

# Ssultanqyzy. Recipe Website Project

“Frontend Development” Course

*Student ID:* 220103398

*Instructor:* Nursat Bakyt

## Overview

This Recipes Website is a comprehensive, interactive, and FULLY responsive web application that utilizes The Meal DB API to fetch and display information about movies.

The app includes

- search functionality with auto-suggestions;
- recipe detail modals;
- Search Results section

**IMPORTANT:**

**BEFORE YOU START:**

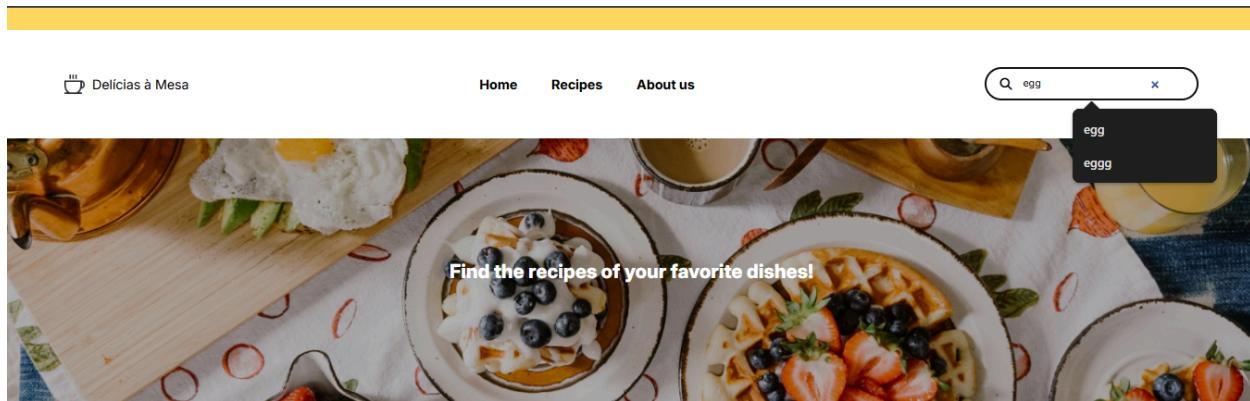
I used another free API: <https://www.themealdb.com/api> 😊.

With what you provided i couldn't work.

## Step-By-Step Instructions:

### How to Use the Site

1. **Search for Recipes:**



Results of the search



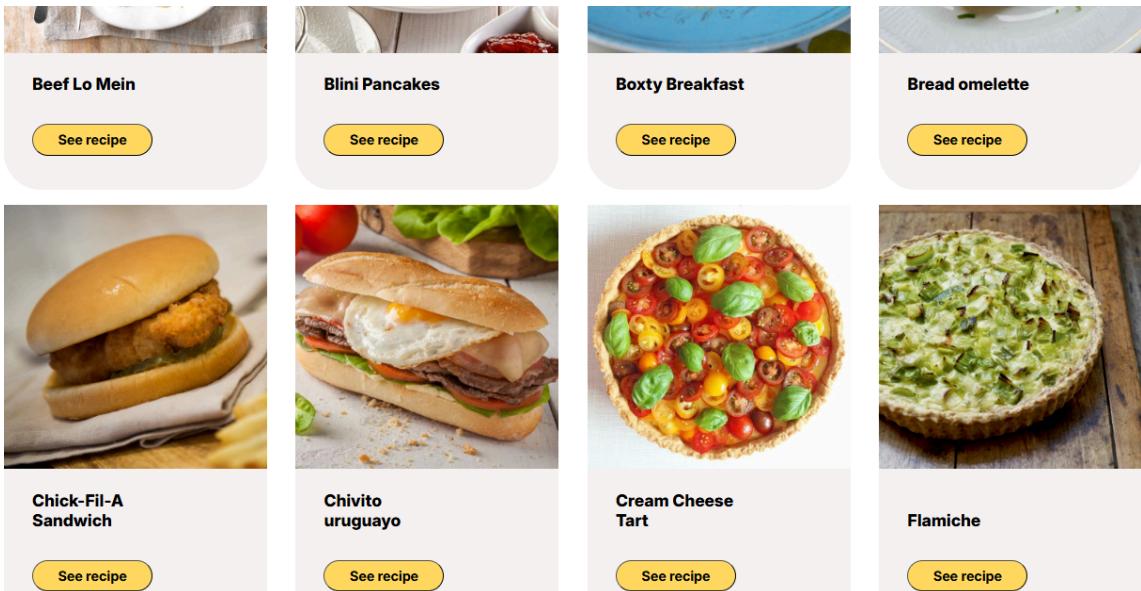
- Navigate to the **search input** located at the top of the page.
- Type in a movie title, such as "egg."
- As you type, the **auto-suggestion feature** will display movie titles that match your input.
- Click on any suggestion to directly search for that movie, or click the **Search button** to see the results.

