User

(N'Алеся',N'Ананко',N'ananko\_aa\_21@mf.grsu.by',N'15112003'),

(N'Алексей',N'Кот',N'kot\_av\_21@mf.grsu.by',N'18112003'),

(N'Вера',N'Коноз',N'konoz\_vg\_21@mf.grsu.by',N'27052004'),

(N'Александр',N'Николоёнок',N'nikolaenok\_av\_21@mf.grsu.by',N'14102003'),

(N'Сергей',N'Давыдов',N'davidov\_st\_21@mf.grsu.by',N'17122004'),

(N'Ксения',N'Киселёва',N'kiseleva\_km\_21@mf.grsu.by',N'05012003'),

(N'Мария',N'Васильева',N'vasileva\_mr\_21@mf.grsu.by',N'11112004'),

(N'Иван',N'Миронов',N'mironov\_ia\_21@mf.grsu.by',N'10102003'),

(N'Даниил',N'Борисов',N'borisov\_dm\_21@mf.grsu.by',N'30082004'),

(N'Александра',N'Емельянова',N'emelyanova\_at\_21@mf.grsu.by',N'1112003'),

(N'Татьяна',N'Казакова',N'kazakova\_tm\_21@mf.grsu.by',N'09032003'),

(N'Евгения',N'Антропова',N'antropova\_ea\_21@mf.grsu.by',N'06012004'),

(N'Марсель',N'Глебушкин',N'glebushkin\_mv\_21@mf.grsu.by',N'25052004'),

(N'Алиса',N'Катина',N'katina\_av\_21@mf.grsu.by',N'23032003'),

(N'Эльвира',N'Кельсиева',N'kelsieva\_ea\_21@mf.grsu.by',N'31012003'),

(N'Оксана',N'Кичеева',N'kicheeva\_oj\_21@mf.grsu.by',N'27042004'),

(N'Елизавета',N'Мошкина',N'moshkina\_er\_21@mf.grsu.by',N'07112004'),

(N'Михаил',N'Рожкин',N'rozhkin\_mo\_21@mf.grsu.by',N'05062003'),

(N'Рамиль',N'Бентковский',N'bentkovsky\_rv\_21@mf.grsu.by',N'06052004'),

(N'Александр',N'Серошевский',N'seroshevsky\_ae\_21@mf.grsu.by',N'17082003');

Dish

(1,N'Борщ', N'1.jpg',N'Традиционный суп, который готовится на основе мясного бульона с добавлением свеклы и капусты.', N'Свекла, Мясо обычно говядина или свинина, Капуста, Картофель', N'Крупно нарежьте все ингредиенты произвольными кусками и поджарьте на разогретой сковороде без подсолнечного масла, пока они немного не пригорят. Переложите овощи в кастрюлю, залейте 2,5-3 литрами воды, добавьте 3 горошины душистого перца, 1 зубчик чеснока и 2 лавровых листа. Варите бульон 20 минут.'),

(2,N'Минестроне',N'2.jpg',N'Традиционный итальянский суп, который славится своим богатым вкусом и разнообразием ингредиентов.',N'Нут: 1 чашка, Макароны: 1 чашка, Помидоры: 3 больших нарезанных, Морковь: 2 средние нарезанные кубиками, Лук репчатый: 1 большой нарезанный, Чеснок: 3 зубчика мелко нарезанных, Масло растительное: 2 столовые ложки, Базилик: 1 чайная ложка сушеный, Розмарин: 1 чайная ложка сушеный, Соль: 1 чайная ложка, Перец чёрный молотый: 1/2 чайной ложки, Сыр твёрдый: 1/2 чашки натёртый, Вода: 4 чашки', N'В большой кастрюле разогрейте растительное масло на среднем огне. Добавьте нарезанный лук и мелко нарезанный чеснок. Обжаривайте до прозрачности лука. Добавьте нарезанную морковь и готовьте 5 минут, периодически помешивая. Добавьте нарезанные помидоры, сушеный базилик, сушеный розмарин, соль и перец. Хорошо перемешайте. Добавьте 4 чашки воды и доведите до кипения. Добавьте макароны и варите до готовности примерно 10 минут. После варки добавьте нут. Подавайте горячим, посыпав натёртым твёрдым сыром.'),

