

Κατασκευή Ιστοσελίδας Recipe

Οδηγίες

Να δημιουργηθεί η ακόλουθη ιστοσελίδα:

Recipe *for* Success

Συνταγές για...

- Πρωινό
- Μεσημεριανό
- Δείπνο
- Πάρτυ
- Κέικ & Μπισκότα
- Ψωμί
- Χωρίς Γλουτένη

Φασόλια με χταπόδι



Πρόκειται για πολύ εύκολη, απλή και γευστική συνταγή. Συμφωνά με την παράδοση το φαγητό αυτό το έφτιαχναν οι ναυτικοί και οι ψαράδες των παραθαλάσσιων χωριών. Με τον καιρό πέρασε από τις τράτες στις κουζίνες των χωριών και σιγά σιγά αποτέλεσε μια απ' τις αγαπημένες συνταγές κάθε νοικοκυράς.

Υλικά που θα χρειαστούμε:

- 1 χταπόδι της επιλογής μας
- φασολάκια βιολογικά
- 2 λεμόνια
- 6 γρ. αλάτι
- 2 γρ. πιπέρι
- 2 κουταλιές του καφέ λάδι

Οδηγίες Παρασκευής

Πέρνουμε το φρέσκο απ' τη θάλασσα χταπόδι, το πλένουμε καλά και το βάζουμε σε ένα μπλάνκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις ουσίες του.

Σε ένα άλλο μπλάνκι ρίχνουμε νερό και 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας λεμόνι. Μέσα σ' αυτό το μπλάνκι ρίχνουμε τα φασόλια.

Στη συνέχεια παίρνουμε το χταπόδι και τα φασόλια και τα βράζουμε χωριστά για 20 περίπου λεπτά (μόνο με νερό και δίχως να προσθέσουμε τίποτα).

Μετά τα βάζουμε και τα δύο μαζί στην ίδια κατσαρόλα προσθέτουμε 6 γρ. αλάτι και 2 γρ. πιπέρι και τα βράζουμε σε νερό για 25 λεπτά. Τέλος προτού σερβίρουμε προσθέτουμε 1 λεμόνι και 2 μικρές κουταλιές του καφέ λάδι.

Απολαμβάνουμε!

Περισσότερα...

Συνταγές με χταπόδια

Οι συνταγές της επιτυχίας

Σχολή μαγειρικής

Γνωρίζετε ότι?

Πολλές οι συνταγές που συνοδεύονται από φανταστικές ιστορίες που έχει επινοήσει ο ίδιος ο λαός ή πραγματικές ιστορίες που σχετίζονται με κάποια γεγονότα που είχαν συμβεί στο παρελθόν και πιθανότατα συνδέονταν με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαριμαρίτες σκύρου και το Σουφιά Ικαρίας.

Στείλτε μας τις συνταγές σας

Θέλετε να συμμετέχετε κι εσείς στην ομάδα μας? Μπορείτε τώρα να μας ταχυδρομήσετε τις συνταγές σας πατώντας στον πιο κάτω σύνδεσμο.

[Πατήστε εδώ!](#)

Copyright ©
Recipe for Success, 2021

Επικοινωνία

Recipe for Success

Θράκης 58
Πάτρα
12345
Ελλάδα
test@example.com
2645-456789

Αυτή θα είναι η μορφή της σελίδας στα **desktop**. Η σελίδα θα αποτελείται από κεφαλίδα και υποσέλιδο ενώ το κυρίως περιεχόμενο θα είναι διατεταγμένο σε 3 στήλες. Την σελίδα μπορείτε να επισκεφθείτε στη διεύθυνση <http://users.sch.gr/mfanarioti/recipe>

Βασικά κουτιά διάταξης

Ξεκινώ διακρίνοντας τα βασικά κουτιά διάταξης της σελίδας. Αυτά είναι η κεφαλίδα, το υποσέλιδο και το κυρίως περιεχόμενο.

Κεφαλίδα

Recipe for Success

Συνταγές για...

Πρωινό

Μεσημεριανό

Δείπνο

Πάρτυ

Κάκ & Μπισκότα

Ψωμί

Χωρίς Γλουτένη

Φασόλια με χταπόδι



Πρόκειται για πολύ εύκολη, απλή και γευστική συνταγή. Σύμφωνα με την παράδοση το φαγητό αυτό το έφτιαχναν οι ναυτικοί και οι ψαράδες των παραθαλάσσιων χωριών. Με τον καιρό πέρασε από τις τράπεζες των κυρίων χωριών και σιγά σιγά αποτέλεσε μια απ' τις αγαπημένες συνταγές και των ναυακυράς.

Υλικά που θα χρειαστούμε:

- 1 χταπόδι της επιλογής
- 1 φασιόλκια βιολογικά
- 2 λεμόνια
- 6 γρ. αλάτι
- 2 γρ. πιπέρι
- 3 κουταλάκια του καφέ λάδι

Οδηγίες Παρασκευής

Πέρνουμε το φρέσκο απ' τη θάλασσα χταπόδι, το πλένουμε καλά και το βάζουμε σε ένα μπολάκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις ουσίες του.

Σε ένα άλλο μπολάκι ρίχνουμε νερό και 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας λεμόνι. Μέσα σ' αυτό το μπολάκι ρίχνουμε τα φασιόλια.

Στη συνέχεια παίρνουμε το χταπόδι και τα φασιόλια και τα βράζουμε χωριστά για 20 περίπου λεπτά (μόνο με νερό και δίχως να προσθέσουμε τίποτα).

Μετά τα βράζουμε και τα δύο μαζί στην ίδια κατσαρόλα προσθέτουμε 6 γρ. αλάτι και 2 γρ. πιπέρι και τα βράζουμε σε νερό για 25 λεπτά. Τέλος προτού σερβίρουμε προσθέτουμε 1 λεμόνι και 2 μικρές κουταλιές του καφέ λάδι.

