

**SVEUČILIŠTE U SPLITU**  
**FAKULTET ELEKTROTEHNIKE, STROJARSTVA**  
**I BRODOGRADNJE**

**eRecipe**

**Ivan Ivanušić**

**Karlo Matan**

**Kolegij:**

Korisnička sučelja(250)

**Mentor:**

Mario Čagalj

# Split, Veljača 2021

## Sadržaj

1. Uvod .....	3
1.1 Očekivani tip korisnika .....	3
1.2 Ograničenja sustava .....	3
1.3 Zahtjevi sustava .....	4
2. Low fidelity prototip .....	4
3. High fidelity prototip .....	8
4. Evaluacija prototipa .....	12
4.1 Nielsenove heuristike iskoristivosti .....	12
4.1.1 Podudarnost između stvarnog svijeta i sustava .....	12
4.1.2 Konzistentnost i standardi .....	13
4.1.3 Vidljivost statusa sustava .....	14
4.1.4 Korisnička kontrola i sloboda .....	15
4.1.5 Sprječavanje grešaka .....	15
4.1.6 Detekcija i oporavak od grešaka .....	16
4.1.7 Prepoznavanje umjesto prisjećanja .....	16
4.1.8 Fleksibilnost i efikasnost korištenja .....	16
4.1.9 Estetika i minimalistički dizajn .....	17
4.1.10 Pomoć i dokumentacija .....	17
4.2 CRAP principi .....	17
4.2.1 Contrast .....	17
4.2.2 Repetition .....	19
4.2.3 Alignment .....	21
4.2.4 Proximity .....	22
4.3 Low level teorije .....	23
4.3.1 Fitt's law .....	23
4.3.2 Hick's law .....	23
5. Zaključak .....	25

# 1. Uvod

ERecipe je jednostavna web stranica, koja kao što ime navodi, se koristi za prikazivanje recepata raznolikih hrana, koje korisnici sami mogu dodavati i dijeliti među sobom. Cilj je bio napraviti stranicu što pristupačnijom, lakšom za upravljanje, gdje korisnik može objavljivati svoje recepte i pronaći recepte za jela koja njega interesiraju.

## 1.1 Očekivani tip korisnika

Imajući u obzir tematiku stranice, očekivana grupa korisnika će najčešće biti roditelji, širokog raspona dobi od 30 pa do 60 godina. Međutim, postojati će i grupa mlađih korisnika, najčešće studenata koji studiraju u drugim gradovima i primorani su spremati sebi jela, čime se skup korisnika može proširiti manjim podskupom od 18 do 26 godina.

## 1.2 Ograničenja sustava

Za korištenje web stranice potreban je moderni internet preglednik.

## **1.3 Zahtjevi sustava**

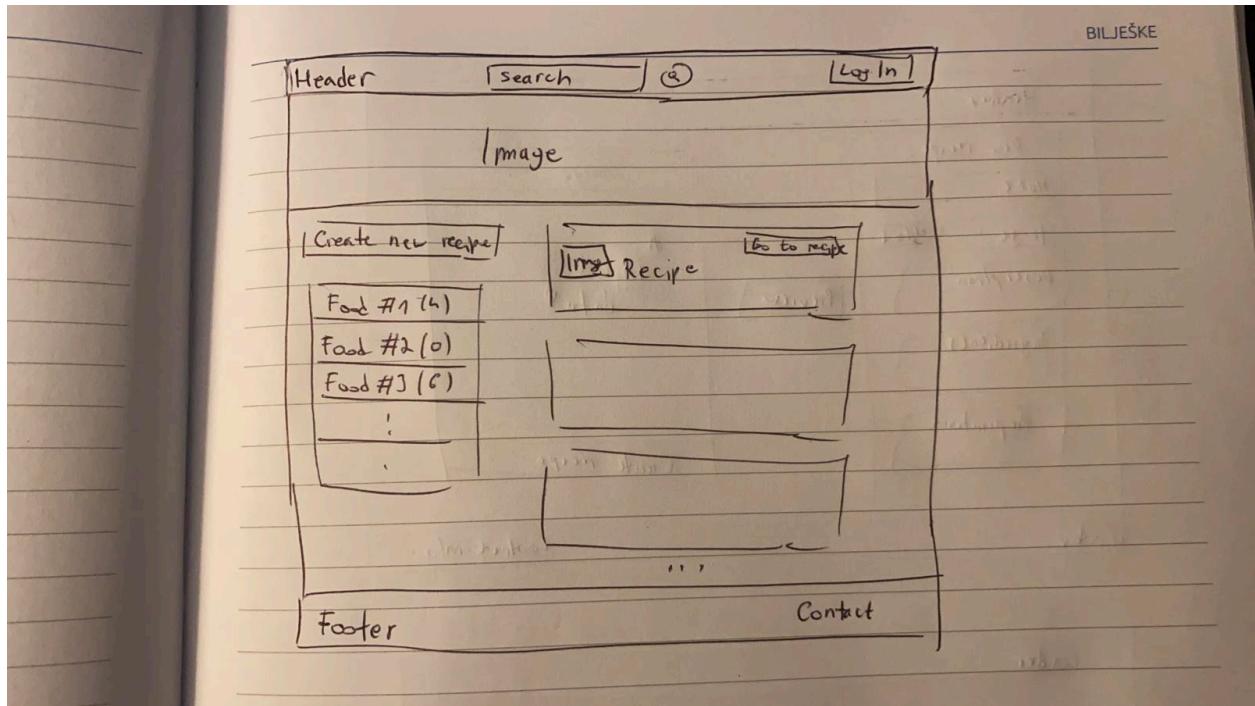
Zahtjevi i zadaće sustava:

- aplikacija se koristi iz web preglednika
- aplikacija se koristi na uređajima različite veličine (desktop, *smartphone*, tablet)
- korisnik može pretraživati recepte koji se nalaze na stranici
- korisnik može dodati novi recept
- korisnik može koristiti aplikaciju kao gost ili se može logirati u vlastiti profil

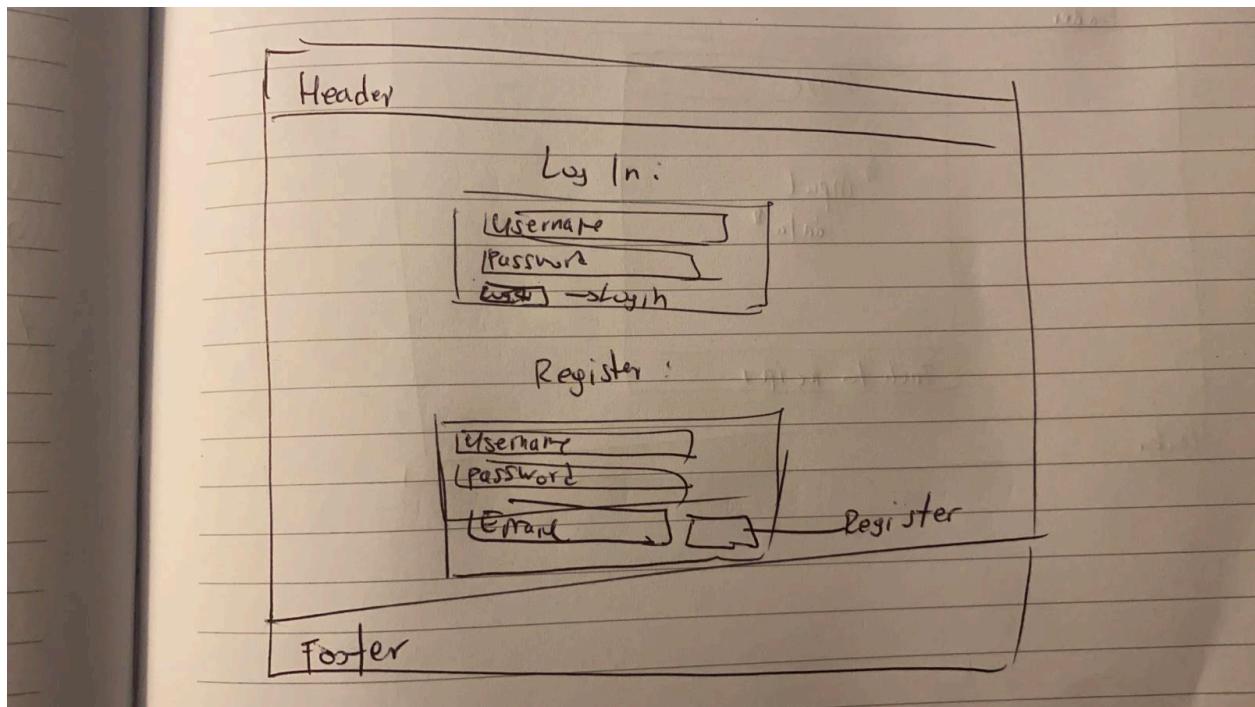
## **2.Low fidelity prototip**

Prilikom dizajniranja aplikacije prvi korak koji se poduzima je crtanje low-fidelity prototipa. Prilikom njegove izrade fokusira se na ideju i raspored na stranici, a ne detalje. Za low-fidelity prototip eRecipe stranice korišteni su olovka i papir.

