

Δουλεύοντας με Στήλες - Ιστοσελίδας "Recipe"

Οδηγίες Κατασκευής

Να δημιουργηθεί η ακόλουθη ιστοσελίδα:

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. Συμφωνία 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 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 συνδέονται με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαριμαρίτες σκύρου και το Σουφικό 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
- 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 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 φασιολάκια 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 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!

Περисσότερα...

Συνταγές με χταπόδια

Οι συνταγές της επιτυχίας

Σχολή μαγειρικής

Γνωρίζετε ότι?

Πολλές οι συνταγές που γίνονται από φασιολάκια. Πολλές 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 Σουφλά 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

Υποσέλιδο

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

Ξεκινώ τοποθετώντας μέσα στον κώδικα τις ετικέτες που τα δημιουργούν. Αυτές είναι η διπλή ετικέτα **<header>...</header>** για την **Κεφαλίδα**, η διπλή ετικέτα **<section>...</section>** για το **Κυρίως Περιεχόμενο** και η διπλή ετικέτα **<footer>...</footer>** για το **Υποσέλιδο**.

```
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 <i>for</i> Success		
Συνταγές για...	Φασόλια με χταπόδι	Περισσότερα...
Πρωινό		Συνταγές με χταπόδι
Μεσημέριανό		Οι συνταγές της επιτυχίας
Δείπνο		Σχολή μαγειρικής
Πάρτυ		Γνωρίζετε ότι?
Κάικ & Μπισκότα	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.	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.
Ψωμί	Υλικά που θα χρειαστούμε: 1 χταπόδι της επιλογής μας - φασολάκια βιολογικά 2 λεμόνια 6 γρ. αλάτι 2 γρ. πιπέρι 3 κουταλιές του καφέ λάδι	Τέτοιες είναι οι Μαριμαρίτες σκύρου και το Σουφικό Ικαρίας.
Χωρίς Πλουτένη	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 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!	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		Επισκευνόμαστε Recipe for Success Θρόκης 58 Πάτρα 12245 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 στα κουτιά π.χ. **container** και στη συνέχεια στοχεύω με έναν κανόνα μορφοποίησης σ' αυτά μαζεύοντας το πλάτος τους και στοιχίζοντάς τα στο κέντρο των κουτιών διάταξης μέσα στα οποία περιέχονται (βλέπε στο σχήμα τα πράσινα κουτιά).

<div>

Recipe *for* Success

Συνταγές για...

Πρωινό

Μεσημεριανό

Δείπνο

Πάρτυ

Κάκ & Μπισκότα

Ύμνη

Χωρίς Πλουτένη

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
2 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 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 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.
Απολαυθούμε!

Περисσότερα...

Συνταγές με χταπόδι

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 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

<div>

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

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** το πλάτος των κουτιών δεν παραμένει σταθερό στα 1200px όπως θα συνέβαινε αν χρησιμοποιούσα την **width**, αντίθετα προσαρμόζεται. Δηλ. τα πλάτη των κουτιών ακολουθούν το πλάτος της οθόνης για συσκευές με οθόνες κάτω από

1200px πλάτος (προσαρμόζοντας ταυτόχρονα το περιεχόμενό τους ώστε να χωρέσει σ' αυτό το πλάτος), ενώ σε μεγαλύτερες συσκευές το πλάτος των κουτιών δεν ανοίγει πέρα από το όριο των 1200px.

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 (τα 3 ροζ κουτιά). Η αριστερή και η δεξιά λίγο μικρότερες σε πλάτος 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 (τα 2 ροζ κουτιά στην περιοχή του υποσέλιδου) . Οι στήλες πρέπει να βρίσκονται μέσα στο κουτί container, το οποίο να καταλαμβάνουν πλήρως.

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. 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 χταπόδι

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 Σουφικό 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

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

ΦΑΝΑΡΙΩΤΗ ΜΑΡΙΑ

Σελίδα 8

Βασικός κανόνας :

Όσες στήλες χρειάζομαι τόσες ετικέτες **div** εισάγω μέσα στον κώδικα.

Recipe *for* Success

Συνταγές για...

[Πρωινό](#)
[Μεσημεριανό](#)
[Δείπνο](#)
[Πάρτυ](#)
[Κέικ & Μπισκότα](#)
[Ύψιμ](#)
[Χωρίς Γλουτένη](#)

<div>

<div>

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 βράζουμε σε ένα μπotalάκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις ουσίες 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 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.

Απολαμβανούμε!

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 κάποιον μυστικό που είχαν συντηρήσει παρελθόν και πιθανότατα συνδέονταν με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαρμαρίτες σκύρου και το Σουφιάτο 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!](#)

<div>

<div>

Copyright ©
Recipe for Success, 2021

<div>

Επικοινωνία

Recipe for Success

Θρόνης 53
Γλυφάδα
12245
Ελλάδα
test@example.com
2645-456789

<div>

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>
  </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>
  </div>
</footer>
```

