

Visoka škola strukovnih studija za informacione
i komunikacione tehnologije

VINARIJA KOČOVIĆ

<https://vinarijakocovic.netlify.app/>

Smer: Internet tehnologije

Modul: Web programiranje

Predmet: Web programiranje 1

Sadržaj

UVOD	3
OPIS FUNKCIONALNOSTI	3
ORGANIZACIJA.....	4
ORGANIZACIONA ŠEMA	4
MAPA SAJTA	4
SLIKE ODELJAKA NA STRANICI I FUNKCIONALNOSTI.....	5
NAVIGACIJA	5
O NAMA	6
VINA	8
RESTORAN.....	10
KONTAKT	11
AUTOR	12
KODOVI	13
HTML (INDEX.HTML)	13
HTML (AUTOR.HTML).....	21
CSS (SCSS).....	23
JAVASCRIPT	29

Uvod

Korišćene tehnologije odnosno programski jezici:

- HTML 5
- CSS 3 i SCSS
- Bootstrap (CSS)
- JavaScript
- jQuery
- jQuery Plugin - Flickity
- XML (Sitemap)
- Visual Studio Code

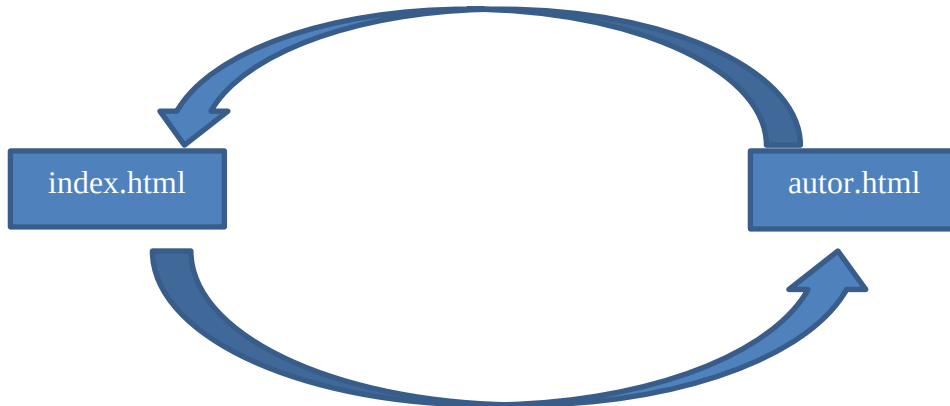
Opis funkcionalnosti

- **Dinamičko učitavanje navigacije** (glavni meni za velike rezolucije i meni za mobilne uređaje tj. hamburger). Klikom na link animacijom se dolazi do željenog odeljka. Nakon skrolovanja 300px header se fiksira.
- Klikom na dugme za rezervaciju pojavljuje se poseban prozor u kome je potrebno uneti podatke kako bi rezervacija bila uspešno obavljena. U okviru forme za popunjavanje, odeljak gde se bira broj osoba je unet dinamički. Korisnički unos se proverava **regularnim izrazima**, i ukoliko postoji problem sa formatom unosa, korisniku se generiše poruka o pogrešnom unosu i pravilima za unos.
- U odeljku gde se nalaze sorte grožđa, **dinamički je unet tekst za svaku sortu**. Klikom na neku od 6 ponuđenih sorti pojavljuje se tekst koji opisuje baš tu sortu. Sorta koja je aktivna u datom trenutku je podvučena.
- U odeljku gde se nalaze proizvodi od vina, **kompletan sadržaj je unet dinamički**. Za svako vino imamo mogućnost da klikom na dugme Karakteristike saznamo više o samom vinu. Vino koje je aktivno u datom trenutku ima box-shadow u karakterističnoj bordo boji.
- U odeljku Restoran nalazi se **jQuery slider plugin (Flickity)**, gde je takođe **kompletan sadržaj unesen dinamički, odnosno sve slike**.
- U odeljku Kontakt nalazi se forma za slanje poruke gde se uneti sadržaj takođe proverava **regularnim izrazima** i korisniku izdaje poruka ukoliko se detektuje greška pri unosu.
- Sajt je prilagođen za sve uređaje.

Za izradu sajta nije korišćeno gotovo rešenje.

Organizacija

Organizaciona šema



Mapa sajta

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8">
<urlset xmlns="http://www.sitemaps.org/schemas/sitemap/0.9">

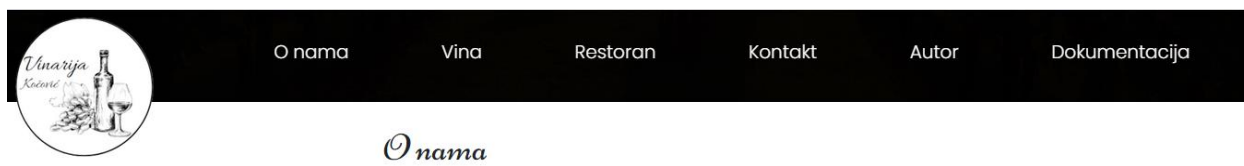
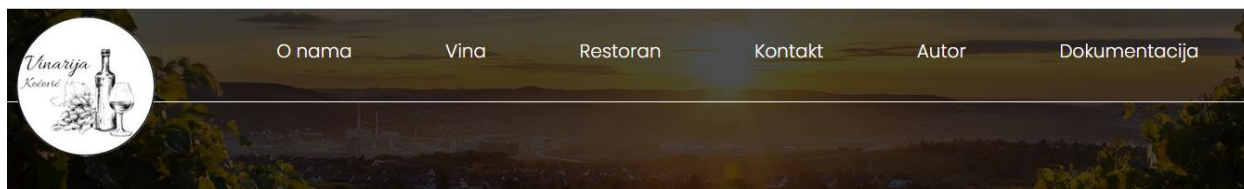
  <url>
    <loc>https://vinarijakocovic.netlify.app/</loc>
    <lastmod>2021-01-17</lastmod>
    <changefreq>monthly</changefreq>
    <priority>1</priority>
  </url>

  <url>
    <loc>https://vinarijakocovic.netlify.app/autor.html</loc>
    <lastmod>2021-01-17</lastmod>
    <changefreq>yearly</changefreq>
    <priority>0.9</priority>
  </url>