Slike ispod predstavljaju low-fidelity prototip:

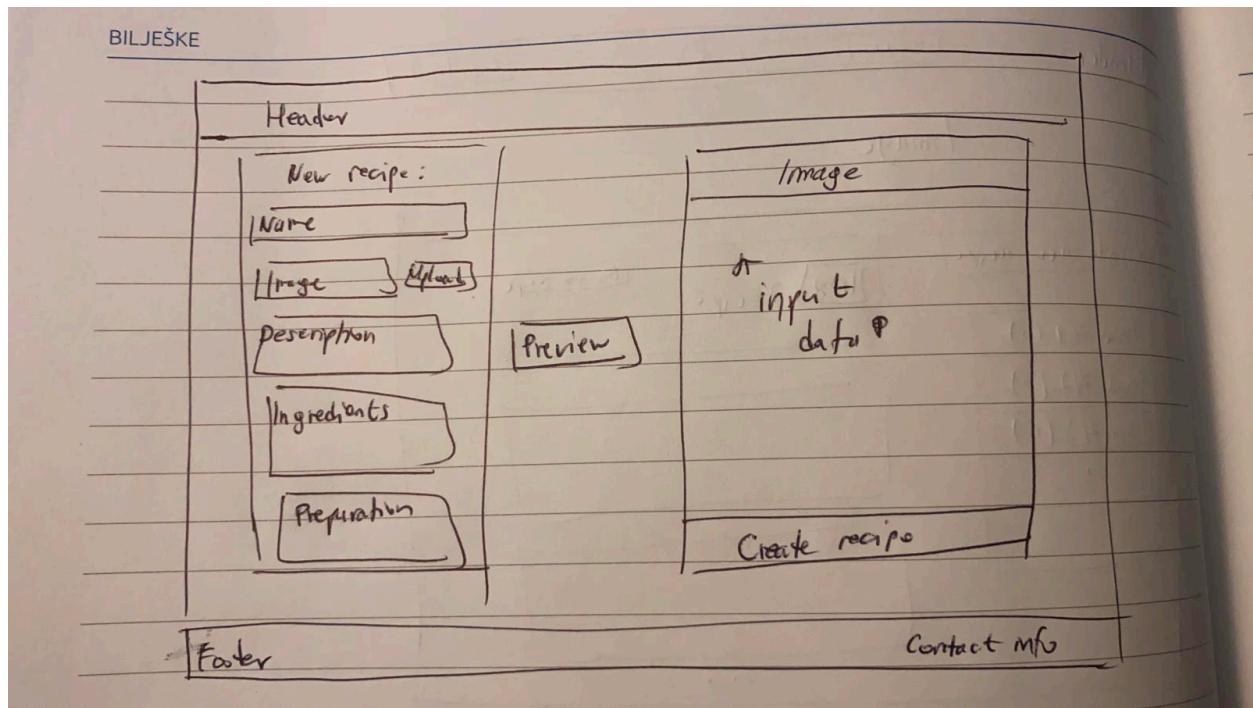


Slika 2.1 – low fidelity - Homepage

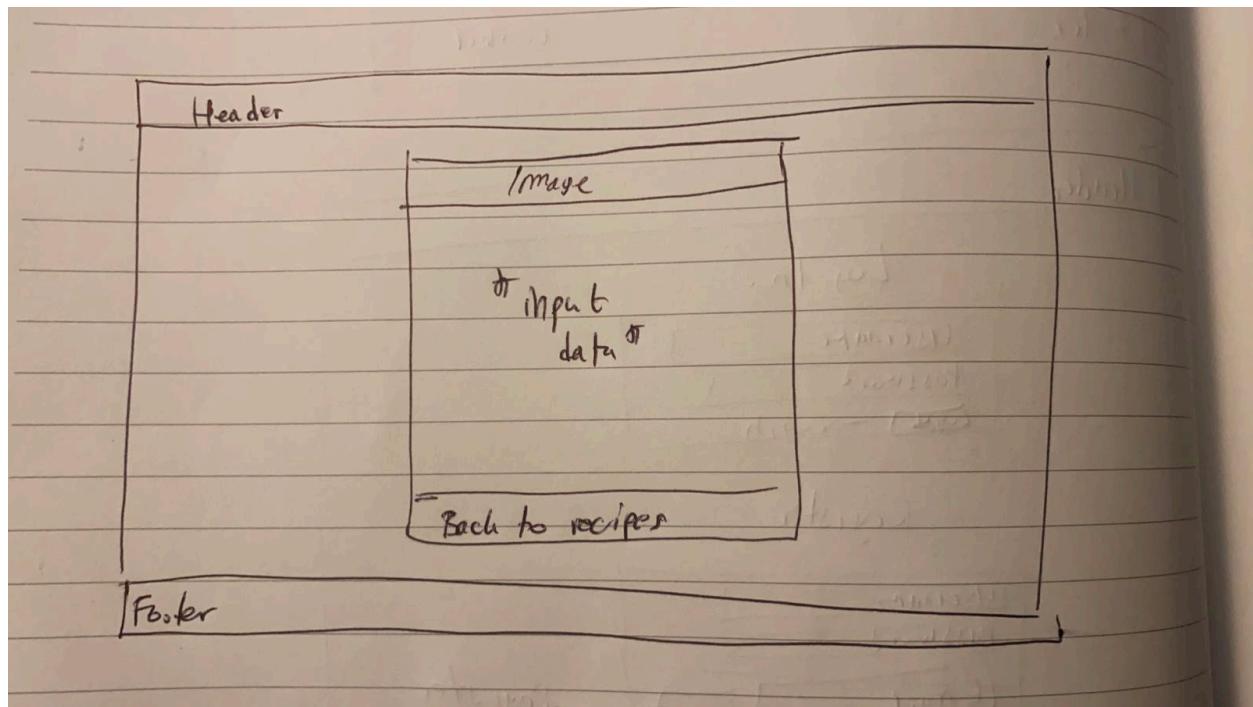


Slika 2.2 – low fidelity - Login/register

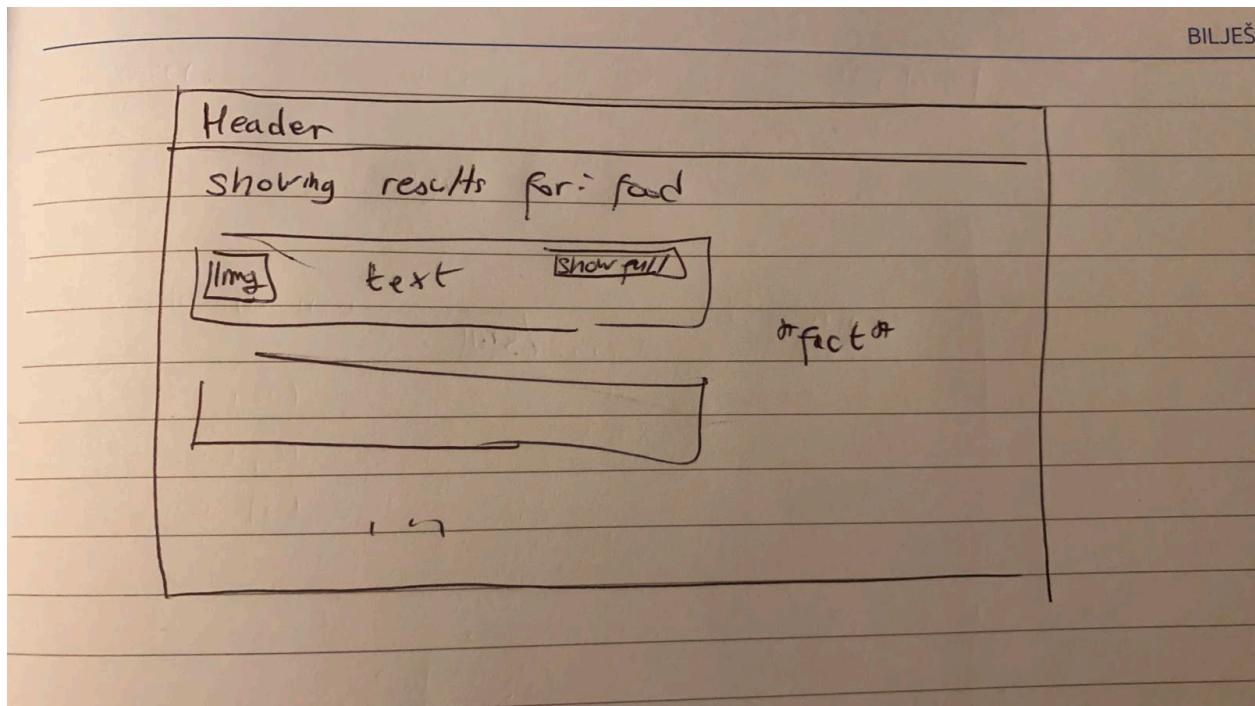
BILJEŠKE



Slika 2.3 – low fidelity - Create new recipe



Slika 2.4 – low fidelity - View full recipe

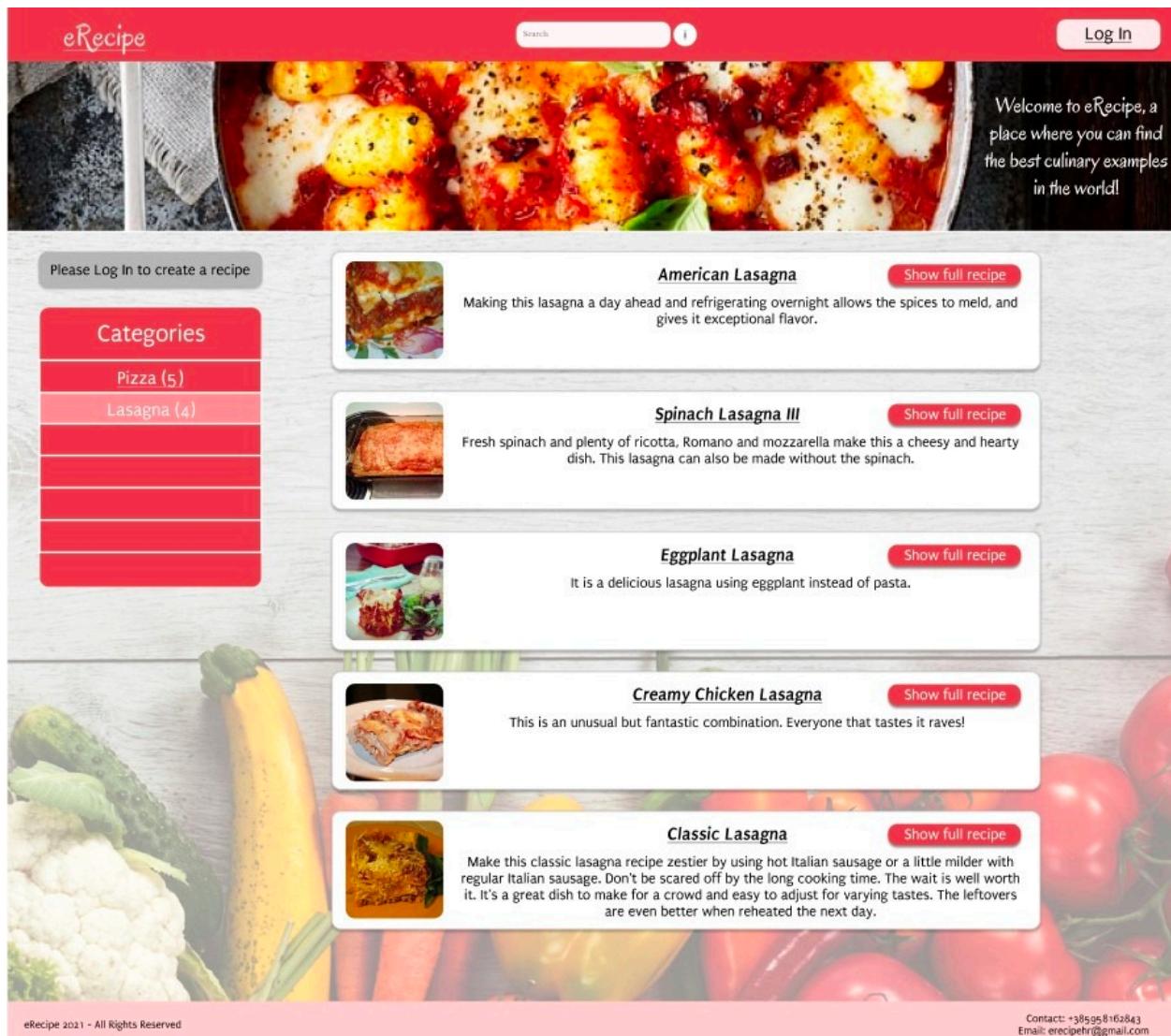


*Slika 2.5 – low fidelity - show search results*

### 3.High fidelity prototip

Za razliku od low-fidelity, high fidelity prototip mora biti detaljan, što nije lako izvesti ručno, pa je za njegovu što bolju izvedbu korištena Figma. Figma je jedan od najkorištenijih alata za stvaranje detaljnijih dizajna i prototipa web stranice.

Slike ispod predstavljaju high-fidelity prototip:



*Slika 3.1 – high fidelity – home page (guest user)*



|
i

username



Welcome to eRecipe, a place where you can find the best culinary examples in the world!

[Create new recipe!](#)



**Pizza Quattro Formaggi**
Show full recipe



**Gourmet Thai Chicken Pizza**
Show full recipe



**Black and White Pizza**
Show full recipe



**Easy Tortilla Pizza**
Show full recipe



**BBQ Chicken Pizza**
Show full recipe

**Categories**

- [Pizza \(5\)](#)
- [Lasagna \(4\)](#)
- [Casserole \(3\)](#)
- [Dinner \(2\)](#)
- [Breakfast \(1\)](#)



**Pizza Quattro Formaggi**

This pizza is a classic. Simplicity and richness of taste are given to it by selected dairy ingredients. Customize the selection and combinations of cheeses to your taste and enjoy the combination of their aromas. If the cheese is not enough, try adding mushrooms or asparagus.



**Gourmet Thai Chicken Pizza**

If you're looking for a pizza that has a lot of flavor and is a little different from the rest, then this is an easy and delicious recipe to make that is sure to become a favorite. The carrot and cilantro dressed on top is a must.



**Black and White Pizza**

This recipe is one that my boyfriend and I recreated from a dish at our favorite restaurant. White chicken pizza with black beans and jalapenos. This pizza is made using already prepared ingredients which makes a fast, simple gourmet meal for two. Adjust the amount of each topping to your liking.



**Easy Tortilla Pizza**

This is an extremely easy/fast way to prepare a delicious pizza that is light enough to be a snack, serves well as an appetizer, or is so good that is can be devoured alone! I make this often when entertaining guests and it always goes fast. You can make any sort of topping variations. The one below is the classic way I usually prepare it...