Απολαυθάνουμε!

Περισσότερα...

Συνταγές με χταπόδι

Οι συνταγές της επιτυχίας

Σχολή μαγειρικής

Γνωρίζετε ότι?

Πολλές οι συνταγές που προκύπτουν από φυσικά υλικά ιστορίες που έχει επινοήσει ο ίδιος ο λαός η πραγματικές ιστορίες που σχετίζονται με κάποια γεγονότα που είχαν συμβεί στο παρελθόν και πιθανότατα συνδέονταν με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαριμαρίτες σκύρου και το Σουφιά Ικαρίας.

Στείλτε μας τις συνταγές σας

Θέλετε να συμμετέχετε κι εσείς στην ομάδα μας? Μπορείτε τώρα να μας ταχυδρομήσετε τις συνταγές σας πατώντας στον πιο κάτω σύνδεσμο.

[Πατήστε εδώ!](#)

Copyright ©
Recipe for Success, 2021

Υποσέλιδο

Επικοινωνία

Recipe for Success

Θράκης 58
Πάτρα
12245
Ελλάδα
test@example.com
2645-456789

Επομένως θα χρειαστώ 3 κουτιά διάταξης, ένα για την κεφαλίδα, 1 για το κυρίως περιεχόμενο και 1 για το υποσέλιδο. Ξεκινώ τοποθετώντας τα βασικά κουτιά διάταξης:

```
index.html
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
  <meta charset="utf-8">
  <title>Recipe</title>
  <link href="style.css" rel="stylesheet">
</head>
<body>
  <header>
    Περιεχόμενα Κεφαλίδας
  </header>
  <section >
    Κυρίως Περιεχόμενο
  </section>
  <footer>
    Περιεχόμενα Υποσέλιδου
  </footer>
</body>
</html>
```

Δίνω στη σελίδα το όνομα **index.html**.

Μέσα σε κάθε κουτί το περιεχόμενο δεν θέλω να απλώνει από το ένα άκρο του κουτιού έως το άλλο αντίθετα θέλω να βρίσκεται περιορισμένο στο κέντρο του κουτιού σε μια περιοχή συγκεκριμένου πλάτους.

Recipe *for* Success

Συνταγές για...

Πρωινό

Μεσημεριανό

Δείπνο

Πάρτυ

Κάικ & Μπισκότα

Ψωμί

Χωρίς Γλουτένη

Φασόλια με χταπόδι



Πρόκειται για πολύ εύκολη, απλή και γευστική συνταγή. Σύμφωνα με την παράδοση το φαγητό αυτό το έφτιαχναν οι ναυτικοί και οι ψαράδες των παραθαλάσσιων χωριών. Με τον καιρό πέρασε από τις τράτες στις κουζίνες των χωριών και σιγά σιγά αποτέλεσε μια απ' τις αγαπημένες συνταγές κάθε ναυακούρα.

Υλικά που θα χρειαστούμε:

- 1 χταπόδι της επιλογής μας
- φασολάκια βιολογικά
- 2 λεμόνια
- 6 γρ. αλάτι
- 2 γρ. πιπέρι
- 3 κουταλιές του καφέ λάδι

Οδηγίες Παρασκευής

Πέρνουμε το φρέσκο απ' τη θάλασσα χταπόδι, το πλένουμε καλά και το βάζουμε σε ένα μπotalάκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις οσμές του.

Σε ένα άλλο μπotalάκι ρίχνουμε νερό και 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας λεμόνι. Μέσα σ' αυτό το μπotalάκι ρίχνουμε τα φασόλια.

Στη συνέχεια παίρνουμε το χταπόδι και τα φασόλια και τα βράζουμε χωριστά για 20 περίπου λεπτά (μόνο με νερό και δίχως να προσθέσουμε τίποτα).

Μετά τα βάζουμε και τα δύο μαζί στην ίδια κατσαρόλα προσθέτουμε 6 γρ. αλάτι και 2 γρ. πιπέρι και τα βράζουμε σε νερό για 25 λεπτά. Τέλος προτού σερβίρουμε προσθέτουμε 1 λεμόνι και 3 μικρές κουταλιές του καφέ λάδι.

Απολαυθάνουμε!

Περисσότερα...

Συνταγές με χταπόδια

Οι συνταγές της επιτυχίας

Σχολή μαγειρικής

Γνωρίζετε ότι?

Πολλές οι συνταγές που συνοδεύονται από φανταστικές ιστορίες που έχει επινοήσει ο ίδιος ο λαός ή πραγματικές ιστορίες που σχετίζονται με κάποια γεγονότα που είχαν συμβεί στο παρελθόν και πιθανότατα συνδέονται με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαριμαρίτες σκύρου και το Σουφλά Ικαρίας.

Στείλτε μας τις συνταγές σας

Θέλετε να συμμετέχετε κι εσείς στην ομάδα μας? Μπορείτε τώρα να μας ταχυδρομήσετε τις συνταγές σας πατώντας στον πιο κάτω σύνδεσμο.

[Πατήστε εδώ!](#)

Copyright ©
Recipe for Success, 2021

Επισκευασίες
Recipe for Success
Θράκης 58
Πάτρα
12345
Ελλάδα
test@example.com
2645-456789

Αυτό το πετυχαίνω ως εξής:

Μέσα σε κάθε ένα εκ των βασικών κουτιών διάταξης **header**, **section**, **footer** τοποθετώ ένα νέο κουτί το οποίο δημιουργώ με τη βοήθεια της ετικέτας `<div>...</div>` και μέσα σ' αυτό κλείνω το περιεχόμενο. Το κουτί αυτό αρχικά απλώνει στα όρια του κουτιού διάταξης δηλ. στο **100%** του παραθύρου του browser.

