|  |  |
| --- | --- |
| **http://collegetsaritsyno.mskobr.ru/images/cms/thumbs/1f1204c38f5d7f50f0ab6bcf597ef97666ee60e8/1417097107ip_novyj_prozrachnyj_png_250_135.png** | **ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ**  **«МОСКОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ, ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ «ЦАРИЦЫНО»** |

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

**Разработка веб-сайта кулинарных рецептов**

ОУП.05 Информатика (углубленный уровень, профильный)

09.02.06 Сетевое и системное администрирование

Студент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ᅠᅠБеляков Тимофей Андреевичᅠᅠᅠ**

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

Оценка выполнения и защиты работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ᅠᅠ**Ларионов Дмитрий Ильич\_**ᅠᅠ**

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

Москва, 2024

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  На заседании кафедры  информационных технологий  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.  Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.М. Смирнов | **Утверждаю**  Руководитель  учебно-методического отдела  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г. Зубкова |

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОЕКТ

студента группы 23СА1-1 Белякова Тимофея Андреевича

(фамилия, имя, отчество)

Тема проекта: Разработка веб-сайта кулинарных рецептов

Срок сдачи: «20» апреля 2024 г.

Руководитель: Ларионов Дмитрий Ильич

(фамилия, имя, отчество)

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  На заседании кафедры  информационных технологий  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.  Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.М. Смирнов | **Утверждаю**  Руководитель  учебно-методического отдела  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г. Зубкова |

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

выполнения проекта

студентом группы 23СА1-1 **ᅠᅠᅠ\_\_Беляковым Тимофеем Андреевичемᅠᅠᅠᅠᅠ**

(фамилия, имя, отчество)

Тема проекта: Разработка веб-сайта кулинарных рецептов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание этапов работы | Срок выполнения | Планируемый объем, % | Отметка о выполнении |
| 1 | Введение | 10.03.2024 | 5 |  |
| 2 | Обоснование выбора технологии и программных средств | 20.03.2024 |  |  |
| 3 | Проектирование веб-сайта | 01.04.2024 |  |  |
| 4 | Тестирование | 02.04.2024 |  |  |
| 5 | Выводы по результатам тестирования | 15.04.2024 | 10 |  |

Студент ᅠᅠБеляков Т.А.ᅠᅠᅠ

Руководитель ᅠᅠЛарионов Д.И.ᅠᅠᅠ

1. Исходные данные:

Разрабатываемый веб-сайт предназначено для рассмотра и повторения кулинарных рецептов

Веб-сайт должен:

1. Выводить все изображения
2. Отображать информацию о добавленных рецептах
3. Переходить на другие страницы по требованию пользователя
4. Корректно работать
5. Привлекать посетителей
6. Выдерживать большие нагрузки

**2. Содержание задания:**

1. Раздел обоснования выбора технологии и программных средств

* Анализ рынка
* Сравнение языков веб-разработки
* Сравнение различных сред разработки

1. Проектирование веб-сатйа

– Создание структуры сайта

– Создание макета

1. Тестирование
2. Выводы по результатам тестирования

**3. Отчетный материал:**

1. пояснительная записка;
2. листинги исходного-кода страниц;
3. мультимедийная презентация;

Дата составления технического задания: «06» марта 2023 г.

Студент \_\_Беляков Т.А. \_\_

Руководитель \_\_ Ларионов Д.И.\_\_

Оглавление

[Введение 6](#_Toc164243948)

[1. Раздел обоснования выбора технологии и программных средств 7](#_Toc164243949)

[1.1 Анализ рынка 7](#_Toc164243950)

[1.2 Сравнение языков веб-разработки 7](#_Toc164243951)

[1.3 Сравнение различных сред разработки 7](#_Toc164243952)

[2. Раздел проектирования веб-сайта 8](#_Toc164243953)

[2.1 Создание структуры сайта 8](#_Toc164243954)

[2.2 Создание макета 8](#_Toc164243955)

[3. Раздел описания веб-сайта 9](#_Toc164243956)

[3.1 Алгоритм работы 9](#_Toc164243957)

[3.2 Разработка кода веб-сайта 9](#_Toc164243958)

[4. Раздел тестирования веб-сайта 10](#_Toc164243959)

[4.1 Тестирование 10](#_Toc164243960)

[4.2 Выводы по результатам тестирования 10](#_Toc164243961)

[Заключение 11](#_Toc164243962)

[Список литературы 12](#_Toc164243963)

[Приложение 13](#_Toc164243964)

# ВВЕДЕНИЕ

Сайт, разрабатываемый мною, является довольно актуальным по причине того, что в современном мире люди стали отказываться от традиционных носителей информации, а также в связи с внедрением интернета в повседневную жизнь у людей пропала необходимость в использовании бумажных носителей, в связи с чем мною было принято решение создать современный и актуальный сайт с кулинарными рецептами, на котором пользователям будет интуитивно понятен интерфейс и веб-сайт будет прост в использовании и навигации.

Таким образом, целью индивидуального проекта является создание удобной и стабильной платформы для демонстрации и возможности приготовления пользователям блюд из наших рецептов.

Исходя из цели, в рамках курсового проекта необходимо реализовать следующие задачи:

1. Создать удобную понятную структуру для взаимодействия с ассортиментом
2. Реализовать возможность просмотра рецептов
3. Создать рабочий сайт, который может использоваться официально

# 1 РАЗДЕЛ ОБОСНОВАНИЯ ВЫБОРА ТЕХНОЛОГИИ И ПРОГРАММНЫХ СРЕДСТВ

# Анализ рынка

Allrecipes - это популярный кулинарный сайт, где пользователи могут находить и делиться рецептами. Пплюсы и минусы этого сайта:

Плюсы:

1. Общедоступность: Allrecipes предоставляет возможность пользователям со всего мира делиться своими рецептами, что означает большой выбор блюд из различных кухонь.

2. Отзывы и оценки: каждый рецепт снабжен отзывами и оценками от других пользователей, что помогает определить, насколько успешно блюдо получится и как его можно улучшить.

3. Персонализация: сайт предлагает функции персонализации, позволяющие пользователям сохранять любимые рецепты, создавать списки покупок и получать персональные рекомендации.

4. Видеоуроки: помимо рецептов, на сайте есть видеоуроки, которые помогают визуально показать процесс приготовления блюд.

Минусы:

1. Реклама: как и на многих других сайтах, на Allrecipes присутствует реклама, которая иногда может быть навязчивой.

2. Интерфейс: некоторые пользователи могут считать интерфейс сайта несколько запутанным из-за большого количества информации.

Food Network - популярный сайт, связанный с одноименным телеканалом о кулинарии. Вот некоторые плюсы и минусы этого сайта:

Плюсы:

1. Видеоуроки: помимо рецептов, на сайте есть видеоуроки, которые помогут вам шаг за шагом приготовить блюда.

2. Статьи и советы: Food Network предлагает также статьи о кулинарии, советы по приготовлению и другую полезную информацию.

Минусы:

1. Реклама: как и на многих других сайтах, на Food Network присутствует реклама, которая иногда может быть навязчивой.

В разрабатываем же сайте было учтено почти всё, что перечислено выше.

# 1.2 Сравнение языков веб-разработки­­­­­

HTML - это язык разметки гипертекстовых документов. Он нужен, чтобы отображать в браузере специальным образом отформатированный документ с множеством вложенных элементов: заголовками, абзацами, списками, гиперссылками, медиаисточниками, расположением изображений, видео и аудио.

Достоинства:

* Его легко освоить.
* Каждый браузер поддерживает язык HTML.
* HTML имеет небольшой вес и быстро загружается.
* Хранение больших файлов разрешено благодаря функции кэша приложений.
* HTML содержит множество тегов и атрибутов, которые могут сократить вашу строку кода.

Недостатки:

* Создание структуры HTML-документов становится трудным для понимания.
* Ошибки могут быть дорогостоящими.
* Это отнимает много времени, так как время, затрачиваемое на поддержание цветовой схемы страницы и создание списков, таблиц и форм.
* Если нам нужно записать длинный код для создания веб-страницы, то это создает некоторую сложность.
* Нам нужно написать много кода только для создания простой веб-страницы.