(2,N'Рамен',N'3.jpg',N'Японское блюдо с пшеничной лапшой.', N'Пшеничная лапша: 200 г, Соевый соус: 2 столовые ложки, Овощи: по желанию например, морковь, шпинат, грибы, Семена и специи: по вкусу, Основа для супа: говядина или другая основа на выбор', N'В большой кастрюле нагрейте основу для супа говядина, свинина, рыба, курица, яйца, тофу или сушеные водоросли. Добавьте нарезанные овощи и варите до мягкости. Добавьте пшеничную лапшу и варите согласно инструкциям на упаковке. Посолите и поперчите по вкусу. Подавайте горячим, посыпав семенами и специями, и добавив соевый соус.'),

(4,N'Стейк Т-бон',N'4.jpg',N'Стейк, состоящий из двух частей: ароматного стриплойна и нежной вырезки, которые разделяет тонкая Т-образная косточка.', N'Говядина 1кг, По вкусу соль, перец, оливковое масло',N' Натереть стейк оливковым маслом, морской солью и молотым черным перцем, слегка приминая мясо рукой. Выложить на решетку разогретого гриля. Готовить от 8 до 12 минут при температуре 250-300 С, в зависимости от толщины мяса и желаемой степени прожарки. Во время приготовления стейк Ти-бон нужно один раз перевернуть.'),

(1,N'Курица тандури',N'5.jpg',N'Пикантное блюдо, обладающее большой энергетической ценностью', N'Имбирь свежий 10 г, Чеснок по вкусу, Йогурт натуральный 200 мл, Курица целая 1500 г, Лимон 1 шт., Масло оливковое Extra Virgin 30 мл, Специи тандури масала 4 г', N'Измельчите чеснок, отожмите лимонный сок и смешайте с йогуртом и специями тандури масала. Возьмите курицу, нарежьте, добавьте смесь к курице и маринуйте 6 часов. Разогрейте духовку до 200 градусов. Выложите кусочки птицы на сковороду и отправьте в духовку на 15-20 минут, затем убавьте температуру до 180 градусов и готовьте еще 15-20 минут. Периодически переворачивайте и поливайте кусочки курицы оставшимся маринадом.'),

(3,N'Пекинская утка',N'6.jpg',N'Традиционное китайское блюдо, приготовленное из утки.', N'Утиная тушка 1 шт., вес примерно 2 кг, Апельсин1 шт., Жидкий мед 4 ст.л., Кунжутное масло 1 ст.л., Соевый соус 2 ст.л., Имбирь1ч.л., Соль, Молотые специи корица, гвоздика, фенхель, бадьян, черный перец', N'Смешайте следующие ингредиенты для маринада: 1 апельсин цедра и сок, 2 столовые ложки мёда, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 чайная ложка свежего имбиря измельченного, Натрите утку маринадом снаружи и внутри. Оставьте на несколько часов или лучше на ночь. Разогрейте духовку до 180°C 350°F. Положите утку на противень и запекайте в духовке около 1,5-2 часов, переворачивая её каждые 30 минут. Утка будет готова, когда корка станет золотистой и хрустящей.'),

(4,N'Суши',N'7.jpg',N'Традиционное блюдо японской кухни, в качестве основы в котором выступает рис, дополненный морепродуктами, овощами, красным мясом или яйцами.', N'Суши-рис: 200 г японский короткозернистый рис, Уксус для суши-риса: 2 столовые ложки, Сахар: 1 столовая ложка регулируйте по вкусу, Соль: 1/2 чайной ложки, Листы нори водоросли: 2 штуки жареные, Свежая рыба высокого качества сашими: например, лосось, тунец, креветки и др., Овощи: морковь, огурец, дайкон редька, листья шизо и др', N'Приготовьте суши-рис согласно инструкции на упаковке. После варки добавьте уксус для суши-риса, сахар и соль. Хорошо перемешайте и оставьте остывать. Подготовьте начинку. Нарежьте свежую рыбу, овощи и другие ингредиенты на тонкие полоски. Подготовьте листы нори. Разрежьте их пополам. Соберите суши: На бамбуковой подложке для суши положите половину листа нори. Равномерно распределите суши-рис по нори, оставив свободный край. На центр риса положите начинку рыбу, овощи и др.. Аккуратно сверните суши, используя бамбуковую подложку. Нарежьте суши на кусочки. Подавайте суши с соевым соусом, васаби и маринованным имбирём.'),