## 2. View Search Results:

Results of the search

Four detailed cards for the search results:

- Beef Lo Mein**: An image of a plate with beef and vegetables. Below it is a yellow "See recipe" button.
- Blini Pancakes**: An image of a stack of thin pancakes. Below it is a yellow "See recipe" button.
- Boxty Breakfast**: An image of a plate with eggs, bacon, and potatoes. Below it is a yellow "See recipe" button.
- Bread omelette**: An image of a plate with bread omelette slices. Below it is a yellow "See recipe" button.



- After clicking the search button or selecting a suggestion, the **Search Results** section will populate with recipe cards showing movie images, titles.
- Each **card** is interactive; clicking on it will open a **modal** containing recipe: ingredients and instructions.

The screenshot shows a website layout. At the top is a yellow navigation bar. Below it is a header with a logo, the text "Delícias à Mesa", and three menu items: "Home", "Recipes", and "About us". To the right is a search bar. The main content area features a large image of a stack of pancakes with syrup and walnuts, labeled "Panqueca americana". Below the image is a section titled "Ingredientes" with a list of ingredients.

**Panqueca americana**

**Ingredientes**

- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 e 1/4 xícaras de leite

## **Ingredientes**

- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 e 1/4 xícaras de leite
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de manteiga derretida
- Óleo vegetal (para untar a frigideira)
- Coberturas a gosto (xarope de bordo, frutas frescas, chantilly, etc.)

## **Modo de Preparo**

1. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal.
2. Em outra tigela, bata o leite, o ovo e a manteiga derretida até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos. Mexa delicadamente com uma colher ou fouet até que os ingredientes estejam apenas combinados. Não misture demais para não deixar as panquecas pesadas.
4. Pré-aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio. Unte levemente a frigideira com óleo vegetal.
5. Use cerca de 1/4 de xícara de massa para cada panqueca. Despeje a massa na frigideira quente e espalhe-a ligeiramente para formar uma panqueca redonda.
6. Cozinhe até que pequenas bolhas apareçam na superfície da panqueca e as bordas fiquem levemente douradas (cerca de 2-3 minutos).
7. Vire a panqueca com uma espátula e cozinhe por mais 1-2 minutos, ou até que esteja dourada por completo.
8. Transfira a panqueca para um prato e repita o processo com o restante da massa.
9. Sirva as panquecas quentes com coberturas de sua preferência, como xarope de bordo, frutas frescas, chantilly, etc.

## **Modo de Preparo**

1. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal.
2. Em outra tigela, bata o leite, o ovo e a manteiga derretida até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos. Mexa delicadamente com uma colher ou fouet até que os ingredientes estejam apenas combinados. Não misture demais para não deixar as panquecas pesadas.
4. Pré-aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio. Unte levemente a frigideira com óleo vegetal.
5. Use cerca de 1/4 de xícara de massa para cada panqueca. Despeje a massa na frigideira quente e espalhe-a ligeiramente para formar uma panqueca redonda.
6. Cozinhe até que pequenas bolhas apareçam na superfície da panqueca e as bordas fiquem levemente douradas (cerca de 2-3 minutos).
7. Vire a panqueca com uma espátula e cozinhe por mais 1-2 minutos, ou até que esteja dourada por completo.
8. Transfira a panqueca para um prato e repita o processo com o restante da massa.
9. Sirva as panquecas quentes com coberturas de sua preferência, como xarope de bordo, frutas frescas, chantilly, etc.