Δίνω ένα κοινό όνομα σε όλα αυτά τα κουτιά π.χ. **container** και στη συνέχεια στοχεύω με έναν κανόνα μορφοποίησης στα κουτιά αυτά μαζεύοντας το πλάτος τους και στοιχίζοντάς τα στο κέντρο των

ΦΑΝΑΡΙΩΤΗ ΜΑΡΙΑ

Σελίδα 4

κουτιών διάταξης μέσα στα οποία περιέχονται (βλέπε στο σχήμα τα πράσινα κουτιά). Τα κουτιά αυτά δεν έχουν κάποιο χρώμα στο φόντο τους, περιγράμματα κλπ. πράγμα που τα καθιστά αόρατα.

Το πλάτος των κουτιών περιορίζει αναγκαστικά και το πλάτος του περιεχομένου που βρίσκεται στο εσωτερικό τους με αποτέλεσμα αυτό να φαίνεται στοιχισμένο στο κέντρο της σελίδας. Ακολουθούν οι σχετικοί κώδικες:

```
index.html

<body>
  <header>
    <div class="container">
      Περιεχόμενα Κεφαλίδας
    </div>
  </header>
  <section>
    <div class="container">
      Κυρίως Περιεχόμενο
    </div>
  </section>
  <footer>
    <div class="container">
      Περιεχόμενα Υποσέλιδου
    </div>
  </footer>
</body>
```

Επίσης δημιουργώ το αρχείο **style.css** όπου θα τοποθετήσω τις μορφοποιήσεις και το σώζω στην ίδια περιοχή με τη σελίδα. Μέσα γράφω τον πιο κάτω κώδικα.

```
style.css

.container{
  max-width:1200px;
  margin: 0 auto;
}
```

Με την ιδιότητα **max-width** περιορίζω το πλάτος όλων των κουτιών που φέρουν το όνομα **container** στα **1200px**. Επίσης με την χρήση της **max-width** αντί της **width** τα κουτιά προσαρμόζονται, δηλ.

μαζεύουν σε μικρότερες συσκευές προσαρμόζοντας το περιεχόμενό τους, σε μεγαλύτερες όμως συσκευές δεν μπορούν να μεγαλώσουν πέραν των 1200px σε ότι αφορά το πλάτος.

Η ιδιότητα **margin: 0 auto;** αναγκάζει τα κουτιά να στοιχηθούν στο κέντρο των κουτιών **header, section & footer** μέσα στα οποία περιέχονται.

Ολοκλήρωση Βασικού Σκελετού - Προσθήκη Στηλών

Το **κυρίως περιεχόμενο** θέλω να απλώσει σε 3 στήλες (ροζ κουτιά). Η αριστερή και η δεξιά λίγο μικρότερες η μεσαία μεγαλύτερη. Οι στήλες πρέπει να βρίσκονται μέσα στο κουτί container (πράσινο κουτί), το οποίο να καταλαμβάνουν πλήρως.

Επίσης στο **υποσέλιδο** θέλω το περιεχόμενο να απλώσει σε 2 στήλες. Οι στήλες πρέπει να βρίσκονται μέσα στο κουτί container, το οποίο να καταλαμβάνουν πλήρως.

Recipe *for* Success

Συνταγές για...

[Πρωινό](#)

[Μεσημεριανό](#)

[Δείπνο](#)

[Πάρτυ](#)

[Κάικ & Μπισκότα](#)

[Ύμνη](#)

[Χωρίς Γλουτένη](#)

Φασόλια με χταπόδι



Πρόκειται για πολύ εύκολη, απλή και γευστική συνταγή. Σύμφωνα με την παράδοση το φαγητό αυτό το έφτιαχναν οι ναυτικοί και οι ψαράδες των παραθαλάσσιων χωριών. Με τον καιρό πέρασε από τις τράτες στις κουζίνες των χωριών και σιγά σιγά αποτέλεσε μια απ' τις αγαπημένες συνταγές κάθε νοικοκυράς.

Υλικά που θα χρειαστούμε:

- 1 χταπόδι της επιλογής μας
- φασολάκια βιολογικά
- 2 λεμόνια
- 6 γρ. αλάτι
- 2 γρ. πιπέρι
- 3 κουταλιές του καφέ λάδι

Οδηγίες Παρασκευής

Πέρνουμε το φρέσκο απ' τη θάλασσα χταπόδι, το πλένουμε καλά και το βάζουμε σε ένα μπλάνκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις ουσίες του.

Σε ένα άλλο μπλάνκι ρίχνουμε νερό και 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας λεμόνι. Μέσα σ' αυτό το μπλάνκι ρίχνουμε τα φασόλια.

Στη συνέχεια παίρνουμε το χταπόδι και τα φασόλια και τα βράζουμε χωριστά για 20 περίπου λεπτά (μόνο με νερό και δίχως να προσθέσουμε τίποτα).

Μετά τα βάζουμε και τα δύο μαζί στην ίδια κατσαρόλα προσθέτουμε 6 γρ. αλάτι και 2 γρ. πιπέρι και τα βράζουμε σε νερό για 25 λεπτά. Τέλος προτού σερβίρουμε προσθέτουμε 1 λεμόνι και 3 μικρές κουταλιές του καφέ λάδι.

Απολαμβάνουμε!

Περисσότερα...

Συνταγές με χταπόδια

Οι συνταγές της επιτυχίας

Σχολή μαγειρικής

Γνωρίζετε ότι?