(5,N'Паэлья',N'8.jpg',N'Традиционное испанское блюдо, приготовленное из риса и морепродуктов.', N'Рис круглозерный: 400 г, Креветки: 8 шт, Морковь: 1 шт, Помидоры: 2 шт, Петрушка: 1 пучок, Сладкий перец: 1 шт, Чеснок: 3 зубчика, Лавровый лист: 3 шт, Кальмары: 300 г, Мидии: 300 г, Зеленый горошек замороженный: 100 г, Оливковое масло: ? стакана, Базилик: по вкусу, Шафран: 1 щепотка, Соль: по вкусу, Перец: по вкусу', N'Начните с того, что на большой плоской чугунной сковороде или в посуде Tefal обжарьте нарезанные овощи и морепродукты на оливковом масле. Добавьте рис и продолжайте жарить, перемешивая, чтобы рис впитал в себя все ароматы. Добавьте специи, включая шафран, и продолжайте жарить еще несколько минут. Затем добавьте бульон или воду и варите на медленном огне до готовности риса, время от времени помешивая. Когда рис будет почти готов, добавьте морепродукты и продолжайте варить до тех пор, пока все не будет готово.'),

(6,N'Форель амадин',N'9.jpg',N'Форель, приготовленная с миндальной стружкой.', N'Форель речная 2 шт., Миндальная стружка 60 г, Мука 3-4 ст.л., Сок лимона 3-4 ст.л., Сливочное масло 20 г + 100 г, Растительное масло 1-2 ст.л., Зелень петрушки, Соль, Свежемолотый перец', N'Подготовьте форель: Очистите и выньте внутренности из двух речных форелей. Посолите и поперчите форель с обеих сторон. Обваляйте форель в муке: Обваляйте форель в муке, стряхнув лишний порошок. Обжаривайте форель: Разогрейте растительное масло на сковороде среднего размера. Обжаривайте форель по 3-4 минуты с каждой стороны до золотистой корки. Приготовьте миндальное покрытие: В той же сковороде растопите 20 г сливочного масла. Добавьте миндальную стружку и обжаривайте до легкой золотистой окраски. Полейте миндаль лимонным соком и перемешайте. Верните форель в сковороду: Обваляйте форель в миндально-лимонной смеси. Приготовьте горячее масло: В отдельной сковороде растопите 100 г сливочного масла до состояния "буре нуазет" beurre noisette. Полейте форель горячим маслом: Полейте горячим маслом форель. Подавайте с зеленью петрушки: Украсьте блюдо свежей петрушкой. Подавайте форель амадин с любимыми гарнирами и наслаждайтесь!'),

(4,N'Рататуй',N'10.jpg',N'Традиционное овощное блюдо прованской кухни из перца, баклажанов и кабачков.',N'1 кабачок среднего размера,1 цукини среднего размера,1 баклажан среднего размера,10 томатов среднего размера,1 красный сладкий перец,3 веточки тимьяна', N'Подготовьте овощи: баклажаны, кабачки, перец, помидоры. Нарежьте овощи кружками толщиной около 0.5 см. Выложите овощи в форму для запекания, чередуя их по цвету. Запекайте в духовке при 180 градусах около 40 минут.'),

(7,N'Чана масала',N'11.jpg',N'Индийское блюдо, приготовленное из чики-гороха в специальном соусе.', N'Нут 300 г, Чай чёрный 1 пакетик, Лук репчатый 1 шт., Чеснок 2 зубчика, Имбирь корень 5 см, Растительное масло 2 ст.л., Кориандр молотый 2 ч.л., Имбирь молотый 1 ч.л., Тмин молотый 1 ч.л., Куркума 1 ч.л., Помидоры 1 шт. или 1 свежий томат, Вода 400 мл, Соль по вкусу, Перец по вкусу', N'Мелко порубите репчатый лук и имбирь. В небольшую кастрюлю налейте растительное масло, разогрейте. Выложите рубленные лук и имбирь. Обжарьте. Помойте и обсушите нут. Когда лук и имбирь стали мягче, выложите к ним все специи. Затем нарежьте помидоры небольшими кусочками. Выложите в кастрюлю вместе с нутом. Тушите около 10-15 минут. Периодически мешайте'),

