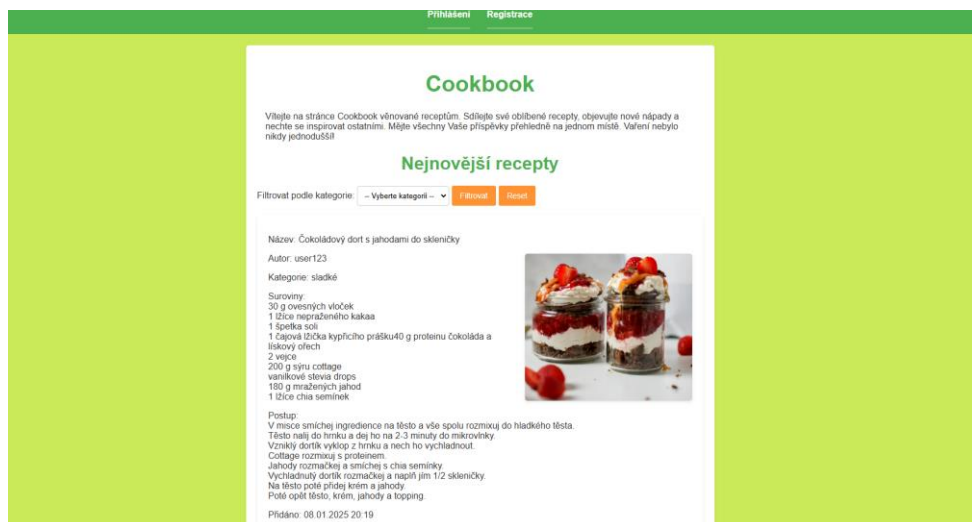


# Produktová dokumentace - Cookbook

Cookbook je webová aplikace určená pro sdílení, ukládání a správu receptů. Uživatelé mohou vytvářet a upravovat vlastní recepty, prohlížet si recepty ostatních, a admini mají navíc možnost spravovat uživatele a příspěvky.



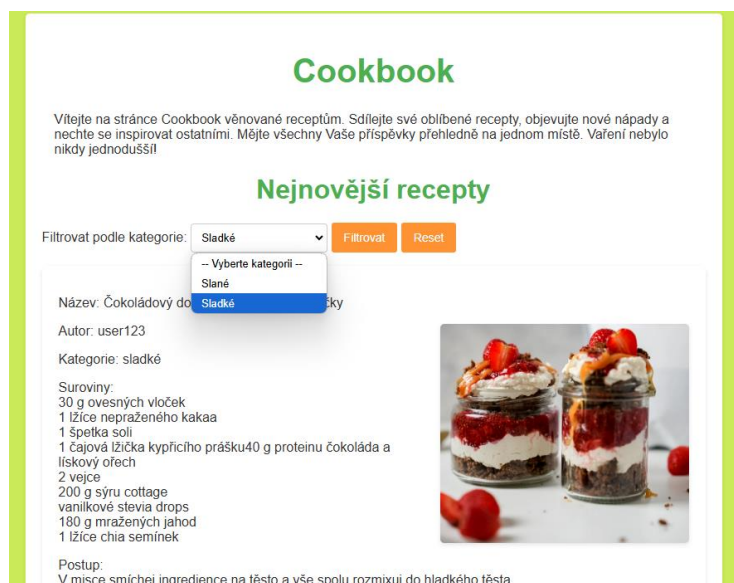
## Přehled Aplikace

Umožňuje uživatelům:

- Registraci a přihlášení do systému.
- Přidávání nových receptů s možností nahrání obrázku.
- Editaci a mazání vlastních receptů.
- Prohlížení receptů ostatních uživatelů s možností filtrování a stránkování.
- Administrátorům spravovat uživatele a jejich role.

## Hlavní Stránka

Hlavní stránka zobrazuje nejnovější recepty s možností stránkování a filtrovaním receptů podle jejich kategorie. Navigační menu umožňuje uživatelům přihlásit se, registrovat, přidávat recepty nebo přistupovat k profilu.



