#импортируем tkinter

from tkinter import \*

# работа с окном

root = Tk()

root["bg"] = "DarkOliveGreen2" #фон

root.geometry('670x650') #размер

#строки с надписью(label)

My\_label = Label(root, text='Сказочная книга рецептов', font=('Arial', 16, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.pack() #пакуем.расположение по стандарту(TOP)

My\_label = Label(root, text='Название сказочного блюда:', font=('Arial', 8, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=5, y=45) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='Сказочное меню:', font=('Arial', 8, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=450, y=45) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Ирония судьбы или с легким паром.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Заливная рыба', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=400, y=90) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Ёлки 2.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Оливье', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=435, y=119) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Один дома.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Сандей', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=435, y=148) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Четыре рождества.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Взбитый сыр', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=425, y=177) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Операция "С новым годом".\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Гусь с рисом и изюмом', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=400, y=206) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Ирония судьбы.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Cалат', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=440, y=235) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Операция "С новым годом".\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Водка "Инь-Янь"', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=264) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Тот самый Мюнхгаузен.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Фаршированная утка', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=405, y=293) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Йоркширский пудинг', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=405, y=322) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Лимонный пирог', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=351) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Сливочное пиво', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=380) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Тыквенное печенье', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=410, y=409) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Пастуший пирог', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=438) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Каменные кексы', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=467) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Тыквенный сок', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=496) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Тараканьи гвозди', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=410, y=525) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Тыквенные пирожки', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=405, y=554) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Пирог с патокой', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=583) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Огневиски', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=415, y=583) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='ФИЛЬМ: Гарри Поттер.\nНАЗВАНИЕ БЛЮДА: Сдобные котелки', font=('Arial', 7, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=410, y=612) #пакуем,указывая расположение по x и y

My\_label = Label(root, text='Ингредиенты сказочного блюда:', font=('Arial', 8, 'bold'), bg="DarkOliveGreen2")

My\_label.place(x=5, y=70) #пакуем,указывая расположение по x и y

#строки ввода (entry)

r1 = Entry(width=21) #длина 21 символов

r1.place(x=170, y=45) #пакуем,указывая расположение по x и y

entry=Text(root)

entry.place(x=10, y=90,width=335,height=550)

#функция для вывода рецепта

def menu(void):

#блюда

bl = ['Заливная рыба','Оливье','Сандей','Взбитый сыр','Гусь с рисом и изюмом','Салат','Водка "Инь-Янь"','Фаршированная утка','Йоркширский пудинг','Лимонный пирог','Сливочное пиво','Тыквенное печенье','Пастуший пирог','Каменные кексы','Тыквенный сок','Тараканьи гвозди','Тыквенные пирожки','Пирог с патокой','Огневиски','Сдобные котелки']