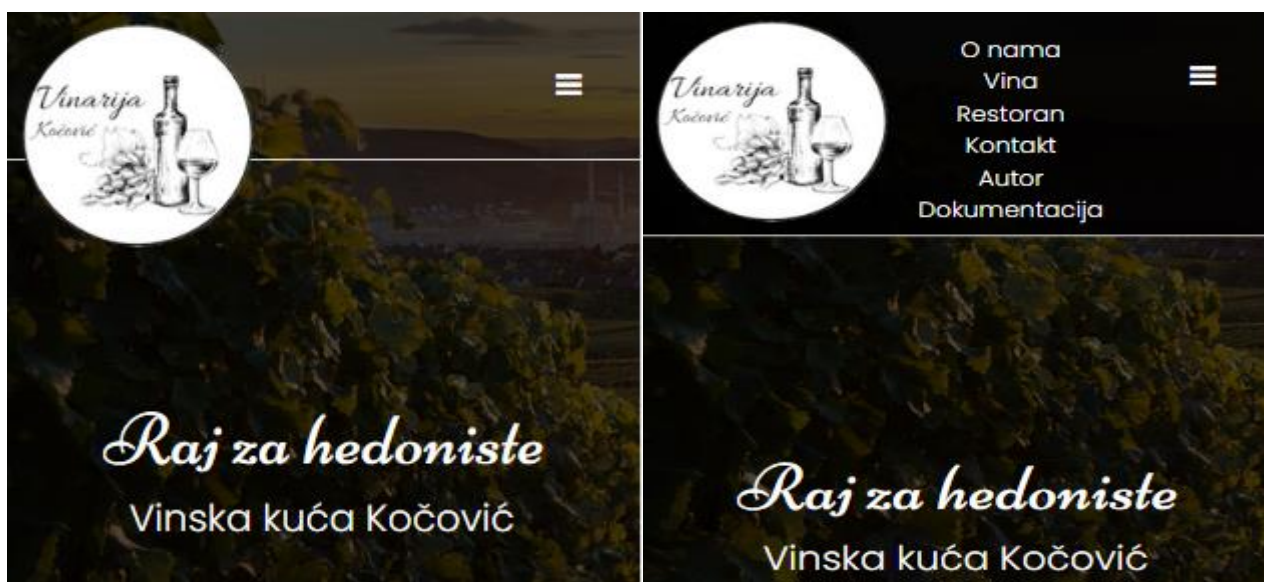
</urlset>
```

Slike odeljaka na stranici i funkcionalnosti

Navigacija



Na vrhu se nalazi glavni meni za veće rezolucije. Ukoliko skrolujemo na dole 300px ceo header postaje fiksno pozicioniran i dobija prozirno crnu pozadinu. Meni je u potpunosti kreiran preko dinamičke liste. Klikom na link iz navigacije elegantnom animacijom dolazimo do željenog odeljka.



Prikaz za mobilne uređaje: Inicijalno je prikazano dugme (hamburger) za otvaranje menija za mobilne uređaje i manje rezolucije. Klikom na hamburger otvara se i zatvara padajući meni. Meni takođe dobija prozirno crnu pozadinu.

O nama



O namaVinaRestoranKontaktAutorDokumentacija

O nama

Vinarija Kočović je proizvodnju vina započela 2001. godine. Preuzevši vinariju od svog oca Miroslav Kočović kao treća generacija vinara počinje da stvara vrhunska vina. Tokom godina, nastojali smo da našu vinariju i naše podume stalno dopunjavamo novim tehnologijama, novom opremom, novim i različitim buradima, ne samo radi pouzdanog kvaliteta ili novih eksperimenata, već i zato što želimo da našim idejama i našim vinima stalno dodajemo novu širinu i nove mogućnosti. Naša vizija je stalno traganje za najboljim vinima i ono nikada ne prestaje. To traganje je učinilo da se okrenemo proizvodnji vina specifičnih stilova po najstarijim vinskih tehnikama, poput dugih maceracija grožđa i proizvodnje vina u amforama, čija tradicija seže nekoliko hiljada godina unazad. Korak dalje jeste čuvanje tradicije i vraćanje prirodi te smo se posvetili i organskoj proizvodnji. Kako u vinogradarstvu i vinarstvu nema zaustavljanja već polako koraćamo u budućnost, istražujući biodinamičko vinogradarstvo.

Za obilazak vinarije organizuju se posebne ture za sve zainteresovane posetioce. Ukoliko želite da zakažete obilazak, molimo Vas da popunite formu za rezervaciju.

Rezervacije



U ovom odeljku nalaze se osnovne informacije o vinariji. Nakon glavnog teksta nalazi se dugme za rezervacije obilaska vinarije. Klikom na dugme dobijamo prozor u kome se nalazi forma koju je potrebno popuniti u skladu sa odgovarajućim pravilima. Obavezna polja su označena sa * ukoliko se neko polje ostavi prazno ili popuni u neodgovarajućem formatu, korisniku se generiše poruka o grešci.

Ukoliko se svi podaci unesu u pravilnom formatu korisnik se obaveštava da je rezervacija uspešno realizovana.

Sve provere se realizuju preko regularnih izraza.

Padajuća lista gde je potrebno uneti broj osoba je dinamička lista.



O nama

Vinarija Kocarić je proizvodnju vina započela treća generacija vinara počinje naša vinariju i naše podruma stalno dopunjujemo različitim buradima, ne samo radi pouzdanosti našim idejama i našim vinima stalno dodajemo traganje za najboljim vinima i ono nikada proizvodnji vina specifičnih stilova po najstarijoj proizvodnji vina u amforama, čija tradicija čuvanje tradicije i vraćanje prirodi te smo se vinarstvu nema zaustavljanja već palak vinogradarstvo.

Za obilazak vinarije organizuju se posebne zakazete obilazak, molimo

Ime*

Polje za ime ne sme biti prazno.

Prezime*

Polje za prezime ne sme biti prazno.

Broj telefona

Email adresa*

Polje za email ne sme biti prazno.

Datum obilaska*

Molimo izaberite datum obilaska.

Broj osoba*

Ne sme biti izabrana opcija "Izaberite"

Autor

Dokumentacija



itam ćete uvek osetiti. Za nas je vinograd član



O nama

Vinarija Kocarić je proizvodnju vina započela treća generacija vinara počinje naša vinariju i naše podruma stalno dopunjujemo različitim buradima, ne samo radi pouzdanosti našim idejama i našim vinima stalno dodajemo traganje za najboljim vinima i ono nikada proizvodnji vina specifičnih stilova po najstarijoj proizvodnji vina u amforama, čija tradicija čuvanje tradicije i vraćanje prirodi te smo se vinarstvu nema zaustavljanja već palak vinogradarstvo.

Za obilazak vinarije organizuju se posebne zakazete obilazak, molimo

Ime*

Prezime*

Broj telefona

Email adresa*

Datum obilaska*

Broj osoba*

Uspešno ste izvršili rezervaciju.

Odustani Rezerviši

Autor

Dokumentacija



itam ćete uvek osetiti. Za nas je vinograd član

Sa njim rastemo, razvijamo se, starimo. Krenuli smo na južnim Frušogorskim padinama iznad Fruške gore podignemo iz davne istorije i da osetite ritam Frušogorskih vinograda.

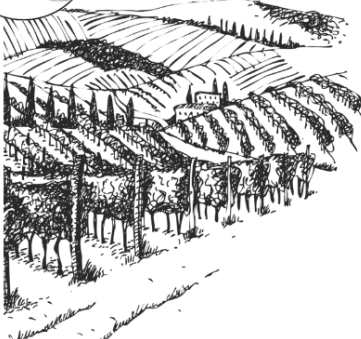
Sorte grožđa

Vina



Zakazete odlazak, molimo vas da popunite formu za rezervaciju.

O nama
Vina
Rezervacija
Restoran
Kontakt
Autor
Dokumentacija



Vina

Vinograd je živo srce vina. Kada je vino dobro, njegov ritam ćete uvek osetiti. Za nas je vinograd član porodice. O njemu se staramo kao o svakome od nas. Sa njim rastemo, razvijamo se, starimo. Krenuli smo iz jednog malog porodičnog vinograda smeštenog na južnim Frušogorskim padinama iznad Iriga. Naši porodični vinogradi su rasli i proširivali se. Sadili smo nove zasade, stalno tragajući za parcelama zemljišta koje će moći da dočara sav sjaj našeg podneblja. Danas, naša vinarija poseduje više od 75 ha vinograda širom Fruške gore i za nove zasade je spremno još 55 ha. Sa mnogim drugim Frušogorskim vinogradarima i vinarima uspeali smo da Frušku goru podignemo iz davne istorije i da ona ponovo zamiriše vinom. Kada to vina danas probate – osetićete ritam Frušogorskih vinograda. Shvatićete dušu Fruške gore.

Merlot

Prepoznatljiv je kao jedna od pet bordoških sorti grožđa, a genetski je povezan sa kaberne sovinjonom i kaberne franom. U zavisnosti od klona merloa varira i veličina bobice, ali je karakteriše tanka pokožica i povišena osetljivost na spoljne uticaje, u odnosu na bordoške rodake. Boja vina direktno zavisi od stila, ali i od podneblja, te ćete naići na bele, ružičaste, ali i veoma obojene merloe, gotovo „crne“. Vina proizvedena od merloa često su meka, somotasta, sa dominantnim voćnim aromama šljive, kupine, zrelih trešanja...

Sorte grožđa



Merlot
Cabernet
Pinot Noir



Chardonnay
Sauvignon
Rizling



O nama
Vina
Restoran
Kontakt
Autor
Dokumentacija

Proizvodi od vina



Icon Campana Albus

Karakteristike



Chardonnay

Karakteristike



Pinot Blanc

Karakteristike



Pinot Grigio

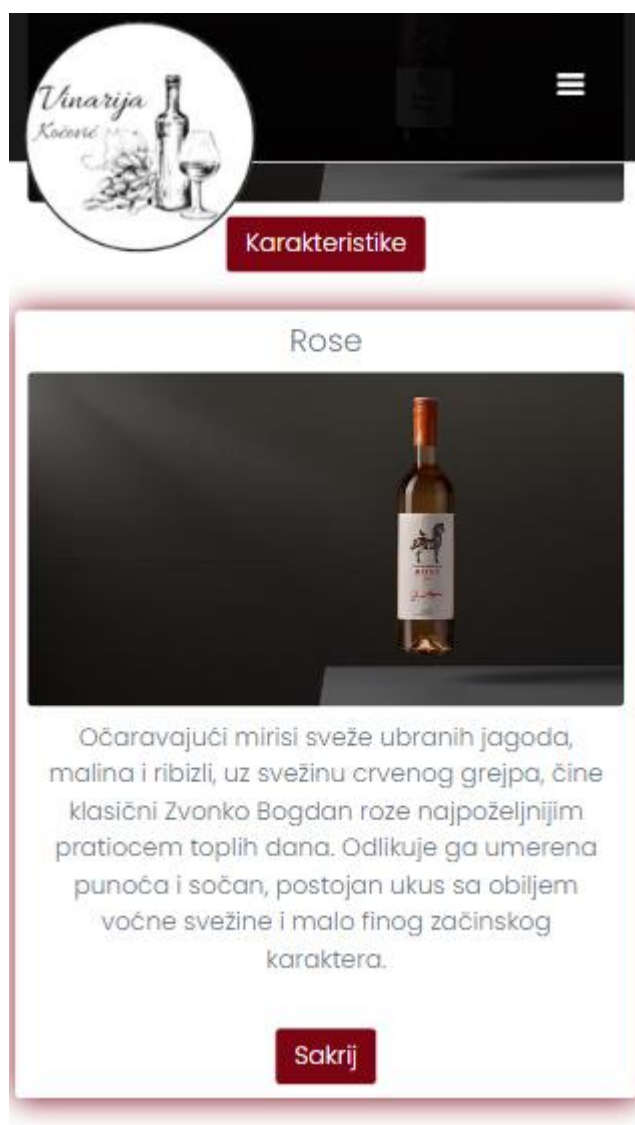
Karakteristike

U odeljku Vina nalaze se osnovne informacije o vinariji, sortama grožđa koje se koriste u proizvodnji vina i sama vina.

U odeljku gde se nalaze sorte grožđa imamo 6 vrsta. Klikom na bilo koju vrstu dobijamo opis same sorte na koju smo kliknuli. Aktivna sorta je podvučena karakterističnom bordo bojom.

U odeljku proizvodi od vina se nalazi 8 vrsta vina. Klikom na dugme Karakteristike koje se nalazi ispod svake vrste vina dobijamo tekst sa detaljnijim informacijama o samom vinu. Aktivno vino ima box-shadow u karakterističnoj bordo boji.

Proizvodi od vina kao i tekst za sorte grožđa su u potpunosti uneti dinamički.



Restoran



[O nama](#)[Vina](#)[Restoran](#)[Kontakt](#)[Autor](#)[Dokumentacija](#)

Restoran

Spojem podneblja i vrednih ruku, nastao je ambijent koji se dopao ljudima otvorenog duha, stila i ukusa. Ništa se nije dogodilo slučajno. Mnogo se radilo, planiralo, čekalo, dok nije stvoren kutak koji danas ima čast da bude domaćin dobrim gostima koji očekuju najbolje. Restoran raspolaže sa 60 sedećih mesta, u nesvakidašnjem ambijentu. Koncept je drugačiji. Težimo da predstavimo svo bogatstvo ovog podneblja u pogledu hrane, proizvoda, tradicije, karaktera, kroz kreativni osvrt na lokalne životne namirnice. Traganje za novim tehnikama i procesima, kao i rad na unapređenju postojećih, igranje i kombinovanje rezultira potpuno novi doživljaj. Viši kriterijumi i očekivanja nas uvek teraju na eksperimentisanje sa ciljem kreiranja nečeg novog.



U odeljku za restoran nalaze se osnovne informacije o restoranu. Takođe imamo i **jQueru plugin – Flickrity slider**, gde su slike dinamički ubačene.



[O nama](#)[Vina](#)[Restoran](#)[Kontakt](#)[Autor](#)[Dokumentacija](#)

Restoran

Spojem podneblja i vrednih ruku, nastao je ambijent koji se dopao ljudima otvorenog duha, stila i ukusa. Ništa se nije dogodilo slučajno. Mnogo se radilo, planiralo, čekalo, dok nije stvoren kutak koji danas ima čast da bude domaćin dobrim gostima koji očekuju najbolje. Restoran raspolaže sa 60 sedećih mesta, u nesvakidašnjem ambijentu. Koncept je drugačiji. Težimo da predstavimo svo bogatstvo ovog podneblja u pogledu hrane, proizvoda, tradicije, karaktera, kroz kreativni osvrt na lokalne životne namirnice. Traganje za novim tehnikama i procesima, kao i rad na unapređenju postojećih, igranje i kombinovanje rezultira potpuno novi doživljaj. Viši kriterijumi i očekivanja nas uvek teraju na eksperimentisanje sa ciljem kreiranja nečeg novog.



Kontakt

Radno vreme:
Pon-Ned: 08h-23h
Krstašice bb
22406 Irig, Srbija
+381 22 425 456
vinskakucakovic@gmail.com

Pratite nas na društvenim mrežama
f i t

Pošaljite nam poruku...

Ime i prezime*
npr. Petar Petrović

Email*
npr. pera@gmail.com

Broj telefona*
06y/yyy-yyy(y)

Poruka*

Pošalji

U odeljku kontakt nalaze se osnovene informacije o lokaciji vinarije I društvene mreže.

Takođe imamo i formu gde je moguće poslati poruku. Obavezna polja za popunjavanje imaju *

Sve provere se realizuju preko regularnih izraza.

Ukoliko korisnik unese nešto pogrešno dobija poruku o grešci, a ukoliko sve unese kako treba, obaveštava se da je poruka uspešno poslata.

Radno vreme:
Pon-Ned: 08h-23h
Krstašice bb
22406 Irig, Srbija
+381 22 425 456
vinskakucakovic@gmail.com

Pratite nas na društvenim mrežama
f i t

Pošaljite nam poruku...

Ime i prezime*
npr. Petar Petrović
Polje za ime i prezime ne sme biti prazno.

Email*
npr. pera@gmail.com
Polje email ne sme biti prazno.

Broj telefona*
06y/yyy-yyy(y)
Polje za telefon ne sme biti prazno.

Poruka*

Poruka mora sadržati minimum 3 karaktera.

Pošalji

Pošaljite nam poruku...

Radno vreme:
 Pon-Ned: 08h-23h
 Krstašice bb
 22406 Irig, Srbija
 +381 22 425 456
 vinskakucakocovic@gmail.com

Pratite nas na društvenim mrežama

f i t

Ime i prezime*

npr. Petar Petrović

Email*

npr. pera@gmail.com

Broj telefona*

06y/yyy-yyy(y)

Poruka*

Pošalji

✓ Poruka je poslata.

Autor

Unarija
Kuća

O nama Vina Restoran Kontakt Autor Dokumentacija

Visoka škola strukovnih studija za informacione i komunikacione tehnologije

jelena.bisevac.14.19@ict.edu.rs

+381 63 453789

Zdravo! Zovem se Jelena Biševac i trenutno sam na prvoj godini studija Visoke ICT škole, smer internet tehnologije. Želja mi je da postanem web dizajner, i zato se trudim da stalno unapređujem svoja znanja. Ovaj sajt je raden kao deo predispitne obaveze iz predmeta Web programiranje 1. Ukoliko želite da pogledate neke od mojih ranijih radova, to možete uraditi klikom na ovaj [link](#).

Na stranici autor nema posebnih funkcionalnosti. Header je u potpunosti isti kao i na index stranici, samo je pozadina promenjena.

Kodovi

[HTML \(index.html\)](#)

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="en">
<head>
  <meta charset="UTF-8">
  <link rel="icon" href="assets/img/logo1.png" type="image/gif"/>
  <link rel="stylesheet" href="https://cdnjs.cloudflare.com/ajax/libs/font-
awesome/4.7.0/css/font-awesome.min.css">
  <link rel="stylesheet" href="https://stackpath.bootstrapcdn.com/bootstrap/4.3.1/
css/bootstrap.min.css" integrity="sha384-
ggOyR0iXCbMQv3Xipma34MD+dH/1fQ784/j6cY/iJTQUOhcWr7x9JvoRxT2MZw1T" crossorigin="anony
mous">
  <link rel="stylesheet" href="https://unpkg.com/flickity@2/dist/flickity.min.css"
>
  <link rel="stylesheet" href="assets/css/style.min.css" type="text/css"/>
  <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">
  <meta name="keywords" content="Vinarija, Kočović, vino, vinograd, Merlot, Chardo
nnay, Cabernet, Sauvignon"/>
  <meta name="description" content="Dobrodošli u vinariju Kočović. Osetite čari na
jkvalitetnije vina u vrhunskom ambijentu. Očekujemo vas..."/>
  <title>Vinarija Kočović</title>
</head>
<body id="indexStrana">

  <div class="container-fluid p-0" id="container">
    <div id="pozadinskaSlika">
      <div id="rgba">
        <header class="row m-0">
          <div class="col-
2" id="logo"><a href="index.html"></a></div>
          <div class="col-md-10 d-none d-md-block" id="meni">
            <ul id="meniLista" class='d-flex align-items-center justify-
content-around position-relative'></ul>
          </div>
          <!--OVDE IDE PADAJUCI MENI-->
          <div class="col-10 d-md-none" id="hamMeni">
            <ul id="hamLinkovi" class="position-relative text-center pt-
2"></ul>
```

```

        <a href="javascript:void(0);" class="icon position-absolute px-
2 py-1" id="hamKlik">
        <i class="fa fa-bars"></i>
        </a>
    </div>
</header>
<div id="centralniDeo" class="position-relative text-center p-2">
    <h1 class="naslovFont">Raj za hedoniste</h1>
    <h2 class="position-absolute mb-5">Vinska kuća Kočović</h2>
    <div id="tekst" class="position-relative">
        Otvarajući vinske puteve Fruške gore i razvijanjem vinskog turiz
ma, u septembru 2010 godine, nadomak Iriga, otvoren je restoran Vinska kuća Kočović
    </div>
    </div>
</div>
<div id="oNama" class="text-center row m-0 px-sm-5">
    <div id="oNamaLevo" class="col-12 col-lg-8">
        <h3 class="mt-4 mb-4 naslovFont">O nama</h3>
        <p class="text-
justify">Vinarija Kočović je proizvodnju vina započela 2001. godine. Preuzevši vinar
iju od svog oca Miroslav Kočović kao treća generacija vinara počinje da stvara vrhun
ska vina.

        Tokom godina, nastojali smo da našu vinariju i naše podrumne stalno d
opunjavamo novim tehnologijama, novom opremom, novim i različitim buradima, ne samo
radi pouzdanog kvaliteta ili novih eksperimenata, već i zato što želimo da našim idej
ama i našim vinima stalno dodajemo novu širinu i nove mogućnosti. Naša vizija je sta
lno traganje za najboljim vinima I ono nikada ne prestaje. To traganje je učinilo da
se okrenemo proizvodnji vina specifičnih stilova po najstarijim vinskim tehnikama,
poput dugih maceracija grožđa i proizvodnje vina u amforama, čija tradicija seže nek
oliko hiljada godina unazad. Korak dalje jeste čuvanje tradicije I vraćanje prirodi
te smo se posvetili i organskoj proizvodnji. Kako u vinogradarstvu i vinarstvu nema
zaustavljanja već polako koračamo u budućnost, istražujući biodinamičko vinogradarst
vo.</p>

        <p>Za obilazak vinarije organizuju se posebne ture za sve zaintereso
vane posetioce. Ukoliko želite da zakažete obilazak, molimo Vas da popunite formu za
rezervaciju.</p>
    <div id="rezervacijaModal">
        <!--Modal forma-->
        <button type="button" id="dugmeZaRezervaciju" class="btn btn-
outline-light text-white mt-4 mb-4" data-toggle="modal" data-target="#exampleModal">
            Rezervacije
        </button>

        <!-- Modal -->