CSS — это язык описания внешнего вида документа, то есть он отвечает за то, как выглядят веб-страницы: цвет фона и декоративных элементов, размер и стиль шрифтов. Термин расшифровывается как Cascading Style Sheets (каскадные таблицы стилей). CSS взаимодействует с другим языком разметки — HTML, который отвечает за размещение элементов на странице. CSS, проще говоря, для сайта — это дизайн-проект, который помогает увидеть более детальную планировку с цветом стен, мебелью и декором.

Достоинства:

* Главное преимущество CSS заключается в том, что стиль последовательно применяется на различных сайтах. Одна инструкция может управлять несколькими областями, что выгодно.
* Каскадная таблица не только упрощает разработку веб-сайта, но и упрощает обслуживание, поскольку изменение одной строки кода влияет на весь веб-сайт и время обслуживания.
* Он менее сложный, поэтому затраты усилий значительно сокращаются.
* Это помогает формировать спонтанные и последовательные изменения.
* Изменения CSS удобны для устройств. Поскольку люди используют различные интеллектуальные устройства для доступа к веб-сайтам через Интернет, существует потребность в адаптивном веб-дизайне.
* Он позволяет изменять позиционирование. Он помогает нам определять изменения в расположении веб-элементов, которые присутствуют на странице.
* Пользователю легко настроить онлайн-страницу

Недостатки:

* CSS то, что работает в одном браузере, не всегда может работать в другом. Веб-разработчикам необходимо протестировать совместимость, запустив программу в нескольких браузерах.
* После внесения изменений нам необходимо подтвердить совместимость, если они появятся. Подобное изменение затрагивает все браузеры.
* Различные уровни CSS часто довольно запутанны.
* Совместимость с браузерами (некоторые таблицы стилей поддерживаются, а некоторые нет).
* При использовании CSS могут возникать межбраузерные проблемы.

# 1.3 Сравнение различных сред разработки

Visual Studio - Популярная мультиязычная среда от Microsoft. Отличается гибкой настройкой под конкретные задачи, содержит инструменты для написания кода под множество платформ и направлений. Доступна для Windows, macOS, Linux.

Достоинства:

* Производительность
* Доступны подсказки кода

Недостатки:

* Требует мощное железо

Visual Studio Code - Популярная мультиязычная среда от Microsoft. Отличается гибкой настройкой под конкретные задачи, содержит инструменты для написания кода под множество платформ и направлений. Доступна для Windows, macOS, Linux.

Достоинства:

* Производительность
* Доступны подсказки кода

Недостатки:

* Требует мощное железо

Sublime Text - Популярная мультиязычная среда от Microsoft. Отличается гибкой настройкой под конкретные задачи, содержит инструменты для написания кода под множество платформ и направлений. Доступна для Windows, macOS, Linux.

Достоинства:

* Производительность
* Доступны подсказки кода

Недостатки:

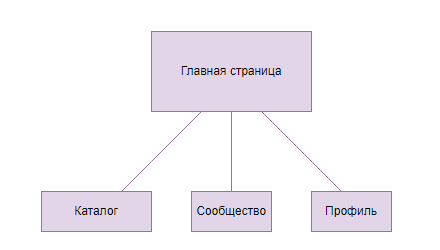
* Требует мощное железо

На основании данных редакторов кода было принято решении разрабатывать страницы при помощи Sublime Text, так как имеет высокую производительность

Я выбрал Sublime Text как редактор своего кода, так как мне он показался удобным. Самым главным достоинством Sublime Text я считаю возможность использования различных плагинов, упрощающих работу в редакторе и выполнения микро-команд, которые дописывают за пользователя теги, расставляют правильный синтаксис. Это в свою очередь экономит немало времени и позволяет не выполнять каждый раз рутинные действия. Минусов особо много я не приведу, так как меня все устраивает, но Sublime Text не всегда извещает об ошибках в синтаксисе. Возможность использования быстрых команд заполнения в Sublime Text и достаточно приятный интерфейс повлияли на выбор данного редактора.

# 2 РАЗДЕЛ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ВЕБ-САЙТА

# 2.1 Создание структуры сайта



# 2.2 Создание макета



# 

# 3 РАЗДЕЛ ОПИСАНИЯ ВЕБ-САЙТА

# 3.1 Алгоритм работы

В данном разделе поместить блок-схему алгоритма работы сайта (загрузка главной страницы, переход по ссылкам, какие-либо процессы, например: авторизацию, регистрацию и т.д.

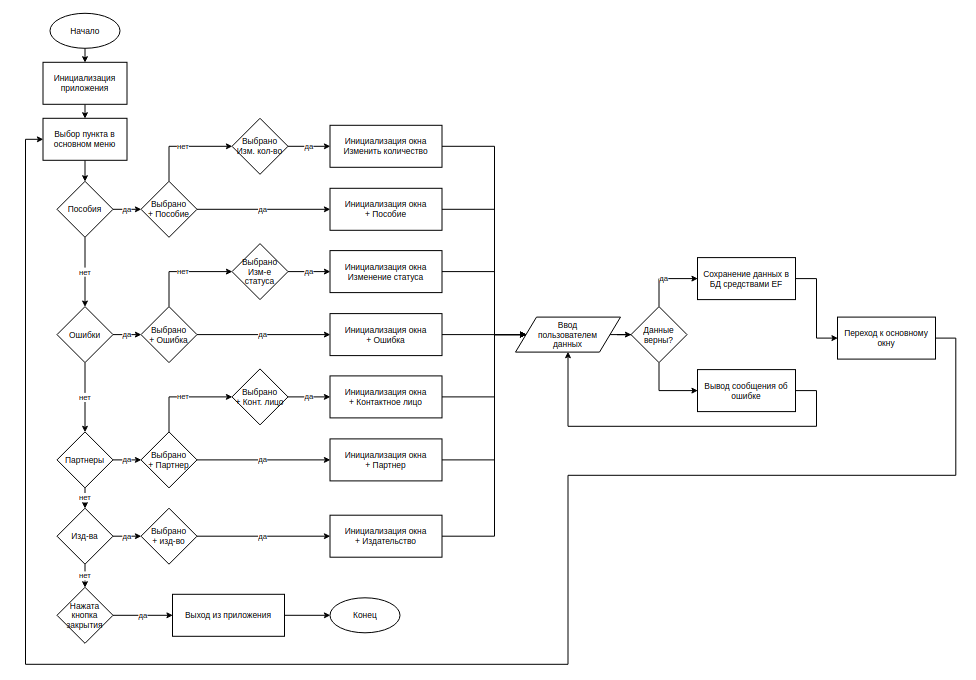


Рисунок 3.1.1. Пример блок-схемы

# 3.2 Разработка кода веб-сайта

“Главная страница” – предназначена для ознакомления с нашими поварами и для навигации по сайту.

“Профиль” – предназначен для авторизации на сайте.

“Сообщество” – предназначено для перехода в чат с читателями рецептов на сайте.

“Каталог” – предназначен для выбора нужного пользователю блюда.

# 4 РАЗДЕЛ ТЕСТИРОВАНИЯ ВЕБ-САЙТА

# 4.1 Тестирование

Далее представлены тест-кейсы, т.е. моделируемые ситуации, пройденные в процессе тестирования обозначены входные данные, ожидаемый результат и фактический результат теста. Качество разработки веб-сайта определяется количеством успешно пройденных тестов.