Πιο κάτω φαίνεται η μορφή μέσα στη σελίδα των ετικετών **div** που συνθέτουν το κυρίως περιεχόμενο. Οι **menu**, **recipe** & **more div** συμπεριφέρονται σαν κουτιά τα οποία απλώνουν σε όλο το πλάτος του κουτιού **container** μέσα στο οποίο περιέχονται. Επίσης βρίσκονται στοιβαγμένα το ένα κάτω από το άλλο με τη σειρά που έχουν τοποθετηθεί μέσα στον κώδικα. Αν γεμίσουμε αυτά τα κουτιά με περιεχόμενο θα πάψουν να έχουν το ίδιο ύψος και θα ανοίξουν προς τα κάτω προκειμένου να το συμπεριλάβουν στο εσωτερικό τους.



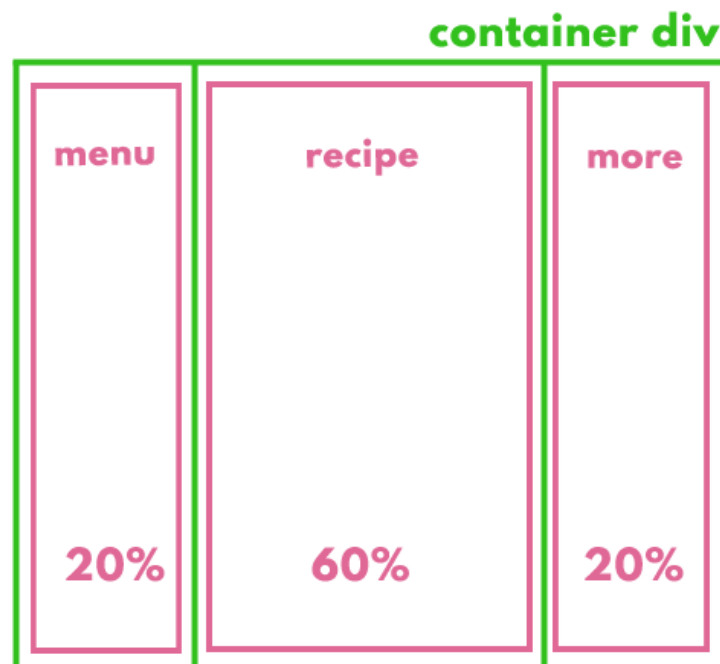
Για να μετατρέψω τα πιο πάνω κουτιά σε στήλες που όλες μαζί θα καλύπτουν το 100% του πλάτους του κουτιού **container** (του πράσινου κουτιού) θα κάνω χρήση του **GRID** (πλέγματος).

Μέσα στον κώδικα η **container div** περιέχει στο εσωτερικό της τις **menu**, **recipe** & **more div**. Οι 3 αυτές **div** θεωρούνται **άμεσα παιδιά** (child elements) της **container div** η οποία θεωρείται **πατρικό στοιχείο** (parent element).

Αν στο **πατρικό στοιχείο** κάνω χρήση της ιδιότητας **display** με τιμή **grid** τότε στο εσωτερικό αυτού του στοιχείου μου δίνεται η δυνατότητα να δημιουργήσω ένα **πλέγμα** (grid) αποτελούμενο από **γραμμές** και **στήλες**. Η πιο πάνω ιδιότητα υποχρεωτικά πρέπει να συνοδεύεται από την ιδιότητα **grid-template-columns** με την οποία ορίζω το **πλήθος των στηλών** που θα απαρτίζουν το πλέγμα.

Αρχικά το πλέγμα αποτελείται από **μία γραμμή** και **όσες στήλες έχω ορίσει**. Τα παιδιά του πατρικού στοιχείου γεμίζουν τα κελιά του πλέγματος με την εξής σειρά: το πρώτο παιδί κάθεται στο πρώτο κελί της πρώτης γραμμής, το δεύτερο παιδί στο δεύτερο κελί της πρώτης γραμμής κ.ο.κ. Αν το πλήθος των παιδιών ξεπερνά το πλήθος των κελιών της πρώτης γραμμής τότε **δημιουργείται αυτόματα νέα γραμμή** και τα υπόλοιπα παιδιά γεμίζουν με τη σειρά τα κελιά της νέας γραμμής κ.ο.κ.