#рецепты

rc = ['Рыба(судак)—600 г\nМорковь — 1 шт.\nЯйца — 1 шт.\nЖелатин — 10 г\nРыбный бульон — 1 л\nСоль — ½ ч.л.\nЛавровый лист\nУкроп\n\nЦена: 450 сом\n\nПроцесс приготовления:\n\nЗалейте рыбу 1 л воды, положите к ней целиковую морковь и поставьте на плиту. После закипания посолите, положите перец, лавровый лист и варите 20 минут.\n\nЯйцо сварите вкрутую.\n\nПосле того, как рыба будет готова, отлейте половник бульона, дождитесь пока он немного остынет и разведите в нем желатин. Смешайте с оставшейся частью бульона.\n\nРазделите рыбу на маленькие кусочки и разложите в противень. Туда же положите порезанную кружочками морковь, яйца и укроп.\n\nЗалейте все бульоном и уберите в холодильник до полного застывания.', 'Куриное мясо—300 г\nКартофель—2 шт.\nМорковь—2 шт.\nЯйца—5 шт.\nОгурцы—2 шт.\nЗеленый горох—250 г\nМайонез—130 г\nСоль по вкусу\n\nЦена: 290 сом\n\nПроцесс приготовления:\n\nПоложите в кастрюлю курицу, как закипит положите соль и варите 1 час 20 минут.\n\nКартофель и морковь — 30 минут, яйца варите около 10 минут.\n\nПорежьте курицу, картофель, морковь, яйца и огурцы. Добавьте зеленый горошек.\n\nТщательно перемешайте и заправьте салат майонезом.', 'Ванильное мороженое—200 г\nКлубничное мороженое—200 г\nВзбитые сливки\nБанан—2 шт\nКлубника—200 г\n\nЦена: 654 сом\n\nПроцесс приготовления:\n\nНарежьте 100 г клубники и разложите ее по креманкам.\n\nСледующий слой — ванильное мороженое.\n\nСверху положите нарезанные кубиками бананы.\n\nПокройте бананы слоем ванильного мороженого.\n\nУкрасьте взбитыми сливками и оставшейся клубникой.', 'Сливочный сыр—350 г\nСахарная пудра—10 г\nСок ½ лимона\n\nЦена: 244 сом\n\nПроцесс приготовления:\n\nСмешайте в тарелке сыр, сахарную пудру и сок лимона.\n\nВзбейте получившуюся массу венчиком, а затем миксером, постепенно увеличивая скорость.\n\nРазложите в креманки и украсьте лимонной цедрой.' , 'Гусь—1 шт.\nРис—2,5 ст.\nИзюм—1,5 ст.\nГорчица по вкусу\nСоль по вкусу\nМайонез по вкусу\nСмесь специй по вкусу\nВино по вкусу\n\nЦена: 960 сом\n\nПроцесс приготовления:\n\nЗамочите рис в вине на 2 часа. Затем отварите его практически до готовности, посолите и смешайте с промытым изюмом.\n\nПодготовленную тушку гуся смажьте солью, горчицей, специями, майонезом и оставьте на час.\n\nЗаполните внутреннюю полость гуся рисом с изюмом, зашейте толстой нитью, положите птицу в гусятницу и запеките в разогретой до 180 °С духовке до готовности, периодически поливая птицу вытапливающимся жиром.\n\nГотового гуся разделайте на порционные кусочки, удалив нитку и вынув рис. Рис выложите на тарелку, на него положите гуся и подайте','Картофель—4 шт.\nЯйца—5 шт.\nВареная колбаса—250 г\nСоленые огурцы—4 шт.\nМорковь—1 шт.\nСвежее яблоко—0,5 шт.\nРепчатый лук—0,5 шт.\nЗеленый консервированный горошек—250 г\nМайонез—250 г\nСоль по вкусу\n\nЦена: 620 сом\n\nПриготовление новогоднего салата:\n\nОтварить картофель в кожушках, морковь и яйца. Нарезать мелкими кубиками огурцы, лук, колбасу, очищенное от кожуры яблоко и смешать с зеленым горошком (без сока).\n\nГотовые картофель, морковь и яйца очистить, нарезать мелким кубиком и добавить к остальным ингредиентам. Салат хорошо перемешать, заправить майонезом, выложить в салатник и подать.','Водка—100 г\nАпельсин—1 шт.\nЛимон—15 г\n\nЦена: 280 сом\n\nКружок лимона положить в чашку, залить небольшим количеством кипятка, накрыть и дать немного настояться. После вынуть лимон, кипяток слить, а в чашку налить водку.\n\nЗакусить апельсином.','Утка 1,5 кг\nСоль\nПерец\nЯблоки\nСливочное масло\nРастительное масло\nСахар\nДольки апельсина\n\nЦена: 1300 сом\n\nПроцесс приготовления:\n\nНатрите птицу солью и перцем и оставьте в холодильнике на ночь или хотя бы на несколько часов.\n\nПочистите яблоки, удалите сердцевинки, нарежьте их дольками.\n\nОбжарьте фрукты на смеси сливочного и растительного масла, добавив в сковороду немного сахара, лучше тростникового. Подержите яблоки на сильном огне по минуте-полторы с каждой стороны. Они должны приобрести красивый карамельный цвет, но внутри остаться достаточно сырыми: нужно, чтобы в яблоках остался сок, которым впоследствии пропитается утка.