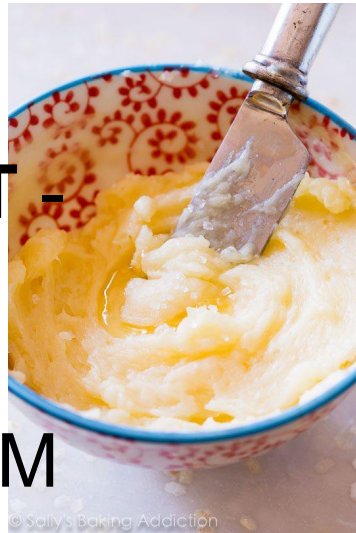


**TO BLEND  
BUTTER WITH  
HONEY OR SALT -  
СМЕШАТЬ  
СЛИВОЧНОЕ  
МАСЛО С МЁДОМ  
ИЛИ СОЛЬЮ  
FAT STICKS  
TOGETHER AND  
LEAVES SOME  
WATERY MILK  
BEHIND - ЖИР  
СЛИПАЕТСЯ  
ВМЕСТЕ,  
ОТДЕЛЯЯСЬ ОТ  
ВОДЯНИСТОГО**



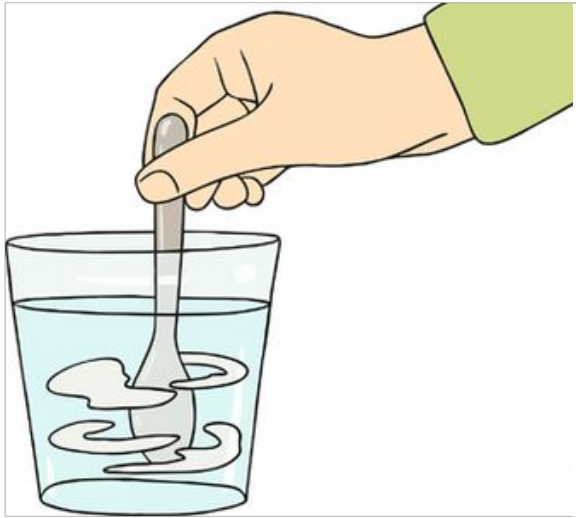
**WHOLE MILK -  
ЦЕЛЬНОЕ  
МОЛОКО**



**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**