Εδώ θέλω μέσα στο κουτί **container** του **κυρίως περιεχομένου** να κόψω **3 στήλες** και οι 3 **div** που αυτό περιέχει να παραταχθούν με τη σειρά στις στήλες του πλέγματος όπως φαίνεται πιο κάτω. Καλό είναι να ορίζω το πλάτος των στηλών με τέτοιο τρόπο ώστε όλες μαζί στη σειρά να καλύπτουν το 100% του πλάτους του κουτιού.



Επειδή το συγκεκριμένο πλέγμα το θέλω μόνο μέσα στο κουτί **container** του **κυρίως περιεχομένου** θα δώσω κι ένα δεύτερο όνομα στο συγκεκριμένο κουτί παράλληλα με το όνομα **container**. Η απόδοση του ονόματος γίνεται όπως φαίνεται πιο κάτω. Το δεύτερο όνομα (εδώ **main-content**) δίνεται ως τιμή της παραμέτρου **class** αμέσως μετά το **container** ενώ χωρίζεται από αυτό με ένα κενό.

```
<section>
  <div class="container main-content">
    <div class="menu">
      Κείμενο 1ης στήλης
    </div>
    <div class="recipe">
      Κείμενο 2ης στήλης
    </div>
```

```

    <div class="more">
      Κείμενο 3ης στήλης
    </div>
  </div>
</section>

```

Μέσα στο αρχείο **style.css** προσθέτω τον επόμενο κανόνα:

```

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

.main-content {
  display: grid;
  grid-template-columns: 20% 60% 20%;
}

```

Η ιδιότητα **display** με τιμή **grid** δημιουργεί το πλέγμα μέσα στο κουτί **container** του κυρίως περιεχομένου. Η ιδιότητα **grid-template-columns** ορίζει τις στήλες από τις οποίες θα αποτελείται κάθε γραμμή. Η πιο πάνω δήλωση χωρίζει κάθε γραμμή του πλέγματος σε **3 στήλες** πλάτους **20%, 60% & 20%** αντίστοιχα.

Οι ετικέτες **div** που αποτελούν άμεσα παιδιά της **container** θα παραταχθούν στα κελιά της πρώτης γραμμής ως εξής: στο πρώτο κελί η **menu div**, στο δεύτερο κελί η **recipe div** και στο τρίτο κελί η **more div**. Αν είχα περισσότερα παιδιά και κάθε γραμμή ήθελα να έχει μόνο 3 στήλες τότε τα υπόλοιπα θα έπεφταν σε νέα γραμμή. Επειδή τώρα οι στήλες της πρώτης γραμμής επαρκούν για το πλήθος των παιδιών το πλέγμα θα αποτελείται από μία μόνο γραμμή.

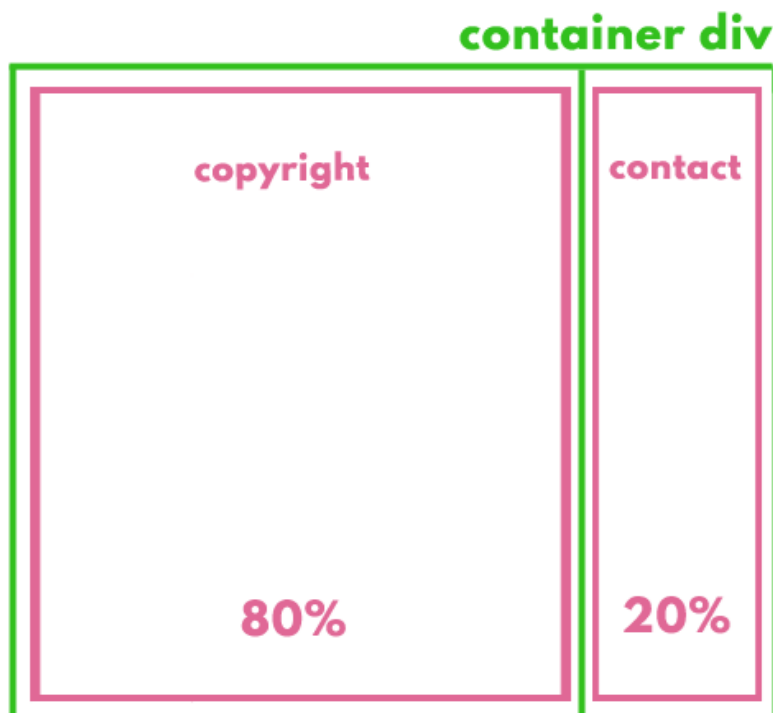
Πιο κάτω απεικονίζεται το αποτέλεσμα μέσα στη σελίδα, το πλέγμα με τις 3 στήλες.

