

LAB 3 – CSS: Posizionamento e Box Model

Questa esercitazione ha lo scopo di far prendere confidenza con il concetto di “Box Model” e con il posizionamento degli elementi html all’interno della pagina, attraverso l’uso del CSS. Il set di slide “CSS: basics, selectors, box model, page layout” è preliminare allo svolgimento dei seguenti esercizi.

ESERCIZIO 1

Modificare la pagina HTML “home page” della seconda esercitazione.

La pagina dovrà mostrare:

Il titolo e l’header fissati in alto nella pagina. In caso di scroll della pagina, il titolo e l’header dovranno essere sempre i primi due elementi ed il contenuto della pagina dovrà “scorrere sotto” di essi.

Due divisioni verticali affiancate di cui è visibile il bordo, ciascuna contenente altre due sezioni. Ognuna delle sezioni (in totale 4: “About Bio”, “Contatti”, “Mission” e “News”) dovrà avere un titolo al centro, con un colore di sfondo, il bordo visibile ed il contenuto testuale in corsivo.

Il footer fissato in basso nella pagina. In caso di scroll della pagina, il footer dovrà essere sempre l’ultimo elemento ed il contenuto della pagina dovrà “scorrere sotto” di esso.

Segue un esempio di quanto richiesto:

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

About Bio

Ciao, siamo Marco e Giovanni! Abbiamo pensato a Cooking By Yourself senza nemmeno sapere quello che avremmo creato. Tutto nasce dalla voglia di condividere la passione e agire senza restrizioni. Siamo innamorati della bellezza del cibo, dei piatti semplici, della buona cucina e del piacere di conoscere nuove persone attorno ad un tavolo. Abbiamo messo tutto online, raccontando quello che ci piace, chi incontriamo, cosa cuciniamo e con chi ceniamo.

Mission

Ci siamo inventati un lavoro, abbiamo viaggiato, conosciuto persone, mangiato in ristoranti, baracchini, spiagge e mercati Cooking By Yourself è per chi ama il buon cibo, la bellezza e vuole respirare aria fresca in cucina

Contatti

Per qualsiasi chiarimento o consiglio culinario, puoi lasciare un commento sotto le ricette che trovi. Se vuoi ricevere ogni settimana le ultime ricette e le novità di Cooking By Yourself, puoi iscriverti alla newsletter.

News

Nel 2017 abbiamo ricevuto il premio dell'Associazione Le Soste: Blog dell'anno 2017 e il premio Miglior Blog Social 2017 del Cucina Award Corriere della Sera. Nell'aprile 2017 abbiamo pubblicato la city guide WOW MILANO, più di 200 indirizzi per vivere la città nel nostro stile tra food, shopping e design. Da due anni Cooking By Yourself si è arricchito di una sezione di city guide, da Torino a Parigi passando da Barcellona fino ad arrivare a New York.

Copyright 2018 Marco&Giovanni

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

About Bio

Ciao, siamo Marco e Giovanni! Abbiamo pensato a Cooking By Yourself senza nemmeno sapere quello che avremmo creato. Tutto nasce dalla voglia di condividere la passione e agire senza restrizioni. Siamo innamorati della bellezza del cibo, dei piatti semplici, della buona cucina e del piacere di conoscere nuove persone attorno ad un tavolo. Abbiamo messo tutto online, raccontando quello che ci piace, chi incontriamo, cosa cuciniamo e con chi ceniamo.

Mission

Contatti

Per qualsiasi chiarimento o consiglio culinario, puoi lasciare un commento sotto le ricette che trovi. Se vuoi ricevere ogni settimana le ultime ricette e le novità di Cooking By Yourself, puoi iscriverti alla newsletter.

News

Nel 2017 abbiamo ricevuto il premio dell'Associazione Le Soste: Blog dell'anno 2017 e il premio Miglior Blog Social 2017 del Cucina Award Corriere della Sera. Nell'aprile 2017 abbiamo

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

Yourself senza nemmeno sapere quello che avremmo creato. Tutto nasce dalla voglia di condividere la passione e agire senza restrizioni. Siamo innamorati della bellezza del cibo, dei piatti semplici, della buona cucina e del piacere di conoscere nuove persone attorno ad un tavolo. Abbiamo messo tutto online, raccontando quello che ci piace, chi incontriamo, cosa cuciniamo e con chi ceniamo.