Πολλές οι συνταγές που συνοδεύονται από φανταστικές ιστορίες που έχει επινοήσει ο ίδιος ο λαός ή πραγματικές ιστορίες που σχετίζονται με κάποιες γεγονότα που είχαν συμβεί στο παρελθόν και πιθανότατα συνδέονταν με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαρυαρίτες σκύρου και το Σουφικό Ικαρίας.

Στείλτε μας τις συνταγές σας

Θέλετε να συμμετάχετε κι εσείς στην ομάδα μας? Μπορείτε τώρα να μας ταχυδρομήσετε τις συνταγές σας πατώντας στον πιο κάτω σύνδεσμο.

Πατήστε εδώ!

Copyright ©
Recipe for Success, 2021

Επισκευασίες

Recipe for Success

Θράκης 58
Πάτρα
12245
Ελλάδα
test@example.com
2645-456789

ΦΑΝΑΡΙΩΤΗ ΜΑΡΙΑ

Σελίδα 7

Βασικός κανόνας : 1) Όσες στήλες χρειαζομαι τόσες ετικέτες **div** εισάγω μέσα στον κώδικα. 2) Στον κώδικα και κάτω από την **div** της τελευταίας στήλης εισάγω την ετικέτα **<br class="clearfloat">** την οποία συνδυάζω στη συνέχεια με έναν κανόνα μορφοποίησης ο οποίος θα λειτουργεί ως αντίδοτο στις παρενέργειες που παρουσιάζονται πάντα μετά την μετατροπή των κουτιών div σε στήλες.

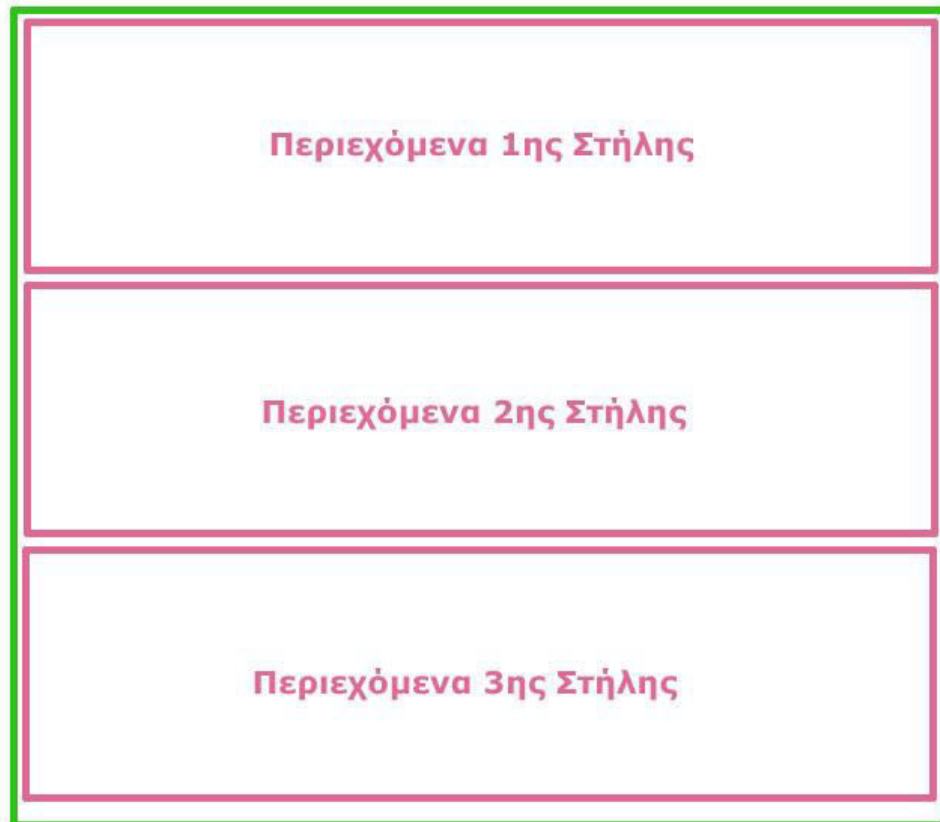
Στο κυρίως περιεχόμενο θέλω 3 στήλες άρα θα χρειαστώ 3 ετικέτες div . Τους δίνω τα ονόματα **menu, recipe, more.**

```
<section>
  <div class="container">
    <div class="menu">
      Κείμενο 1ης στήλης
    </div>
    <div class="recipe">
      Κείμενο 2ης στήλης
    </div>
    <div class="more">
      Κείμενο 3ης στήλης
    </div>
    <br class="clearfloat">
  </div>
</section>
```

Στο υποσέλιδο θα χρειαστώ 2 στήλες άρα 2 ετικέτες div. Τους δίνω τα ονόματα **copyright, contact.**

```
<footer>
  <div class="container">
    <div class="copyright">
      Κείμενο 1ης στήλης
    </div>
    <div class="contact">
      Κείμενο 2ης στήλης
    </div>
    <br class="clearfloat">
  </div>
</footer>
```

Αρχικά οι div συμπεριφέρονται σαν κουτιά τα οποία έχουν το ίδιο πλάτος με το κουτί container. Το ύψος τους προσαρμόζεται ώστε ό,τι περιεχόμενο ρίξουμε μέσα σ' αυτές να χωρέσει.



Για να δώσω στα ροζ κουτιά τη μορφή στηλών που θα στέκονται η μία δίπλα στην άλλη και όλες μαζί θα καλύπτουν το 100% του πλάτους του κουτιού container (πράσινο κουτί), θα πρέπει :

- 1) να ρυθμίσω τα πλάτη τους π.χ. στο 20% η πρώτη, 60% η δεύτερη και 20% η τρίτη (προσέξτε για να καλύπτουν το 100% του πλάτους της container div πρέπει το άθροισμα των πλατών $20+60+20$ να μου κάνει 100 (αυτή η ρύθμιση κάνει τις στήλες προσαρμοστικές σε μικρότερες συσκευές) και
- 2) να κάνω χρήση της ιδιότητας `float: left;` για να σταθούν η μία δίπλα στην άλλη.