Κεφαλίδα		
Κείμενα 1ης στήλης	Κείμενα 2ης στήλης	Κείμενα 3ης στήλης
Κείμενα 1ης στήλης	Κείμενα 2ης στήλης	Κείμενα 3ης στήλης

Τα ίδια θα κάνω και για το **footer**. Πιο κάτω φαίνεται η μορφή μέσα στη σελίδα των ετικετών **div** που συνθέτουν το υποσέλιδο.



Μέσα στο κουτί **container** του υποσέλιδου θέλω να κόψω 2 στήλες εκ των οποίων η πρώτη να καταλαμβάνει το **80%** του κουτιού **container** και η δεύτερη το **20%** όπως φαίνεται πιο κάτω:



Επειδή αυτή τη διαμόρφωση θέλω να την έχει μόνο το κουτί **container** του υποσέλιδου γι' αυτό θα το ξεχωρίσω απ' τα υπόλοιπα κουτιά container δίνοντάς του κι ένα δεύτερο όνομα παράλληλα με το με το όνομα **container**. Η απόδοση του ονόματος γίνεται όπως φαίνεται πιο κάτω. Το δεύτερο όνομα (εδώ **info**) δίνεται ως τιμή της παραμέτρου **class** αμέσως μετά το **container** ενώ χωρίζεται από αυτό με ένα κενό.

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

Μέσα στο αρχείο **style.css** προσθέτω τον επόμενο κανόνα:

```
style.css

.info {
  display: grid;
  grid-template-columns: 80% 20%;
}
```

Πιο κάτω απεικονίζεται το αποτέλεσμα μέσα στη σελίδα.



Ακολουθούν τα περιεχόμενα του αρχείου **style.css**

style.css

```
.container {  
    max-width:1200px;  
    margin: 0 auto;  
}  
  
.main-content {  
    display: grid;  
    grid-template-columns: 20% 60% 20%;  
}  
  
.info {  
    display: grid;  
    grid-template-columns: 80% 20%;  
}
```

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 main-content">
    <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 info">
    <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
- Κόκκινο & Μπισκότο
- Ψωμί
- Χωρίς Γλουτένη

Φασόλια με χταπόδι



Πρόκειται για πολύ εύκολη, αλή 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 οσμές 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 μακρές 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 πιθανόν κατα συνδέονται με την παρασκευή του εν λόγω φαγητού.

Τέτοιες είναι οι Μαριμαριές σκύρου και το Σουφλαίο 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

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

Η σελίδα μας είναι έτοιμη απομένουν οι μορφοποιήσεις.

Στο πιο κάτω σχήμα και με γκρι χρώμα φαίνονται οι στήλες που έχουν δημιουργηθεί.

Recipe for Success

Συνταγές για... • Πρωινό • Μεσημεριανό • Δείπνο • Πάσχα • Καιν& 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 μπολάκι με νερό. Το αφήνουμε εκεί για περίπου 40 λεπτά ώστε να μαλακώσει και να βγάλει όλες τις ουσίες του. Σε ένα άλλο μπολάκι ρήχνουμε νερό και 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας λεμόνι. Μέσα σ' αυτό το μπολάκι ρήχνουμε 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!	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 Θράκης 58 Πάτρα 12345 Ελλάδα test@example.com 2645-456789

Μορφοποιήσεις

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

Μια καλή πρακτική είναι να ξεκινώ απομακρύνοντας από τη σελίδα μου τις μορφοποιήσεις που επιβάλλουν οι browsers στις διάφορες ετικέτες. π.χ. τα πολύ μεγάλα γράμματα και οι κενές γραμμές πάνω και κάτω από τις επικεφαλίδες, οι κενές γραμμές συγκεκριμένου ύψους πάνω και κάτω από τις παραγράφους, η απόσταση του περιεχομένου της σελίδας από το παράθυρο του browser, κενά στις λίστες κλπ. Έτσι μπορώ να προχωρήσω στις δικές μου μορφοποιήσεις ξεκινώντας από μια καθαρή σελίδα δίχως μορφοποιήσεις.