**Delícias à Mesa**

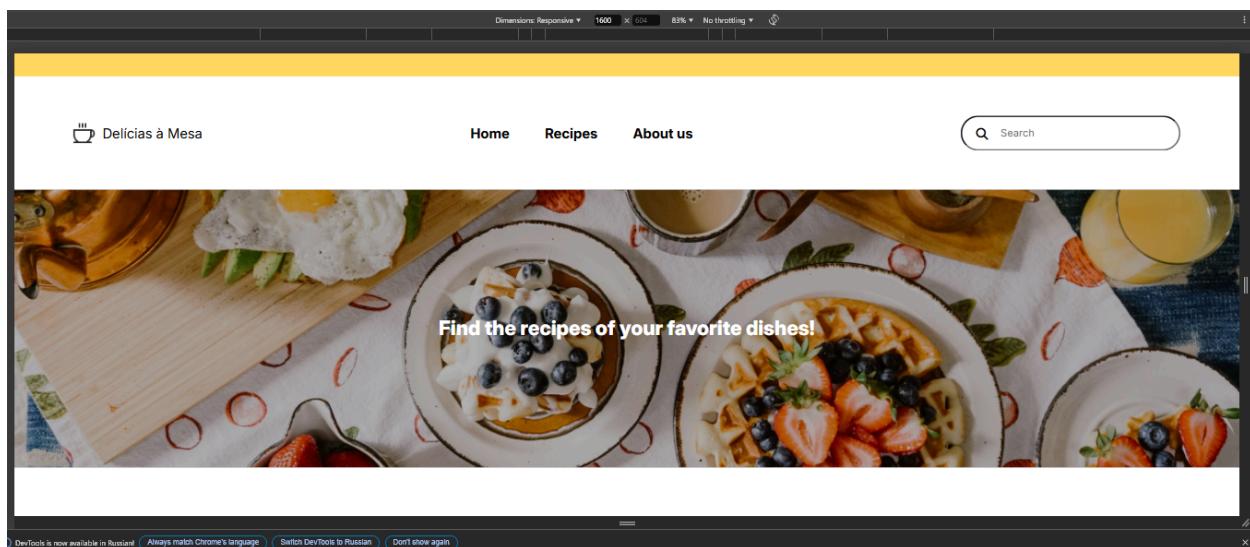


# Features Implemented

## 1. Responsive Design

- The application has been designed to be fully responsive, with CSS media queries ensuring compatibility across various devices and screen sizes.
- Key responsive elements include a collapsible hamburger menu for navigation, flexible search and display layouts, and a dynamically resizable modal for movie details.

1600px:



Results of the search



Beef Lo Mein



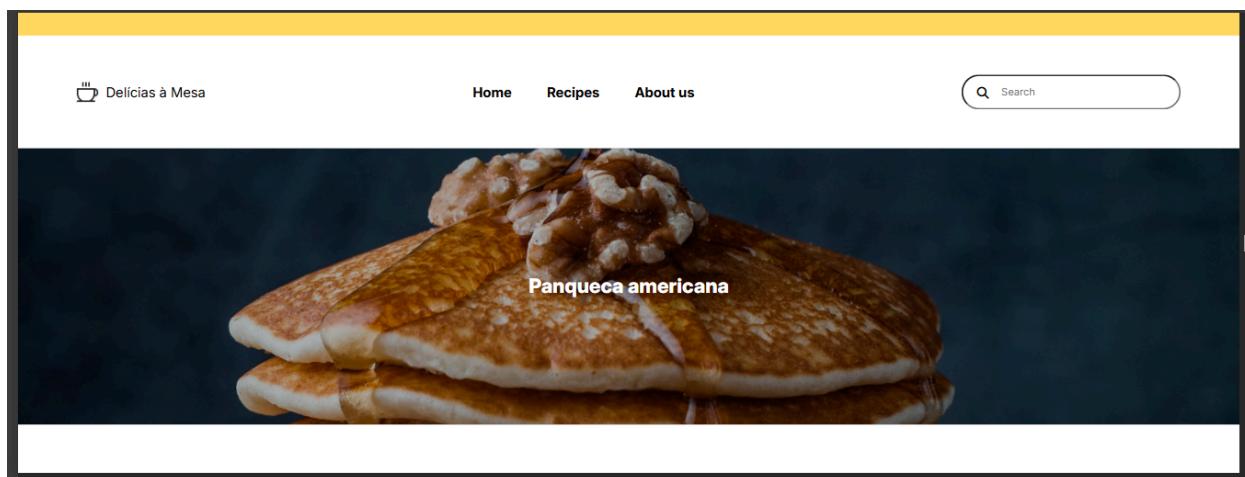
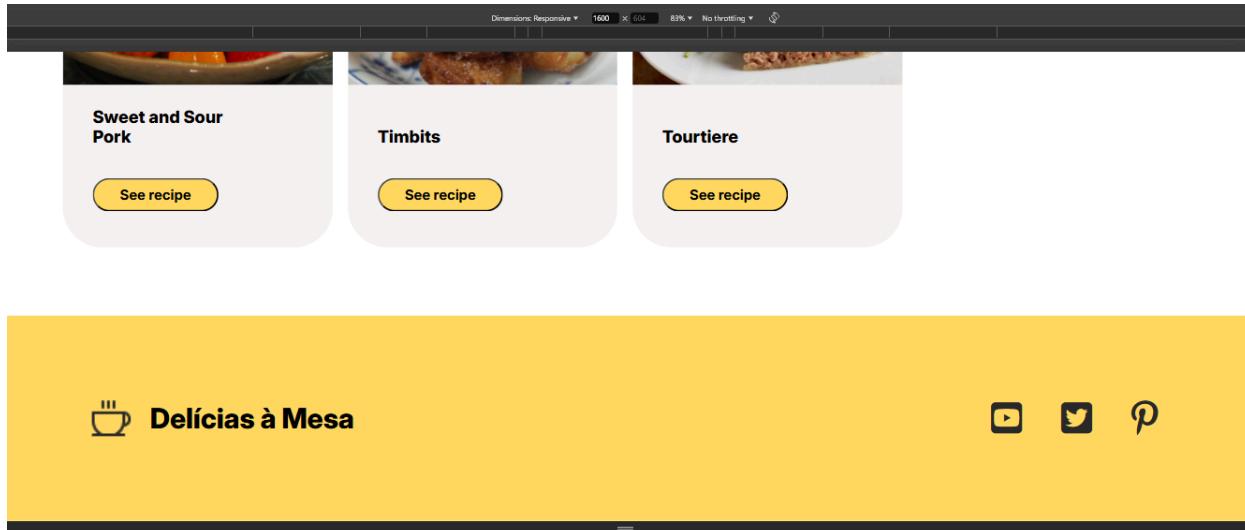
Blini Pancakes