Mission

Ci siamo inventati un lavoro, abbiamo viaggiato, conosciuto persone, mangiato in ristoranti, baracchini, spiagge e mercati Cooking By Yourself è per chi ama il buon cibo, la bellezza e vuole respirare aria fresca in cucina

commento sotto le ricette che trovi. Se vuoi ricevere ogni settimana le ultime ricette e le novità di Cooking By Yourself, puoi iscriverti alla newsletter.

News

Nel 2017 abbiamo ricevuto il premio dell'Associazione Le Soste: Blog dell'anno 2017 e il premio Miglior Blog Social 2017 del Cucina Award Corriere della Sera. Nell'aprile 2017 abbiamo pubblicato la city guide WOW MILANO, più di 200 indirizzi per vivere la città nel nostro stile tra food, shopping e design. Da due anni Cooking By Yourself si è arricchito di una sezione di city guide, da Torino a Parigi passando da Barcellona fino ad arrivare a New York.

Copyright 2018 Marco&Giovanni

Copyright 2018 Marco&Giovanni

ESERCIZIO 2

Modificare la pagina HTML “Ricette” della seconda esercitazione, in modo che essa mostri:
Il titolo, l’header ed il footer come la pagina precedente.

Due divisioni affiancate (come quelle dell’esercizio precedente), con all’interno una sezione contenente rispettivamente una descrizione testuale / introduzione chiamata “le nostre ricette” e la tabella già presente nella seconda esercitazione.

Le due divisioni dovranno avere un comportamento adeguato quando la pagina viene ridimensionata. Prova a rimpicciolire la pagina web ed osserva il comportamento delle due divisioni e degli elementi in esse contenuti.

Segue un esempio di quanto richiesto:

Cooking By Yourself

[Home](#) [Ricette](#) [Suggerimenti](#)

Le nostre ricette

Nella vostra top list personale delle ricette cosa ci mettereste?

Noi abbiamo selezionato un po' di idee, quelle che funzionano di più a tavola, con gli amici, con i colleghi e con i familiari.

Magari riuscirete ad organizzare tutto un menù, partendo dall'antipasto finger di bufala e gamberi.

Stimolare il palato è essenziale per il buon appetito e se si può giocare con i colori perché non farlo per preparare un buon primo?

Con un po' di cuore, passione e divertimenti si possono preparare ricette sfiziose come gli straccetti di manzo glassati al balsamico.

E per concludere il dolce presto fatto: soltanto 10 minuti per prepararlo e anche meno per finirlo... siamo pronti a scommettere!

Buona appetito!

Le ricette della settimana

Nome	Preparazione	Difficoltà	Costo
Tiramisu	60 min	media	\$
Branzino al forno	110 min	media	\$ \$
Lasagne	120 min	media	\$ \$
Hamburger	15 min	facile	\$
Capesante	35 min	difficile	\$ \$ \$

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

Le nostre ricette

Nella vostra top list personale delle ricette cosa ci mettereste?

Noi abbiamo selezionato un po' di idee, quelle che funzionano di più a tavola, con gli amici, con i colleghi e con i familiari.

Magari riuscirete ad organizzare tutto un menù, partendo dall'antipasto finger di bufala e gamberi.

Stimolare il palato è essenziale per il buon appetito e se si può giocare con i colori perché non farlo per preparare un buon primo?

Con un po' di cuore, passione e divertimenti si possono preparare ricette sfiziose come gli straccetti di manzo glassati al balsamico.

E per concludere il dolce presto fatto: soltanto 10 minuti per prepararlo e anche meno per finirlo... siamo pronti a scommettere!

Buona appetito!

Le ricette della settimana

Le ricette della settimana

Nome	Preparazione	Difficoltà	Costo
------	--------------	------------	-------

Tiramisu	60 min	media	\$
----------	--------	-------	----

Copyright 2018 Marco&Giovanni

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

Nella vostra top list personale delle ricette cosa ci mettereste?

Noi abbiamo selezionato un po' di idee, quelle che funzionano di più a tavola, con gli amici, con i colleghi e con i familiari.

Magari riuscirete ad organizzare tutto un menù, partendo dall'antipasto finger di bufala e gamberi.

Stimolare il palato è essenziale per il buon appetito e se si può giocare con i colori perché non farlo per preparare un buon primo?

Con un po' di cuore, passione e divertimenti si possono preparare ricette sfiziose come gli straccetti di manzo glassati al balsamico.

E per concludere il dolce presto fatto: soltanto 10 minuti per prepararlo e anche meno per finirlo... siamo pronti a scommettere!

Buona appetito!