Ως επιλογή για αυτό τον κανόνα χρησιμοποιώ το *****. Το ***** λειτουργεί σαν χαρακτήρας μπαλαντέρ και βάζει τον browser να επιβάλλει τις μορφοποιήσεις που συνοδεύουν τον κανόνα σε όλες τις ετικέτες της σελίδας. Αντί να χρησιμοποιούσαμε τον επιλογέα **html, body, div, h1, h2, h3, p, ul, li, a** κλπ με όλες τις ετικέτες της σελίδας μας χρησιμοποιούμε τον χαρακτήρα ***** που είναι ισοδύναμος.

Πιο κάτω φαίνεται ο κανόνας ο οποίος τοποθετείται πάντα στην κορυφή του φύλλου. Δηλαδή είναι ο **πρώτος κανόνας** μέσα στο αρχείο **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;
}
```

Με τον κανόνα αυτό ορίζω γραμματοσειρά 'Lucida Sans Unicode' και μέγεθος γραμμάτων 16px για όλα τα κείμενα της σελίδας, με τις ιδιότητες padding:0 & margin:0 απομακρύνω την απόσταση του περιεχομένου της σελίδας από το παράθυρο του browser αλλά και 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.

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

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. 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 βράζουμε 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 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 χταπόδια Οι συνταγές της επιτυχίας Σχολη 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 Μαρμαρίτες σκύρου και το Σουφικό 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

Ρύθμιση της τιμής των font-size, padding & margin

Για λόγους πιο εύκολης προσαρμογής της σελίδας σε μικρότερες συσκευές (tablet και κινητά τηλέφωνα) όπου το μέγεθος των fonts και οι αποστάσεις θα πρέπει αναγκαστικά να μικρύνουν για όλα τα στοιχεία της σελίδας, θα χρειαστεί να κάνουμε την πιο κάτω ρύθμιση. Με αυτή τη ρύθμιση θα αποφύγω την αλλαγή των πιο πάνω τιμών μία προς μία για κάθε στοιχείο της σελίδας, η οποία με τη βοήθεια της ρύθμισης θα επιβληθεί με μία κίνηση σε όλα τα στοιχεία.

Ξεκινώ **αλλάζοντας** το **βασικό μέγεθος** όλων των **κειμένων** της σελίδας σε **10px**. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εκφράζω το νέο μέγεθος σαν **ποσοστό** πάνω στο **προκαθορισμένο μέγεθος** που χρησιμοποιούν οι browsers για να εμφανίσουν τα κείμενα μέσα στη σελίδα, που είναι για όλους **16px**. Αν κάνω την απλή μέθοδο των τριών θα δω ότι τα **10px** είναι το **62.5%** του **16px**.

Στην κορυφή του αρχείου **style.css** προσθέτω τον επόμενο κανόνα ο οποίος ορίζει το βασικό μέγεθος όλων των κειμένων σε **62.5%** του βασικού μεγέθους δηλ. στα **10px**.

```
style.css
html {
    font-size: 62.5%;
}
```

Από εδώ και πέρα κάθε φορά που θα θέλω να ορίσω νέο μέγεθος για κάποια κείμενα ή να ορίσω αποστάσεις μέσω των ιδιοτήτων margin / padding, δεν θα δίνω τις τιμές τους σε px αλλά θα τις εκφράζω ως **πολλαπλάσια του βασικού μεγέθους κειμένου** που όρισα στον πιο πάνω κανόνα (βλέπε παραδείγματα).

Παράδειγμα 1

Έτσι αν θέλω σε ένα στοιχείο να αλλάξω το μέγεθος των γραμμάτων του από **10px** που είναι το βασικό σε **20px** – που είναι **διπλάσιο** του βασικού - θα χρησιμοποιήσω την πιο κάτω δήλωση:

font-size: 2rem;

Η μονάδα **1rem** ισούται πάντα με το **βασικό μέγεθος** που έχει οριστεί για το κείμενο (εδώ **10px**). Άρα η τιμή **2rem** ισούται με **2x10px=20px** και έτσι το μέγεθος των κειμένων με τα οποία θα συνδυαστεί η ιδιότητα θα αλλάξει σε **20px**.

Παράδειγμα 2

Αν θέλω να ρυθμίσω τις εσωτερικές αποστάσεις paddings ενός στοιχείου στα **35px** – μια τιμή που είναι **3.5 φορές το βασικό μέγεθος κειμένου** - τότε θα χρησιμοποιήσω την πιο κάτω δήλωση:

padding: 3.5rem;

1rem=10px άρα **3.5rem=3.5x10px=35px;**

KANONΑΣ: Για να δώσω σε κάποια απ' τις ιδιότητες font-size/padding/margin μία τιμή π.χ. **42px** θα διαιρώ πάντα την τιμή που θέλω να δώσω με το **10** και δίπλα της θα κολλάω την μονάδα **rem** όπως φαίνεται πιο κάτω:

π.χ. **margin: 4.2rem;**

Το όφελος αυτής της ρύθμισης θα φανεί όταν περάσω σε μικρότερες συσκευές. Επειδή όλα τα μεγέθη υπολογίζονται πολλαπλασιαζόμενα με το βασικό μέγεθος, αν για τις μικρότερες συσκευές μικρύνω το βασικό μέγεθος (στον κανόνα για το στοιχείο html) τότε θα προσαρμοστούν αυτόματα όλα τα μεγέθη της σελίδας αφού πλέον θα πολλαπλασιάζονται με μικρότερη τιμή.

Στον πιο κάτω κανόνα περικλείστε την ιδιότητα **font-size: 16px;** στα σύμβολα **/*** και ***/** προκειμένου να τη μετατρέψετε σε σχόλιο και έτσι ο browser να μην τη λαμβάνει υπόψιν του.

style.css