(8,N'Фалафель',N'12.jpg',N'Блюдо ближневосточной кухни, приготовленное из замоченного и измельченного нута или бобов.', N'Нут 0.5 кг, Острый перец 1 шт., Лук по желанию, 1 шт., Чеснок 1-2 зубчика, Сборная зелень кинза, укроп, петрушка 0.5 пучка, Растительное масло для фритюра 0.5 л,Соль, черный перец, кориандр, зира специи по вкусу', N'Замоченный на ночь нут перебиваем в блендере. Добавляем туда все остальные ингредиенты, кроме пекарского порошка. Перебиваем еще раз, потом понемногу вливаем воду и продолжаем взбивать в течение 5 минут. В получившуюся массу добавляем пекарский порошок, перемешиваем. Формируем фалафели и опускаем в разогретое масло'),

(9,N'Тирамису',N'13.jpg',N'Итальянский десерт, приготовленный из сыра маскарпоне, кофе и печенья савоярди.',N'сливочный сыр Маскарпоне, куриные яйца, кофе эспрессо, сахар и бисквитное печенье Савоярди.', N'Разбейте яйца и отделите белки от желтков. Желтки тщательно растереть с сахаром миксером. Добавьте в желтковую смесь маскарпоне, перемешать. В отдельной миске на высокой скорости взбейте яичные белки с щепоткой соли в крепкую пену. Взбитые белки добавьте в миску со взбитыми желтками и маскарпоне. Добавьте ванильный экстракт и перемешайте лопаткой до получения однородного крема. Займитесь основой десерта, которой является печенье. Заранее сварите и остудите крепкий эспрессо. Добавьте в остывший кофе коньяк. Обмакните печенье в кофе.'),

(10,N'Макаронс',N'14.jpg',N'Французский десерт, приготовленный из миндальной муки, сахара и белка.', N'миндальная мука, сахарная пудра, лимонная кислота, яичный белок и сахар', N'Просейте миндальную муку и сахарную пудру. Перемешайте их и просейте во второй раз. Белок отделите от желтка в сухую миску яйца должны перед этим 2 часа находиться в комнатной температуре. На низкой скорости взбейте белки до легкой пены и добавьте лимонную кислоту. Увеличьте скорость до средней и взбивайте миксером до состояния мягкой пены. Тонкой струйкой введите сахар, постоянно взбивая массу. Добавьте краситель и взбейте массу до устойчивых пиков. В конце на большой скорости сделайте несколько оборотов миксером. Меренгу аккуратно введите в просеянную муку с сахарной пудрой и движениями снизу вверх перемешайте массу до однородного состояния примерно 50 вращений; тесто с лопатки должно стекать ленточкой. Переместите тесто в кондитерский мешок и на застеленный пергаментной бумагой противень вертикально высадите макаруны диаметром 2-3 см. Далее несколько раз поднимите противень и стукните им о стол. Большие пузыри можно пробить зубочисткой. Оставьте макаруны на 1-1,5 часа, чтобы их поверхность стала сухой и не прилипала к рукам.'),

(11,N'Чизкейк Нью-Йорк',N'15.jpg',N'Американский десерт, приготовленный из сыра, сахара и яиц на песочной основе.', N'песочное печенье, масла, сливочный сыр Филадельфия, сливки, сахар, мука, яйца, лимонный сок и ванильный сахар.', N'Приготовьте песочное дно: Измельчите песочное печенье и смешайте с плавленым маслом. Выложите получившуюся смесь в форму для чизкейка и утрамбуйте. Приготовьте начинку: Взбейте сливочный сыр Филадельфия с сахаром до гладкой массы. Добавьте муку, яйца, лимонный сок и ванильный сахар. Перемешайте. Добавьте сливки: Влейте сливки в смесь и продолжайте взбивать. Вылейте смесь на песочное дно: Вылейте получившуюся начинку на песочное дно в форме. Выпекайте: Предварительно разогрейте духовку до 160°C. Выпекайте чизкейк в разогретой духовке в течение 1 часа. Остудите и охладите: Остудите чизкейк и уберите его в холодильник на несколько часов. Подавайте с любимыми ягодами или фруктами: Украсьте блюдо свежими ягодами или фруктами.'),