Все приведенные тест-кейсы (таблицы 4.1.1. - 4.1.6.) проводились на основе разработанного клиентского приложения

Таблица 4.1.1 Пример Test-case №1

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Test-case №1 |
| Объект тестирования | Главная страница |
| Краткое описание | Вход на главную страницу |
| Входные данные | URL-адрес страницы |
| Ожидаемый результат | Успешное отображение страницы |
| Фактический результат | Успешное отображение страницы |
| Результат тестирования | Успешно |

Таблица 4.1.2 Пример Test-case №2

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Test-case №2 |
| Объект тестирования | Страница авторизации |
| Краткое описание | Вход на сайт из профиля |
| Входные данные | Пустой логин, пустой пароль |
| Ожидаемый результат | Ошибка перехода на главную страницу |
| Фактический результат | Ошибка перехода на главную страницу |
| Результат тестирования | Успешно |

Таблица 4.1.3 Пример Test-case №3

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Test-case №3 |
| Объект тестирования | Страница авторизации |
| Краткое описание | Тест страницы с частичным указанием данных |
| Входные данные | Заполненный логин, пустой пароль |
| Ожидаемый результат | Ошибка перехода на главную страницу |
| Фактический результат | Ошибка перехода на главную страницу |
| Результат тестирования | Успешно |

Таблица 4.1.4 Пример Test-case №4

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Test-case №4 |
| Объект тестирования | Страница авторизации |
| Краткое описание | Тест страницы с частичным указанием данных |
| Входные данные | Пустой логин, заполненный пароль |
| Ожидаемый результат | Ошибка перехода на главную страницу |
| Фактический результат | Ошибка перехода на главную страницу |
| Результат тестирования | Успешно |

Таблица 4.1.5 Пример Test-case №5

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Test-case №5 |
| Объект тестирования | Страница авторизации |
| Краткое описание | Тест страницы с полным указанием данных |
| Входные данные | Заполненный логин, заполненный пароль |
| Ожидаемый результат | Успешный переход на главную страницу |
| Фактический результат | Успешный переход на главную страницу |
| Результат тестирования | Успешно |

Таблица 4.1.6 Пример Test-case №6

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Test-case №6 |
| Объект тестирования | Сообщество |
| Краткое описание | Переход в чат с пользователями сайта |
| Входные данные | URL-адрес чата |
| Ожидаемый результат | Успешное отображение чата |
| Фактический результат | Успешное отображение чата |
| Результат тестирования | Успешно |

Таблица 4.1.7 Пример Test-case №7

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Test-case №7 |
| Объект тестирования | Каталог |
| Краткое описание | Переход на страницу с выбором каталога блюд |
| Входные данные | URL-адрес |
| Ожидаемый результат | Успешное отображение каталога блюд |
| Фактический результат | Успешное отображение каталога блюд |
| Результат тестирования | Успешно |

# 4.2 Выводы по результатам тестирования

Все тест-кейсы были пройдены успешно: фактический результат соответствует ожидаемому. Таким образом, реализованный веб-сайт может быть загружен на хостинг и выпущен в работу.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном проекте был реализован веб-сайт для кулинарных рецептов. Реализация проекта проходила в несколько этапов. При реализации проекта были проведены следующие действия:

1. Выбор программы для написания кода.
2. Была выбрана программа Sublime Text.
3. Проектирование веб-сайта.
4. Тестирование.

Разработанный веб-сайт отвечает всем требованиям, которые были выдвинуты при постановке задачи и может использоваться как общедоступный интернет-ресурс.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

**Книга с указанием одного, двух или трех авторов**

1. Алексеев А.. Введение в Web-дизайн. Учебное пособие. — М.: ДМК Пресс, 2019. — 184 c.
2. Гарретт Д. Веб-дизайн. Элементы опыта взаимодействия / Д. Гарретт. — СПб.: Символ-плюс, 2015. — 192 c.
3. Гарретт Джесс. Веб-дизайн. Элементы опыта взаимодействия. — М.: Символ-Плюс, 2020. — 285 c.
4. Дакетт Д. HTML и CSS. Разработка и дизайн веб-сайтов. — М.: Эксмо, 2019. — 480 c.
5. Диков А. В. Клиентские технологии веб-дизайна. HTML5 и CSS3. Учебное пособие. — М.: Лань, 2019. — 188 c.
6. Дэвид Макфарланд. Новая большая книга CSS. — М.: Питер, 2018. — 720 c
7. Петроченков А., Новиков Е. Идеальный Landing Page. Создаем продающие веб-страницы. — СПб.: Питер, 2021 — 320 c. [https://www.piter.com/product/idealnyy-landing-page-sozdaem-prodayuschie-veb-stranitsy]
8. Дэвид Макфарланд. Новая большая книга CSS. — М.: Питер, 2018 — 720 c.[https://www.piter.com/product/novaya-bolshaya-kniga-css-2?ysclid=lp8rnopge3577944657]
9. Дэвид Макфарланд. Новая большая книга CSS. — М.: Питер, 2018 — 720 c.[https://www.piter.com/product/novaya-bolshaya-kniga-css-2?ysclid=lp8rnopge3577944657]
10. Нильсен Я. Веб-дизайн: книга Якоба Нильсена / Я. Нильсен. — М.: Символ,2020.—512c. [https://www.data4logic.net/bibl/lightAndColor/nilsen.pdf]

# Приложение

**Код страницы перекус.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="ru">**

**<head>**

**<meta charset="utf-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1">**

**<title>Кулинарные рецепты "Перекус"</title>**

**<link rel="stylesheet" type="text/css" href="css\style.css">**

**<link rel="stylesheet" type="text/css" href="fonts\stylesheet.css">**

**<link rel="icon" type="text/css" href="img\Сырники1.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<header class="header">**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1><a href="перекус.html" class="logo">Dominica's Eat</a></h1>**

**<p class="blin">Site created by Belyakov Timofey</p>**

**<a href="перекус.html"><img src="img\Сырники3.png" class="imagee"></a>**

**</header>**

**<div class="navigation">**

**<a href="katalog.html" class="imba">Каталог</a>**

**<a href="https://t.me/+2WG2AVVx82o5MDFi" class="imba">Сообщество</a>**

**<a href="автор.html" class="imba">Профиль</a>**

**</div>**

**<h1 class="shapka">НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ:</h1>**

**<table cellpadding="0" cellspacing="0">**

**<tr>**

**<td id="col"><img src="img/bebra.jpg" class="guys"></td>**

**<td id="col"><img src="img/брекотик.jpg" class="guys"></td>**

**<td id="col"><img src="img/месси.jpg" class="guys"></td>**

**</tr>**

**<tr>**

**<td id="col"><p class="pen">Виктор Петрович Баринов</p><p class="info">Первый обладатель звезды Мишлен в России.\*<br>Заслуженный повар Ямало-Ненецкого Автономного округа.</p></td>**

**<td id="col"><p class="pen">Альфредо Лингвини</p><p class="info">Специалист по "Рататуям"<br>Добился успеха благодаря крысе.</p></td>**

**<td id="col"><p class="pen">Константин Ивлев</p><p class="info">Известный шеф на телеканале "СТС"<br>Написатель книг по кулинарии.</p></td>**