```
* {  
  font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;  
  /* font-size: 1.6px; */  
  padding: 0;  
  margin: 0;  
  list-style: none;  
  box-sizing: border-box;  
}
```

Σώστε και δείτε ότι το μέγεθος γραμμάτων όλης της σελίδας προσαρμόστηκε στο νέο βασικό μέγεθος κειμένου.

Παρατηρείστε ότι τα μεγέθη των επικεφαλίδων μικραίνουν αρκετά αλλά δεν φτάνουν τα 10px που είναι το βασικό μέγεθος. Θα πρέπει να στοχεύσω κατευθείαν με ένα κανόνα επάνω σ' αυτές τις ετικέτες ώστε να ρυθμίσω το μέγεθος κειμένου τους, διαφορετικά ο browser το ρυθμίζει ως ένα ποσοστό επί του βασικού μεγέθους – πιο μεγάλο για τις h1, λίγο μικρότερο για τις h2 κοκ.

Στη συνέχεια αν κάνετε την πιο κάτω αλλαγή στον κανόνα θα δείτε ότι το μέγεθος όλων των γραμμάτων της σελίδας θα γίνει 10px.

style.css

```
* {  
  font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;  
  font-size: 1rem;  
  padding: 0;  
  margin: 0;  
  list-style: none;  
  box-sizing: border-box;  
}
```

Recipe for Success

Συνταγές για...

[Πρωινό](#)

[Μεσημεριανό](#)

[Δείπνο](#)

[Πάρετε](#)

[Κιόκι Μπισκότα](#)

[Ψωμί](#)

[Χωρίς Γλουτέν](#)

Φασόλια με χταπόδι



Πρόκειται για πολύ εύκολη, απλή και γευστική συνταγή. Σύμφωνα με την παραδοχή 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 χταποδι 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.

Απολαυθούμε!

Περισσότερα...

[Συνταγές με νταπόδια](#)

[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 Μαριμαριτές σκύρου και το Σουφλέ Ικαρίας.

Στείlate μας τις συνταγές σας

Θέlate 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

12245

Ελλάδα

test@example.com

2645-456789

Στη συνέχεια επαναφέρεται το μέγεθος κειμένου για κάθε στοιχείο στα **16px** κάνοντας την πιο κάτω αλλαγή:

style.css

```
* {  
    font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;  
    font-size: 1.6rem;  
    padding: 0;  
    margin: 0;  
    list-style: none;  
    box-sizing: border-box;  
}
```

Μέχρι στιγμής το αρχείο style.css έχει ως εξής:

```
style.css

html {
  font-size: 62.5%;
}

* {
  font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;
  font-size: 1.6rem;
  padding: 0;
  margin: 0;
  list-style: none;
  box-sizing: border-box;
}

.container {
  max-width: 120rem;
  margin: 0 auto;
}

.main-content {
  display: grid;
  grid-template-columns: 20% 60% 20%;
}

.info {
  display: grid;
  grid-template-columns: 80% 20%;
}
```

Καλό θα είναι να προσαρμόσετε και την τιμή της ιδιότητας **max-width** του κανόνα **container** στα **120rem (1200px = 120x10px = 120rem)**

Μορφοποίηση Κεφαλίδας (Header)

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

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

Μορφοποίηση επικεφαλίδας h1

Συνεχίζω με την μορφοποίηση της επικεφαλίδας **h1** στην οποία δίνω μέγεθος γραμμάτων 35px (3.5rem), στοίχιση κειμένου – μέσα στο κουτί - στα δεξιά, ενώ ρυθμίζω την απόσταση του κειμένου της επικεφαλίδας από την πάνω πλευρά του κουτιού της στα 40px (4rem) και την απόσταση του κειμένου της επικεφαλίδας από την κάτω πλευρά του κουτιού της στα 18px (1.8rem)

style.css