Boxty Breakfast



Bread omelette



**Ingredientes**

- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 e 1/4 xícaras de leite
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de manteiga derretida
- Óleo vegetal (para untar a frigideira)
- Coberturas a gosto (xarope de bordo, frutas frescas, chantilly, etc.)

**Modo de Preparo**

1. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal.
2. Em outra tigela, bata o leite, o ovo e a manteiga derretida até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos. Mexa delicadamente com uma colher ou fouet até que os ingredientes estejam apenas combinados. Não misture demais para não deixar as panquecas pesadas.
4. Pré-aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio. Unte levemente a frigideira com óleo vegetal.
5. Use cerca de 1/4 de xícara de massa para cada panqueca. Despeje a massa na frigideira quente e espalhe-a ligeiramente para formar uma panqueca redonda.
6. Cozinhe até que pequenas bolhas apareçam na superfície da panqueca e as bordas fiquem levemente douradas (cerca de 2-3 minutos).
7. Vire a panqueca com uma espátula e cozinhe por mais 1-2 minutos, ou até que esteja dourada por completo.
8. Transfira a panqueca para um prato e repita o processo com o restante da massa.
9. Sirva as panquecas quentes com coberturas de sua preferência, como xarope de bordo, frutas frescas, chantilly, etc.

Dimensions: Responsive ▾ 1600 × 654 83% ▾ No throttling ▾

1. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o fermento em po e o sal.
2. Em outra tigela, bata o leite, o ovo e a manteiga derretida até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos. Mexa delicadamente com uma colher ou fouet até que os ingredientes estejam apenas combinados. Não misture demais para não deixar as panquecas pesadas.
4. Pré-aqueça uma frigideira antaderente em fogo médio. Unte levemente a frigideira com óleo vegetal.
5. Use cerca de 1/4 de xícara de massa para cada panqueca. Despeje a massa na frigideira quente e espalhe-a ligeiramente para formar uma panqueca redonda.
6. Cozinhe até que pequenas bolhas apareçam na superfície da panqueca e as bordas fiquem levemente douradas (cerca de 2-3 minutos).
7. Vire a panqueca com uma espátula e cozinhe por mais 1-2 minutos, ou até que esteja dourada por completo.
8. Transfira a panqueca para um prato e repita o processo com o restante da massa.
9. Sirva as panquecas quentes com coberturas de sua preferência, como xarope de bordo, frutas frescas, chantilly, etc.

Delícias à Mesa

YouTube Twitter Pinterest



768px:

