½ ½ , , , ,)

Ingrédients

- 50 ½ ½
- 50 ½ ½
- 50 ½
- 50 ½ ½
- 2 ½ ½
- 1 ½ ½ ½
- 200 ½
- 2 ½ ½
- 1 ½ ½
- 1
- 40 ½
- 45 ½ ½
- 65 ½
- 50 ½ ½
- 5 ½ ½
- 5 ½ ½
- 50 ½
- 10 ½ ½ ½
- 1 ½
- 15 ½
- 17 ½
- 200 ½ ½ ½35%

Préparation

1. ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ – ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ !
2. ½ ½ ½ : - ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ - ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ - ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ - ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ - ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½!
3.) ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½

12. - , ½ , ½ ⅓½ ½ ½– : ½ ½ ½ ½2/3 ½ , ½ ½50°C, ½ ½ ½ ½ .
13. ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ⅓½ , ½ ½ ½½ .
14. ½ ½ ½ , ½ ½ ⅓½ , ½ ½ ½ .
15. ½ - ½ , ½ ½ ⅓½ ½ ½ ½ , ½ ½ .
16. ½ ½ ⅓½ ½½ .
17. ½ : ½ 2 ½ ½ 1 ½ ½ ½ ½ ½½ ½ , ½ ½ ½ ⅓½ , ½ ½ ⅓½ ½ ½ ⅓½ ⅓½ ½½ ½ .
18. ½ ½ ½ , ½ , ½ ½ ½ , ½ ⅓½ .
19. ½ : 200 ½ ½2 ½ ½ 1 ½ ½ ⅓½ ½ , ½ ⅓½ ⅓½ ½ ½ .
20. ⅓½ , ½½ , ½ ½ ½ ½ ⅓½ ⅓½ .
21. ½ : 1 40 ½ ½2 45 ½ ½ 65 ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½ … ½ ½ ⅓½ , ½ ½ ½ ⅓½ .
22. ½ ⅓½ ½ .
23. ½ , ½ , ½ ½ ½ .
24. ½½ ½ , ½ .
25. ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ , ½ ½ .
26. ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½½ ½ , ½ ½ ½½ .
27. ⅓½ .
28. ½ : 50 ½ ½ 5 ½ ½ 5 ½ ½ ½ ⅓½ .
29. ½ ½½½ ½ , ½ , ½ , ½ ½ ⅓½ ½ .
30. ½½ ½½ ½ , ½ ½ ⅓½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ : 50 ½ ½10 ½ ½ 1 ½ ½15 ½ ½17 ½ ½200 ½ ½ ½35% ½ ½ ½ : 1 ½ , ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½½ ⅓½ ½ .
31. ½ ⅓½ ½½ ½ .
32. ½ ⅓½ .
33. ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ⅓½ .
34. ½½ ½ , ½ , ½½ ½ ½83°C.
35. ⅓½ , ½ ⅓½ ½ , ½½ ½ ½ .
36. ½ ½ ½ ⅓½ .
37. ½ ½ ½30°C, ½ ½ ⅓½½ ½ ½ .
38. ½ ½⅓½ , ½ ½ ½½ .
39. : ½ ½ ½ ½ ½ ½ .
40. ½ ½ .
41. ½ ⅓½ ½ .
42. ½ ⅓½ .
43. ½ ½ , ½ ½ ½ ».
44. ½ , ½ ½ , ½ ⅓½ ½ ½ ½ ½ ½), , ½ ½ ½ ½ ½ !