**</tr>**

**</table>**

**<div class="end">**

**<h1>Ты можешь нам довериться!</h1>**

**</div>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</body>**

**</html>**

**Код страницы style.css**

**.logo{**

**display: block;**

**color: gold;**

**font-family: "Montserrat";**

**font-size: 40px;**

**text-decoration: none;**

**transition: transform 0.3s;**

**}**

**.logo:hover {**

**transform: scale(1.2);**

**}**

**.header {**

**padding: 4.00000001%; margin: 0;**

**text-align: center;**

**background: #8A2BE2;**

**color: white;**

**font-family: "Montserrat";**

**transition: transform 0.3s;**

**}**

**.imagee{**

**transition: transform 0.3s;**

**}**

**.imagee:hover {**

**transform: scale(1.1);**

**}**

**div p{**

**font-size: small;**

**}**

**body{**

**margin: 0;**

**background:#BA55D3;**

**}**

**.navigation a{**

**display: block;**

**float: left;**

**color: Gold;**

**text-decoration: none;**

**width: 15.15%;**

**text-align: center;**

**height: 50px;**

**font-size: 30px;**

**font-family: "Montserrat";**

**font-weight: 700;**

**padding: 0.4% 9.09%;**

**}**

**.imba{**

**transition: transform 0.6s;**

**}**

**.imba:hover{**

**transform: scale(1.4);**

**}**

**.navigation{**

**background-color: #8A2BE2;**

**overflow: hidden;**

**}**

**.navigation a:hover{**

**background-color: #FFD700;**

**color: #8A2BE2;**

**}**

**.shapka{**

**text-align: center;**

**font-family: "Montserrat";**

**padding: 5%;**

**color: Gold;**

**-webkit-text-stroke-width: 0.5px;**

**-webkit-text-stroke-color: black;**

**}**

**.about{**

**background: #008B8B;**

**}**

**.guys{**

**width: 81.49%;**

**border: 2px solid #FFFF00;**

**outline: 2px solid #FFFF00;**

**display: block;**

**padding: 10% 9.04%;**

**background: #8A2BE2;**

**text-align: center;**

**}**

**.pen{**

**text-align: center;**

**font-size: 40px;**

**color: gold;**

**padding: 0% 1%;**

**font-weight: 800;**

**}**

**.info{**

**text-align: center;**

**font-size: 21px;**

**color: gold;**

**padding: 0% 12%;**

**font-weight: 800;**

**color: whitesmoke;**

**}**

**.end{**

**margin-top: 40px;**

**width: 100%;**

**text-align: center;**

**float: left;**

**color: Gold;**

**font-size: 30px;**

**background-color: #8A2BE2;**

**}**

**#col {**

**width: 33.33333%;**

**}**

**.blin {**

**transition: transform 0.3s;**

**}**

**.blin:hover {**

**transform: scale(1.1);**

**}**

**table {**

**width: 100%;**

**}**

**Код страницы автор.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="ru">**

**<head>**

**<meta charset="utf-8">**

**<title>Вход и регистрация</title>**

**<link rel="stylesheet" type="text/css" href="css/styleAuth.css">**

**<link rel="icon" type="text/css" href="img/auth.png">**

**</head>**

**<body>**

**<div class="registration">**

**<form>**

**<h1>Вход</h1>**

**<div class="inbox" for="username">**

**<input type="username" placeholder="Логин" required>**

**</div>**

**<div class="inbox" for="password">**

**<input type="password" placeholder="Пароль" required>**

**</div>**

**<div class="rememb-forg">**

**<label><input type="checkbox"> Запомнить меня</label><a href="">Забыли пароль?</a>**

**</div>**

**<input type="button" value="Войти" onclick="login()" class="btn">**

**<div class="register-link">**

**<p>Ещё нет аккаунта? <a href="">Зарегистрируйтесь тут!</a></p>**

**</div>**

**</form>**

**</div>**

**<script>**

**function login(){**

**elem = document.getElementById('username');**

**username = elem.value;**

**elem2 = document.getElementById('password');**

**password = elem2.value;**

**elem.style.background = 'red';**

**elem2.style.background = 'red';**

**if (username == "admin" && password == "12345"){**

**alert("Нажмите ОК, чтобы перейти на страницу администратора");**

**window.open("admin.html", "\_self");**

**} else if (username == "user" && password == "0"){**

**alert("Нажмите ОК, чтобы перейти на страницу пользователя");**

**window.open("перекус.html", "\_self");**

**} else{**

**alert("Неправильный логин или пароль");**

**}**

**}**

**</script>**

**</body>**

**</html>**

**Код страницы katalog.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<link rel="icon" href="img/каталог.png">**

**<link rel="stylesheet" href="css\styleKatalog.css">**

**<title>Каталог</title>**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<h1 class="ron">Выберите нужное Вам блюдо:</h1>**

**<hr>**

**<table cellpadding="0" cellspacing="0">**

**<tr>**

**<td id="col"><a href="katalog\1ножка.html"><img src="katalog\img\ножка.jpg" alt="ножка" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\2буйабес.html"><img src="katalog\img\буйабес.jpg" alt="супчик" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\3aldente.html"><img src="katalog\img\овощи.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**</tr>**

**<tr>**

**<td id="col"><p class="p">Утиная ножка Конфи</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Суп Буйабес</p><p class="ang">Горячее блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Овощи Альденте</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**</tr>**

**</table>**

**<table cellpadding="0" cellspacing="0">**

**<tr>**

**<td id="col"><a href="katalog\4luk.html"><img src="katalog\img\суп.jpg" alt="aspdmk" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\5graten.html"><img src="katalog\img\гратендофинуа.png" alt="" class="nog"></a></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\6zhulien.html"><img src="katalog\img\жюльен.jpg" alt="" class="nog"></a></a></td>**

**</tr>**

**<tr>**

**<td id="col"><p class="p">Луковый суп</p><p class="ang">Горячее блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Гратен Дофинуа</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Классический жульен</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**</tr>**

**</table>**

**<table cellpadding="0" cellspacing="0">**

**<tr>**

**<td id="col"><a href="katalog\7gov.html"><img src="katalog\img\gov.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\8shok.html"><img src="katalog\img\gan.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\9maff.html"><img src="katalog\img\maff.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**</tr>**

**<tr>**

**<td id="col"><p class="p">Говядина по-бургундски</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Шоколадный капкейк с кремом ганаш</p><p class="ang">Десерт</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Маффины с голубикой и мускатным орехом</p><p class="ang">Десерт</p></td>**

**</tr>**

**</table>**

**<table cellpadding="0" cellspacing="0">**

**<tr>**

**<td id="col"><a href="katalog\10kord.html"><img src="katalog\img\kord.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\11krev.html"><img src="katalog\img\krev.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\12kish.html"><img src="katalog\img\kish.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**</tr>**

**<tr>**

**<td id="col"><p class="p">Кордон блю</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Креветки в сливочно-чесночном соусе</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Киш лорен</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**</tr>**

**</table>**

**<table cellpadding="0" cellspacing="0">**

**<tr>**

**<td id="col"><a href="katalog\13rat.html"><img src="katalog\img\рат.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\14gr.html"><img src="katalog\img\коктейль.png" alt="" class="nog"></a></td>**

**<td id="col"><a href="katalog\15glint.html"><img src="katalog\img\глинтвейн.jpg" alt="" class="nog"></a></td>**

**</tr>**

**<tr>**

**<td id="col"><p class="p">Рататуй</p><p class="ang">Второе блюдо</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Молочный коктейль</p> <p class="ang">Напитки</p></td>**