```

```

        <div class="modal fade" id="exampleModal" tabindex="-
1" role="dialog" aria-labelledby="exampleModalLabel" aria-hidden="true">
        <div class="modal-dialog" role="document">
        <div class="modal-content">
        <div class="modal-header">
        <h5 class="modal-
title" id="exampleModalLabel">Molimo popunite formu za rezervaciju</h5>
        <button type="button" class="close" data-
dismiss="modal" aria-label="Close">
        <span aria-hidden="true">&times;</span>
        </button>
        </div>
        <div class="modal-body">
        <form action="#" name="rezervacija" class="text-
left">

                <div class="form-group">
                <label>Ime<span class="text-
danger">*</span></label>

                <input type="text" class="form-
control" id="ime" placeholder="npr. Petar">
                <small id="imeError" class="form-
text"></small>

                </div>
                <div class="form-group">
                <label>Prezime<span class="text-
danger">*</span></label>

                <input type="text" class="form-
control" id="prezime" placeholder="npr. Petrović">
                <small id="prezimeError" class="form-
text"></small>

                </div>
                <div class="form-group">
                <label>Broj telefona</label>
                <input type="text" class="form-
control" id="telefon" placeholder="06y/yyy-yyy(y)">
                <small id="telefonError" class="form-
text"></small>

                </div>
                <div class="form-group">
                <label>Email adresa<span class="text-
danger">*</span></label>

                <input type="email" class="form-
control" id="email" placeholder="npr. pera@gmail.com">
                <small id="emailError" class="form-
text"></small>