Dimensions: Responsive ▾ 768 × 489 100% ▾ No throttling ▾

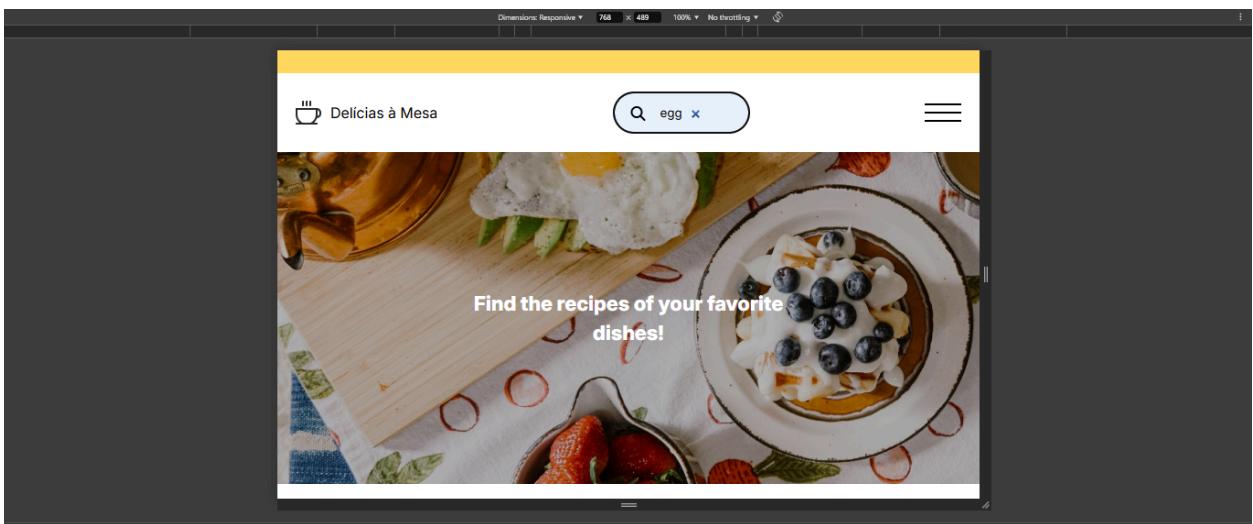
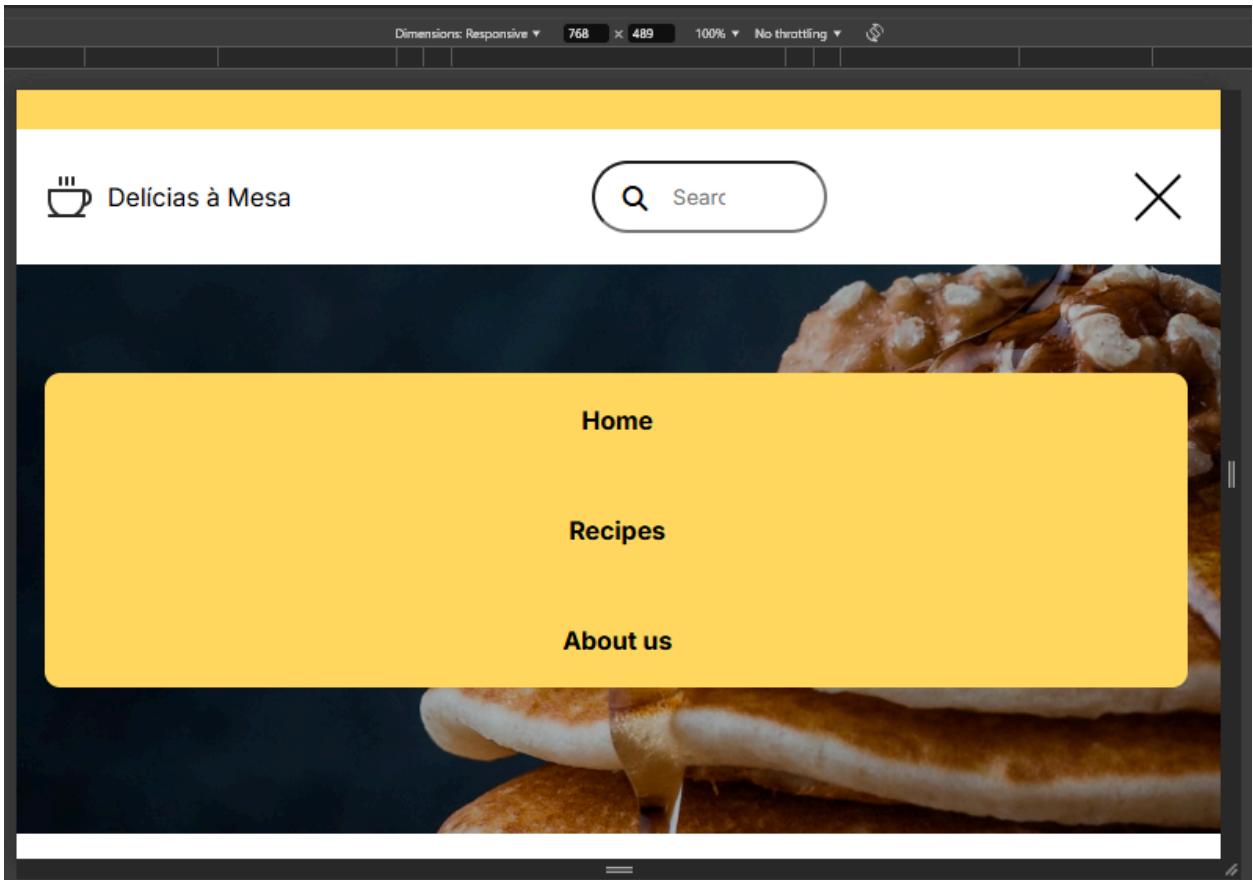
Delícias à Mesa