Le ricette della settimana

Le ricette della settimana

Nome	Preparazione	Difficoltà	Costo
------	--------------	------------	-------

Tiramisu	60 min	media	\$
----------	--------	-------	----

Branzino al forno	110 min	media	\$ \$
-------------------	---------	-------	-------

Lasagne	120 min	media	\$ \$
---------	---------	-------	-------

Hamburger	15 min	facile	\$
-----------	--------	--------	----

Capesante	35 min	difficile	\$ \$ \$
-----------	--------	-----------	----------

Copyright 2018 Marco&Giovanni

ESERCIZIO 3

Modificare la pagina HTML “Suggerimenti” della seconda esercitazione, in modo che essa mostri:

... prova a sbizzarirti tu con il CSS ... oppure prova a ricreare quanto vedi nell'esempio sottostante:

Cooking By Yourself

[Home](#) [Ricette](#) [Suggerimenti](#)

Consuma più cereali, legumi, verdura e frutta

Cereali, legumi, verdura e frutta sono alimenti importanti perché apportano carboidrati (soprattutto amido e fibra) ma anche vitamine, minerali e acidi organici. Inoltre, cereali e legumi sono anche buone fonti di proteine. In più, il consumo di un'adeguata quantità di frutta e verdura consente di ridurre la densità energetica della dieta. Questo non solo perché il tenore in grassi e l'apporto calorico complessivo sono limitati ma anche perché il potere saziante di questi alimenti è particolarmente elevato.

Quindi, come comportarsi?

Consuma quotidianamente più porzioni di verdura e frutta fresca. Aumenta il consumo di legumi (ceci, fagioli, piselli, fave e lenticchie) sia freschi che secchi. Consuma regolarmente pane, pasta, riso e altri cereali, meglio se integrali. Quando puoi, scegli prodotti ottenuti a partire da farine integrali e non con la semplice aggiunta di crusca o altre fibre.

Bevi ogni giorno acqua in abbondanza

Il nostro organismo è formato principalmente da acqua. Nel neonato l'acqua rappresenta il 75% circa del peso corporeo. Questa frazione percentuale diminuisce fino all'età adulta, quando si stabilizza intorno al 55-60% del peso corporeo. Nell'anziano si ha un'ulteriore diminuzione della quantità di acqua totale corporea, sia come valore assoluto che come frazione percentuale. Le differenze tra i sessi si evidenziano a partire dall'adolescenza. La donna, infatti, avendo una maggiore percentuale di tessuto adiposo (povero di acqua), ha percentualmente una minore quantità di acqua.

Quindi, come comportarsi?

Asseconda sempre il senso di sete e anzi tenta di anticiparlo, bevendo a sufficienza, mediamente 1,5 – 2 litri di acqua al giorno (8 bicchieri): ricorda inoltre che i bambini sono maggiormente esposti a rischio di disidratazione rispetto agli adulti. Bevi frequentemente e in piccole quantità. Bevi lentamente, soprattutto se l'acqua è fredda: infatti un brusco abbassamento della temperatura dello stomaco può creare le condizioni per pericolose congestioni.

Controlla il peso e mantieniti sempre attivo

Pesati una volta al mese e controlla che il tuo Indice di Massa Corporea (IMC) o Body Mass Index (BMI) ricada nell'intervallo del normopeso. Il BMI prende in considerazione il peso dell'individuo in relazione alla sua statura. Viene calcolato dividendo il peso (in kg) per il quadrato dell'altezza (in metri). Evita le diete squilibrate o molto drastiche del tipo “fai da te”, che sono dannose per la tua salute. Ricorda che una buon regime alimentare sempre include tutti gli alimenti in maniera equilibrata.

Quindi, come comportarsi?

I potenziali problemi nell'uso della bilancia nascono dal fatto che la perdita di peso si concretizza nell'arco di settimane, non di giorni. Dunque, bisogna evitare che oscillazioni in più o in meno influiscano sul nostro stato d'animo agendo come fattore demotivante, che mina la nostra determinazione nel perseguire il risultato. Lo stesso vale durante il mantenimento del peso forma: inutili allarmismi per un kg in più o in meno influenzano il nostro stato d'animo e quindi la nostra qualità di vita, spesso senza un reale fondamento.

Utilizza poco sale

Sia il sapore che le proprietà biologiche del sale comune sono legate principalmente al sodio. In condizioni normali, il nostro organismo elimina giornalmente una certa quantità di sodio, che va reintegrata con la dieta. Tuttavia, non è necessaria l'aggiunta di sale ai cibi, in quanto già il sodio contenuto negli alimenti è sufficiente a coprire le necessità dell'organismo.

Quindi, come comportarsi?