```

```

        </div>
        <div class="form-group">
            <label>Datum obilaska<span class="text-
danger">*</span></label>

            <input type="date" class="form-
control" id="datum">

            <small id="datumError" class="form-
text"></small>

        </div>
        <div class="form-group">
            <label>Broj osoba<span class="text-
danger">*</span></label>

            <select id="brojOsoba" class="custom-
select"></select>

            <small id="osobeError" class="form-
text"></small>

        </div>
        <span id="tacnoIkonica"></span>

        <span id="porukaSlanje"></span>
    </form>
</div>
<div class="modal-footer">
    <button type="reset" class="btn btn-secondary" data-
dismiss="modal" id="odustaniDugme">Odustani</button>
    <button type="submit" class="btn btn-outline-
light" id="dugmeZaProveru">Rezerviši</button>
</div>
</div>
</div>
</div>
<div id="oNamaDesno" class="col-lg-4 d-lg-flex align-items-center d-
none">
    
</div>
</div>
<div id="vina" class="text-center row m-0 mt-2 px-sm-5">
    <div id="vinaDesno" class="col-lg-4 d-lg-flex align-items-center d-
none">
        
    </div>

```



```

<div id="vinaLevo" class="col-12 col-lg-8">
  <h3 class="mt-4 mb-4 naslovFont">Vina</h3>
  <p class="text-
justify">Vinograd je živo srce vina. Kada je vino dobro, njegov ritam ćete uvek oset
iti. Za nas je vinograd član porodice. O njemu se staramo kao o svakome od nas. Sa n
jim rastemo, razvijamo se, starimo. Krenuli smo iz jednog malog porodičnog vinograda
smeštenog na južnim fruškogorskim padinama iznad Iriga. Naši porodični vinogradi su
rasli i proširivali se. Sadili smo nove zasade, stalno tragajući za parcelama zemlj
išta koje će moći da dočara sav sjaj našeg podneblja. Danas, naša vinarija poseduje
više od 75 ha vinograda širom Fruške gore i za nove zasade je spremno još 55 ha. Sa
mnogim drugim fruškogorskim vinogradarima i vinarima uspeli smo da Frušku goru podig
nemo iz davne istorije i da ona ponovo zamiriše vinom. Kada to vina danas probate -
osetićete ritam fruškogorskih vinograda. Shvatićete dušu Fruške gore.</p>
  </div>
</div>
<div id="vinaSorte" class="row m-0 px-sm-5">
  <div class="col-12 col-md-8 order-2 order-md-1 pt-4 text-center mt-
2" id="sortePrikaz">
    <h4 id="naslovPrikaz" class="mb-3">Merlot</h4>
    <div id="tekstPrikaz">
      <p class="text-
justify">Prepoznatljiv je kao jedna od pet bordoških sorti grožđa, a genetski je pov
ezan sa kaberne sovinjonom i kaberne franom. U zavisnosti od klona merloa varira i v
eličina bobice, ali je karakteriše tanka pokožica i povišena osetljivost na spoljne
uticaje, u odnosu na bordoške rođake. Boja vina direktno zavisi od stila, ali i od p
odneblja, te ćete naići na bele, ružičaste, ali i veoma obojene merloe, gotovo „crne
“. Vina proizvedena od merloa često su meka, somotasta, sa dominantnim voćnim aromam
a šljive, kupine, zrelih trešanja...</p>
    </div>
  </div>
  <div class="col-12 col-md-4 order-1 order-md-2" id="sorteIzbor">
    <h4 class="text-center mb-3 mx-auto mt-2 p-1">Sorte grožđa</h4>
    <div id="grozdjeLinkovi" class="row text-center">
      <div id="grozdjeLinkovi1" class="col-6">
        
        <ul class="p-2">
          <li><a href="#" class="naslovPrikazAktivan">Merlot</a></
li>
          <li><a href="#">Cabernet</a></li>
          <li><a href="#">Pinot Noir</a></li>
        </ul>
      </div>
      <div id="grozdjeLinkovi2" class="col-6">
        
        <ul class="p-2">

```

```

        <li><a href="3">Chardonnay</a></li>
        <li><a href="4">Sauvignon</a></li>
        <li><a href="5">Rizling</a></li>
    </ul>
</div>
</div>
</div>
</div>
<div id="restoran">
    <div class="row m-0 mt-5 mb-5 px-sm-5">
        <div class="col-12 col-xl-6">
            <h3 class="mt-2 mb-2 naslovFont text-center">Restoran</h3>
            <div id="restoranTekst" class="mb-4">
                Spojem podneblja i vrednih ruku, nastao je ambijent koji se
                dopao ljudima otvorenog duha, stila i ukusa. Ništa se nije dogodilo slučajno. Mnogo
                se radilo, planiralo, čekalo, dok nije stvoren kutak koji danas ima čast da bude dom
                aćin dobrim gostima koji očekuju najbolje.
                Restoran raspolaže sa 60 sedećih mesta, u nesvakidašnjem amb
                ijentu. Koncept je drugačiji.
                Težimo da predstavimo svo bogatstvo ovog podneblja u pogledu
                hrane, proizvoda, tradicije, karaktera, kroz kreativni osvrt na lokalne životne nam
                irnice. Traganje za novim tehnikama i procesima, kao i rad na unapređenju postojećih
                , igranje i kombinovanje rezultira potpuno novi doživljaj. Viši kriterijumi i očekiv
                anja nas uvek teraju na eksperimentisanje sa ciljem kreiranja nečeg novog.
            </div>
        </div>
    </div>

    <div class="main-carousel col-12 col-xl-6" id="flickityPlugin">
    </div>
</div>
</div>
<div id="kontakt">
    <h3 class="mt-4 mb-4 text-center naslovFont">Kontakt</h3>
    <div id="footerPozadina">
        <div id="rgbaFooter" class="row m-0 text-white">
            <div class="col-12 col-lg-6 text-center pt-5" id="info">
                <p>Radno vreme:</p>
                <p>Pon-Ned: 08h-23h</p>
                <p>Krstašice bb</p>
                <p>22406 Irig, Srbija</p>
            </div>
        </div>
    </div>
</div>

