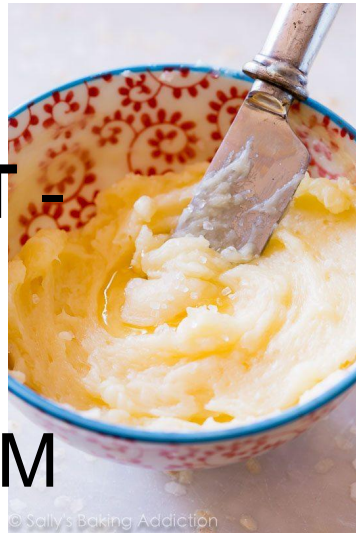


**TO BLEND
BUTTER WITH
HONEY OR SALT -
СМЕШАТЬ
СЛИВОЧНОЕ
МАСЛО С МЁДОМ
ИЛИ СОЛЮ
FAT STICKS
TOGETHER AND
LEAVES SOME
WATERY MILK
BEHIND - ЖИР
СЛИПАЕТСЯ
ВМЕСТЕ,
ОТДЕЛЯЯСЬ ОТ
ВОДЯНИСТОГО**



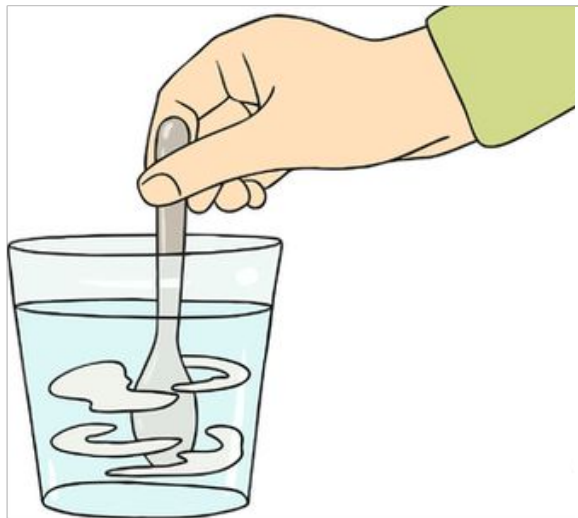
**WHOLE MILK -
ЦЕЛЬНОЕ
МОЛОКО**



**YOU'LL NEED: A JAR
AND A PINT OF HEAVY
CREAM, ROOM
TEMPERATURE - ВАМ
ПОНАДОБЯТСЯ:
СТЕКЛЯННАЯ БАНКА И
КРУЖКА ЖИРНЫХ
СЛИВОК, КОМНАТНАЯ
ТЕМПЕРАТУРА**



**SHAKE THE JAR
UNTIL YOUR ARMS
FEEL LIKE THEY'RE
GOING TO FALL OFF
- ТРЯСИ
СТЕКЛЯННУЮ
БАНКУ, ПОКА "РУКИ
НЕ ОТВАЛЯТСЯ"**



**WHEN FOOD IS CHANGED BY COOKING
OR STIRRING OR COOLING OR
HEATING, SCIENCE IS BEHIND THE
MAGIC - КОГДА ПИЦА ИЗМЕНЯЕТСЯ
ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПЕРЕМЕШИВАНИЯ,
ОХЛАЖДЕНИЯ ИЛИ НАГРЕВАНИЯ,
ЗНАЙТЕ, ЧТО ЗА МАГИЕЙ ИЗМЕНЕНИЯ
СТОИТ НАУКА**