(12,N'Брускетта',N'16.jpg',N'Итальянская закуска, приготовленная из жареного хлеба с чесноком и помидорами.', N'свежий хлеб, помидоры, базилик, чеснок и оливковое масло.', N'Подготовьте ингредиенты: Свежий хлеб: Нарежьте свежий хлеб на тонкие ломтики. Помидоры: Нарежьте помидоры на мелкие кубики. Базилик: Измельчите свежий базилик. Чеснок: Разрежьте чеснок пополам. Оливковое масло: Подготовьте оливковое масло. Приготовьте песочное дно: Обжарьте ломтики хлеба на гриле или в духовке до золотистой корки. Разрежьте чеснок пополам и натрите им каждый ломтик хлеба. Соберите брускетту: Выложите помидоры на хлеб. Посыпьте базиликом. Полейте брускетту оливковым маслом.'),

(13,N'Гуакамоле',N'17.jpg',N'Мексиканская закуска, приготовленная из авокадо, лайма и специй.', N'авокадо, острый перец, лук, сок лайма и соль. Можно добавить томаты, чеснок, разнообразную зелень, сладкий перец, кориандр и сметану.', N'Очисти авокадо, отдели мякоть от косточки и разомни вилкой. Измельчи помидор, очищенные перец и лук. Все смешай, добавь пропущенный через пресс чеснок, оливковое масло и лимонный сок. Посоли и убери гуакамоле на полчаса настояться в холодильник'),

(14,N'Хумус',N'18.jpg',N'Блюдо ближневосточной кухни, приготовленное из нута и тахини.',N'нут, кунжутное семя, оливковое масло, чеснок, лимон, соль, кумин, копчёная паприка или красный молотый перец', N'Приготовьте нут: Нут насыпьте в кастрюлю, залейте большим количеством воды и оставьте на ночь для набухания. Утром слейте воду, промойте нут и залейте чистой водой. Варите нут на слабом огне 1-1,5 часа до полной мягкости. Горошины должны легко раздавливаться пальцами. Приготовьте тахини кунжутную пасту: Измельчите кунжутное семя в блендере с оливковым маслом до получения однородной пасты. Это и есть тахини. Приготовьте начинку: В блендере сочетайте приготовленный нут, тахини, чеснок, сок половины или целого лимона, зиру кумин и соль по вкусу. Пюрируйте до получения гладкой массы. При необходимости добавьте оливковое масло для желаемой консистенции. Подавайте: Хумус можно подавать как холодную закуску или соус. Украсьте сверху копченой паприкой или красным молотым перцем.'),

(15,N'Салат Цезарь',N'19.jpg',N'Популярный салат, приготовленный из роман-салата, сухариков и специального соуса.', N'зеленый салат, помидоры, куриная грудка, белый хлеб, соус <Цезарь>, сливочное масло, чеснок, сыр пармезан', N'Промойте, просушите и нарвите на небольшие кусочки листья салата, отложите в холодильник. В горячую сковородку положите 1 столовую ложку сливочного масла. После того, как оно полностью расплавится и начнет шипеть, киньте нарезанный на пластины зубчик чеснока. Куриную грудку нарежьте на кусочки приблизительно 1-3 см. Положите в сковороду к чесноку и маслу. Обжаривайте на сильном огне приблизительно 10 минут до румяной корочки. Снимите с огня. В ту же сковородку добавьте еще одну столовую ложку сливочного масла и второй зубчик чеснока. В это время нарежьте на небольшие кубики хлеб. Положите в сковороду и обжаривайте до румяной корочки. Желательно непрерывно помешивать, чтобы не подгорело. Достаньте листья салата, туда же положите обжаренную куриную грудку, помидоры, нарезанные тонкой соломкой. Заправьте соусом <Цезарь>. Перемешайте. Сверху немного посыпьте салат натертым на мелкой терке сыром и выложите сухарики'),

(16,N'Салат Нисуаз',N'20.jpg',N'Традиционный французский салат, приготовленный из тунца, оливок, яиц и овощей.', N'Тунец консервированный, Помидоры черри, Листья салата, Лук репчатый красный, Кукуруза консервированная, Маслины, Яйца отварные, Масло оливковое, Соль', N'Подготовьте ингредиенты: Тунец консервированный: Откройте банку с тунцом и отцедите лишний сок. Помидоры черри: Разрежьте помидоры пополам. Листья салата: Вымойте и обсушите листья салата. Лук репчатый красный: Нарежьте лук тонкими полукольцами. Кукуруза консервированная: Отцедите кукурузу. Маслины: Удалите косточки из маслин. Яйца отварные: Отварите яйца до готовности, остудите и нарежьте пополам. Масло оливковое: Подготовьте оливковое масло. Соль: Посолите по вкусу. Соберите салат: Уложите на тарелку листья салата. Разложите по тарелке следующие ингредиенты: Тунец консервированный, Помидоры черри, Лук репчатый красный, Кукуруза консервированная, Маслины, Яйца отварные. Полейте салат: Полейте салат оливковым маслом. Посолите по вкусу.');

