

Teknologi

Node.js med Express og EJS som view engine. EJS (Embedded JavaScript) støtter vanlig html, men kan også generere html-kode fra javascript i følgende format:

```
<% if (something) { %>
  <h1>Standard title with another dynamic title: <%= something %></h1>
<% } %>
```

<%...%> og <%=...%> er reserverte tags for å “embedde” javascript.

Vi bruker det også for å importere html filer ved følgende syntax:

```
<head><% include partials/head %></head>
```

Dermed kan vi i nye filer kun bruke denne linjen fremfor å legge til stylesheets o.l. Hvis man ønsker å endre noe i “head” trenger man kun å endre dette én gang!

For å sette opp backbone i programmet med Express brukte vi: [Express-Generator](#)
Denne gir oss en app.js-fil med standard setup som vi har modifisert til å bl.a. tilpasse scripts, paths, view engine, port. Etter å ha importert det vi trenger av bibliotek settes appen opp med følgende:

```
app.engine('html', require('ejs').renderFile);
app.set('views', path.join(__dirname, 'views'));
app.set('view engine', 'ejs');
```

Hvor ‘views’ referer til mappen ‘views’ som inneholder alle .ejs filer.
Ellers fulgte express-generator med handling av 404-side.

Flex-box

Alle elementer på siden, der det gir mening (posts, navbar, knapper o.l.) er flexboxes. Et godt eksempel på dette vises ved resizing av siden, slik at navbar går fra “flex-direction: column” til “row”.

Navbar

Implementert via divs for wrapper og navbar items. Vi har to helt forskjellige layouts ved @media tags.

Ajax

Brukes for å hente inn ekstra dokumentasjon (denne) på /docs. Denne filen ligger delt i lenken i følgende script:

```
$.ajax({
  url:
"http://docs.google.com/document/d/e/2PACX-1vQYqV98XXr3M-FMcrwjHyA60SiwibFxY2hhIu0roHagXJtdrjK03fGygsdVeqFRy0WaIA3jGPxZJgfd/pub",
  success: function(result){
    $("#doc").append(result);
  },
  error: function(){
    alert("Could not load file");
  }
});
```

jQuery

- Selector: brukes overalt der jQuery er innblandet
 - `$('.dynamic-amount')...`
- Funksjoner fra jQuery API, feks `.each` og `.val`

```
$('.dynamic-amount').each(function(i, obj) {
    defPortionValues.push(obj.textContent);
});

$("#portions_view").val(function(i,oldval) {
    return oldval>1 ? --oldval : oldval;
});
```
- Events for - og + i antall porsjoner gjør at ingrediensene endres:

```
$('.decrease').click(function(){
    $("#portions_view").val(function(i,oldval) {
        return oldval>1 ? --oldval : oldval;
    });
    updatePortions();
});
```
- Siden har tre forskjellige layouts ved bruk av delt-skjerm, fullskjerm og mobil-størrelse. Alle endringer i layout animeres.

Responsivt design

KAFFEKOS

HJEM
VAFLE
KJEK
KAKER
GODTERI
OM OSS



Har du prøvd våre nydelige vaffler? Det sies de skapte fred i Nord-Korea etter 2000 år med konflikter. Dette er bare en myte, men det som er sikkert er at de virkelig får blodet til å bruse. Dette er forøvrigt også en myte. Jeg kan derimot garantere at de er veldig gode! Selv om dette er en subjektiv sak såklart, dersom du ikke er noe spesielt glad i vaffler synes du kanskje ikke de er noe særlig gode. Vel, jeg synes ihvertfall de er gode. Kun nystekt da. Ingen liker gamle vaffler.



Hva er vel bedre enn nystekte kjeks til kaffen! Det var kanskje en dårlig intro til denne posten. Det finnes jo mange som ikke liker kaffe også, man burde vel kanskje ikke utelate de. Eller, bryr jeg meg? Nei æsj, folk som ikke liker kaffe fortjener ikke kjeksene våre. De er så gode! Så bare for å være klar: Ikke trykk inn på denne artikkelen om du ikke liker kaffe. Kun for kaffeelskere.

KAKE



Dette er den ultimate kaken, både til hverdags og fest. Du tenker kanskje 'hm, rart jeg ikke har smakt den kaken da.' Jeg har da dårlige nyheter til deg. Om moren din aldri laget deg denne kaken på alle de bursdagene du har hatt til nå i livet ditt er hun rett og slett ikke glad i deg. Fortvil derimot ikke! Du kan trøstespise denne kaken! Den ble kåret til årets trøstespisekake i 1945 av Vidkun Quisling selv.

INGREDIENSER

[HJEM](#)[VAFLER](#)[KJEKS](#)[KAKER](#)[GODTERI](#)[OM OSS](#)

KJEKS



Hva er vel bedre enn nystekte kjeks til kaffen! Det var kanskje en dårlig intro til denne posten. Det finnes jo mange som ikke liker kaffe også, man burde vel kanskje ikke utelate de. Eller, bryr jeg meg? Nei æsj, folk som ikke liker kaffe fortjener ikke kjeksene våre. De er så gode! Så bare for å være klar: Ikke trykk inn på denne artikkelen om du ikke liker kaffe. Kun for kaffeelskere.

HJEM
VAFLER
KJEKS
KAKE
DROPS
OM OSS

INGREDIENSER

2 stk Egg
200 g Smør
100 g Havregryn
125 g Hvitt sukker
125 g Brunt sukker
350 g Hvetemel

FREMANGSMÅTE

- Rist havregrynene i stekepannen til de får litt farge. Hell over på en tallerken eller lignende slik at grynene blir avkjølt.
- Rør sukker og smør kremaktig. Tilsett eggene, ett av gangen og rør godt. Sikt hvetemel og natron i en bolle, tilsett havregryn og bland godt sammen. Tilsett det tørre i smørblandingen, sammen med vaniljeekstrakt/vaniljesukker og bland det hele godt sammen.