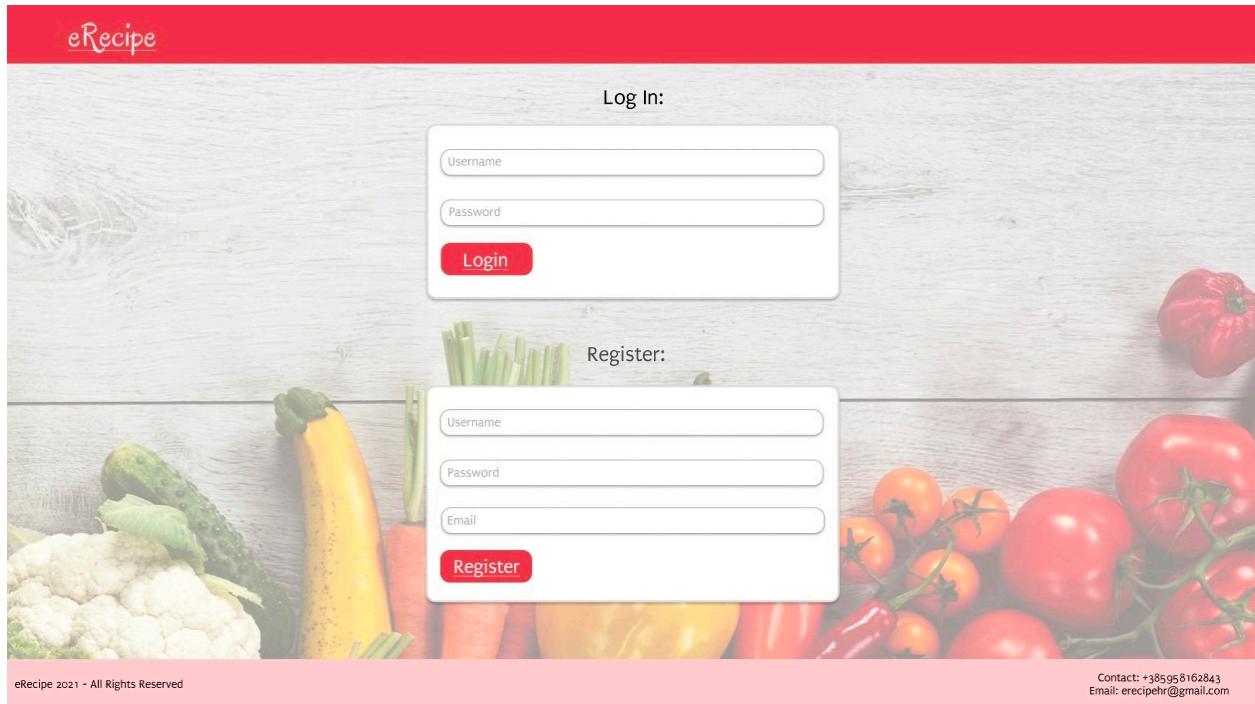
**BBQ Chicken Pizza**

A topping of spicy barbecue sauce, diced chicken, cilantro, peppers, and onion all covered with cheese, and baked to bubbly goodness! This is similar to a recipe I had at a popular pizza place in California. My family LOVES it!

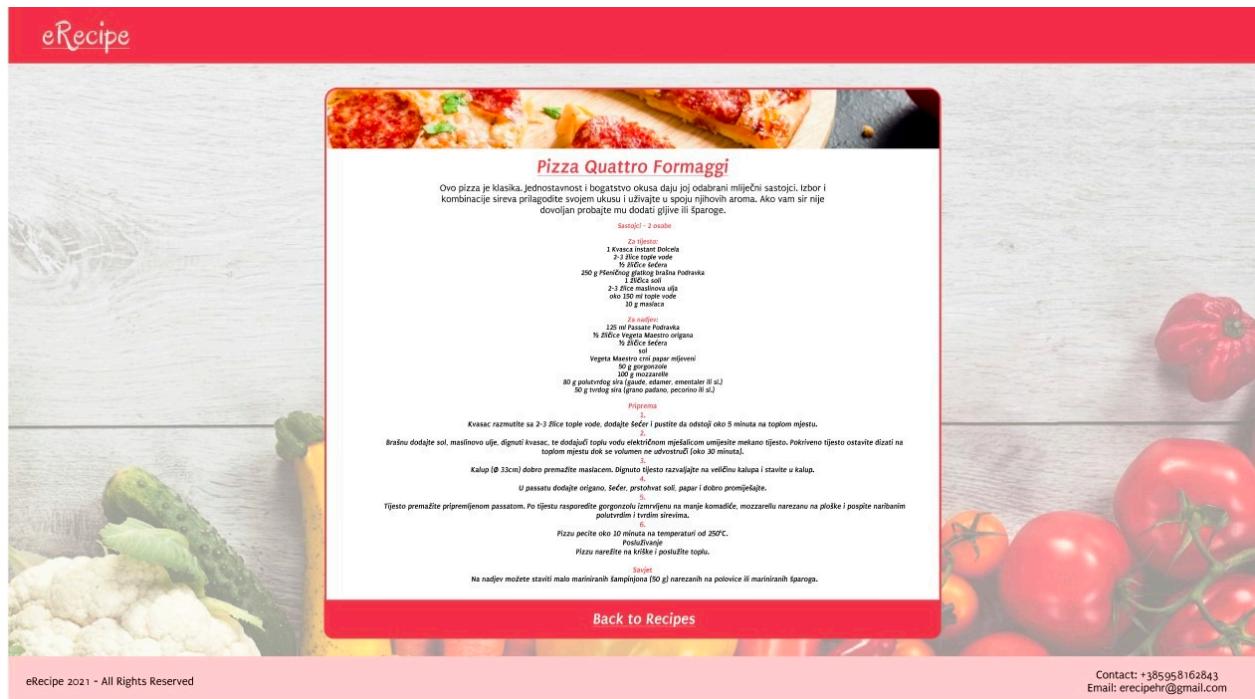
eRecipe 2021 - All Rights Reserved

Contact: +385958162843  
Email: erecipehr@gmail.com

*Slika 3.2 – high fidelity – home page (user)*



*Slika 3.3 – high fidelity – register/login page*



*Slika 3.4 – high fidelity – full recipe view*

**eRecipe**

New recipe:

Recipe name:

Image:

Short description:

Ingredients:

Preparation:



**Pizza Quattro Formaggi**

Ovo pizza je klasična. Jednostavni i bogatstvo okusa daju joj odabrani mješavini sastojci. Izbor i kombinacije sira prilagodite svojem ukusu i uživajte u spoju njihovog aroma. Ako vam se nije dovoljan probajte mu dodati gljive ili šparoge.

**Sastojci - 2 osobe**

1 Kvasac instant Dolcita  
2-3 Pice topke vode  
½ žilice sedera  
250 g Pšeničnog glatkog bradna Podravka  
100 g mozzarelli  
2-3 žilice maslinova ulja  
oko 150 ml tople vode  
10 g masica

**Za napolj:**

125 ml topla voda  
15 žilice x Vegeta Maestro origana  
½ žilice sedera  
sol  
Vegeta Maestro crni papar mješevi  
50 g gorgonzole  
100 g mozzarelli  
80 g polutvrdog sira (grano padano, pecorino ili sl.)  
50 g tvrdog sira (grano padano, pecorino ili sl.)

**Priprava:**

Kvasac razametite sa 2-3 žilice topke vode, dodajte seder i pustite da odišao oko 5 minuta na toploj mjestu. Brdu dodjete sol, maslinovo ulje, dugnuti kvasac, te dodjeli toplu vodu električnom mjeđakom umjetno metkano tijestu. Poliveno tijesto ostavite dizati na toploj mjestu dok se volumen ne udvostruji (oko 30 minuti).

Kalup (Ø 30cm) dobro prenijete maslicom. Dugnuto tijesto razvijljite na vrćnu kalupu i stavite u kalup.

U passatu dodjete origano, seder, prštolov sol, papar i dobro promjesejte.

Tijesto premazati pripremljenim passatom. Po tijestu raspoređite gorgonzolu izmiješanu na manje komadiće, mozzarelu narezanu na plodice i pospruženim polutvrdim i tvrdim sivama.

Pizu pečite oko 10 minuta na temperaturi od 250°C.

Pizu narezite na krlike i postavite toplo.