```

```

        <p> +381 22 425 456 </p>
        <p>vinskakucakocovic@gmail.com</p>
        <h6 class="mt-5 font-weight-
bold">Pratite nas na društvenim mrežama</h6>
        <div id="drustveneMreze">
            <a href="https://sr-
rs.facebook.com/" target="_blank" class="text-white"><i class="fa fa-facebook" aria-
hidden="true"></i></a>
            <a href="https://www.instagram.com/" target="_blank" cla
ss="text-white"><i class="fa fa-instagram" aria-hidden="true"></i></a>
            <a href="https://twitter.com/?lang=sr" target="_blank" c
lass="text-white"><i class="fa fa-twitter" aria-hidden="true"></i></a>
        </div>
    </div>
    <div class="col-12 col-lg-6 text-center pt-4" id="formaFooter">
        <h5 class="mb-3 font-weight-
bold">Pošaljite nam poruku...</h5>
        <div class="row m-0">
            <div class="col-12 col-sm-6">
                <form action="#" id="poruka">
                    <div class="form-group">
                        <label>Ime i prezime<span class="text-
danger">*</span></label>
                        <input type="text" class="form-
control" id="imeForma2" placeholder="npr. Petar Petrović" autocomplete="on">
                        <small id="imeError2" class="form-text text-
left"></small>
                    </div>
                    <div class="form-group">
                        <label>Email<span class="text-
danger">*</span></label>
                        <input type="email" class="form-
control" id="emailForma2" placeholder="npr. pera@gmail.com" autocomplete="on">
                        <small id="emailError2" class="form-
text text-left"></small>
                    </div>
                    <div class="form-group">
                        <label>Broj telefona<span class="text-
danger">*</span></label>
                        <input type="text" class="form-
control" id="telefonForma2" placeholder="06y/yyy-yyy(y)">
                        <small id="telefonError2" class="form-
text text-left"></small>
                    </div>
                </form>

```

```

        </div>
        <div class="col-12 col-sm-6">
            <div class="form-group">
                <label>Poruka<span class="text-
danger">*</span></label><br>
                <textarea id="porukaZaSlanje" cols="30" rows
="8" class="rounded"></textarea>
                <small id="porukaError2" class="form-
text"></small>
            </div>
            <button type="submit" class="btn text-white mt-
2" id="slanjeForma2">Pošalji</button>
        </div>
    </div>
    <p class="mt-3" id="porukaSlanje2"></p>
</div>
</div>
</div>
</div>
</div>

<script src="https://code.jquery.com/jquery-3.5.1.min.js" integrity="sha256-
9/aliU8dGd2tb60SsuzixeV4y/faTqgFtohetphbbj0=" crossorigin="anonymous"></script>
<script src="https://stackpath.bootstrapcdn.com/bootstrap/4.3.1/js/bootstrap.min
.js" integrity="sha384-
JjSmVgyd0p3pXB1rRibZUAYoIIy60rQ6VrjIEaFf/nJGzIxFDs4x0xIM+B07jRM" crossorigin="anony
mous"></script>
<script src="https://unpkg.com/flickity@2/dist/flickity.pkgd.min.js"></script>
<script type="text/javascript" src="assets/js/main.min.js"></script>
</body>
</html>

```

HTML (autor.html)

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="en">
<head>
  <meta charset="UTF-8">
  <link rel="icon" href="assets/img/logo1.png" type="image/gif"/>
  <link rel="stylesheet" href="https://cdnjs.cloudflare.com/ajax/libs/font-
awesome/4.7.0/css/font-awesome.min.css">
  <link rel="stylesheet" href="https://stackpath.bootstrapcdn.com/bootstrap/4.3.1/
css/bootstrap.min.css" integrity="sha384-
gg0yR0iXCbMQv3Xipma34MD+dH/1fQ784/j6cY/iJTQUOhcWr7x9JvoRxT2MZw1T" crossorigin="anony
mous">
  <link rel="stylesheet" href="assets/css/style.min.css" type="text/css"/>
  <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">
  <meta name="keywords" content="Vinarija, Kočović, Autor"/>
  <meta name="description" content="Zdravo! Zovem se Jelena Biševac i trenutno sam
na prvoj godini studija Visoke ICT škole, smer internet tehnologije."/>
  <title>Vinarija Kočović | Autor</title>
</head>
<body id="autorStrana">

  <div class="container-fluid p-0" id="container">
    <div id="pozadinskaSlika">
      <div id="rgba">
        <header class="row m-0">
          <div class="col-
2" id="logo"><a href="index.html"></a></div>
          <div class="col-md-10 d-none d-md-block" id="meni">
            <ul id="meniLista" class='d-flex align-items-center justify-
content-around position-relative'></ul>
          </div>
          <!--OVDE IDE PADAJUCI MENI-->
          <div class="col-10 d-md-none" id="hamMeni">
            <ul id="hamLinkovi" class="position-relative text-center pt-
2"></ul>
            <a href="javascript:void(0);" class="icon position-absolute px-
2 py-1" id="hamKlik">
              <i class="fa fa-bars"></i>
            </a>
          </div>
        </header>
        <div id="centralniDeo2" class="text-center text-white p-2 row m-0">
```

```

        <div id="profilSlika" class="col-12 col-md-4">
            
        </div>
        <div id="tekstOmeni" class="col-12 col-md-8 mt-2">
            <i class="fa fa-graduation-cap" aria-hidden="true"></i>
            <p class="ml-
2">Visoka škola strukovnih studija za informacione i komunikacione tehnologije</p>
            <i class="fa fa-envelope" aria-hidden="true"></i>
            <p>jelena&#46;bisevac&#46;14&#46;19&#64;ict&#46;edu&#46;rs</p>
            <i class="fa fa-phone" aria-hidden="true"></i>
            <p>+381 63 453789</p>
            <p class="font-weight-
bold">Zdravo! Zovem se Jelena Biševac i trenutno sam na prvoj godini studija Visoke
ICT škole, smer internet tehnologije. Želja mi je da postanem web dizajner, i zato s
e trudim da stalno unapređujem svoja znanja. Ovaj sajt je rađen kao deo predispitne
obaveze iz predmeta Web programiranje 1. Ukoliko želite da pogledate neke od mojih r
anijih radova, to možete uraditi klikom na ovaj <a href="https://jelenabisevacportfo
lio.netlify.app/" target="_blank">link.</a></p>
        </div>
    </div>
</div>
</div>
</div>

<script src="https://code.jquery.com/jquery-3.5.1.min.js" integrity="sha256-
9/aliU8dGd2tb60SsuzixeV4y/faTqgFtohetphbbj0=" crossorigin="anonymous"></script>
<script type="text/javascript" src="assets/js/main.min.js"></script>
</body>
</html>

```


CSS (SCSS)

```
@import url('https://fonts.googleapis.com/css2?family=Niconne&display=swap');
@import url('https://fonts.googleapis.com/css2?family=Poppins:wght@300&display=swap');
*{
  margin: 0;
  padding: 0;
  //font-family: 'Niconne', cursive;
  font-family: 'Poppins', sans-serif;
}
#pozadinskaSlika{
  background-image: url("../img/pozadina1.jpg");
  min-height: 650px;
  #rgba{
    background-color: rgba(0,0,0,0.7);
    min-height: 650px;
    header{
      min-height: 100px;
      border-bottom: 1px solid #fff;
      #logo{
        position: relative;
        img{
          position: absolute;
          top: 8px;
          left: 10px;
        }
      }
    }
    #meni ul{
      width: 100%;
      top: 30px;
      li{
        padding: 0;
      }
      a{
        font-size: 20px;
      }
    }
    #hamMeni{
      #hamLinkovi{
        display: none;
        position: relative;
        top: 10px;
      }
    }
  }
}
```

```

        a.icon{
            display: block;
            right: 30px;
            top: 30px;
            color: #fff;
            font-size: 20px;
        }
    }
}
#centralniDeo{
    color: #ffffff;
    margin-top: 150px;
    h1{
        font-size: 65px;
    }
    h2{
        width: 350px;
        left: 45%;
    }
    #tekst{
        padding: 10px;
        margin-top: 70px;
    }
}
}
}
#oNama{
    #oNamaLevo{
        #rezervacijaModal{
            #dugmeZaRezervaciju, #dugmeZaProveru{
                background-color: #7d0412;
                color: #fff;
            }
        }
    }
}
}
.naslovFont{
    font-family: 'Niconne', cursive;
    font-size: 40px;
}
ul{
    list-style-type: none;
    li{
        :hover{
            border-bottom: 2px solid #7d0412;

```

```

    }
  }
  a{color: #fff;}
  a:hover{
    text-decoration: none;
    color: #fff;
  }
}

#vinaSorte{
  #sorteIzbor{
    h4{
      width: 60%;
      border-bottom: 1px solid rgb(160, 155, 155);
    }
    #grozdjeLinkovi{
      font-size: 14px;
      font-weight: bold;
      left: 10px;
      .naslovPrikazAktivan{
        border-bottom: 2px solid #7d0412;
      }
      a{
        color: #000 !important;
      }
      #grozdjeLinkovi1{
        border-right: 1px solid rgb(160, 155, 155);
      }
    }
  }
}