**<td id="col"><p class="p">Классический глинтвейн</p><p class="ang">Напитки</p></td>**

**</tr>**

**</table>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</body>**

**</html>**

**Код страницы styleAuth.css**

**body{**

**display: flex;**

**justify-content: center;**

**align-items: center;**

**min-height: 800px;**

**background: url(../img/зад.jpg) no-repeat;**

**background-size: 100%;**

**}**

**.registration{**

**/\* background: #444554; \*/**

**width: 420px;**

**border: 2px solid rgba(255, 255, 255, 0.1);**

**box-shadow: 0px 0px 10px rgba(0, 0, 0, 0.1);**

**color: #ffffff;**

**border-radius: 10px;**

**padding: 30px 40px;**

**backdrop-filter: blur(30px);**

**}**

**.registration h1{**

**font-size: 36px;**

**text-align: center;**

**}**

**.registration .inbox{**

**position: relative;**

**width: 100%;**

**height: 20px;**

**margin: 60px -15px;**

**}**

**.inbox input{**

**width: 100%;**

**height: 100%;**

**background: transparent;**

**outline: none;**

**border: 2px solid rgb(255, 255, 255, 0.2);**

**border-radius: 5px;**

**font-size: 20px;**

**color: #ffffff;**

**padding: 20px 15px 20px 20px;**

**}**

**.inbox input::placeholder{**

**color: #Ffffff;**

**}**

**.registration .rememb-forg{**

**display: flex;**

**justify-content: space-between;**

**font-size: 15px;**

**margin: 40px 5px 15px;**

**}**

**.rememb-forg label input{**

**color: #ffffff;**

**margin-right: 3px;**

**}**

**.rememb-forg a{**

**color: #ffffff;**

**text-decoration: none;**

**}**

**.rememb-forg a:hover{**

**text-decoration: underline;**

**color: #000;**

**}**

**.registration .btn{**

**width: 100%;**

**height: 50px;**

**background: #Ffffff;**

**border: none;**

**outline: none;**

**border-radius: 5px;**

**font-size: 20px;**

**font-weight: 450;**

**box-decoration-break: 0px 0px 10px rgba(0, 0, 0, 0.1);**

**cursor: pointer;**

**color: #444554;**

**}**

**.btn:hover{**

**color: #000;**

**}**

**.registration .register-link{**

**font-size: 15px;**

**text-align: center;**

**margin: 20px 0px 20px;**

**}**

**.register-link p a{**

**color: #ffffff;**

**text-decoration: none;**

**}**

**.register-link p a:hover{**

**text-decoration: underline;**

**color: #000;**

**}**

**Код страницы styleKatalog.css**

**body {**

**background-color: #8A2BE2;**

**}**

**.ron {**

**font-size: 60px;**

**color: gold;**

**}**

**.nog {**

**float: left;**

**height: 100%;**

**height: 300px;**

**border: 2px solid #FFFF00;**

**outline: 2px solid #FFFF00;**

**display: block;**

**padding: 0.9% 2.23%;**

**}**

**.by{**

**float: right;**

**width: 400px;**

**height: 200px;**

**}**

**.ba {**

**float: right;**

**width: 330px;**

**height: 230px;**

**}**

**.gora {**

**font-size: 100px;**

**color: gold;**

**text-align: center;**

**}**

**.gorka {**

**font-size: 54px;**

**color: gold;**

**text-align: center;**

**}**

**.gorkaa {**

**font-size: 35px;**

**color: gold;**

**}**

**.gorkab {**

**font-size: 25px;**

**color: gold;**

**}**

**.gork {**

**font-size: 25px;**

**color: gold;**

**}**

**.neg {**

**float: right;**

**width: 300px;**

**height: 300px;**

**border: 2px solid #FFFF00;**

**outline: 2px solid #FFFF00;**

**display: block;**

**}**

**#col {**

**width: 33.33333%;**

**padding: 20px;**

**}**

**table {**

**width: 100%;**

**}**

**img {**

**width: 450px;**

**}**

**.container {**

**display: flex;**

**}**

**.p{**

**float: left;**

**color: Gold;**

**text-decoration: none;**

**font-size: 20px;**

**font-family: "Montserrat";**

**font-weight: 700;**

**}**

**.ang{**

**float: right;**

**padding-right: 9px;**

**color: Gold;**

**text-decoration: none;**

**font-size: 20px;**

**font-family: "Montserrat";**

**font-weight: 700;**

**text-align: right;**

**}**

**Код страницы 1ножка.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Утиная ножка</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\yo.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="ножка.html" class="gora">Утиная ножка Конфи</a></h1>**

**<p class="gorka">На данной странице представлен рецепт самой вкусной <br> Утиной ножки "Конфи"</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Итак, начнем:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Утиные ножки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 штука <br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу <br>**

**Молотый черный перец\_\_\_\_\_\_по вкусу <br>**

**Свежий тимьян\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 стебель <br>**

**Свежий розмарин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 стебель <br>**

**Утиный жир\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_75 г <br>**

**Чеснок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_½ зубчика <br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\ножка.jpg" alt="ножка" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">1. Кожицу на утиных ножках острым ножом надрезать решёткой, слегка натереть солью и перцем. Сложить ножки в жаропрочную посуду, переложить веточками тимьяна и розмарина. Поставить мариноваться в холодное место на 24 часа.</p>**

**<p class="gork">2. Выбрать веточки тимьяна и розмарина, добавить пару неочищенных зубчиков чеснока, залить растопленным утиным жиром.</p>**

**<p class="gork">3. Духовку разогреть до 160 градусов, поставить в неё посуду с ножками и томить около 2 часов. Готовые ножки можно хранить в холодильнике длительное время, залив их большим количеством утиного жира.</p>**

**<p class="gork">Поздравляем, Ваша Утиная ножка Конфи готова! Приятного аппетита!</p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 2буйабес.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Суп Буйабес</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\sal.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="Горячие блюда.html" class="gora">Суп Буйабес</a></h1>**

**<p class="gorka">А на данной странице представлен рецепт самого вкусного <br> Французского супа Буйабес</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Ну что же, приступим!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Любая некрупная морская рыба\_\_2 килограмма <br>**

**Луковица Фенхеля\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 шт <br>**

**Помидор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3 шт <br>**

**Чеснок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3 зубчика<br>**

**Лук-порей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 шт. <br>**

**Лук репчатый\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 шт <br>**

**Сельдерей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3 стебля<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\буйабес.jpg" alt="ножка" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. Нарежьте мелко сельдерей, весь лук-порей, 1 дольку чеснока и 1 луковицу. <br><br>**

**2. Обжарьте, постоянно помешивая, овощи в 7 ст. л. оливкового масла. <br><br>**

**3. Промойте рыбу, очистите ее от внутренностей, удалите хвосты, головы и плавники, поместите ее в сковороду к жарящимся овощам.<br><br>**

**4. Долейте воды, чтобы она была выше уровня рыбных обрезков, а потом тушите 20 минут.<br><br>**

**5. Обдайте помидоры кипятком, снимите с них кожицу и измельчите мякоть в пюре.<br><br>**

**6. Порежьте мелко фенхель, еще 1 луковицу, 2 дольки чеснока, обжарьте овощи на сковороде в небольшом количестве масла.<br><br>**

**7. Добавьте к овощам измельченную мякоть помидоров.<br><br>**

**8. Процедите остывший рыбный бульон, удалите головы, протрите овощную гущу через сито.<br><br>**

**9. Влейте бульон к обжаренным овощам, смешайте с протертыми овощами из бульона, посолите и добавьте приправы.<br><br>**

**10. Положите в бульон куски разделанной рыбы и сварите ее до мягкости.<br><br>**

**11. Подавайте бульон отдельно — с подсушенным багетом и прованским чесночным соусом руй, который можно приготовить самостоятельно. Рыба выкладывается в тарелку, и каждый добавляет ее в бульон самостоятельно.<br><br>**

**</p>**

**<p class="gork">Вуаля, и прелестный суп Буйабес уже готов и подан! Приятного аппетита!</p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 3aldente.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Овощи Альденте</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\veg.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="Горячие блюда.html" class="gora">Овощи Альденте</a></h1>**

**<p class="gorka">Вам крупно повезло, ведь вы нашли лучший рецепт<br>как приготовить овощи Альденте</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Итак, начнем:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Брокколи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 Грамм <br>**

**Цветная капуста\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 Грамм <br>**

**Кабачки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 Грамм <br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0.5 Щепотка <br>**

**Вода\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_350 Миллилитров <br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\veget.jpg" alt="veget" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. Подготовьте овощи. <br>**

**2. Капусту разберите на соцветия, сполосните и немного просушите. Кабачок нарежьте небольшими кубиками или брусками. <br>**

**3. В кастрюле доведите до кипения воду, немного посолите. Переложите в кастрюлю овощи, варите 4 минуты с момента закипания. <br>**

**4. Спустя время переложите овощи в сито и остудите под холодной водой. Вот и все, овощи готовы к подаче. <br>**

**</p>**

**<p class="gork">Ну вот и наконец готовы наши Овощи Альденте. Приятного аппетита!</p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 4luk.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Луковый супчик</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\lak.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="luk.html" class="gora">Луковый супчик</a></h1>**

**<p class="gorka">Рецепт приготовления самого лучшего в мире Лукового супа!</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Ну что же, приступим!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Хороший лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 кг<br>**

**Сливочное масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_60 гр<br>**

**Бульон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 литр<br>**

**Тимьян\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6 веточек<br>**

**Багет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 шт.<br>**

**Твёрдый сыр\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200 гр<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\lukov.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. Нарежьте лук тонкими полукольцами, пассеруйте 30 минут на сливочном масле в глубокой сковороде. В конце добавьте 2 зубчика измельченного чеснока и прованские травы. <br>**

**2. Влейте 1 л горячего бульона и варите 15–20 минут до загустения.<br>**

**3. Чтобы суп был еще вкуснее, снова влейте 1 л бульона и снова его выпарите. В супе останется только яркий вкус бульона.<br>**