**Sigurnost:**

Na najveći možete staviti malo mariniranih šampiñona (50 g) narezanih na police ili marinirnih šparoga.

eRecipe 2021 - All Rights Reserved

Contact: +385958162843  
Email: eresipehr@gmail.com

*Slika 3.5 – high fidelity – create new recipe*

**eRecipe**

**Showing results for: Pizza**



**Pizza Quattro Formaggi**

This pizza is a classic. Simplicity and richness of taste are given to it by selected dairy ingredients. Customize the selection and combinations of cheeses to your taste and enjoy the combination of their aromas. If the cheese is not enough, try adding mushrooms or asparagus.



**Gourmet Thai Chicken Pizza**

If you're looking for a pizza that has a lot of flavor and is a little different from the rest, then this is an easy and delicious recipe to make that is sure to become a favorite. The carrot and cilantro dressed on top is a must.



**Black and White Pizza**

This recipe is one that my boyfriend and I recreated from a dish at our favorite restaurant. White chicken pizza with black beans and jalapenos. This pizza is made using already prepared ingredients which makes a fast, simple gourmet meal for two. Adjust the amount of each topping to your liking.

**Did you know:**  
**The most expensive pizza in the world costs \$12,000!**



eRecipe 2021 - All Rights Reserved

Contact: +385958162843  
Email: eresipehr@gmail.com

*Slika 3.6 – high fidelity – search results*

## 4. Evaluacija prototipa

Prototip će se evaluirati preko CRAP principa, Nielsenovih heuristika i ostalih teorija dizajna.

### 4.1 Nielsenove heuristike iskoristivosti

Projekt će se proći kroz 10 heuristika i evaluirati.

#### 4.1.1 Podudarnost između stvarnog svijeta i sustava

Sustav ne smije koristit terminologiju i jezike koji su korisniku nerazumljivi, potrebno je korištene izraze svesti samo na one koje korisnik svakodnevno koristi i njemu su razumljivi.

Korišten je standardni engleski jezik i terminologije s kojima je korisnik upoznat prethodnim korištenjem Interneta.

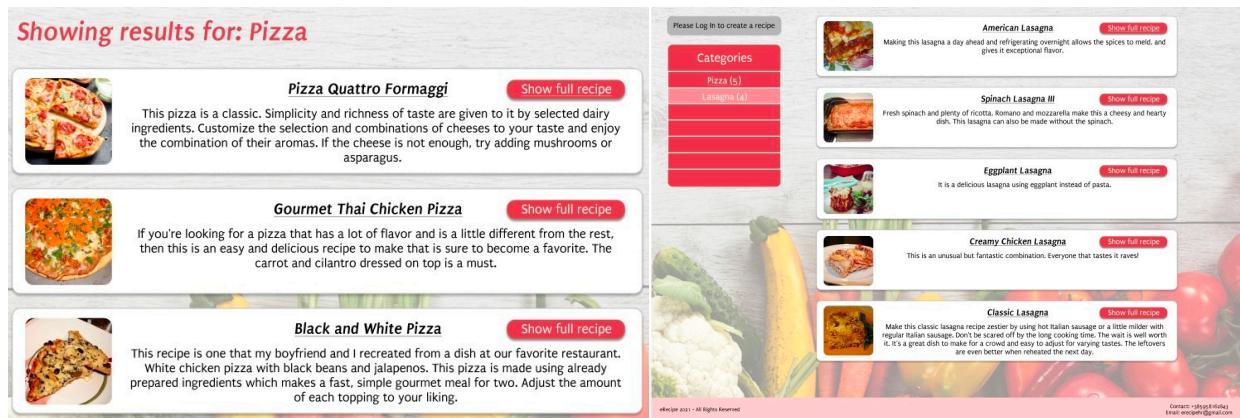


Slika 4.1

## 4.1.2 Konzistentnost i standardi

Konzistentnost se odnosi na svojstvo stranice da slični elementi imaju slične funkcije, korisnik ne smije doći u dilemu rade li različite stvari isto ili obrnuto.

Sustav koristi isti dizajn jezik kroz cijelu aplikaciju i sve njegove elemente te su svi clickable elementi jasno vidljivi i definirana je njihova funkcija.



Slika 4.2 – Konzistentnost dizajna kroz aplikaciju



Slika 4.3 – Tipka „Create new recipe“ se ne može koristiti ako user nije prijavljen – popunjeno je sivom bojom te ima drugačiji tekst

#### 4.1.3 Vidljivost statusa sustava

Korisnik u svakom trenutku korištenja aplikacije mora znati u kojem se stanju sustav nalazi, dajući mu potrebne povratne informacije

U sustavu eRecipe jedino stanje kojeg korisnik mora biti svjestan jest je li on prijavljen ili ne, što uvijek može provjeriti pogledom na nadglavlje aplikacije.



Slika 4.4 – status filtera – uključen „Lasagna“ filter



Slika 4.5 – Prikaz korisničkog imena za prijavljenog korisnika i tipke za prijavu ako korisnik nije prijavljen

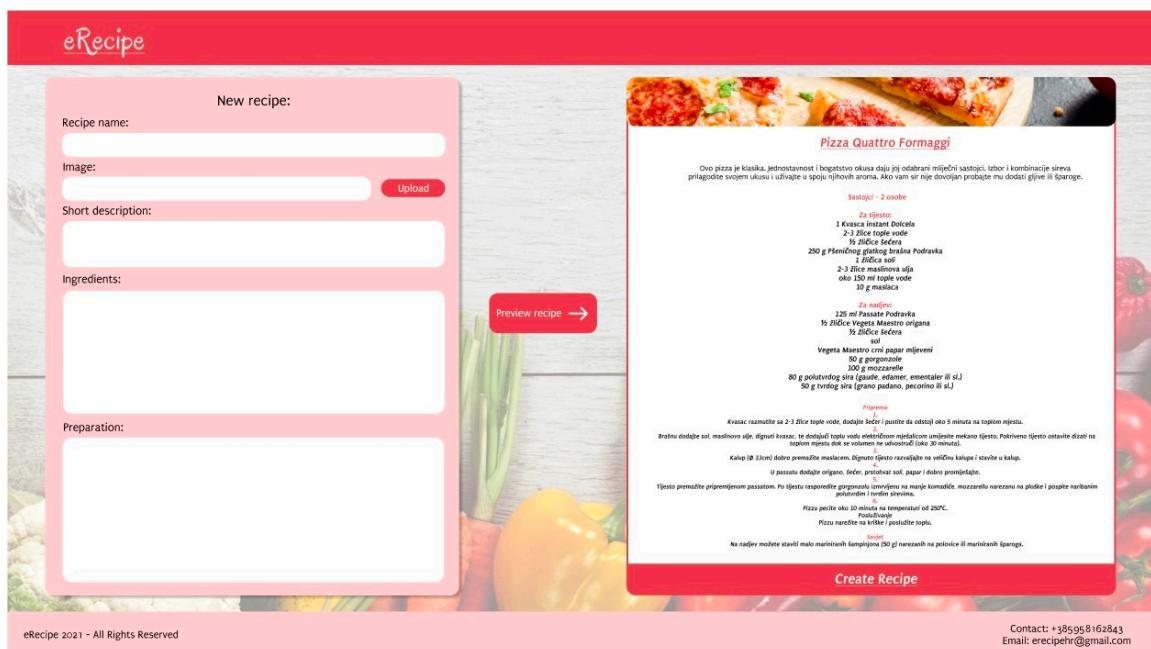
#### 4.1.4 Korisnička kontrola i sloboda

Prilikom korištenja aplikacije, korisnik može slučajno pritisnuti krivi element aplikacije koji će ga odvesti na dijelove koji njemu nisu potrebni, stoga mu treba biti jasno prikazan način izlaska iz takvih situacija.

Ova heuristika je implementirana, ali na način koji možda neće biti svakom korisniku na prvu jasan, budući da klikom na ime aplikacije u nadglavlju, iz bilo kojeg dijela aplikacije će biti odveden na home page.

#### 4.1.5 Sprječavanje grešaka

U ovoj aplikaciji greška se sprječava na način da korisnik može vidjeti recept prije nego što ga objavi, tako da može ispraviti sve pogreške jer ne postoji mogućnost izmjene objavljenog recepta.