#vinaProizvodi{
  .aktivna{
    box-shadow: 1px 1px 20px #7d0412;
  }
  button{
    background-color: #7d0412 !important;
    outline: none !important;
    color: #fff !important;
  }
}

#container, #restoran {
  overflow-x: hidden;
}

.flickity-prev-next-button.next {

```

```

    right: 25px;
}
.flickity-prev-next-button.previous {
    left: 25px;
}
#footerPozadina{
    min-height: 400px;
    background-image: url("../img/footerPozadina.jpg");
    background-position: center center;
    background-size: cover;
    #rgbaFooter{
        background-color: rgba(0,0,0,0.7);
        min-height: 400px;
        #info{
            #drustveneMreze{
                font-size: 20px;
                i{
                    margin: 0 10px;
                }
            }
        }
        #formaFooter{
            #slanjeForma2{
                background-color: #7d0412;
                box-shadow: none !important;
            }
        }
    }
}

input:focus{
    border: 1px solid #7d0412 !important;
    box-shadow: none !important;
}

//stranica autor

#centralniDeo2{
    margin-top: 100px !important;
    #profilSlika{
        width: 30%;
        img{
            width: 280px;
            border-radius: 50%;
        }
    }
}

```



```

    }
  }
}
#centralniDeo2{
  #profilSlika{
    img{
      width: 200px;
    }
  }
}
}
}
@media screen and (max-width:370px){
  #pozadinskaSlika{
    #rgba{
      header{
        min-height: 70px;
        #logo{
          img{
            top: 15px;
            width: 100px;
          }
        }
        #hamMeni{
          a.icon{
            top: 20px;
          }
        }
      }
    }
  }
}
}
}
@media screen and (max-width:280px){
  #pozadinskaSlika{
    #rgba{
      #centralniDeo{
        h2{
          left: 5%;
        }
      }
    }
  }
}
}
}
}

```

JavaScript

```
$(document).ready(function(){

    var nizKlasaZaHamburger = [".clOnama", ".clVina", ".clRestoran", ".clKontakt"];

    //Dinamicki unos navigacije

    var nizLinkova=["0 nama", "Vina", "Restoran", "Kontakt", "Autor", "Dokumenta
cija"];
    var nizLinkovaHref=["#oNama", "#vina", "#restoran", "#kontakt", "autor.html"
, "assets/dokumentacija.pdf"];
    var classLinkova = [".clOnama", ".clVina", ".clRestoran", ".clKontakt", ".clAutor
", ".clDokumentacija"];

    var ispisLinkova="";

    if(document.getElementById("indexStrana")){
        for(var i=0; i<nizLinkova.length; i++){
            if(i==5){
                ispisLinkova+=`<li><a href="${nizLinkovaHref[i]}" class="${class
Linkova[i]}" target="_blank">${nizLinkova[i]}</a></li>`;
                break;
            }
            ispisLinkova+=`<li><a href="${nizLinkovaHref[i]}" class="${classLink
ova[i]}">${nizLinkova[i]}</a></li>`;
        }
    }
    else if(document.getElementById("autorStrana")){
        for(var i=0; i<nizLinkova.length; i++){
            if(i==5){
                ispisLinkova+=`<li><a href="${nizLinkovaHref[i]}" class="${class
Linkova[i]}" target="_blank">${nizLinkova[i]}</a></li>`;
                break;
            }
            if(i==4){
                ispisLinkova+=`<li><a href="autor.html" class="${classLinkova[i]
}">${nizLinkova[i]}</a></li>`;
                continue;
            }
            ispisLinkova+=`<li><a href="index.html" class="${classLinkova[i]}">${
nizLinkova[i]}</a></li>`;
        }
    }
}
```



```

document.getElementById("meniLista").innerHTML=ispisLinkova;

//hamburger meni

var hamLink=document.getElementById("hamLinkovi");
hamLink.innerHTML=ispisLinkova;

document.getElementById("hamKlik").addEventListener("click", function(){
    if(hamLink.style.display=="none"){
        hamLink.style.display="block";
        document.getElementsByTagName("header")[0].style.backgroundColor="rg
ba(0,0,0,0.9)";
    }
    else{
        hamLink.style.display="none";
    }
})

for(let i=0; i<nizKlasaZaHamburger.length; i++){
    $(nizKlasaZaHamburger[i]).click(function(){
        $("#hamLinkovi").hide();
    })
}

//header scroll
var jeste=1;
$(window).scroll(function(){
    var pix = $(this)[0].scrollTop;

    if(pix>300){

        if(jeste){
            $("header").css({"backgroundColor":"rgba(0,0,0,0.9)", "position"
:"fixed", "top":"0", "right":"0", "width":"100%", "z-index":"100", "opacity":"0"})
            .stop()
            .animate({"opacity":"1"}, 1000);
        }
        jeste=0;
    }
    else{

```

```

        if(!jeste){
            $("header").css({"backgroundColor":"transparent","position":"relative", "top":"0", "right":"0", "opacity":"0"})
            .animate({"opacity":"1"}, 1000);
        }
        jeste=1;
    }

});

//*****Pozicioniranje na index stranicu*****
if(document.getElementById("indexStrana")){

    //Forma za rezervaciju
    var selectTag = document.getElementById("brojOsoba");

    //dinamicki unos broja
    for(i=0; i<6; i++){
        var optionTag = document.createElement("option");
        var optionSadrzaj = document.createTextNode(i+" osoba");
        optionTag.setAttribute("value", i);
        if(i==0){
            optionSadrzaj = document.createTextNode("Izaberite");
        }
        optionTag.appendChild(optionSadrzaj);
        selectTag.appendChild(optionTag);
    }

    function provera(){
        var ime, prezime, tel, datum, email;
        var greske=[];

        ime = document.getElementById("ime").value.trim();
        prezime = document.getElementById("prezime").value.trim();
        tel = document.getElementById("telefon").value.trim();
        datum = document.getElementById("datum").value;
        email = document.getElementById("email").value.trim();

        var imeEr, prezimeEr, telEr, emailEr, datumEr, brojOsobaEr;

        imeEr = document.getElementById("imeError");
        prezimeEr = document.getElementById("prezimeError");
        telEr = document.getElementById("telefonError");

```

```

emailEr = document.getElementById("emailError");
datumEr = document.getElementById("datumError");
brojOsobaEr = document.getElementById("osobeError");

var reImePrezime, reTel, reEmail;

reImePrezime=/^[A-ZŠĐČĆŽ][a-zšđčćž]{2,14}(\s[A-ZŠĐČĆŽ][a-
zšđčćž]{2,14})*$/;
reTel=/^06[01234569]\[/[\d]{3}\-[\d]{3,4}$/;
reEmail=/^[a-z][a-z\d\_\. \-]+\@[a-z]+(\.[a-z]{2,4})+$/;

if(ime==""){
    greske.push("1");
    imeEr.innerHTML="Polje za ime ne sme biti prazno.";
    imeEr.classList.add("text-danger");
}
else{
    if(!reImePrezime.test(ime)){
        greske.push("1");
        imeEr.innerHTML="Prvo slovo imena mora biti veliko. Ime se sasto
ji od minimum 3 slova.";
        imeEr.classList.add("text-danger");
    }
    else{
        imeEr.innerHTML="";
    }
}

if(prezime==""){
    greske.push("1");
    prezimeEr.innerHTML="Polje za prezime ne sme biti prazno.";
    prezimeEr.classList.add("text-danger");
}
else{
    if(!reImePrezime.test(prezime)){
        greske.push("1");
        prezimeEr.innerHTML="Prvo slovo prezimena mora biti veliko. Prez
ime se sastoji od minimum 3 slova.";
        prezimeEr.classList.add("text-danger");
    }
    else{
        prezimeEr.innerHTML="";
    }
}

```

```

        if(tel!=""){
            if(!reTel.test(tel)){
                greske.push("1");
                telEr.innerHTML="Broj telefona mora biti u formatu 06y/yyy-
yyy(y)";

                telEr.classList.add("text-danger");
            }
            else{
                telEr.innerHTML="";
            }
        }

        if(email==""){
            greske.push("1");
            emailEr.innerHTML="Polje za email ne sme biti prazno.";
            emailEr.classList.add("text-danger");
        }
        else{
            if(!reEmail.test(email)){
                greske.push("1");
                emailEr.innerHTML="Email može imati slova, brojeva i karaktera _
. - Email mora imati karakter @.";
                emailEr.classList.add("text-danger");
            }
            else{
                emailEr.innerHTML="";
            }
        }

        //provera datuma
        var sadasnjiDatum = new Date();
        var mesec = sadasnjiDatum.getMonth() + 1;
        var godina = sadasnjiDatum.getFullYear();
        var dan = sadasnjiDatum.getDate();

        var unesenDatum = new Date(datum);
        var unesenMesec = unesenDatum.getMonth() + 1;
        var unesenaGodina = unesenDatum.getFullYear();
        var unesenDan = unesenDatum.getDate();

        if(datum==""){
            greske.push("1");
            datumEr.innerHTML="Molimo izaberite datum obilaska.";
            datumEr.classList.add("text-danger");
        }
    }

```