Riduci progressivamente l'uso di sale sia a tavola che in cucina. Non aggiungere sale nelle pappe dei bambini, almeno per tutto il primo anno di vita. Limita l'uso di condimenti alternativi contenenti sodio (dado da brodo, ketchup, salsa di soia, senape). Insaporisci i cibi con erbe aromatiche (come aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, menta, origano, maggiorana, sedano, porro, timo, semi di finocchio) e spezie (come pepe, peperoncino, noce moscata, zafferano, curry). Esalta il sapore dei cibi usando succo di limone o aceto.

Copyright 2018 Marco&Giovanni

ESERCIZIO 4

Modificare la pagina HTML “-TITOLO DELLA RICETTA CHE SCEGLI-” della seconda esercitazione, in modo che essa sia simile all’esempio qui sotto riportato.

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

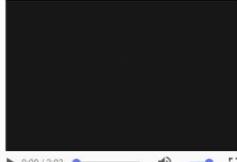
Dosi e Ingredienti

- MASCARPONE 500 gr
- ZUCCHERO 80 gr
 - SAVOLARDI 250 gr
 - UOVA 4
- CAFFÈ forte meglio espresso - 1 tazza
 - MARSALA 1 bic.
 - CACAO AMARO
 - CIOCCOLATO scaglie

Preparazione

- Quando volete realizzare il tiramisù, montate gli albumi di 4 uova a neve ben ferma utilizzando o una planetaria o delle fruste elettriche. E' possibile utilizzare anche la frusta a mano se avete il polso ben allenato.
- Montate, in una ciotola a parte, i tuorli di 4 uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto spumoso e chiaro. Nel frattempo ammorbidite il mascarpone mescolandolo un po' con un cucchiaino.
- Se preferite, potete trasferire la crema appena ottenuta in una sac à poche così da poterla distribuire successivamente in modo uniforme.
- Realizzate, quindi, uno strato generoso con la crema. Distribuite su questo strato alcune gocce di cioccolato.

Videoricetta!



Copyright 2018 Marco&Giovanni

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

Dosi e Ingredienti

- MASCARPONE 500 gr
- ZUCCHERO 80 gr
 - SAVOLARDI 250 gr
 - UOVA 4
- CAFFÈ forte meglio espresso - 1 tazza
 - MARSALA 1 bic.
 - CACAO AMARO
 - CIOCCOLATO scaglie

Preparazione

- Quando volete realizzare il tiramisù, montate gli albumi di 4 uova a neve ben ferma utilizzando o una planetaria o delle fruste elettriche. E' possibile utilizzare anche la frusta a mano se avete il polso ben allenato.
- Montate, in una ciotola a parte, i tuorli di 4 uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto spumoso e chiaro. Nel frattempo ammorbidite il mascarpone mescolandolo un po' con un cucchiaino.
- Se preferite, potete trasferire la crema appena ottenuta in una sac à poche così da poterla distribuire successivamente in modo uniforme.
- Realizzate, quindi, uno strato generoso con la crema. Distribuite su questo strato alcune gocce di cioccolato.

Videoricetta!



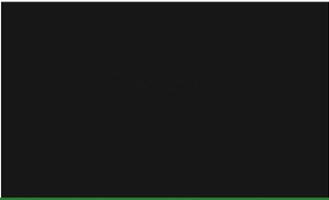
Copyright 2018 Marco&Giovanni

Cooking By Yourself

Home Ricette Suggestimenti

- Quando volete realizzare il tiramisù, montate gli albumi di 4 uova a neve ben ferma utilizzando o una planetaria o delle fruste elettriche. E' possibile utilizzare anche la frusta a mano se avete il polso ben allenato.
- Montate, in una ciotola a parte, i tuorli di 4 uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto spumoso e chiaro. Nel frattempo ammorbidite il mascarpone mescolandolo un po' con un cucchiaino.
- Se preferite, potete trasferire la crema appena ottenuta in una sac à poche così da poterla distribuire successivamente in modo uniforme.
- Realizzate, quindi, uno strato generoso con la crema. Distribuite su questo strato alcune gocce di cioccolato.

Videoricetta!



Copyright 2018 Marco&Giovanni

ESERCIZIO 5 – OPZIONALE

Provare a modificare l'header presente in tutte le pagine con l'obiettivo di renderlo più piacevole graficamente. Sfruttando le conoscenze del css relative al box model ed il posizionamento provare ad esempio ad impostare uno sfondo sfumato, un bordo particolare, un diverso colore per il padding ed un posizionamento degli elementi che sono contenuti nell'header diverso da quello standard sequenziale.