## Přihlašovací Stránka

Stránka pro přihlášení uživatele obsahuje formulář s poli pro uživatelské jméno a heslo, spolu s tlačítkem pro odeslání.

Domů

Registrace

Přihlášení

Uživatelské jméno:

Heslo:

Přihlásit se

Nemáte účet? [Zaregistrujte se zde.](#)

## Registrace

Formulář pro registraci nového uživatele obsahuje pole pro zadání uživatelského jména, hesla a potvrzení hesla. Při vyplňování jsou poskytovány interaktivní feedbacky o shodě hesel a dostupnosti uživatelského jména.

Domů

Přihlášení

Registrace

Uživatelské jméno:

Heslo:

Znovu heslo:

Zaregistrovat se

## Profil Uživatele

Stránka profilu zobrazuje informace o aktuálně přihlášeném uživateli, včetně uživatelského jména a role.

Domů

Profil

Moje recepty

Odhlásit se

Váš profil

Uživatelské jméno: user123

Role: user

Odhlásit se

## Moje Recepty

Uživatelé mohou vidět seznam svých vlastních receptů s možností jejich editace nebo mazání. Stránka podporuje stránkování pro lepší přehlednost.

Domů

Přidat recept

Profil

Odhlásit se

Moje recepty

Název: Čokoládový dort s jahodami do skleničky

Kategorie: sladké

Suroviny: 30 g ovesných vloček  
1 lžice nepraženého kakaa  
1 špetka soli  
1 čajová lžička kypřicího prášku40 g proteinu čokoláda a lískový ořech  
2 vejce  
200 g sýru cottage  
vanilkové stevia drops  
180 g mražených jahod  
1 lžice chia semínek

Postup: V misce smíchej ingredience na těsto a vše spolu rozmixuj do hladkého těsta. Těsto nalij do hrnku a dej ho na 2-3 minuty do mikrovlnky.

## Přidání Receptu

Formulář pro přidání nového receptu umožňuje zadání názvu, výběr kategorie, seznam surovin, postup přípravy a nahrání obrázku receptu.

Domů Profil

### Přidat recept

\*Název receptu:

\*Kategorie:

Vyberte kategorii

\*Seznam surovin:

\*Postup přípravy:

\*Nahrát obrázek (JPG/PNG):

Vybrat soubor Soubor nevybrán

Přidat recept

© 2025 Cookbook

## Výpis Uživatelů

Uživatelské jméno	Role	Akce
-------------------	------	------

Admini mohou vidět seznam všech uživatelů aplikace s možností změny jejich rolí na administrátora.

## Funkce a Vlastnosti

### Registrace a Přihlášení Uživatelů

**Registrace** umožňuje novým uživatelům vytvořit si účet zadáním uživatelského jména a hesla. Hesla jsou bezpečně hashována před uložením. Při registraci je ověřována unikátnost uživatelského jména a správná délka hesla.

**Přihlášení** umožňuje registrovaným uživatelům přístup k aplikaci. Systém ověřuje zadané údaje a zabezpečuje přístup pomocí session.

### Přidávání a Správa Receptů

Registrovaní uživatelé mohou přidávat nové recepty vyplněním formuláře, který zahrnuje název, kategorii, seznam surovin, postup přípravy a nahrání obrázku receptu.

### Editace a Mazání Receptů

Uživatelé mohou upravovat své vlastní recepty a mazat je dle potřeby. Administrátoři mají navíc možnost mazání jakéhokoli receptu.

Postup:  
Příprava zeleniny  
Špenát necháme rozmraznout. Sušená rajčata nakrájíme na nudličky. Cherry rajčata omyjeme a rozpůlíme. Šalotku oloupeme a nakrájíme na kostičky. Tymián a rozmarýn omyjeme a nasekáme na jemno.  
Příprava těstovin  
Olej rozehtřejeme ve velkém hrnci. Šalotku, protlak a mletou papriku krátce orestujeme. Přidáme sušená i čerstvá rajčata, bylinky, nudle, špenát, 1 KL soli, trochu pepře a zeleninový vývar a přivedeme k varu. Pod pokličkou vaříme na středním plameni, dokud nejsou těstoviny „al dente“ (9 – 10 min.), občas promícháme. Přidáme smetanu a jídlo dochutíme solí, pepřem a mletou paprikou.

