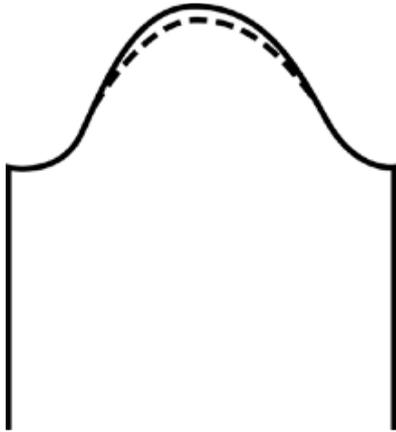




7. Узкий окат рукава. Перекроить рукав, уменьшить высоту оката

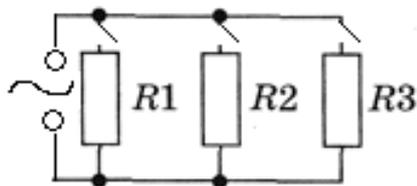


8. вязание крючком

9. для того, чтобы колёса данной системы могли вращаться, любые два соседних колеса должны вращаться в противоположные стороны. Пусть первое колесо вращается по часовой стрелке, тогда второе колесо должно вращаться против часовой стрелки, третье – по часовой стрелке, а четвёртое – против. Но тогда пятое колесо будет вращаться по часовой стрелке, так же, как и соседнее с ним первое колесо. Поэтому колёса такой системы вращаться не могут.

10. зубчатая передача; например, в часах

11.



12. **Решение.**  $300 \cdot (100 - 50) = 15\ 000$ .

Ответ - 15 тыс. рублей.

13. Б

14. Дизайн

15. Б

16. каменщик

17. 4

18. В

19. инверсия

20. Сорт растений – это группа растений, созданных в результате селекции и обладающих определёнными, передающимися по наследству свойствами.

## 21. Творческое задание по кулинарии

21.1. например,

1. Греческий салат.
2. Куриный бульон с пирожками с капустой.
3. Пожарская котлета с отварной цветной капустой со сливочным маслом.
4. Компот из сухофруктов

21.2. например, пшеничная мука 3 стакана; яйцо куриное 3 штуки; вода 200 мл; сливочное масло 50 г; сухие дрожжи 11 г; сахар 3 столовые ложки; соль  $\frac{1}{2}$  чайной ложки.

21.3. например, капуста белокочанная 0,5 кг; лук репчатый 1 большая луковица; масло сливочное 50 г; яйца куриные 2 шт.; соль, перец по вкусу.

21.4. например, лук репчатый 2 луковицы; курица  $\approx 2$  кг; морковь 3 штуки; лавровый лист 2 штуки смесь корней, петрушка, укроп сушёные по 1 чайной ложке соль 1 столовая ложка вода 4 литра.

21.5. например,

- просеять муку.
- добавить в просеянную муку сахарный песок, соль, пакетик сухих дрожжей (11 г), одно яйцо, сливочное масло, тёплую воду. Все ингредиенты должны быть тёплыми, либо комнатной температуры.
- вымесить тесто. По консистенции определить, не нужно ли добавить муки или воды. Тесто не должно быть крутым.
- переложить тесто в сухую большую посуду, накрыть крышкой, поставить в тёплое место на 1 час. В процессе поднятия не обминать. Тесто увеличивается в размере минимум в два раза.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции

21.6. например,

- капусту мелко нашинковать;
- лук порезать, обжарить на сливочном масле;
- добавить капусту и обжаривать на среднем огне;
- накрыть крышкой и тушить до готовности капусты, посолить, поперчить;
- яйца сварить вкрутую, мелко порезать и соединить с капустой и луком.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

21.7. например,

- выложить тесто на смазанную растительным маслом поверхность (руки тоже можно смазать растительным маслом), обмять, разделить на кусочки желаемого размера, скатать шарики. У меня из данного количества теста получается 16 среднего размера пирожков.
- каждый шарик размять руками в лепёшку, положить начинку, защипать, выложить на противень, застеленный пекарской бумагой. Накрыть полотенцем, оставить на 15 минут для расстойки.
- отделить два желтка, смазать пирожки и поставить в разогретую до 230 градусов духовку на 30 минут. Первые 20 минут духовку не открывать. Потом можно контролировать процесс выпекания, открывая дверцу.
- готовые пирожки выложить на решётку для остывания (чтобы не отсырели) и накрыть чистым полотенцем.

Засчитывать, если перечислены основные технологические операции.

21.8. Решение.

$3 \cdot 250 \text{ мл} = 750 \text{ мл}$  муки;

3 яйца  $\approx 100 \text{ мл}$ ;

масло сливочное  $50\text{г} \approx 65 \text{ мл}$ ;

$750+200+ 100+65 = 1250 \text{ мл} = 1,25 \text{ литра}$ .

Т. е. ёмкость должна быть больше 2,5 л, чтобы тесто могло подойти.

Ответ: 3–3,5 литра.

21.9. например