Slika 4.6 – Korisniku se prije objave recepta pokaže kako će taj recept izgledati jednom kad se objavi

#### **4.1.6 Detekcija i oporavak od grešaka**

Poruke o greškama trebaju biti napisane razumljivim jezikom, jasno ukazivati na problem i konstruktivno zadati neko rješenje.

Ova heuristika nije implementirana.

#### **4.1.7 Prepoznavanje umjesto prisjećanja**

Količina informacija, elemenata i opcija koja se korisniku prikazuju ne smije biti pretjeran, stoga ih treba minimizirati tako da korisnik umjesto pamćenja nekakvih informacija, prisjeća ih se.

Ova heuristika se najbolje vidi u skraćenom prikazu recepata na glavnoj stranici, budući da cilj nije zatrpati korisnika svim informacijama o nekom receptu, već samo osnovni elementi koji će mu biti interesantni. Ukoliko želi vidjeti kompletan recept, klikom na recept će biti odveden na potpuni prikaz svih informacija,

#### **4.1.8 Fleksibilnost i efikasnost korištenja**

Rad stranice će biti otežan budući da se koristi velik broj slika, ali taj problem se može riješiti korištenjem Gatsby biblioteka koje omogućuju brzo učitavanje slika. Na taj način poboljšava se brzina rada aplikacije, a korisnikovo iskustvo postaje bolje jer ima dojam trenutačne reakcije aplikacije.

#### **4.1.9 Estetika i minimalistički dizajn**

Estetika i principi dizajna su konzistentni kroz cijelu aplikaciju, koriste se iste boje, isti oblici. Stranica je jednostavna, koriste se žarke boje i jasni kontrasti kako bi ih korisnik što lakše razlikovao.

#### **4.1.10 Pomoć i dokumentacija**

Dokumentacija omogućava lakše korištenje i razumijevanje aplikacije, i uvijek je bolje ukoliko ona postoji.

Međutim, ova heuristika nije implementirana jer za njom nema potrebe.

### **4.2 CRAP principi**

Još jedni principi koje je poželjno slijediti za dobar dizajn su CRAP principi. To je skupina principa koja se koristi kako bi se postigao zadovoljavajući vizualni dizajn. Sastoje se od kontrasta, ponavljanja, poravnavanja i blizine.

#### **4.2.1 Contrast**

Prvi je element CRAP principa i može ga se pronaći po cijeloj stranici. Svaki element koji treba biti naglašen označen je jakom bojom na bijeloj/sivoj podlozi kako bi korisniku bilo jasno što treba kliknuti. Boje su konzistentne kroz stranicu i stoga je mentalni model dobar, budući da korisnik uvijek zna što one označavaju

## Showing results for: Pizza



### Pizza Quattro Formaggi

This pizza is a classic. Simplicity and richness of taste are given to it by selected dairy ingredients. Customize the selection and combinations of cheeses to your taste and enjoy the combination of their aromas. If the cheese is not enough, try adding mushrooms or asparagus.

[Show full recipe](#)



### Gourmet Thai Chicken Pizza

If you're looking for a pizza that has a lot of flavor and is a little different from the rest, then this is an easy and delicious recipe to make that is sure to become a favorite. The carrot and cilantro dressed on top is a must.

[Show full recipe](#)

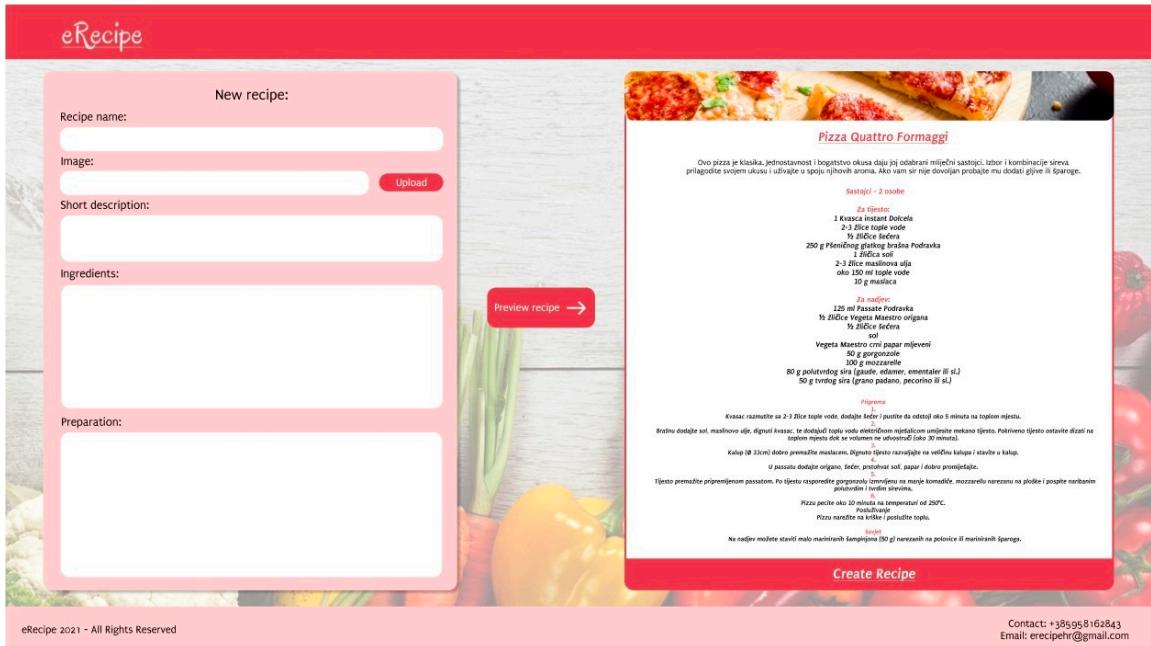


### Black and White Pizza

This recipe is one that my boyfriend and I recreated from a dish at our favorite restaurant. White chicken pizza with black beans and jalapenos. This pizza is made using already prepared ingredients which makes a fast, simple gourmet meal for two. Adjust the amount of each topping to your liking.

[Show full recipe](#)

Slika 4.7 – primjer kontrasta – vidljivo je gdje se traži da korisnik pritisne gumb



The image shows the eRecipe website. On the left, there's a form for creating a new recipe. It includes fields for 'Recipe name', 'Image' (with an 'Upload' button), 'Short description', 'Ingredients', and 'Preparation'. A 'Preview recipe →' button is located below the preparation field. On the right, a detailed recipe card for 'Pizza Quattro Formaggi' is displayed. The card features a photo of the pizza, the recipe title, a short description, and a 'Show full recipe' button. Below the card, there's a large image of various vegetables.

**New recipe:**

Recipe name:

Image:  [Upload](#)

Short description:

Ingredients:

Preparation:

[Preview recipe →](#)

**Pizza Quattro Formaggi**

Ovo pizza je klasika. Jednostavnost i bogatstvo okusa daju joj odabran mlijekni sastojci. Izbor i kombinacije sreva prilagodite svojem ukusu i uživajte u spoju njihovih aroma. Ako vam srije nije dovoljan probajte mu dodati glijve ili šparge.

**Sastojci - 2 osobe**

Za tijesto:

- 1 Kapsula instant Dolceta
- 2-3 Špice crnog pečenog česnaka
- ½ Špica sira Mozzarella
- 250 g Pfeničnog plitkog bradna Podravka
- 2-3 Špice sira Mozzarella
- oko 150 ml toploje vode
- 30 g maslaca

Za sačinjavanje:

- 120 ml vode za tijesto
- ½ Špice Vegeta Maestro origana
- ½ Špice Šećera
- Vegeta Maestro crni papar mješevi
- 80 g gorgonzole
- 100 g mozzarelli
- 80 g polutvarog sira (gauče, edam, emmentaler ili sl.)
- 50 g tvrdog sira (grano padano, pecorino ili sl.)

Kvasac: razmazite sa 2-3 Špice tople vode, dodajte Šećer i postite da ostoji oko 5 minuta na travnjem mjestu.