**4. Добавьте оставшийся бульон и доведите до кипения, влейте сливки и прогрейте все вместе.<br>**

**5. Натрите сыр и добавьте в суп, перемешайте.<br>**

**6. Попробуйте, посолите и поперчите по вкусу. Учитывайте степень солености бульона, который вы использовали для приготовления.<br>**

**7. Нарежьте багет и поджарьте кусочки на сухой сковороде. По желанию их можно натереть чесноком.<br>**

**8. Перед подачей в центр супа положите гренки и посыпьте зеленью.<br>**

**</p>**

**<p class="gork">Теперь вы знаете, как сделать ненастный день уютнее — приготовить настоящий луковый суп, который подарит вам беззаботное французское настроение. </p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 5graten.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Гратен Дофинуа</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\kart.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="graten.html" class="gora">Гратен Дофинуа</a></h1>**

**<p class="gorka">А здесь находится самый вкусный рецепт французского Гратена Дофинуа</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Предлагаю начать приготовление!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Картофель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_600 г <br>**

**Молоко\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_300 мл <br>**

**Сливки 33%-ные\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_100 мл <br>**

**Мускатный орех \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_½ чайные ложки <br>**

**Сыр грюйер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_100 г <br>**

**Чеснок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 зубчика <br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу <br>**

**Молотый черный перец\_\_\_\_по вкусу <br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\грат.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. Нарезаем картофель кружочками. Можно нарезать кухонным комбайном. Очень важно, чтобы кружочки были тоненькими, почти прозрачными, а с помощью ножа это будет сделать очень тяжело. <br>**

**2. Смазываем емкость сливочным маслом.<br>**

**3. Выкладываем картофель слоями. Каждый слой немного присолив.<br>**

**4. Заливаем сливки в емкость и кипятим, после закипания добавляем туда толченный чеснок, соль, перец, мускатный орех.<br>**

**5. Варим на маленьком огне минут 5, все время помешивая.<br>**

**6. Добавляем молоко в сливки и варим еще минуты 2.<br>**

**7. Выливаем соус в картофель, после чего картофель накрываем фольгой и ставим в духовку при 160 градусах на 30 минут.<br>**

**8. Через 30 минут, после того как картофель готов, посыпаем его сыром и ставим опять в духовку на 10 минут, НЕ НАКРЫВАЯ фольгой.<br>**

**</p>**

**<p class="gork">Получается очень нежный и сочный картофель. Подавать хорошо с мясом, с рыбой. Спасибо за приготовление!</p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 6zhulien.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Грибной Жульен</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\grib.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="zhulien.html" class="gora">Классический грибной жульен</a></h1>**

**<p class="gorka">На этой странице Вашему вниманию представлен рецепт классического грибного жульена</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Пора приступать к приготовлению!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br><br>**

**Шампиньоны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_100 г<br>**

**Репчатый лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 головки<br>**

**Пшеничная мука\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 чайная ложка<br>**

**Сливочное масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 столовые ложки<br>**

**Сливки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 мл<br>**

**Твердый сыр\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 г<br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**Молотый черный перец\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\грибы.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. Измельчить лук и грибы, обжарить с солью и перцем на сливочном масле. Добавить муку и перемешать. <br><br>**

**2. Разложить грибную смесь по формочкам, залить сливками, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 180 градусах 20–25 минут. <br><br>**

**3. Подавать с зеленью по вкусу. Приятного аппетита!<br>**

**</p>**

**<p class="gork">А на десерт к жульену Вы можете приготовить <a href="shok.html" class="gork">наши шоколадные панкейки с кремом Ганаш!</a></p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 7gov.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Говядина по-бургундски</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\meat.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="7gov.html" class="gora">Говядина по-бургундски</a></h1>**

**<p class="gorka">А на этой странице рецепт наивкуснейшего второго блюда!</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Мы предлагаем начать Вам приготовление с подготовки ингредиентов:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Говядина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 кг<br>**

**Красное сухое вино\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 л<br>**

**Чеснок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 зубчика<br>**

**Репчатый лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 головка<br>**

**Петрушка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г<br>**

**Тимьян\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 стебля<br>**

**Лавровый лист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 штука<br>**

**Черный перец горошком\_\_\_\_\_\_8 штук<br>**

**Бекон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_100 г<br>**

**Сливочное масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 г<br>**

**Оливковое масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 мл<br>**

**Пшеничная мука\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 столовые ложки<br>**

**Растительное масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 мл<br>**

**Морковь\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 штуки<br>**

**Лук-шалот\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_12 штук<br>**

**Шампиньоны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_500 г<br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**Молотый черный перец\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\гов.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. Говядину нарезать крупными кубиками, репчатый лук нарезать полукольцами, чеснок раздавить плоской стороной ножа. Положить мясо, лук, чеснок, веточки петрушки, лавровый лист, тимьян, черный перец горошком в глубокую миску и залить красным вином. Перемешать и поставить в холодильник на сутки мариноваться. Из готового маринада достать мясо, обсушить кусочки на салфетке. Бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить в сковороде на растительном масле до золотистой корочки.<br><br>**

**2. Извлечь бекон из сковороды и в жире и масле обжарить говядину до образования коричневой корочки. Добавить муки, перемешать и жарить еще минуту.<br><br>**

**3. Извлечь мясо и переложить его в глубокий сотейник. Процедить через сито маринад и добавить его к мясу. Высыпать в сотейник жареный бекон и поставить мясо тушиться.<br><br>**

**4. Примерно через полтора часа разогреть сковородку и на смеси оливкового и сливочного масел обжарить крупно нарезанную морковь до золотистой корочки. Пересыпать морковь к мясу, тушить еще двадцать минут.<br><br>**

**5. После чего обжарить на том же масле в той же сковородке очищенный лук-шалот целыми маленькими луковицами. Пересыпать лук в сотейник и тушить еще двадцать минут.<br><br>**

**6. Разрезать шампиньоны на половинки и обжарить их во все той же сковородке. Добавить в сотейник к мясу и луку. Попробовать бульон, посолить, поперчить. Тушить еще двадцать-двадцать пять минут. Снять с огня и подавать с картофельным пюре или рисом.<br><br>**

**</p>**

**<p class="gork">Вуаля, и наша говядина по-бургундски готова. Приятного аппетита! А в качестве первого блюда предлагаем Вам отведать <a href="2буйабес.html" class="gork">прекрасный суп буйабес!</a></p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 8shok.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Шоколадный капкейк с кремом ганаш</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\кексик.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="8shok.html" class="gora">Шоколадный капкейк с кремом ганаш</a></h1>**

**<p class="gorka">Здесь представлен рецепт приготовления самого вкусного десерта у Вас дома!</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Давайте начинать!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Какао-порошок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_35 г<br>**

**Ванильный экстракт\_\_\_\_\_\_\_10 мл<br>**

**Свежесваренный кофе\_\_\_\_\_\_90 мл<br>**

**Пшеничная мука\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_215 г<br>**

**Разрыхлитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_½ чайные ложки<br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_¾ чайные ложки<br>**

**Сливочное масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_170 г<br>**

**Сода\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_½ чайные ложки<br>**

**Сахар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_215 г<br>**

**Куриное яйцо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 штуки<br>**

**Сметана\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_120 г<br>**

**Горький шоколад\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_225 г<br>**

**Сливки 35%-ные\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_270 мл<br>**

**Патока\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_40 г<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\kap.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. Венчиком перемешать какао, кофе и ванильный экстракт. <br>**

**2. Таким же образом смешать муку, разрыхлитель, соду и соль.<br>**

**3. Растопить в сотейнике масло и сахар, затем взбить миксером 5 минут, пока масса не остынет. Добавить по одному яйца, затем смесь какао и кофе. Всыпать туда же половину мучной смеси, размешать. Следующей добавить сметану, тоже размешать. И только потом — оставшуюся мучную смесь.<br>**