Ομοίως για το footer.

Μέσα στο αρχείο **style.css** προσθέτω τους κανόνες

```
style.css

.container {
    max-width: 1200px;
    margin: 0 auto;
}

/* Columns */

.menu {
    width: 20%;
    float: left;
}

.recipe {
    width: 60%;
    float: left;
}

.more {
    width: 20%;
    float: left;
}

.copyright {
    width: 80%;
    float: left;
}

.contact {
    width: 20%;
    float: left;
}

.clearfloat {
    clear: both;
}
```

Ο τελευταίος κανόνας είναι το αντίδοτο στις παρενέργειες που προκύπτουν από τη χρήση της float για τη δημιουργία στηλών.

Προσθήκη Περιεχομένου

Προχωρώ προσθέτοντας μέσα στα κουτιά το κατάλληλο περιεχόμενο.

Κεφαλίδα

```
<header>
  <div class="container">
    <h1>Recipe <span>for</span> Success</h1>
  </div>
</header>
```

Κυρίως Περιεχόμενο

```
<section>
  <div class="container">
    <div class="menu">
      <h2>Συνταγές για...</h2>
      <ul>
        <li><a href="#">Πρωινό</a></li>
        <li><a href="#">Μεσημεριανό</a></li>
        <li><a href="#">Δείπνο</a></li>
        <li><a href="#">Πάρτυ</a></li>
        <li><a href="#">Κέικ & Μπισκότα</a></li>
        <li><a href="#">Ψωμί</a></li>
        <li><a href="#">Χωρίς Γλουτένη</a></li>
      </ul>
    </div>
    <div class="recipe">
      <h2>Φασόλια με χταπόδι</h2>
      
      <p>
        Πρόκειται για πολύ εύκολη, απλή και γευστική συνταγή. Σύμφωνα με την παράδοση το φαγητό αυτό το έφτιαχναν οι ναυτικοί και οι ψαράδες των παραθαλάσσιων χωριών. Με τον καιρό πέρασε από τις τράτες στις κουζίνες των χωριών και σιγά σιγά αποτέλεσε μια απ' τις αγαπημένες συνταγές κάθε νοικοκυράς.
      </p>
      <p>Υλικά που θα χρειαστούμε:</p>
      <ul>
        <li>1 χταπόδι της επιλογής μας</li>
        <li>φασολάκια βιολογικά</li>
        <li>2 λεμόνια</li>
```

- 6 γρ. αλάτι
- 2 γρ. πιπέρι
- 3 κουταλιές του καφέ λάδι

<h2>Οδηγίες Παρασκευής</h2>

<p>Πέρνουμε το φρέσκο απ' τη θάλασσα χταπόδι, το πλένουμε καλά και το βάζουμε σε ένα μπολάκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις ουσίες του.</p>

<p>Σε ένα άλλο μπολάκι ρίχνουμε νερό και 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας λεμόνι. Μέσα σ' αυτό το μπολάκι ρίχνουμε τα φασόλια.</p>

<p>Στη συνέχεια παίρνουμε το χταπόδι και τα φασόλια και τα βράζουμε χωριστά για 20 περίπου λεπτά (μόνο με νερό και δίχως να προσθέσουμε τίποτα).</p>

<p>Μετά τα βάζουμε και τα δύο μαζί στην ίδια κατσαρόλα προσθέτουμε 6 γρ. αλάτι και 2 γρ. πιπέρι και τα βράζουμε σε νερό για 25 λεπτά. Τέλος προτού σερβίρουμε προσθέτουμε 1 λεμόνι και 3 μικρές κουταλιές του καφέ λάδι.</p>

<p>Απολαμβάνουμε!</p>

</div>

<div class="more">

<h2>Περισσότερα...</h2>

Συνταγές με χταπόδια

Οι συνταγές της επιτυχίας

Σχολη μαγειρικής

<h3>Γνωρίζετε ότι?</h3>

<p>

Πολλές οι συνταγές που συνοδεύονται από φανταστικές ιστορίες που έχει επινοήσει ο ίδιος ο λαός ή πραγματικές ιστορίες που σχετίζονται με κάποια γεγονότα που είχαν συμβεί στο παρελθόν και πιθανότατα συνδέονταν με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

</p>

<p>Τέτοιες είναι οι Μαρμαρίτες σκύρου και το Σουφικό Ικαρίας.</p>

<h3>Στείλτε μας τις συνταγές σας</h3>

<p>

Θέλετε να συμμετέχετε κι εσείς στην ομάδα μας? Μπορείτε τώρα να μας ταχυδρομήσετε τις συνταγές σας πατώντας στον πιο κάτω σύνδεσμο.

</p>

Πατήστε εδώ!

</div>

```
<br class="clearfloat">
</div>
</section>
```

Υποσέλιδο

```
<footer>
  <div class="container">
    <div class="copyright">
      <p>Copyright &copy; <br>Recipe for Success, 2021</p>
    </div>
    <div class="contact">
      <h3>Επικοινωνία</h3>
      <p>Recipe for Success</p>
      <p>
        Θράκης 58<br>
        Πάτρα<br>
        2645<br>
        Ελλάδα<br>
        <a href="mailto:test@example.com">test@example.com</a><br>
        2645-456789<br>
      </p>
    </div>
    <br class="clearfloat">
  </div>
</footer>
```

Recipe for Success

Συνταγές για...