Bratnu dodajte sol, maslinovo ulje, duguti kostici, te dodajte toplu vodu električnom miješalicom umjedite nekako tijesto. Pokrenimo tijesto ostavite da zasiđe na travnjem mjestu dok se vremena ne uvezemo (oko 30 minuta).

Kalup (Ø 35cm) dobro premažite maslacem. Dignite tijesto i razvijte ga na veličinu kalupa i stavite u kalup.

U passata dodajte origano, Šećer, prštoljub, sol, papar i dobro promiježđite.

Tijesto premetite pripremljenom passatom. Po tijetu raspoređite gorgonzolu, čimbeniku na male komadiće, mozzarellu naravnju na plodice i posipe narisanim passatom.

Pizza pečite oko 10 minuta na temperaturi od 280°C.

Pokrovite sastojcima.

Pizza naredite i ukrasite.

[Create Recipe](#)

eRecipe 2021 - All Rights Reserved  
Contact: +385958162843  
Email: ererecipehr@gmail.com

Slika 4.8 – primjer kontrasta – vidljivo je gdje se traži korisnika da uneše tekst

#### 4.2.2 Repetition

Repetitivnost se na prvi pogled može prepoznati, stranica kroz sve svoje dijelove koristi isti stil dizajna i jednake palete boja. Crvena boja je najdominantnija uz nekoliko slabijih nijansi i zajedno s bijelom bojom čini spektar boja koji se može pronaći na stranici. Primjerice, u svim dijelovima aplikacije gdje se prikazuju kratki pregledi recepata, koristi se identičan dizajn kako se korisnik ne bi mislio postoji li razlika među njima.

**Showing results for: Pizza**

**Pizza Quattro Formaggi** [Show full recipe](#)



This pizza is a classic. Simplicity and richness of taste are given to it by selected dairy ingredients. Customize the selection and combinations of cheeses to your taste and enjoy the combination of their aromas. If the cheese is not enough, try adding mushrooms or asparagus.

**Gourmet Thai Chicken Pizza** [Show full recipe](#)



If you're looking for a pizza that has a lot of flavor and is a little different from the rest, then this is an easy and delicious recipe to make that is sure to become a favorite. The carrot and cilantro dressed on top is a must.

**Black and White Pizza** [Show full recipe](#)



This recipe is one that my boyfriend and I recreated from a dish at our favorite restaurant. White chicken pizza with black beans and jalapenos. This pizza is made using already prepared ingredients which makes a fast, simple gourmet meal for two. Adjust the amount of each topping to your liking.

*Slika 4.9 – Svaki recept u tražilici ili naslovnoj stranici se sastoji od slike jednake veličine, naslova, opisa te gumba za prikaz cijelog recepta*

The screenshot shows the homepage of the eRecipe website. At the top, there is a red header bar with the logo "eRecipe" on the left, a search bar in the center, and a "username" input field on the right. Below the header is a large image of a pizza. To the right of the image, a welcome message reads: "Welcome to eRecipe, a place where you can find the best culinary examples in the world!"

On the left side, there is a sidebar with a "Create new recipe!" button and a "Categories" section. The "Categories" section lists "Pizza (5)" and "Lasagna (4)".

The main content area displays five pizza recipes in cards:

- Pizza Quattro Formaggi**: A classic pizza with four cheeses. Description: "This pizza is a classic. Simplicity and richness of taste are given to it by selected dairy ingredients. Customize the selection and combinations of cheeses to your taste and enjoy the combination of their aromas. If the cheese is not enough, try adding mushrooms or asparagus." [Show full recipe](#)
- Gourmet Thai Chicken Pizza**: A pizza with Thai flavors. Description: "If you're looking for a pizza that has a lot of flavor and is a little different from the rest, then this is an easy and delicious recipe to make that is sure to become a favorite. The carrot and cilantro dressed on top is a must." [Show full recipe](#)
- Black and White Pizza**: A pizza with black beans and jalapenos. Description: "This recipe is one that my boyfriend and I recreated from a dish at our favorite restaurant. White chicken pizza with black beans and jalapenos. This pizza is made using already prepared ingredients which makes a fast, simple gourmet meal for two. Adjust the amount of each topping to your liking." [Show full recipe](#)
- Easy Tortilla Pizza**: A light pizza option. Description: "This is an extremely easy/fast way to prepare a delicious pizza that is light enough to be a snack, serves well as an appetizer, or is so good that is can be devoured alone! I make this often when entertaining guests and it always goes fast. You can make any sort of topping variations. The one below is the classic way I usually prepare it..." [Show full recipe](#)
- BBQ Chicken Pizza**: A pizza with barbecue sauce and chicken. Description: "A topping of spicy barbecue sauce, diced chicken, cilantro, peppers, and onion all covered with cheese, and baked to bubbly goodness! This is similar to a recipe I had at a popular pizza place in California. My family LOVES it!" [Show full recipe](#)

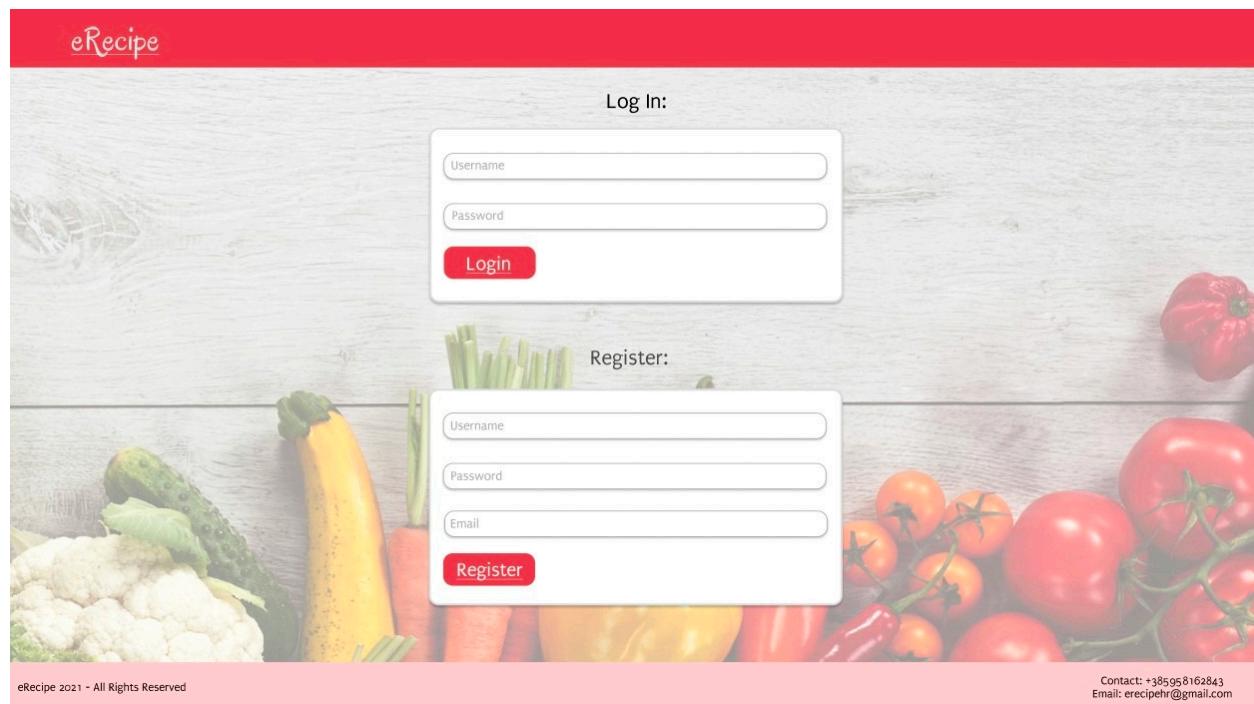
At the bottom of the page, there is a footer with the text "eRecipe 2021 - All Rights Reserved" on the left and contact information "Contact: +385958162843 Email: erecipehr@gmail.com" on the right.

*Slika 4.10 – Lista recepata je ista kao na prethodnoj slici, vidljivo ponavljanje boja i elemenata*

#### 4.2.3 Alignment

Elementi stranice ne smiju biti postavljeni nasumično, potrebno je pratiti nekakve određene distance i razlike, tako da dijelovi budu organizirani i jasno izloženi korisniku na pregled.