```
/* HEADINGS */  
  
h1 {  
    font-size: 3.5rem;           /* 3.5rem = 3.5*10px = 35px */  
    text-align: right;  
    padding: 4rem 0 1.8rem 0;  
}
```

Συνεχίζω με τον επόμενο κανόνα ο οποίος μορφοποιεί την λέξη **for** της επικεφαλίδας "Recipe **for** Success". Προσέξτε ότι για να μπορέσει να την εντοπίσει ο browser την έχω κλείσει μέσα στην ετικέτα ****.

Ο κανόνας δίνει στη λέξη μέγεθος γραμμάτων 28px (2.8rem), πλάγια γραφή και ένα ροζ χρώμα.

style.css

```
h1 span {  
  font-size: 2.8rem;  
  font-style: italic;  
  color: rgb(241,47,93);  
}
```

Μορφοποίηση υπόλοιπων επικεφαλίδων και προσθήκη σκίασης

Συνεχίζω προσθέτοντας κάτω από τον κανόνα της h1 τους πιο κάτω κανόνες προκειμένου για την μορφοποίηση των επικεφαλίδων **h2** και **h3** αλλά και την προσθήκη σκίασης σε όλες τις επικεφαλίδες της σελίδας **h1,h2** και **h3**.

style.css

```
h2 {  
  font-size: 2.2rem;  
  color: rgb(241,47,93);  
  margin: 2.2rem 0;  
}  
  
h3 {  
  margin: 2rem 0;  
}  
  
h1,h2,h3 {  
  text-shadow: 1px 1px 2px rgba(0,0,0,0.3);  
}
```

Μορφοποίηση του κουτιού section

Στο κουτί **section** τοποθετώ ένα πάνω περίγραμμα πάχους 5px, συμπαγές, σκούρου χρώματος και το απομακρύνω λίγο ώστε να μην ακουμπάει στο header προσθέτοντας ένα μικρό πάνω margin. Αυτό για να πετύχω το εφέ με τις δύο γραμμές που απέχουν λίγο μεταξύ τους και βρίσκονται κάτω από την επικεφαλίδα. Τέλος αυξάνω την απόσταση του περιεχομένου του (δηλ. του κουτιού container) από την κάτω πλευρά του (padding-bottom) στα 25px (2.5rem) προκειμένου τα περιεχόμενα να μην κολλάνε στο κάτω μέρος του κουτιού.

Τοποθετείστε τον κανόνα ακριβώς κάτω από τον κανόνα που στοχεύει στο κουτί header.

```
style.css

section {
  margin-top: 2px;
  border-top: 5px solid rgb(59,67,68);
  padding-bottom: 2.5rem;
}
```

Μορφοποίηση Υποσέλιδου

Προσθέτω τον πιο κάτω κανόνα ακριβώς κάτω από τον προηγούμενο

```
style.css

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

Ο κανόνας δίνει ένα σκούρο γκρι χρώμα στο φόντο του κουτιού της footer, δίνει στο κείμενο άσπρο χρώμα και αυξάνει την απόσταση του περιεχομένου του (δηλ. του κουτιού container) από την πάνω και κάτω πλευρά του, στα 20px (2rem).

Καλό είναι να ομαδοποιούμε τους κανόνες ώστε να τους εντοπίζουμε πιο εύκολα μέσα στο φύλλο. Έτσι σε ένα σημείο μπορούμε να συγκεντρώσουμε τους κανόνες για τα βασικά κουτιά διάταξης, σε άλλο σημείο τους κανόνες για τη μορφοποίηση των επικεφαλίδων, σε άλλο σημείο τους κανόνες για τις στήλες κλπ. Πιο κάτω φαίνονται οι έως τώρα μορφοποιήσεις ομαδοποιημένες.