Category

(N'Мясные блюда'),

(N'Блюда из рыбы'),

(N'Закуски'),

(N'Салаты'),

(N'Десерты'),

(N'Вегетарианские блюда'),

(N'Супы');

Category Dish

(1, 7),

(2, 7),

(3, 7),

(4, 1),

(5, 1),

(6, 1),

(7, 2),

(8, 2),

(9, 2),

(10, 6),

(11, 6),

(12, 6),

(13, 5),

(14, 5),

(15, 5),

(16, 3),

(17, 3),

(18, 3),

(19, 4),

(20, 4);

Key Words

(N'Свекла'),

(N'Свинина'),

(N'Капуста'),

(N'Картофель'),

(N'Нут'),

(N'Макароны'),

(N'Помидоры'),

(N'Морковь'),

(N'Лук'),

(N'Сыр'),

(N'Лапша'),

(N'Соевый соус'),

(N'Говядина'),

(N'Имбирь'),

(N'Чеснок'),

(N'Йогурт'),

(N'Курица'),

(N'Лимон'),

(N'Масло'),

(N'Утка'),

(N'Апельсин'),

(N'Мед'),

(N'Уксус'),

(N'Листы нори'),

(N'Рыба'),

(N'Рис'),

(N'Креветки'),

(N'Перец'),

(N'Кальмар'),

(N'Мидии'),

(N'Горошек '),

(N'Миндаль'),

(N'Мука'),

(N'Чай'),

(N'Зира'),

(N'Кофе'),

(N'Печенье'),

(N'Сливки'),

(N'Яйца'),

(N'Авокадо'),

(N'Лайм'),

(N'Кумин'),

(N'Хлеб'),

(N'Соус "Цезарь" '),

(N'Салат'),

(N'Кукуруза'),

(N'Маслины');

Dish variant

(1, 1),

(2, 1),

(2, 3),

(3, 1),

(4, 1),

(5, 2),

(5, 11),

(5, 12),

(5, 18),

(6, 2),

(7, 2),

(7, 8),

(7, 10),

(7, 11),

(7, 16),

(7, 19),

(7, 20),

(8, 2),

(8, 3),

(8, 7),

(8, 8),

(9, 2),

(9, 11),

(9, 12),

(9, 17),

(9, 20),

(10, 2),

(10, 13),

(10, 15) ,

(10, 19),

(11, 2),

(12, 3),

(12, 6),

(13, 1),

(13, 3),

(13, 4),

(14, 5),

(14, 6),

(14, 11),

(15, 1),

(15, 2),

(15, 5),

(15, 8),

(15, 11),

(15, 12),

(15, 16),

(15, 17),

(15, 18),

(15, 19),

(16, 5),

(17, 3),

(17, 5),

(18, 5),

(18, 9),

(18, 14),

(18, 15),

(18, 18),

(19, 2),

(19, 4),

(19, 5),

(19, 6),

(19, 8),

(19, 9),

(19, 11),

(19, 12),

(19, 15),

(19, 16),

(19, 17),

(19, 18),

(19, 19),

(19, 20),

(20, 6),

(21, 6),

(22, 6),

(23, 7),

(24, 7),

(25, 3),

(25, 7),

(25, 9),

(25, 20),

(26, 7),

(26, 8),

(27, 7),

(27, 8),

(28, 2),

(28, 4),

(28, 6),

(28, 8),

(28, 9),

(28, 10),

(28, 11),

(28, 12),

(28, 17),

(28, 18),

(29, 8),

(30, 8),

(31, 8),

(32, 9),

(32, 14),

(33, 9),

(33, 14),

(33, 15),

(34, 7),

(35, 12),

(36, 13),

(37, 13),

(37, 15),

(38, 15),

(39, 3),

(39, 7),

(39, 13),

(39, 14),

(39, 15),

(39, 20),

(40, 17),

(41, 17),

(42, 18),

(43, 16),

(43, 19),

(44, 19),

(45, 19),

(45, 20),

(46, 20),

(47, 20);