Figma omogućava lako ostvarenje ovog principa, budući da ona sadrži alate koji automatski postavljaju elemente na slične distance i poravnava ih samostalno.

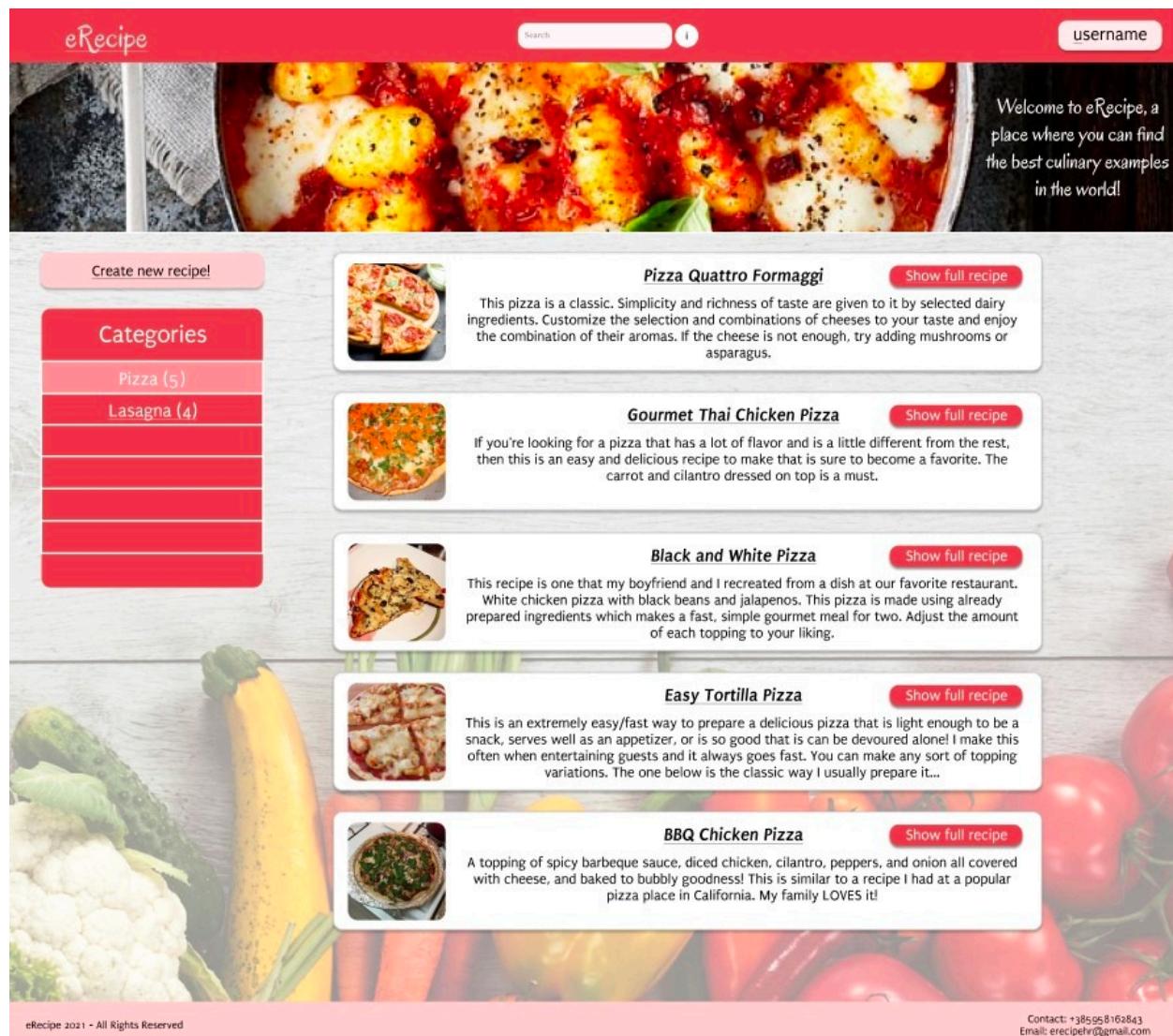


*Slika 4.11 – povezanost i poravnatost*

#### 4.2.4 Proximity

Dijelove stranice koji imaju slične funkcionalnosti potrebno je grupirati i postaviti u određenoj blizini kako bi njihova namjena i svrha bile jasne.

Elementi su najčešće povezani u stupcima, što najlakše vidimo kada se izlistaju recepti na stranici, a to se ponavlja kroz sve dijelove aplikacije,



Slika 4.12 – recepti su grupirani i povezani, kategorije su na drugoj strani

## 4.3 Low level teorije

U sljedeće dvije točke bit će objašnjena primjena Hick's-ovog i Fitt's-ovog zakona.

### 4.3.1 Fitt's law

Fittov zakon definira vrijeme koje je potrebno korisniku da dođe mišem do objekta kojeg želi označiti. Što je objekt veći, to je vrijeme manje.

U projektu ovaj zakon je implementiran kod svih gumbova. Svi gumbovi su jasno označeni i veliki, također su i podcrtani da bi korisnik lakše prepoznao da se radi o gumbu.

### 4.3.2 Hick's law

Hick's-ov zakon govori da povećanjem izbora se povećava i vrijeme koje je potrebno za odluku.

Najbolje vidljiv primjer Hick's-ovog zakona u ovome projektu je filter za kategorije ili tražilica. Korisnik može suziti izbor recepata tako da se opredijeli za neku vrstu jela kao što je „pizza“ ili „lasagne“, dok će ostali recepti biti skriveni. Također, bitni elementi su naglašeni na stranici, dok su ostali skriveni ili manje vidljivi.

## Showing results for: Pizza



### Pizza Quattro Formaggi

[Show full recipe](#)

This pizza is a classic. Simplicity and richness of taste are given to it by selected dairy ingredients. Customize the selection and combinations of cheeses to your taste and enjoy the combination of their aromas. If the cheese is not enough, try adding mushrooms or asparagus.



### Gourmet Thai Chicken Pizza

[Show full recipe](#)

If you're looking for a pizza that has a lot of flavor and is a little different from the rest, then this is an easy and delicious recipe to make that is sure to become a favorite. The carrot and cilantro dressed on top is a must.



### Black and White Pizza

[Show full recipe](#)

This recipe is one that my boyfriend and I recreated from a dish at our favorite restaurant. White chicken pizza with black beans and jalapenos. This pizza is made using already prepared ingredients which makes a fast, simple gourmet meal for two. Adjust the amount of each topping to your liking.

Did you know:  
The most expensive  
pizza in the world  
costs \$12,000!



*Slika 4.13 – Na ovoj stranici je jasno vidljiva primjena Hick's-ovog zakona, korisnik smanjuje izbor traženjem određene stvari u tražilici*

## 5. Zaključak

Web stranica nije definirana samo njenom funkcionalnošću. Dapače, mnogi bi se složili kada bi rekli da su dizajn i pristupačnost stranice bitnija stavka od njenog samog rada.

Dobar dizajn nastaje kombinacijom bogate mašte i domišljatosti dizajnera, ali i već poznatih principa i pravila dizajna.

Do takvog dizajna se ne može doći odjednom, cijeli postupak se odradjuje inkrementalno i cijelo vrijeme se dodaju novi dijelovi, ispravljaju stari itd, stoga se koriste već prije spomenuti prototipi. Principi dizajna služe kao osnova za izbjegavanje subjektivnosti osobe koja aplikaciju dizajnira.

Potrebno je i obratiti pažnju na moguće greške prilikom rada aplikacije, budući da su sve promjene na višim razinama izrazito skupe, za razliku od grešaka i promjena na nižim razinama.

Složenost dizajna raste proporcionalno u odnosu na veličinu aplikacije, zato vrijeme potrebno za dizajniranje stranice raste s veličinom aplikacije, budući da je cilj efikasan dizajn.

Na temelju izrečenog, dizajn skoro nikada ne može biti savršen isprve, stoga proces dizajniranja, evaluacije i testiranja mora uključivati veći broj ljudi od samog dizajnera, jer je u ljudskoj prirodi biti subjektivan prema djelima koja stvaramo.