**4. Разложить тесто по формочкам и отправить в разогретую до 175 градусов духовку минут на 20.<br>**

**Изображение**

**5. Довести сливки с патокой до кипения. Мелко нарубить шоколад, положить его в широкое блюдо и залить горячими сливками. Через 15–20 секунд плавящиеся кусочки аккуратно лопаткой размешать в абсолютно гомогенную массу — начинать надо с середины, постепенно захватывая все больше шоколада.<br>**

**6. Поставить крем в холодильник и периодически помешивать, пока он не замерзнет настолько, что будет держать форму. Тогда выложить крем в кондитерский мешок и выдавить на готовые капкейки. Украсить кремовые купола золотистым драже.<br>**

**</p>**

**<p class="gork">Этот прекрасный десерт вы можете запить <a href="15glint.html" class="gork">тёплым глинтвейном</a></p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 9maff.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Маффины с голубикой и мускатным орехом</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\кап.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="9maff.html" class="gora">Маффины с голубикой и мускатным орехом</a></h1>**

**<p class="gorka">Вы можете приготовить их без особых знаний в кулинарии.</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Давайте же скорее приготовим и насладимся прекрасным десертом!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Сливочное масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_110 г<br>**

**Пшеничная мука\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_290 г<br>**

**Разрыхлитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 чайные ложки<br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_щепотка<br>**

**Сахар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_250 г<br>**

**Голубика\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 стакан<br>**

**Куриное яйцо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 штуки<br>**

**Ванильный экстракт\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 чайные ложки<br>**

**Молоко\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_120 мл<br>**

**Мускатный орех\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_¼ чайные ложки<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\maffki.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork"><br>**

**1. Форму для маффинов смазать маслом и посыпать мукой.<br><br>**

**2. Венчиком смешать муку, соль, разрыхлитель. Голубику обвалять в двух чайных ложках мучной смеси.<br><br>**

**3. Миксером на средней скорости взбить сливочное масло с сахаром (200 грамм). Займет это примерно четыре-пять минут. Затем по одному добавить яйца, потом — ваниль.<br><br>**

**4. Переключить миксер на самый медленный режим, всыпать муку, размешать и постепенно влить молоко. Размешивать надо, пока тесто не станет более-менее сходиться, тогда маффины получатся нежными и рыхлыми. Лопаточкой вмешать голубику.<br><br>**

**5. Разложить тесто в формочки. Оставшиеся 50 грамм сахара смешать с тертым мускатным орехом и посыпать шапки маффинов.<br><br>**

**6. Поставить будущие маффины в разогретую до 190 градусов духовку и продержать в ней примерно двадцать пять минут.<br><br>**

**</p>**

**<p class="gork">Этот прекрасный десерт вы можете запить <a href="15glint.html" class="gork">тёплым глинтвейном</a></p><hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 10kord.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Кордон Блю</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\cord.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="10kord.html" class="gora">Кордон Блю</a></h1>**

**<p class="gorka">На случай, если захотелось чего-то очень мясного</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Пора начинать, а то мы ждём - не дождёмся, когда эту вкуснятину подадут к столу!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты:**

**Куриная грудка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 штуки**

**Сыр\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_100 г**

**Ветчина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 штуки**

**Пшеничная мука\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_100 г**

**Панировочные сухари\_\_\_\_\_\_50 г**

**Куриное яйцо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 штука**

**Оливковое масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 столовые ложки**

**</p>**

**<hr> <img src="img\kordn.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork"><br>**

**1Куриное филе чуть отбить, чтобы в толщину оно составляло около 0,5 см. На каждый кусок выложить по одному ломтику ветчины и, более крупному, куску сыра. Поперчить, посолить. Края слепить при помощи деревянных шпажек. <br><br>**

**2Шницель панируем: в одной тарелке насыпана мука, в другой взбитое яйцо, в третьей панировочные сухари. Обваливаем сначала в муке, затем в яйце, потом в сухарях и жарим на оливковом или сливочном масле с двух сторон. Делаем это на медленном огне и под крышкой, чтобы толстая котлета успела прожариться, а сыр расплавиться.<br>**

**</p>**

**<p class="gork">Мы советуем Вам в качестве десерта после этого прелестного блюда <a href="9maff.html" class="gork">наши наивкуснейшие маффины</a></p><hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 11krev.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Креветки в сливочно-чесночном соусе</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\krevetulya.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="krev.html" class="gora">Креветки в сливочно-чесночном соусе</a></h1>**

**<p class="gorka">Креветки - одни из самых любимых морепродуктов</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Ну что же, приступим!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br><br>**

**Сливочное масло\_\_\_\_\_\_\_50 г<br>**

**Чеснок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 зубчика<br>**

**Креветки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_800 г<br>**

**Рубленая петрушка\_\_\_\_\_3 столовые ложки<br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**Сливки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200 мл<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\krevet.jpg" alt="krevet" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">**

**1. В глубокой сковороде растопить масло, добавить чеснок и немного потушить.<br><br>**

**2. Налить сливки, все перемешать и довести до кипения. Соус готов.<br><br>**

**3. Далее добавить в сковороду очищенные креветки и тушить 8–9 минут. В самом конце добавить петрушку и перемешать.<br><br>**

**4. Вынуть креветки. Соус оставить на огне, пока он слегка не загустеет.<br><br>**

**5. Бросить креветки обратно в соус и подержать на огне 2 минуты — блюдо готово.<br><br>**

**</p>**

**<p class="gork">Приятного аппетита! Теперь можете вернуться в <a href="../katalog.html" class="gork">каталог</a></p><hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 12kish.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Киш Лорен</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\пирог.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="12kish.html" class="gora">Киш Лорен</a></h1>**

**<p class="gorka">Наивкуснейший сытный пирог с начинкой из бекона или ветчины!</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Хотите попробовать что-то необычное? Тогда попробуйте этот пирог!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Песочное тесто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_250 г<br>**

**Свиная грудинка\_\_\_\_\_\_\_\_\_150 г<br>**

**Оливковое масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 мл<br>**

**Сметана 42%-ная\_\_\_\_\_\_\_\_\_200 г<br>**

**Куриное яйцо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3 штуки<br>**

**Лук-порей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200 г<br>**

**Сыр\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200 г<br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**Молотый черный перец\_\_\_\_по вкусу<br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\киш.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork"><br>**

**1. Свинину и белую часть лука порея мелко нарезать и обжарить на оливковом масле.<br><br>**

**2. Сыр натереть на терке.<br><br>**

**3. В миске смешать сметану, яйца, соль, перец, треть натертого сыра и обжаренную свинину.<br><br>**

**4. Тесто раскатать и выложить в форму (диаметром 24 см), сделать вилкой проколы в тесте и влить начинку.<br><br>**

**5. Духовку разогреть до 180 градусов, посыпать пирог оставшимся сыром и запекать в течение получаса.<br><br>**

**</p>**

**<p class="gork">Пожалуйста, и Ваш вкуснейший пирог готов, а ведь прошло всего 40 минут. Приятного аппетита!</p> <hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 13rat.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Рататуй</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\кабачок.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="13rat.html" class="gora">Рататуй</a></h1>**

**<p class="gorka">Пожалуй, самое популярное блюдо французской кухни</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Что ж, посмотрим, как готовить Рататуй!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Баклажаны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 штуки<br>**

**Молодые кабачки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 штука<br>**

**Помидоры\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_9 штук<br>**

**Петрушка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**Чеснок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 головка<br>**

**Оливковое масло\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5 столовых ложек<br>**

**Соль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**Молотый черный перец\_\_\_\_\_\_\_\_\_по вкусу<br>**

**Репчатый лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 штука<br>**

**Сладкий перец\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 штука<br>**

**Сахар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 столовая ложка <br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\rat.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork"><br>**

**1. Баклажаны вымыть и нарезать тонкими кружочками, толщиной 2–3 мм. Посыпать солью и оставить минут на 20–30. Затем помыть от соли и обсушить.<br><br>**