style.css

```
html {  
    font-size: 62.5%;  
}  
  
* {  
    font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;  
    font-size: 1.6rem;  
    padding: 0;  
    margin: 0;  
    list-style: none;  
    box-sizing: border-box;  
}  
  
header {  
    border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);  
}  
  
section {  
    margin-top: 2px;  
    border-top: 5px solid rgb(59,67,68);  
    padding-bottom: 2.5rem;  
}  
  
footer {  
    background-color: rgb(59,67,68);  
    color: white;  
    padding: 2rem 0;  
}  
  
.container {  
    max-width: 1200px;  
    margin: 0 auto;  
}
```

```

/* GRID */

.main-content {
  display: grid;
  grid-template-columns: 20% 60% 20%;
}

.info {
  display: grid;
  grid-template-columns: 80% 20%;
}

/* HEADINGS */

h1 {
  font-size: 3.5rem;           /* 3.5rem = 3.5*10px = 35px */
  text-align: right;
  padding: 4rem 0 1.8rem 0;
}

h1 span {
  font-size: 2.8rem;
  font-style: italic;
  color: rgb(241,47,93);
}

h2 {
  font-size: 2.2rem;
  color: rgb(241,47,93);
  margin: 2.2rem 0;
}

h3 {
  margin: 2rem 0;
}

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

```

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, κάτω από όλους τους προηγούμενους.

```
style.css

/* MENUS */

.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: 0.8rem 0;
    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: 1.6rem 0;
}
```

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

Η χρήση του ποσοστού στον τελευταίο κανόνα αναγκάζει την **εικόνα** να προσαρμόσει το πλάτος της σε μικρότερες συσκευές ακολουθώντας το πλάτος του κουτιού στο οποίο περιέχεται. Απ' την άλλη το πρόθεμα **max** δεν αφήνει το πλάτος της εικόνας να ξεπεράσει το **100%** του αρχικού πλάτους. Έτσι **σε πιο μικρές συσκευές η εικόνα μαζεύει συμμετρικά ώστε να χωρέσει στην οθόνη της συσκευής , ενώ σε μεγάλες συσκευές η εικόνα δεν αφήνεται να μεγαλώσει ανεξέλεγκτα.**

Κάντε μια δοκιμή βγάζοντας αρχικά τελείως τον κανόνα και αρχίστε να τραβάτε το παράθυρο προσομοιάζοντας τα παράθυρα διάφορων συσκευών. Στη συνέχεια προσθέστε και πάλι τον κανόνα δίχως το πρόθεμα **max** και αρχίστε να τραβάτε πάλι το παράθυρο. Τέλος προσθέστε το πρόθεμα **max** και δείτε το αποτέλεσμα.

Τελειώνω ρυθμίζοντας την απόσταση του περιεχομένου της κεντρικής στήλης από τις πλευρές του κουτιού στα 20px (2rem). Στον κανόνα της στήλης **recipe** προσθέτω το πιο κάτω **padding**.

```
.recipe {  
    padding: 0 2rem;  
}
```

Η ΤΕΛΙΚΗ ΜΟΡΦΗ ΤΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ STYLE.CSS

style.css

```
html {  
    font-size: 62.5%;  
}  
  
* {  
    font-family: "Lucida Sans Unicode", Verdana, Tahoma, sans-serif;  
    font-size: 1.6rem;  
    padding: 0;  
    margin: 0;  
    list-style: none;  
    box-sizing: border-box;  
}  
  
header {  
    border-bottom: 1px solid rgb(59,67,68);  
}  
  
section {  
    margin-top: 2px;  
    border-top: 5px solid rgb(59,67,68);  
    padding-bottom: 2.5rem;  
}  
  
footer {  
    background-color: rgb(59,67,68);  
    color: white;  
    padding: 2rem 0;  
}  
  
.container {  
    max-width: 1200px;  
    margin: 0 auto;  
}
```

```
/* GRID */
```

```
.main-content {  
  display: grid;  
  grid-template-columns: 20% 60% 20%;  
}
```

```
.info {  
  display: grid;  
  grid-template-columns: 80% 20%;  
}
```

```
/* HEADINGS */
```

```
h1 {  
  font-size: 3.5rem;           /* 3.5rem = 3.5*10px = 35px */  
  text-align: right;  
  padding: 4rem 0 1.8rem 0;  
}
```

```
h1 span {  
  font-size: 2.8rem;  
  font-style: italic;  
  color: rgb(241,47,93);  
}
```

```
h2 {  
  font-size: 2.2rem;  
  color: rgb(241,47,93);  
  margin: 2.2rem 0;  
}
```

```
h3 {  
  margin: 2rem 0;  
}
```

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

```
/* MENUS */
```

```
.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: 0.8rem 0;  
    display: block;  
}
```

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

```
/* GENERAL STYLES */
```

```
p {  
    margin: 1.6rem 0;  
}
```

```
.contact a {  
    color: white;  
}
```

```
img {  
    max-width: 100%;  
}
```

```
.recipe {  
    padding: 0 2rem;  
}
```