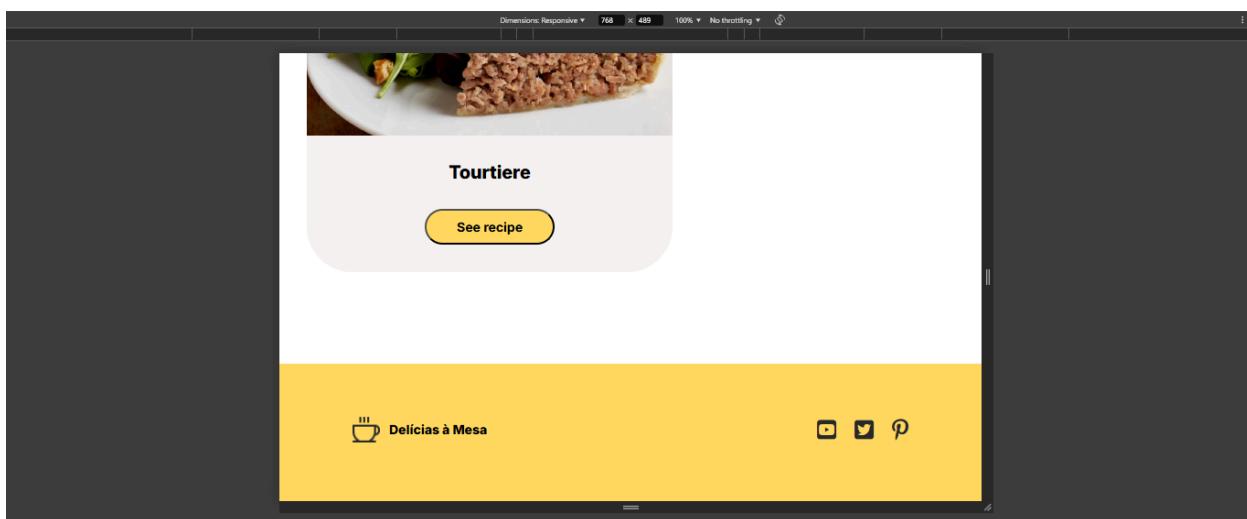
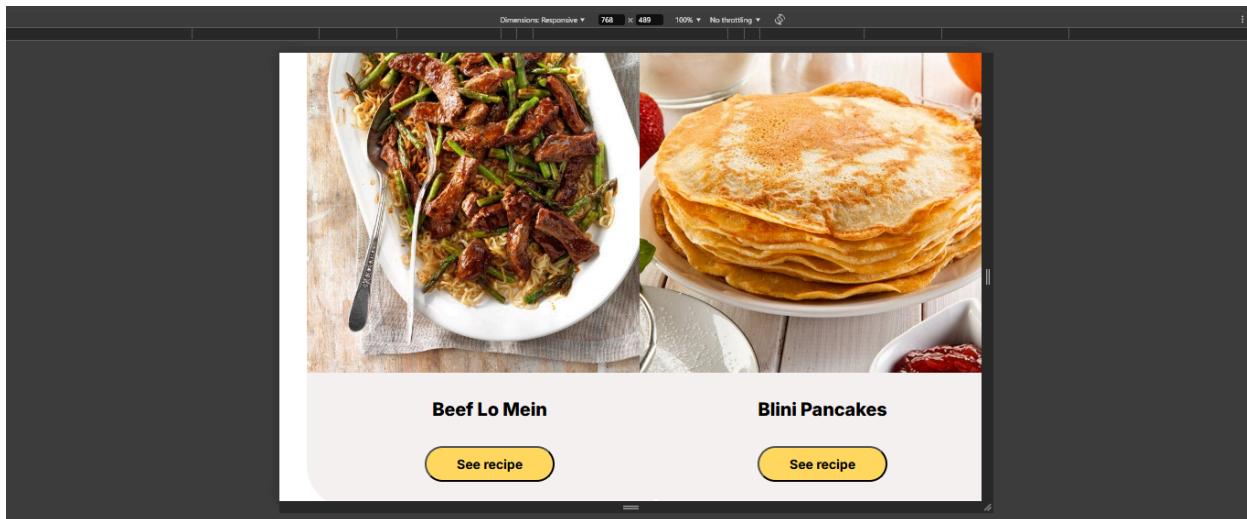
Search