- Προϊνό
- Μεσημεριανό
- Δείπνο
- Πάρτυ
- Κάου & Μπισκότα
- Ψωμί
- Χωρίς Γλουτένη

Φασόλια με χταπόδι



Πρόκειται για πολύ εύκολη, απλή και γευστική συνταγή. Σύμφωνα με την παράδοση το φαγητό αυτό το έφτιαχναν οι ναυτικοί και οι ψαράδες των παραθαλάσσιων χωριών. Με τον καιρό πέρασε από τις τράτες στις κουζίνες των χωριών και σιγά σιγά αποτέλεσε μια απ' τις αγαπημένες συνταγές κάθε νοικοκυράς.

Υλικά που θα χρειαστούμε:

- 1 χταπόδι της επιλογής μας
- φασολάκια βιολογικά
- 2 λεμόνια
- 6 γρ. αλάτι
- 2 γρ. πιπέρι
- 3 κουταλιές του καφέ λάδι

Οδηγίες Παρασκευής

Πέρνουμε το φρέσκο απ' τη θάλασσα χταπόδι, το πλένουμε καλά και το βάζουμε σε ένα μπλάνκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις σοσιές του.

Σε ένα άλλο μπλάνκι ρίχνουμε νερό και 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας λεμόνι. Μέσα σ' αυτό το μπλάνκι ρίχνουμε τα φασόλια.

Στη συνέχεια παίρνουμε το χταπόδι και τα φασόλια και τα βράζουμε χωριστά για 20 περίπου λεπτά (μόνο με νερό και δίχως να προσθέσουμε τίποτα).

Μετά τα βράζουμε και τα δύο μαζί στην ίδια κατσαρόλα προσθέτουμε 6 γρ. αλάτι και 2 γρ. πιπέρι και τα βράζουμε σε νερό για 25 λεπτά. Τέλος προτού σερβίρουμε προσθέτουμε 1 λεμόνι και 3 μικρές κουταλιές του καφέ λάδι.

Απολαμβάνουμε!

Περισσότερα...

- Συνταγές με χταπόδι
- Οι συνταγές της επιτυχίας
- Σχολή μαγειρικής

Γνωρίζετε ότι?

Πολλές οι συνταγές που συνοδεύονται από φανταστικές ιστορίες που έχει επανοήσει ο ίδιος ο λαός ή πραγματικές ιστορίες που σχετίζονται με κάποια γεγονότα που είχαν συμβεί στο παρελθόν και πιθανότατα συνδέονταν με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαρμαρίτες σκύρου και το Σουφολό Ικαρίας.

Στείλτε μας τις συνταγές σας

Θέλετε να συμμετέχετε κι εσείς στην ομάδα μας? Μπορείτε τώρα να μας ταχυδρομήσετε τις συνταγές σας πατώντας στον πιο κάτω σύνδεσμο.

[Πατήστε εδώ!](#)

Copyright ©
Recipe for Success, 2021

Επικοινωνία

Recipe for Success

Θρόνη 58
Πάτρα
12345
Ελλάδα
test@example.com
2645-456789

Η σελίδα μας είναι έτοιμη απομένουν οι μορφοποιήσεις.

Μορφοποιήσεις

Ξεκινώ με γενικές μορφοποιήσεις για όλες τις σελίδες τις οποίες αποθηκεύω στο αρχείο **style.css**.

Απομακρύνω κενές γραμμές, εσοχές κλπ. που επιβάλλουν οι browsers σε διάφορες ετικέτες όπως οι p, ul, h1, h2, h3 κλπ, **αφαιρώ τις βούλες από όλες τις λίστες, ορίζω κοινή γραμματοσειρά και μέγεθος γραμμάτων για όλες τις ετικέτες** κλπ. Όλες αυτές τις ρυθμίσεις τις πετυχαίνω με έναν κοινό κανόνα που μέσω του χαρακτήρα μπαλαντέρ * στοχεύει σε όλες τις ετικέτες της σελίδας. Ο κανόνας αυτός τοποθετείται στην **κορυφή** του αρχείου **style.css** πάνω από τον κανόνα για τα κουτιά **container**.

style.css

```
* {  
    font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;  
    font-size: 16px;  
    padding: 0;  
    margin: 0;  
    list-style: none;  
    box-sizing: border-box;  
}
```

Με τον πιο πάνω κανόνα μορφοποίησης ορίζω γραμματοσειρά 'Lucida Sans Unicode' για όλα τα κείμενα, μέγεθος γραμματοσειράς 16px για όλες τις ετικέτες, με τις ιδιότητες padding:0 & margin:0 απομακρύνω τις κενές γραμμές που επιβάλλουν οι browsers πάνω και κάτω από τις παραγράφους, τις επικεφαλίδες και τις λίστες, καθώς και την αριστερή εσοχή στις λίστες. Με την ιδιότητα list-style: none; απομακρύνω τις βούλες από όλες τις λίστες (αυτό δεν το χρειάζομαι πάντα εδώ όμως με εξυπηρετεί). Τέλος με την box-sizing: border-box καταφέρνω να προσθέτω paddings στα κουτιά των ετικετών δίχως να επηρεάζεται το πλάτος τους. Ο σκοπός αυτού του κανόνα είναι βασικά να ξεκινήσω από μία σελίδα ελεύθερη από μορφοποιήσεις που επιβάλλουν οι browsers στις διάφορες ετικέτες. και να ξεκινήσω τις δικές μου μορφοποιήσεις ξεκινώντας από μια καθαρή σελίδα.

Αν σώσουμε και δούμε τη σελίδα θα δούμε τα κείμενα να κολλάνε μεταξύ τους, να έχουν εξαφανιστεί οι βούλες από όλες τις λίστες, όλα τα κείμενα είτε επικεφαλίδες είναι αυτά είτε παρά γραφοι να έχουν το ίδιο μέγεθος γραμμάτων 16px και την ίδια γραμματοσειρά.

