagram",
    "Twitter",
    "Whatsapp"
];
var ikoniceKlase = [
    "fas fa-sitemap",
    "fas fa-rss",
    "fab fa-facebook-f",
    "fab fa-instagram",
    "fab fa-twitter",
    "fab fa-whatsapp"
];
for (let b = 0; b < ikoniceKlase.length; b++) {
    mreze.innerHTML +=
        "<a href='" +
        ikoniceLinkovi[b] +
        "'title='" +
        ikoniceTitlovi[b] +
        "'target='_blank'class='" +
        ikoniceKlase[b] +
        "'>";
}
setInterval(Slider, 2000);
};
//SLAJDER
var slajderSlike = ["thumb.jpg", "thumb1.jpg", "thumb2.jpg"];
var brojac = 0;
var slajder = document.getElementById("thumb");
function Slider() {
    if (brojac === slajderSlike.length) {
        brojac = 0;
    }
}

```

```

    slajder.style.backgroundImage =
        "linear-
gradient(rgba(252, 191, 73, 0.3),rgba(252, 191, 73, 0.3)),url('img/" +
        slajderSlike[brojac] +
        "')";
    brojac++;
}
// GRESKE
var gime = true;
var gprezime = true;
var ggrad = true;
var gemail = true;
var gbroj = true;
var gporuka = true;

function zaime() {
    var regExpIme = /^[A-z]{3,12}$/;
    var x = document.getElementById("greskaime");
    if (regExpIme.test(ime.value)) {
        ime.style.border = "1px solid green";
        x.textContent = "";
        gime = false;
    } else {
        ime.style.border = "1px solid red";
        x.textContent = "* Ime mora da ima bar 3 slova";
        gime = true;
    }
}

function zaprezime() {
    var regExpPrezime = /^[A-zćČđĐšŠžŽčČ]{3,15}$/;
    var x = document.getElementById("greskaprezime");
    if (regExpPrezime.test(prezime.value)) {
        prezime.style.border = "1px solid green";
        x.textContent = "";
        gprezime = false;
    } else {
        prezime.style.border = "1px solid red";
        x.textContent = "* Prezime mora da ima bar 3 slova";
        gprezime = true;
    }
}

function zaemail() {
    var x = document.getElementById("greskaemail");

```

```

    var regExpEmail = /^(([^<>()\[\]\\\.,;:\s@"]+(\.[^<>()\[\]\\\.,;:\s@"]+)*)(("[.+"
)@((\[[0-9]{1,3}\.[0-9]{1,3}\.[0-9]{1,3}\.[0-9]{1,3}\)|((([a-zA-Z\-0-9]+\.)+[a-
zA-Z]{2,})))$)/;
    if (regExpEmail.test(email.value)) {
        email.style.border = "1px solid green";
        x.textContent = "";
        gemail = false;
    } else {
        email.style.border = "1px solid red";
        x.textContent = "* Unesite validan email";
        gemail = true;
    }
}
function zabroj() {
    var x = document.getElementById("greskabroj");
    var regExpBroj = /^06[0-9]\/[0-9]{4}\-[0-9]{3,4}$/;
    if (regExpBroj.test(broj.value)) {
        broj.style.border = "1px solid green";
        x.textContent = "";
        gbroj = false;
    } else {
        broj.style.border = "1px solid red";
        x.textContent = "* Morate uneti validan format broja";
        gbroj = true;
    }
}
function zagrad() {
    var x = document.getElementById("greskagrad");
    if (grad.value == 0) {
        grad.style.border = "1px solid red";
        x.textContent = "* Morate izabrati grad";
        ggrad = true;
    } else {
        grad.style.border = "1px solid green";
        x.textContent = "";
        ggrad = false;
    }
}
function zaporuku() {
    var x = document.getElementById("greskaporuka");
    if (poruka.value == "") {
        poruka.style.border = "1px solid red";
        x.textContent = "* Ne smete ostaviti praznu poruku";
        gporuka = true;
    } else {

```



```

        poruka.style.border = "1px solid green";
        x.textContent = "";
        gporuka = false;
    }
}
function zadugme() {
    var x = document.getElementById("uspesno");
    var f = document.getElementById("forma");
    if (
        gime == false &&
        gprezime == false &&
        ggrad == false &&
        gemail == false &&
        gbroj == false &&
        gporuka == false
    ) {
        x.style.color = "green";
        x.textContent = "Uspešno ste poslali poruku!";
        f.reset();
        gime = true;
        gprezime = true;
        ggrad = true;
        gemail = true;
        gbroj = true;
        gporuka = true;
    } else {
        x.style.color = "red";
        x.textContent = "Unesite sve podatke!";
    }
}
$(document).ready(function() {
    $('[data-magnify=gallery]').magnify();
    $("#prikazivise").on("click", function() {
        $("#vise").slideToggle();
    });
    var datum = new Date();
    function updateTime() {
        datum = new Date(datum.getTime() + 1000);
        var dan = datum.getDay();
        if (dan < 10) {
            dan = "0" + dan;
        }
        var mesec = datum.getMonth() + 1;
        if (mesec < 10) {
            mesec = "0" + mesec;
        }
    }
    updateTime();
    setInterval(updateTime, 1000);
});

```

```

    }
    var sat = datum.getHours();
    if (sat < 10) {
        sat = "0" + sat;
    }
    var minut = datum.getMinutes();
    if (minut < 10) {
        minut = "0" + minut;
    }
    var sekund = datum.getSeconds();
    if (sekund < 10) {
        sekund = "0" + sekund;
    }

    $("#vreme").html(
        "<b>" +
        dan +
        "/" +
        mesec +
        "/" +
        datum.getFullYear() +
        " " +
        sat +
        ":" +
        minut +
        ":" +
        sekund +
        "</b>"
    );
}
setInterval(updateTime, 1000);
//NA VRH STRELICA
$("#vrh").on("click", function() {
    $(document).scrollTop($(document).scrollTop() + " px");
});
});

```