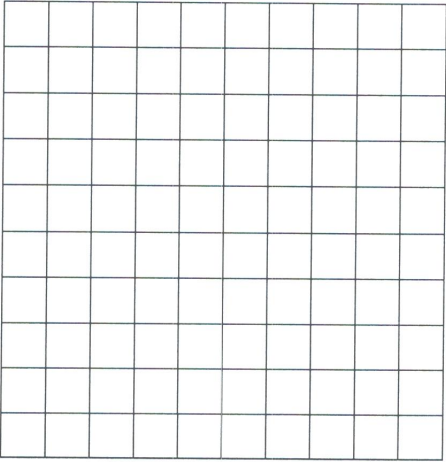


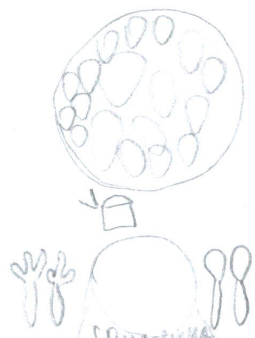
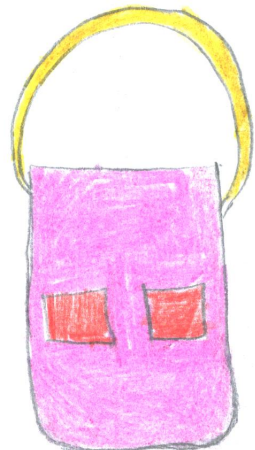

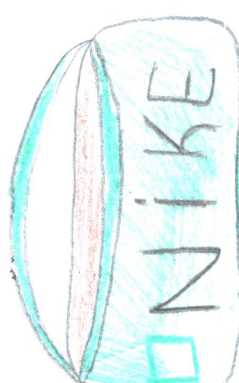
8-6

1.	квадраттерн
2.	съемок, фотонадзоровать сверху, снимать видео.
3.	Планы
4.	1
5.	Решение: Ответ:
6.	Решение: Ответ:
7.	 Ответ:
8.	
9.	Помещение
10.	3

11.1	<ol style="list-style-type: none"> 1) борщ 2) Картошка с котлетами 3) салат кукурузный (крабовый) 4) бутерброды с сыром.
11.2	<p>две борща: томатная паста, ^(квашеная) капуста, петрушка, картошка, лук, морковь для поджарки, соль, можно по вкусу</p> <p>для котлетки свиной: фарш, петрушка, картошка, покрыть мясом, соль по вкусу</p> <p>для салата: кукуруза, крабовые палочки, огурец, яйца майонез, соль по вкусу, зелень (лук, укроп, петрушка)</p> <p>бутер. - сыр, батон маршмелло, сливки.</p>
11.3	<p>Кострюшки для борща, ложка, поварешка, сковорода для поджарки, терка, доска ^{для} резки, кострюшка для салата, противень, духовка, миска, отжималка для кукурузы, посуда мыть, кострюшка для картошки, маленькая ложка. Фартук и колготки тоже можно не носить в еду</p>
11.4	<ol style="list-style-type: none"> 1) Маршмелло картошку по курицам (кто как любит) 2) Ставим кострюшку на плиту, с водой на паровую. 3) Когда закипит вода бросаем картошку и фарш и солим 4) Если есть квашенная капуста можно положить её, через 15-20 мин. 5) Когда капуста и картошка положили, терем на терке морковь и лук, ставим на плиту сковородку и включаем режим 4 (воду как удобно) поставили ^{можно} и идем пока миска похрустит и заливаем маслом. Когда миска похрустит бросаем морковь и лук и поджариваем, после поджарки пока суп кипит на (2) им бросаем нашу поджарку морковь и лук (можно и зелень по вкусу) в кострюшку слишком ^{слишком} панируем ^{панируем} через ^{через} 2-3 минуты и добавляем мешок томатную пасту, и снова панируем

сел на стол

Твои пожелания об окончании пути, даю ему
смысл. Пока еще пока нечего добавить по сути
дела. Приятного аппетита!

11.5	<p>суши</p> 		
12	<p>Эскиз</p>  <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>
Назначение	<p>сумка для машин. сумка для машин</p>	<p>сумка для вещей процесса</p>	<p>спортивная сумка</p>

Ткань, материал	Декоративная отделка	Описание модели
<p>1</p> <p>сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная</p>	<p>рушья с узором сверху</p>	<p>сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная</p>
<p>3</p> <p>сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная</p>	<p>светодиодный край</p>	<p>сукна, шипованная, сукна, шипованная, сукна, шипованная, сукна, шипованная, сукна, шипованная</p>
<p>2</p> <p>сукна, шипованная сукна, шипованная сукна, шипованная</p>	<p>рушья, узорная, и жакет сукна, шипованная</p>	<p>сукна, шипованная, серая сукна, шипованная, серая сукна, шипованная, серая сукна, шипованная, серая сукна, шипованная, серая</p>