☰

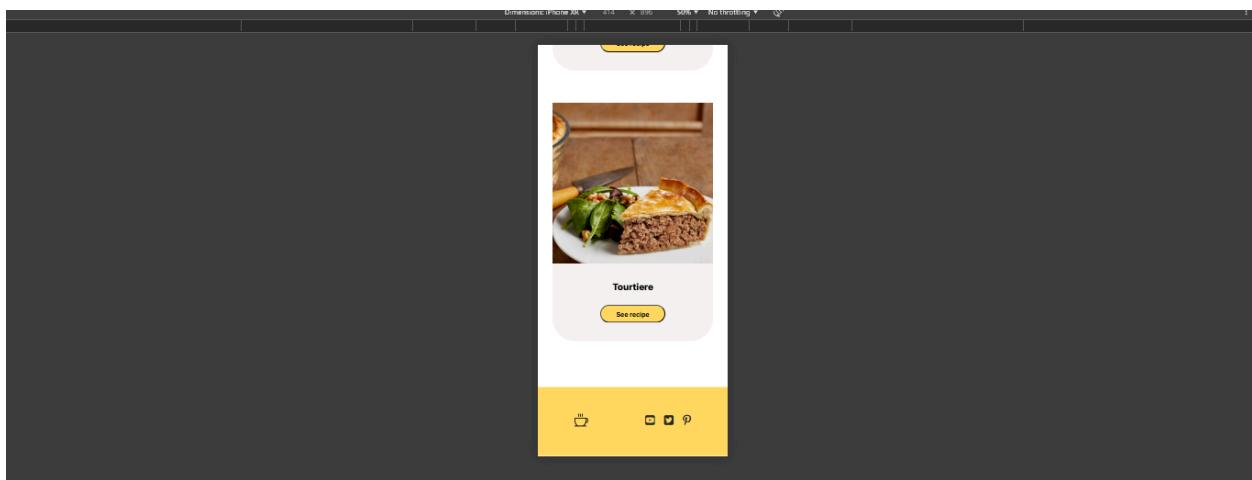
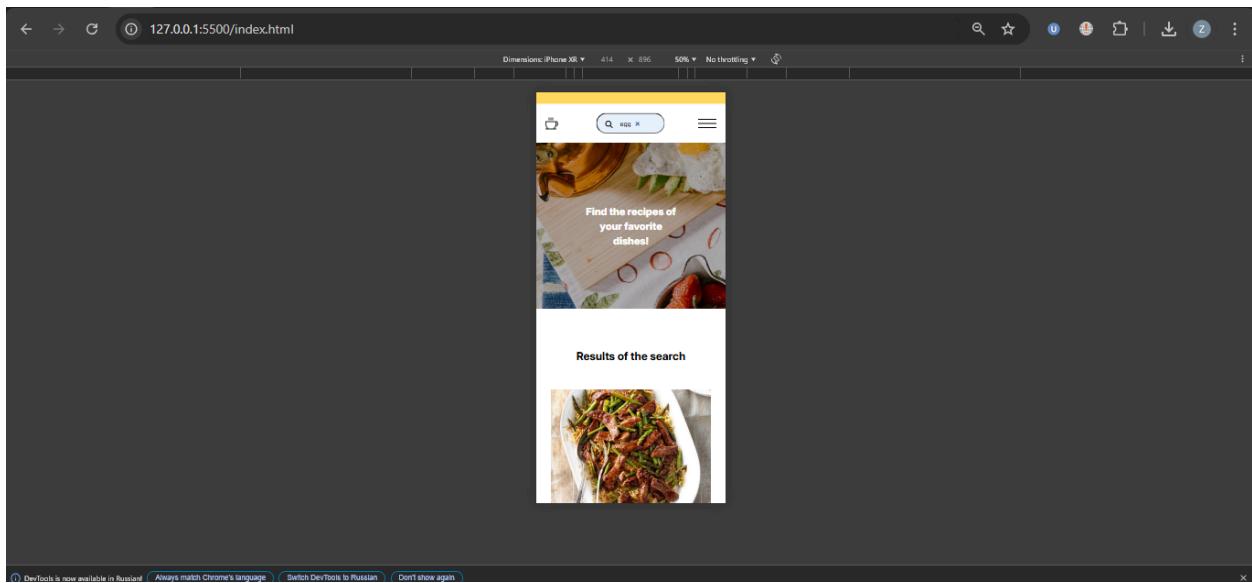