Μορφοποίηση Κεφαλίδας

Καταρχήν δημιουργώ κανόνα που στοχεύει στο κουτί της κεφαλίδας header και δίνει κάτω περίγραμμα πάχους 1px, συμπαγές σκούρου χρώματος. Τοποθετώ τον κανόνα κάτω από τον κανόνα που στοχεύει στα κουτιά container.

```
style.css

.container{
  max-width:1200px;
  margin: 0 auto;
}

header{
  border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);
}
```

Συνεχίζω με την μορφοποίηση της επικεφαλίδας h1.

```
style.css

header{
  border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);
}

/*Headings */

h1{
  font-size: 2.1em;           /* 2.1em = 2.1*16px = 33.6px */
  text-align: right;
  padding: 2.2em 0em 1em 0em;
}
```

Η μονάδα em σημαίνει ότι το μέγεθος που θα επιβληθεί στο στοιχείο θα είναι πολλαπλάσιο ή υποπολλαπλάσιο του αρχικού μεγέθους που έχει δηλωθεί για το στοιχείο - εδώ 16px. Άρα μέγεθος γραμμάτων 2.1em σημαίνει $2.1 \cdot 16px = 33.6px$. Μπορώ να δηλώνω και τις αποστάσεις σε em αντί για px.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η χρήση του `em` είναι καλό να γίνεται σε δικτυακούς τόπους που θέλω να προσαρμόζονται εύκολα σε μικρότερες συσκευές. Κι αυτό γιατί αν όλα τα μεγέθη έχουν οριστεί ως πολλαπλάσια ενός αρχικού μεγέθους όπως εδώ του 16px, τότε αν στη μικρότερη συσκευή αλλάξω το αρχικό μέγεθος από 16 σε 14px, τότε θα γίνει αυτόματη αναπροσαρμογή όλων των μεγεθών στη σελίδα μιας και όλα λειτουργούν ως πολλαπλάσια του αρχικού.

Συνεχίζω προσθέτοντας και τον πιο κάτω κανόνα ο οποίος μορφοποιεί την λέξη `for` της επικεφαλίδας. Προσέξτε ότι για να μπορέσει να την εντοπίσει ο browser την έχω κλείσει μέσα στην ετικέτα `<span>`.

```
style.css

header{
  border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);
}

/*Headings*/

h1 {
  font-size: 2.1em;           /* 2.1em = 2.1*16px = 33.6px */
  text-align: right;
  padding: 2.2em 0em 1em 0em;
}

h1 span {
  font-size: 1em;             /* 1em = 33.6px */
  font-style: italic;
  color: rgb(241,47,93);
}
```

Παρατηρήστε ότι η λέξη `for` παρότι είναι κομμάτι της `h1` εν τούτοις δεν πήρε το μέγεθος που της επιβλήθηκε μέσω του προηγούμενου κανόνα για την `h1`. Αυτό συμβαίνει γιατί λειτουργεί ο πρώτος κανόνας που μέσω του χαρακτήρα μπαλαντέρ `*` στοχεύει σε όλες τις ετικέτες απ' ευθείας και τις μορφοποιεί. Ο κανόνας που στοχεύει απ' ευθείας είναι και πιο ισχυρός. Μιας και η `for` περικλείεται μέσα στην ετικέτα `span` λειτουργεί ο πρώτος κανόνας ο οποίος θέτει το μέγεθός της στα 16px.

Με τη δήλωση `font-size: 1em`; λέω στον browser να κάνει το μέγεθός της ίδιο με το βασικό μέγεθος. Επειδή η ετικέτα `span` περιέχεται μέσα σε μια άλλη ετικέτα την `h1`, εδώ βασικό μέγεθος είναι το μέγεθος που έχουν τα κείμενα της ετικέτας `h1` μέσα στην οποία περιέχεται η `span`. Έτσι εδώ το 1em ισούται με 33.6px.

Μορφοποίηση υπόλοιπων επικεφαλίδων και προσθήκη σκίασης

Τέλος προσθέτω τους πιο κάτω κανόνες για την μορφοποίηση των επικεφαλίδων h2 και την προσθήκη σκίασης σε όλες τις επικεφαλίδες της σελίδας h1, h2, h3.

```
style.css

h2 {
    font-size: 1.4em;
    color: rgb(241,47,93);
    margin: 1em 0em;
}

h3 {
    margin: 1em 0em;
}

h1,h2,h3 {
    text-shadow: 1px 1px 2px rgba(0,0,0,0.3);
}
```

Τέλος τοποθετώ στο κουτί section ένα λίγο παχύ πάνω περίγραμμα συμπαγές σκούρου χρώματος και το απομακρύνω λίγο ώστε να μην ακουμπάει στο header προσθέτοντας ένα μικρό πάνω margin.

```
style.css

header{
    border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);
}

section {
    margin-top: 2px;
    border-top: 0.5em solid rgb(59,67,68);
}
```

Μορφοποίηση του Υποσέλιδου

Προσθέτω τον πιο κάτω κανόνα ακριβώς κάτω από τον προηγούμενο

style.css

```
section {  
    margin-top: 2px;  
    border-top: 0.5em solid rgb(59,67,68);  
}  
  
footer {  
    background-color: rgb(59,67,68);  
    color: white;  
    padding: 2em 0em;  
}
```