```

        else if((unesenaGodina*365+unesenMesec*12+unesenDan*30)<(godina*365+mese
c*12+dan*30)){
            greske.push("1");
            datumEr.innerHTML="Nije moguće izabrati ovaj datum.";
            datumEr.classList.add("text-danger");
        }
        else{
            datumEr.innerHTML="";
        }

        if(selectTag.options[selectTag.selectedIndex].value==0){
            greske.push("1");
            brojOsobaEr.innerHTML="Ne sme biti izabrana opcija \"Izaberite\".";
            brojOsobaEr.classList.add("text-danger");
        }
        else{
            brojOsobaEr.innerHTML="";
        }

        if(greske.length==0){
            document.getElementById("porukaSlanje").innerHTML="Uspešno ste izvrš
ili rezervaciju.";
            document.getElementById("porukaSlanje").classList.add("text-
success", "font-weight-bold");
            document.getElementById("tacnoIkonica").innerHTML="<i class=\"fa fa-
check-circle\" aria-hidden=\"true\"></i>";
            tacnoIkonica.classList.add("text-success");
            $("#tacnoIkonica").css("fontSize", "20px");
            document.getElementsByName("rezervacija")[0].reset();
        }
    }
    document.getElementById("dugmeZaProveru").addEventListener("click", proveru)
;

    //Dinamicki prikaz sorti grozdja na klik

    nizNaslov=["Merlot", "Cabernet", "Pinot Noir", "Chardonnay", "Sauvignon", "R
izling"];
    nizTekst=["Prepoznatljiv je kao jedna od pet bordoških sorti grožđa, a genet
ski je povezan sa kaberne sovinjonom i kaberne franom. U zavisnosti od klona merloa
varira i veličina bobice, ali je karakteriše tanka pokožica i povišena osetljivost n
a spoljne uticaje, u odnosu na bordoške rođake. Boja vina direktno zavisi od stila,
ali i od podneblja, te ćete naići na bele, ružičaste, ali i veoma obojene merloe, go
tovo „crne“. Vina proizvedena od merloa često su meka, somotasta, sa dominantnim voć

```

nim aromama šljive, kupine, zrelih trešanja...", "Kaberne Sovinjon nastao je spontanim (prirodnim) ukrštanjem Kaberne Frana i Sovinjona belog, početkom sedamnaestog veka. Od grožđa Kaberne Sovinjona proizvode se intenzivno obojena, tamna vina, koncentrovane arome širokog spektra. Dok su vina mlada to su note crnog bobičastog voća. Taninska struktura podrazumeva dugo sazrevanje u drvenim sudovima, ali zbog različitosti stilova, kao i potencijalnih herbalnih aroma u vinima iz hladnijih krajeva, neka vina su sa manjim uticajem hrastovine. Kaberne je sorta koju karakteriše duža sezona sazrevanja, značajno duža u poređenju sa Merloom i Kaberne Franom", "Ova sorta ima veoma dugu istoriju, i gajila se još u 14. veku u Burgundiji. Pino Noar nije lak za uzgajanje, veoma je osetljiv, jer mnogo faktora bitno utiče na njegov razvoj, a naročito su opasni prolećni mrazevi, letnje kiše i vrućine, kao i hladne jeseni. Kada je mlado, vino Pino Noar ima voćne arome, naročito trešnje, šljive, maline i jagode. Stare njem se menja i dobija kompleksnost, pa se kod onih koja su duže odležavala često mogu osetiti arome čokolade, smokve, tartufa, ljubičice, neobičan miris divljači i dima. Ova sorta je veoma popularna i gaji se širom sveta, a naročito je značajna u proizvodnji šampanjca. Pino Noar je veoma elegantno i pitko vino.", "Verovatno jedna od najpopularnijih i najrasprostranjenijih belih sorti, čija vina su među najviše konzumiranim na svetu. Obožavaju ga stotine hiljada ljubitelja vina širom sveta. U veoma dugoj francuskoj tradiciji proizvodnje vina, šardone je vekovima već na vrhu hijerarhijske lestvice belih vina. Poznata kao sorta koja se lako adaptira, Šardone se našla u vinogradima širom sveta i trenutno je među najrasprostranjenijim sortama na svetu. Aroma vina od Šardonea je veoma kompleksna i raznovrsna – teško ju je okarakterisati, a veoma je lako prepoznati je.", "Sovinjon Blan jedna je od najstarijih poznatih sorti vinove loze u svetu. Popularnost Sovinjona u svetu je u stalnom porastu, pa se na globalnom nivou po zastupljenosti sve više približava neprikosnovenom Šardoneu i čak ozbiljno pretili da ga ugrozi. Sorta se odlikuje visokom bujnošću čokota, a grožđe sazreva relativno rano u II epohi (već krajem leta ili početkom jeseni). Trenutak berbe je presudan za aromatski potencijal vina i sadržaj ukupnih kiselina, što su osnovni preduslovi za kreiranje budućeg stila vina.", "Vino je zeleno žute boje sa zlatnim prelivima, kristalne bistrine. Sortni miris je veoma lepo razvijen i svojim refiniranim kompleksnim bukeom dočarava miris zrelog grožđa. Naš Rizling je uvek bogat, sortnog mirisa zelenih jabuka, kajsijske i limete, uz naznake zrelih nota dunje, polena i meda. Umereno pun, zaokružen, ukroćenih kiselina, sa mekom i dugom voćnom zavrnicom."];

```
$("#grozdjeLinkovi a").click(function(e){
    e.preventDefault();

    var x=$(this).attr("href");
    x = Number(x);
    var aLink;

    for(var i=0; i<nizNaslov.length; i++){
        if(x==i){
```

```

        $("#naslovPrikaz").html(nizNaslov[i]);
        $("#tekstPrikaz").html(nizTekst[i]);
        $("#tekstPrikaz").css("text-align", "justify");
        $(this).addClass("naslovPrikazAktivan");
    }
}

aLink=document.querySelectorAll("#grozdjeLinkovi a");
aLink = Array.from(aLink);

for(var i=0; i<aLink.length; i++){
    if(i!=x && aLink[i].hasAttribute("class")){
        aLink[i].classList.remove("naslovPrikazAktivan");
    }
}
})

//Dinamicki unos vina

var slike=["assets/img/albus.jpg", "assets/img/chardonnay.jpg", "assets/img/
pinot-blanc.jpg", "assets/img/pinot-
grigo.jpg", "assets/img/rose.jpg", "assets/img/rose-
sec.jpg", "assets/img/rubimus.jpg", "assets/img/sauvignon.jpg"];
var nasloviSlika = ["Icon Campana Albus", "Chardonnay", "Pinot Blanc", "Pino
t Grigo", "Rose", "Rose Sec", "Rubimus", "Sauvignon"]
var altSlike=["Albus", "Chardonnay", "Pinot Blanc", "Pinot Grigo", "Rose", "
Rose Sec", "Rubimus", "Sauvignon"];
var karakteristike=["Od grožđa sa odbranih položaja u našim vinogradima, uz
pažljivo odležavanje na kvascima, stvorili smo vino Icon Campana Albus, unikatni bel
i sovinjon. Složenog mirisa, ovo vino donosi raskoš tropskog voća, breskve i grejpa
sa jedne, i delikatnu mineralnost, tonove korice hleba i svežeg začinskog bilja sa d
ruge strane. Puno, strukturno i sočno, sa čvrstim kiselinama i mineralnm karakterom,
odlikuje se aromatičnim i veoma dugim ukusom.", "Rasni šardone, bogatog mirisa sa o
biljem zrelog manga, marakuje i zrele letnje dinje. Bogat voćni karakter dopunjen je
finim tonovima lešnika, putera i vanile. Na jeziku kremasto, puterasto i bogato, ve
oma sočno, sa obiljem voćnog karaktera. Ukus je beskonačno dug i priziva egzotičnu v
oćnu salatu, zrele žute nektarine i tart od limuna.", "Sočno, voćno i bogato vino, k
ompleksnog mirisa. Snažni karakter voća donosi arome breskve, nektarine, zrele letnj
e kruške, mejer limuna i zrele dinje, uz diskretne note minerala, slatkih začina i d
rveta. Punog i kremastog ukusa sa obiljem voćne sočnosti i svežine. Raskošna i kompl
eksna završnica nosi arome zrelog voća, postojanu mineralnost i diskretne začinske
note.", "Žute, zrele, letnje kruške, pegava delišes jabuka i kora tek ubranog limuna
nose očaravajuću voćnost ovog vina. U ustima sočnost i svežina, dopunjena sa malo f
ine voćne slasti, kao da grizete sočnu, hrskavu jabuku. Plemenita bademasta gročina
u završnici daje dodatnu kompleksnot na ukusu.", "Očaravajući mirisi sveže ubranih j

```

agoda, malina i ribizli, uz svežinu crvenog grejpa, čine klasični Zvonko Bogdan roze najpoželjnijim pratiocem toplih dana. Odlikuje ga umerena punoća i sočan, postojan ukus sa obiljem voćne svežine i malo finog začinskog karaktera.", "Roze jedinstvenog karaktera, ozbiljan i kompleksan, čistog voćnog mirisa dopunjenog nežnim herbalnim, citrusnim i mineralnim tonovima. Dominantan miris svežeg crvenog voća intenzivira se tek u ustima, gde ovo vino otkriva svoju perfektnu strukturu i sklad. Elegantan, s vež i kompleksan roze, sa razlogom višestruko nagrađivan kao najbolji u Srbiji.", "Icon Campana Rubimus nastaje kupажiranjem najboljeg, najzrelijeg i najkoncentrisanije grožđa merloa i kaberne sovinjona iz naših vinograda. Nakon pažljivog odležavanja u buradima od najfinijeg francuskog hrasta, rađa se raskošno, kompleksno i veliko vino, sposobno za dugo odležavanje. Uz snažni karakter crne ribizle, borovnice i kupine, tu su i arome grafitne olovke, kedrovine, čaja i duvana... Odlikuje ga bogati ukus sa baršunastim taninima, punim telom i dugom, slojevitom i čvrstom završnicom.", "Tipični predstavnik sorte u kom pomireni voćni tonovi sa diskretnim herbalnim karaterom i dozom fine mineralnosti. Na mirisu grejpfrut, limeta, začinsko bilje i školska kreda, a na nepcima svežina, perfektno izbalansirane kiseline, razigranost i slojeviti ukus koji sa svakom novim gutljajem nosi novu impresiju. Prvo greni smit jabuke, slede limun trava i matičnjak, zatim note svežeg sena, pa onda sočne breskve za krešendo u završnici. "];

