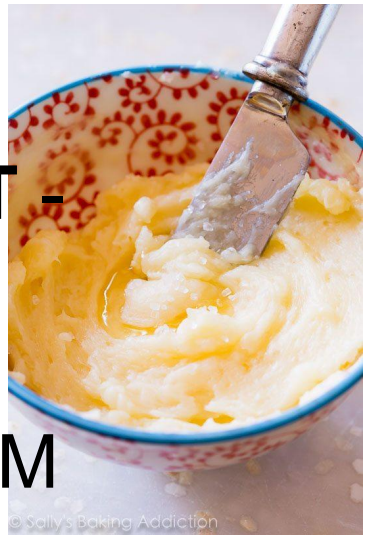
**TO BLEND BUTTER WITH HONEY OR SALT** - СМЕШАТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С МЁДОМ ИЛИ СОЛЬЮ

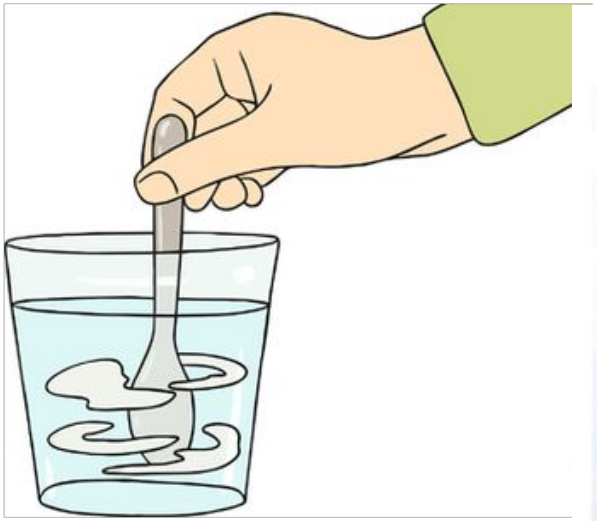



**WHOLE MILK** - ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО

**FAT STICKS TOGETHER AND LEAVES SOME WATERY MILK BEHIND** - ЖИР СЛИПАЕТСЯ ВМЕСТЕ, ОТДЕЛЯЯСЬ ОТ ВОДЯНИСТОГО

**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 ПИЩА ИЗМЕНЯЕТСЯ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПЕРЕМЕШИВАНИЯ, ОХЛАЖДЕНИЯ ИЛИ НАГРЕВАНИЯ, ЗНАЙТЕ, ЧТО ЗА МАГИЕЙ ИЗМЕНЕНИЯ СТОИТ НАУКА