Μέχρι τώρα το style.css πρέπει να έχει την πιο κάτω μορφή:

style.css

```
* {  
    font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;  
    font-size: 16px;  
    padding: 0;  
    margin: 0;  
    list-style: none;  
    box-sizing: border-box;  
}  
  
.container {  
    max-width: 1200px;  
    margin: 0 auto;  
}  
  
header {  
    border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);  
}
```

```

section {
    margin-top: 2px;
    border-top: 0.5em solid rgb(59,67,68);
}

footer {
    background-color: rgb(59,67,68);
    color: white;
    padding: 2em 0em;
}

/*Headings */

h1 {
    font-size: 2.1em;           /* 2.1em = 2.1*16px = 33.6px */
    text-align: right;
    padding: 2.2em 0em 1em 0em;
}

h1 span {
    font-size: 1em;           /* 1em = 33.6px */
    font-style: italic;
    color: rgb(241,47,93);
}

h2 {
    font-size: 1.4em;
    color: rgb(241,47,93);
    margin: 1em 0em;
}

h3 {
    margin: 1em 0em;
}

h1,h2,h3 {
    text-shadow: 1px 1px 2px rgba(0,0,0,0.3);
}

```

```
/* Columns */
```

```
.menu {  
    width: 20%;  
    float: left;  
}
```

```
.recipe {  
    width: 60%;  
    float: left;  
}
```

```
.more {  
    width: 20%;  
    float: left;  
}
```

```
.copyright {  
    width: 80%;  
    float: left;  
}
```

```
.contact {  
    width: 20%;  
    float: left;  
}
```

```
.clearfloat {  
    clear: both;  
}
```

Μορφοποίηση των Μενού

Ακολουθούν οι κανόνες για την μορφοποίηση των κατακόρυφων μενού που βρίσκονται στις στήλες menu & more. Οι κανόνες τοποθετούνται στο τέλος του αρχείου style.css.

style.css

```
/*Menu*/

.menu ul, .more ul {
    border-top: 1px solid rgb(232,243,248);
}

.menu ul a, .more ul a {
    text-decoration: none;
    color: rgb(66,148,182);
    border-bottom: 1px solid rgb(232,243,248);
    padding: 0.5em 0em;
    display: block;
}

.menu ul a:hover, .more ul a:hover {
    background-color: rgba(232,243,248,0.3);
}
```

Γενικές Μορφοποιήσεις

Στο τέλος του style.css προσθέτω μια ενότητα που αφορά γενικές μορφοποιήσεις για τις παραγράφους, τον σύνδεσμο που βρίσκεται μέσα στη στήλη contact και την εικόνα με το χταπόδι.

style.css

```
/* General Styles */

p {
    margin: 1em 0em;
}
```

```
.contact a {  
    color: white;  
}  
  
img {  
    max-width: 100%;  
}
```

Ο τελευταίος κανόνας αναγκάζει την εικόνα να γίνει προσαρμοστική όταν το site παρουσιάζεται σε κινητές συσκευές. Δηλ. σε μικρές συσκευές το πλάτος της θα γίνεται ίσο με το 100% του πλάτους της στήλης recipe. Το πρόθεμα max δεν αφήνει στο πλάτος της να ξεπεράσει το 100% του αρχικού πλάτους. Δηλ. σε πιο μικρές συσκευές η εικόνα μαζεύει συμμετρικά ώστε να χωρέσει στην οθόνη της συσκευής, σε μεγάλες συσκευές όμως η εικόνα δεν αφήνεται να μεγαλώσει ανεξέλεγκτα. Κάντε μια δοκιμή βγάζοντας το max και αρχίστε να τραβάτε το παράθυρο προσομοιάζοντας τα παράθυρα διάφορων συσκευών.

Τελειώνω ρυθμίζοντας την απόσταση του περιεχομένου της κεντρικής στήλης από τις πλευρές του κουτιού. Στον κανόνα της στήλης recipe προσθέτω το πιο κάτω padding.

```
.recipe {  
    width: 60%;  
    float: left;  
    padding: 0em 1.1em 1.5em 1.1em;  
}
```

Η ΤΕΛΙΚΗ ΜΟΡΦΗ ΤΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ STYLE.CSS

style.css

```
* {
    font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;
    font-size: 16px;
    padding: 0;
    margin: 0;
    list-style: none;
    box-sizing: border-box;
}

.container {
    max-width: 1200px;
    margin: 0 auto;
}

header {
    border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);
}

section {
    margin-top: 2px;
    border-top: 0.5em solid rgb(59,67,68);
}

footer {
    background-color: rgb(59,67,68);
    color: white;
    padding: 2em 0em;
}

/*Headings */

h1 {
    font-size: 2.1em;           /* 2.1em = 2.1*16px = 33.6px */
    text-align: right;
    padding: 2.2em 0em 1em 0em;
}
```

```
h1 span {
    font-size: 1em;           /* 1em = 33.6px */
    font-style: italic;
    color: rgb(241,47,93);
}

h2 {
    font-size: 1.4em;
    color: rgb(241,47,93);
    margin: 1em 0em;
}

h3 {
    margin: 1em 0em;
}

h1,h2,h3 {
    text-shadow: 1px 1px 2px rgba(0,0,0,0.3);
}
/* Columns */

.menu {
    width: 20%;
    float: left;
}

.recipe {
    width: 60%;
    float: left;
    padding: 0em 1.1em 1.5em 1.1em;
}

.more {
    width: 20%;
    float: left;
}
```

```
.copyright {
    width: 80%;
    float: left;
}

.contact {
    width: 20%;
    float: left;
}

.clearfloat {
    clear: both;
}

/*Menu*/

.menu ul, .more ul {
    border-top: 1px solid rgb(232,243,248);
}

.menu ul a, .more ul a {
    text-decoration: none;
    color: rgb(66,148,182);
    border-bottom: 1px solid rgb(232,243,248);
    padding: 0.5em 0em;
    display: block;
}

.menu ul a:hover, .more ul a:hover {
    background-color: rgba(232,243,248,0.3);
}

/* General Styles */

p {
    margin: 1em 0em;
}
```

```
.contact a {  
    color: white;  
}  
  
img{  
    max-width: 100%;  
}
```