```
var idBtnKarakteristike=["prvi", "drugi", "treci", "cetvrti", "peti", "sesti", "sedmi", "osmi"];
```

```
for(var i=0; i<karakteristike.length; i++){
    var divSlika = document.createElement("div");
    divSlika.classList.add("col-12", "col-md-6", "col-lg-3", "my-2", "text-center", "slike", "p-2", "rounded");
```

```
var nasSlk = document.createElement("h5");
nasSlk.classList.add("text-center");
var sadNasSlk = document.createTextNode(nasloviSlika[i]);
nasSlk.appendChild(sadNasSlk);
```

```
var imgSlika = document.createElement("img");
imgSlika.classList.add("img-fluid", "rounded");
imgSlika.setAttribute("alt", altSlike[i]);
imgSlika.setAttribute("src", slike[i]);
```

```
var tekstKarakteristike = document.createElement("p");
tekstKarakteristike.classList.add("p-2", "indPtag");
tekstKarakteristike.setAttribute("id", idBtnKarakteristike[i]);
var sadrzaj = document.createTextNode(karakteristike[i]);
tekstKarakteristike.appendChild(sadrzaj);
```



```

        var btn = document.createElement("button");
        btn.classList.add("btn", "btn-outline-light", "mt-2");
        btn.setAttribute("id", idBtnKarakteristike[i]);
        btn.innerHTML="Karakteristike";

        divSlika.appendChild(nasSlk);
        divSlika.appendChild(imgSlika);
        divSlika.appendChild(tekstKarakteristike);
        divSlika.appendChild(btn);

        document.getElementById("vinaProizvodi").appendChild(divSlika);
    }

    $("#vinaProizvodi p").hide();
    $("#vinaProizvodi button").click(function(){

        for(var i=0; i<slike.length; i++){
            if($(this).attr("id")==document.getElementsByClassName("indPtag")[i]
.getAttribut("id")){
                $('#vinaProizvodi p:eq(${i})').slideToggle("slow");
                document.querySelectorAll("#vinaProizvodi div")[i].classList.add
("aktivna");
            }
            else{
                document.querySelectorAll("#vinaProizvodi div")[i].classList.rem
ove("aktivna");
            }
        }

        if($(this).html()=="Karakteristike"){
            $(this).html("Sakrij");
        }
        else{
            $(this).html("Karakteristike");
        }
    })

    //Dinamicki unos slika za slider

    var slikeSlider=["assets/img/plantaze.jpg", "assets/img/restoran.jpg", "asse
ts/img/teletina.jpg", "assets/img/mesoispodsaca.jpg", "assets/img/cureтина.jpg", "as
sets/img/trilece.jpg", "assets/img/kolac.jpg"];
    var altSlike=["Plantaze sala", "Enterijer restorana", "Teletina", "Meso ispo
d saca", "Ćureтина", "Tri leće", "Kolač"];

```

```

var glavniDivPlugin = document.getElementById("flickityPlugin");

for(var i=0; i<slikeSlider.length; i++){
    var divDeo = document.createElement("div");
    divDeo.classList.add("carousel-cell", "w-100");

    var imgPlugin = document.createElement("img");
    imgPlugin.classList.add("rounded", "w-100");
    imgPlugin.setAttribute("src", slikeSlider[i]);
    imgPlugin.setAttribute("alt", altSlike[i]);

    divDeo.appendChild(imgPlugin);
    glavniDivPlugin.appendChild(divDeo);
}

//jQuery plugin
$(window).on("load",function(){
    $('.main-carousel').flickity({
        autoplay: true,
        cellAlign: 'left',
        contain: true
    });
});

//Slanje poruke u footeru

function provera2(){

    var reImePrezime=/^[A-ZŠĐČĆŽ][a-zšđćčž]{2,14}(\s[A-ZŠĐČĆŽ][a-
zšđćčž]{2,14})+$/;
    var reTel=/^06[01234569]\\/[\\d]{3}\\-[\\d]{3,4}$/;
    var reEmail=/^[a-z][a-z\\d\\_\\.\\-]+\\@[a-z]+(\\. [a-z]{2,4})+$/;

    var imePrezime = document.getElementById("imeForma2").value.trim();
    var email = document.getElementById("emailForma2").value.trim();
    var tel = document.getElementById("telefonForma2").value.trim();
    var poruka = document.getElementsByTagName("textarea")[0].value.trim();

    var erImePrezime = document.getElementById("imeError2");
    var erEmail = document.getElementById("emailError2");
    var erTel = document.getElementById("telefonError2");
    var erPoruka = document.getElementById("porukaError2");

    var greske = [];

```

```

    if(imePrezime==""){
        greske.push("1");
        erImePrezime.innerHTML="Polje za ime i prezime ne sme biti prazno.";
        erImePrezime.classList.add("text-danger");
    }
    else{
        if(!reImePrezime.test(imePrezime)){
            greske.push("1");
            erImePrezime.innerHTML="Prvo slovo imena i prezimena mora biti v
eliko. Ime i prezime moraju imati po minimum 3 slova.";
            erImePrezime.classList.add("text-danger");
        }
        else{
            erImePrezime.innerHTML="";
        }
    }

    if(email==""){
        greske.push("1");
        erEmail.innerHTML="Polje email ne sme biti prazno.";
        erEmail.classList.add("text-danger");
    }
    else{
        if(!reEmail.test(email)){
            greske.push("1");
            erEmail.innerHTML="Email može imati slova, brojeva i karaktera _
. - Email mora imati karakter @.";
            erEmail.classList.add("text-danger");
        }
        else{
            erEmail.innerHTML="";
        }
    }

    if(tel==""){
        greske.push("1");
        erTel.innerHTML="Polje za telefon ne sme biti prazno.";
        erTel.classList.add("text-danger");
    }
    else{
        if(!reTel.test(tel)){
            greske.push("1");
            erTel.innerHTML="Broj telefona mora biti u formatu 06y/yyy-
yyy(y)";
            erTel.classList.add("text-danger");
        }
    }

```

```

    }
    else{
        erTel.innerHTML="";
    }
}

if(poruka.length<3){
    greske.push("1");
    erPoruka.innerHTML = "Poruka mora sadržati minimum 3 karaktera.";
    erPoruka.classList.add("text-danger");
}
else{
    erPoruka.innerHTML = "";
}

if(greske.length==0){
    document.getElementById("porukaSlanje2").innerHTML = "<i class=\"fa-check-circle\" aria-hidden=\"true\"></i> Poruka je poslata.";
    document.getElementById("porukaSlanje2").classList.add("text-success", "font-weight-bold");
    document.getElementById("poruka").reset();
    document.getElementById("porukaZaSlanje").value="";
}
}

document.getElementById("slanjeForma2").addEventListener("click", provera2);

//Klik na linkove navigacije

var nizIdSection = ["#oNama", "#vina", "#restoran", "#kontakt"]
for(let i=0; i<nizKlasaZaHamburger.length; i++){
    $(nizKlasaZaHamburger[i]).click(function(){
        $("html").animate({scrollTop:$(nizIdSection[i]).offset().top-100}, 1000);
    })
}
}

if(document.getElementById("autorStrana")){
    $("#pozadinskaSlika").css("background-image", "url(\"assets/img/pozadina2.jpg\")");
}

})

```