**2. Кабачок и 5 помидоров вымыть, нарезать такими же кружками, как и баклажаны.<br><br>**

**3. Приготовить томатный соус: — лук очистить и мелко нарезать; — перец вымыть и вырезать семенную коробку, затем нарезать маленькими кубиками; — оставшиеся помидоры вымыть, бланшировать, снять кожицу и измельчить в блендере; — в разогретую сковороду выложить лук, немного посолить и обжарить до мягкости; — добавить перец и жарить, помешивая, 5 минут; — добавить измельченные помидоры, посолить, поперчить, добавить сахар и перемешать; — тушить все на слабом огне, изредка помешивая, минут 10–15.<br><br>**

**4. На дно формы для запекания выложить половину соуса (оставшийся соус отложить для подачи).<br><br>**

**5. Уложить овощи, чередуя кружок помидора, кружок баклажана, кружок кабачка. Таким образом укладывать овощи, пока не будет заполнена вся форма.<br><br>**

**6. Петрушку мелко порубить, чеснок очистить и мелко порубить.<br><br>**

**7. Рататуй посолить, посыпать рубленной зеленью с чесноком и сбрызнуть маслом.<br><br>**

**8. Накрыть форму пергаментной бумагой и запекать 1 час в духовке, нагретой до 190–200 градусов.<br><br>**

**</p>**

**<p class="gork">Спасибо за приготовление столь сложного блюда, а сейчас предлагаю вернуться в <a href="..\katalog.html">каталог и </a>выбрать новое блюдо для приготовления.</p><hr><hr>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 14gr.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Молочный коктейль</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\nap.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="14gr.html" class="gora">Молочный коктейль</a></h1>**

**<p class="gorka">Волшебный напиток, который, как окажется, очень прост в приготовлении!</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Вкус как из детства!:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Мороженое\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_8 столовых ложек <br>**

**Молоко\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_250 мл <br>**

**Варенье, мёд или сироп\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2 чайные ложки <br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\коктейль.png" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork">Блендером превратите мороженое и молоко в одну массу. Перелейте в однородный стакан. По желанию украсьте взбитыми сливками, я годами, сладостями. <br>**

**<br> Также по желанию при блендировании можно добавить ягоды или фрукты для вкуса напитка.</p>**

**<p class="gork">И вот уже готов Ваш молочный коктейль, пора пробовать!</p> <hr><hr>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**

**Код страницы 15glint.html**

**<!DOCTYPE html>**

**<html lang="en">**

**<head>**

**<meta charset="UTF-8">**

**<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">**

**<title>Глинтвейн</title>**

**<link rel="stylesheet" href="..\css\styleKatalog.css">**

**<link rel="icon" href="img\глинт.png">**

**</head>**

**<style>**

**#progress-bar {**

**width: 0%;**

**height: 5px;**

**background-color: #FF7F50;**

**position: fixed;**

**top: 0;**

**left: 0;**

**z-index: 1000;**

**}**

**</style>**

**<style>**

**#back-to-top {**

**position: fixed;**

**bottom: 20px;**

**right: 20px;**

**background-color: blue;**

**color: white;**

**padding: 10px 20px;**

**text-decoration: none;**

**display: none;**

**}**

**</style>**

**<body>**

**<a id="back-to-top" href="#top">Вернуться наверх</a>**

**<div>**

**<div id="progress-bar"></div>**

**<h1 class="gora"><a href="15glint.html" class="gora"></a>Классический глинтвейн</h1>**

**<p class="gorka">Довольно-таки не простой в приготовлении напиток</p>**

**</div>**

**<hr><hr>**

**<div>**

**<p class="gorkaa">Сейчас Вашему вниманию будет представлен рецепт классического глинтвейна:</p>**

**<p class="gorkab">Ингредиенты: <br>**

**Вино красное сухое – 0.4 л <br>**

**Яблоко\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0.5 шт. <br>**

**Апельсин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0.5 шт. <br>**

**Имбирь\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_7.5 г свежий <br>**

**Мед\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1.5 ст.л. <br>**

**Корица\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0.5 шт. <br>**

**Кардамон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.5 шт. <br>**

**Перец душистый\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.5 шт. <br>**

**Бадьян\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 шт. <br>**

**Гвоздика\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.5 шт. <br>**

**Вода\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50 мл <br>**

**</p>**

**<hr> <img src="img\глинтвейн.jpg" alt="" class="neg">**

**<p class="gork">ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</p>**

**<p class="gork"> 1. Подготовить ингредиенты для глинтвейна по классическому рецепту.**

**Для глинтвейна лучше всего выбирать красное вино средней крепости. Оптимальный вариант - сухое или полусухое вино. Важно, чтобы вино не было слишком крепким, чтобы сохранить гармонию с ароматами пряностей и фруктов. Старайтесь избегать дешевых вариантов, так как качество вина влияет на конечный вкус напитка.**

**Специи для глинтвейна можете выбрать на свое усмотрение. Если вы предпочитаете упростить процесс, многие магазины предлагают готовые наборы специй для глинтвейна. Эти наборы обычно включают в себя смесь необходимых пряностей, упакованных в удобные пакетики. <br>**

**<br> 2. Подготовить имбирь для классического глинтвейна. Корень имбиря почистить. Нарезать мелкой соломкой.**

**Свежий имбирь обладает более ярким ароматом и остротой по сравнению с сушеным. Он придаст глинтвейну пикантный и насыщенный вкус. <br>**

**<br> 3. Апельсин разрезать на 2 части. Пару долек оставить для украшения глинтвейна.**

**Для более интенсивного апельсинового вкуса и аромата можно добавить в сотейник цедру от апельсина. <br>**

**<br> 4. Подготовить яблоко для классического глинтвейна.**

**Яблоко нарезать ломтиками, не сильно крупно, чтобы аромат и вкус лучше раскрывались во время приготовления глинтвейна. Несколько долек оставить для украшения.**

**Для яркости вкуса советую использовать кислые сорта яблок, типа Гренни Смит и Семеренко. <br>**

**<br> 5. В сотейник добавить воду, пряности и имбирь. Довести до кипения на медленном огне. Проварить 2-3 минуты.**

**За это время пряности и имбирь раскроются и отдадут свои ароматы нашему глинтвейну. <br>**

**<br> 6. Добавить красное сухое вино для классического глинтвейна. <br>**

**<br> 7. Из двух половинок апельсина выжать сок. Добавить к глинтвейну. <br>**

**<br> 8. Добавить подготовленные яблоки. Довести на медленном огне почти до кипения. Когда со дна начнут подниматься первые пузырьки воздуха – можно снимать с огня глинтвейн.**

**Важно не кипятить вино, иначе алкоголь испортится, а вино может потерять часть своих ароматов. Так как высокая температура способствует испарению легких компонентов. <br>**

**<br> 9. Добавить мед и хорошо перемешать. Мед придаст глинтвейну теплую сладость и особый аромат. Можете увеличить его количество, исходя из личных вкусовых предпочтений.**

**Если вы не любите мед или его не оказалось под рукой, можно заменить его сахаром. <br>**

**<br> 10. Дать настояться 10 минут и процедить классический глинтвейн в бокалы.**

**Если вы предпочитаете более насыщенный вкус глинтвейна, не стесняйтесь увеличить время настаивания. Для получения более интенсивных ароматов и глубокого вкуса оставьте напиток на 15-20 минут.**

**В таком случае, может потребоваться дополнительный разогрев напитка.</p>**

**<p class="gork">И вот готов Ваш глинтвейн! Тёплого вечера Вам, дорогой читатель, любящий готовить!</p><hr><hr>**

**<p><a href="..\katalog.html" class="gork">Вернуться на главную</a></p>**

**</div>**

**</body>**

**<script>**

**window.onscroll = function() {updateProgressBar()};**

**function updateProgressBar() {**

**let scrollHeight = document.documentElement.scrollHeight - window.innerHeight;**

**let scrolled = window.scrollY;**

**let progress = (scrolled / scrollHeight) \* 100;**

**document.getElementById("progress-bar").style.width = progress + "%";**

**}**

**</script>**

**<script>**

**window.addEventListener('scroll', function() {**

**if (window.scrollY > 100) {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'block';**

**} else {**

**document.getElementById('back-to-top').style.display = 'none';**

**}**

**});**

**</script>**

**</html>**