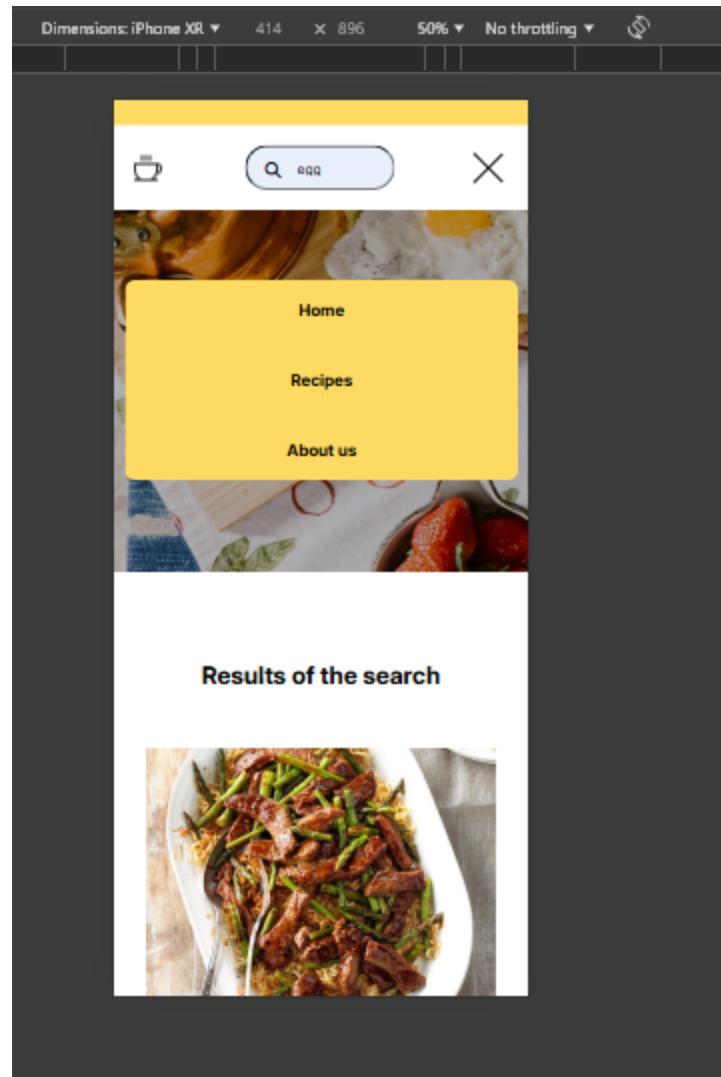
## Hamburger:

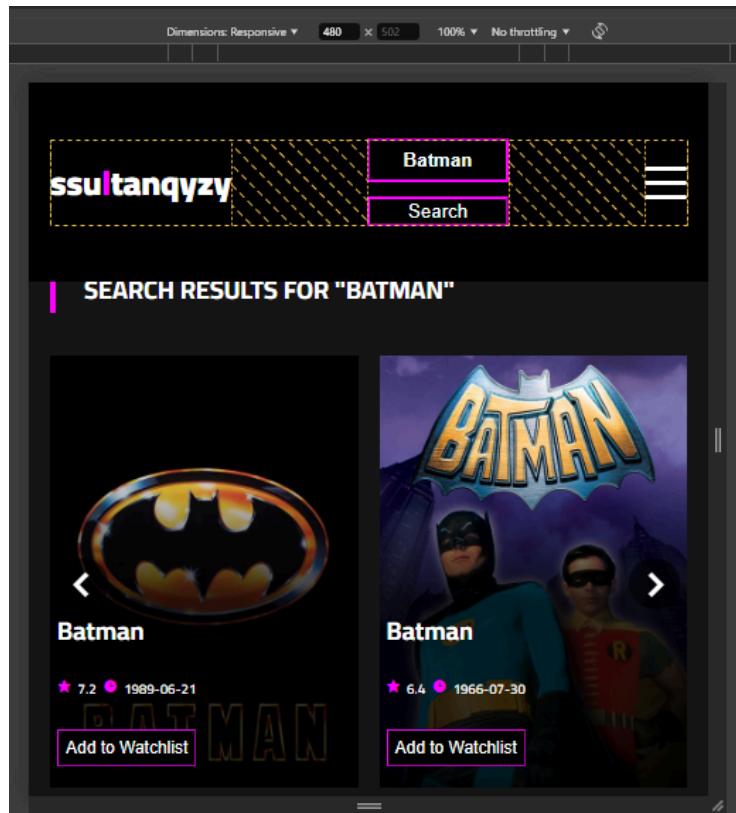




**480px:**







## Requirements Met

- **Responsive Design:** ✓
- **API Fetching:** ✓
- **Auto-Suggestion in Search:** ✓
- **Interactive Elements:** ✓ (hamburger menu, modal.)