Přidáno: 08.01.2025 20:03

Smazat

Název: Grilované tofu na kostky s Teriyaki omáčkou

Autor: nelis

Kategorie: slané

Suroviny:  
Tofu 400g  
Teriyaki omáčka  
Sezam  
Kukuřičný škrob  
Rýže



Postup:  
Tofu zamrazte.  
Rozmrazte a nakrájejte na kostky.  
Namočte kostky tofu do teriyaki omáčky, rozmrznuté tofu lépeomáčku nasaje a nechte je odpočívat alespoň 30 minut.  
Poté tofu obalte do kukuřičného škrobu.  
Smažte kostky, dokud nebudou z obou stran krásně zlaté a lehce karamelizované.  
Kostky tofu zasypte sezamem.  
Podávejte s grilovanou zeleninou nebo rýží.

Přidáno: 08.01.2025 19:59

Smazat

## Správa Uživatelů (Pro Administrátory)

Administrátoři mohou přidělovat uživatelům role "admin" a "user", čímž kontrolují jejich oprávnění v aplikaci.

## Responzivita

Stránka se přizpůsobuje šířce obrazovky, zároveň je pro tisk nastaven jen černobílý text bez obrázků.

Přidat recept

Profil

Odhlásit se

## Cookbook

Vítejte na stránce Cookbook věnované receptům. Sdílejte své oblíbené recepty, objevujte nové nápady a nechte se inspirovat ostatními. Máte všechny Vaše příspěvky přehledně na jednom místě. Vaření nebylo nikdy jednodušší!

### Nejnovější recepty

Filtrovat podle kategorie: -- Vyberte kategorii -- Filtrovat Reset

Název: Čokoládový dort s jahodami do skleničky

Autor: user123

Kategorie: sladké

Suroviny:  
30 g ovesných vloček  
1 lžice nepraženého kakaa  
1 špetka soli  
1 čajová lžička kypřicího prášku40 g proteinu  
čokoláda a lískový ořech  
2 vejce  
200 g syru cottage  
vanilkové stévia drops  
180 g mražených jahod



10.01.2025 16:19

Recepty

## Cookbook

### Nejnovější recepty

Název: Čokoládový dort s jahodami do skleničky

Autor: user123

Kategorie: sladké

Suroviny:  
30 g ovesných vloček  
1 lžice nepraženého kakaa  
1 špetka soli  
1 čajová lžička kypřicího prášku40 g proteinu  
čokoláda a lískový ořech  
2 vejce  
200 g syru cottage  
vanilkové stévia drops  
180 g mražených jahod  
1 lžice chia semínků

Postup:  
V misce smíchej ingredience na těsto a vše spolu rozmixuj do hladkého těsta.  
Těsto nalij do hrnků a dej ho na 2-3 minuty do mikrovlny.  
Vzniklý dortík vykláp z hrnků a nech ho vychladnout.  
Cottage rozmixuj s proteinem.  
Jahody rozmrazkej a smíchej s chia semínky.  
Vychladnutý dortík rozmazkej a naplň jím 1/2 skleničky.  
Na těsto polej přidej krém a jahody.  
Poté opět těsto, krém, jahody a topping.

Přidáno: 08.01.2025 20:19

Název: Veganské těstoviny z jednoho hrnce

Autor: user123

Kategorie: slané

Suroviny:  
250 g špenát listový mražený  
80 g sušená rajčata v oleji  
500 g rajče cherry  
60 g šalotka  
2 větvičky tymián  
2 větvičky rozmarýn  
3 PL olivový olej  
2 PL rajčatový protlak