\n\nОстудите яблоки и добавьте к ним мякоть апельсина. Лучше именно вырезать мякоть: если просто порезать дольками, пленки, которыми они покрыты, дадут горечь, а еще они плохо жуются.\n\nНафаршируйте утку фруктами и зашейте. Не набивайте начинку слишком плотно, иначе птица может лопнуть при запекании.\n\nЧтобы утка получилась сочной, лучше запекать ее в пергаменте. Если у вас не получается придать ему форму, накройте птицу фольгой, а сверху положите пергамент. Поставьте утку в духовку, нагретую до 160 градусов, накройте пергаментом и запекайте четыре часа.\n\nЗатем снимите фольгу и пергамент и проткните грудку утки зубочисткой. Если выделился прозрачный сок, оставьте утку открытой в духовке еще на полчаса, подняв температуру до 180 градусов. Если сок красный, дайте птице потомиться еще час.\n\nМожно украсить блюдо карамельными яблоками. Запекайте их в духовке 40 минут при температуре 180 градусов. Затем достаньте их, засыпьте сахаром, лучше тростниковым, и верните в духовку еще на 10–15 минут. Яблоки получатся румяными и слегка сладковатыми. Если вы хотите сделать их более сладкими, вырежьте сердцевину и поместите туда сливочное масло вперемешку с сахаром.\n\nВыложите утку в красивую тарелку, по ее контуру разместите карамельные яблоки и дольки апельсина.','Яйцо—3шт\nСоль—1/4 чайной ложки\nМолоко—285 мл\nМука—115 гр\nРастительное масло\n\nЦена: 200 сом\n\nРецепт покоряет своей простотой:\n\n в миске необходимо тщательно перемешать три яйца, 1/4 чайной ложки соли, 285 миллилитров молока и 115 грамм муки. Полученная масса должна отдохнуть около получаса. Пока это происходит, разогрейте духовку до 220 градусов. Поставьте в неё на пару минут формочки, чтобы они разогрелись. После этого добавьте в каждое отверстие по столовой ложке растительного масла и отправьте формочки в духовку ещё на пять минут. Затем заполните отверстия тестом и выпекайте пудинги в течение 15 минут до золотистого цвета. Рецепт рассчитан на 12 порций.','Сгущённое молоко\nЯйцо—3шт.\n1/2 лимонного сока\nМука\nСахар\n\nЦена: 450 сом\n\nДля его приготовления смешайте в миске банку сгущённого молока, три яичных желтка и полстакана лимонного сока. Полученную смесь залейте в форму для выпечки, в которую предварительно выложите пачку крекеров из непросеянной пшеничной муки. В другой таре взбейте (лучше миксером) до густого состояния яичные белки, смешанные с шестью чайными ложками сахара. Проверить их готовность просто: переверните миску и убедитесь, что масса прилипает ко дну. Намажьте белками корж и поставьте его в разогретую до 260 °С духовку. Как только пирог приобретёт золотистый цвет, его можно вынимать. Есть десерт миссис Уизли нужно охлаждённым.','Лимонад с вишнёвым вкусом(для алкогольного варианта-эль)\nИмбирь\nМускатный орех\nМолотая гвоздика\nЯйцо—2шт.\nСахар—60г\n\nЦена: 300 сом\n\nЧтобы насладиться самым популярным напитком паба «Три метлы», вылейте в кастрюлю пол-литра лимонада с вишнёвым вкусом (или эля — для алкогольного варианта), добавьте по шепотке имбиря, мускатного ореха и молотой гвоздики. Полученную смесь разогрейте на слабом огне. В миске взбейте два желтка и 60 грамм сахара, а затем медленно добавьте смесь в кастрюлю. Постоянно помешивая, доведите напиток до загустения. Сняв с огня, положите в него одну столовую ложку сливочного масла и разлейте по бокалам.','Тыква 250 гр\nСливочное масло 15 гр\nСахар 200гр\n1 яйцо\nВанильный сахар 20 гр\nМука 2 ст\nРазрыхлитель 1/2 ч.л.\nМолотая гвоздика 1/3 ч.л.\nРастительное масло\n\nЦена: 148 сом\n\nТыквенное печенье — одно из самых популярных лакомств в волшебном мире. Его можно купить в «Сладком королевстве» или же сделать самостоятельно. Очищенную от кожи и семян тыкву (около 250 грамм) нарежьте кубиками и поварите в подсоленной воде 15 минут. Взбейте при помощи миксера 150 грамм размягчённого сливочного масла, 200 грамм сахара и одно яйцо. Слейте воду из кастрюли с тыквой и измельчите овощ блендером до состояния пюре. Соедините пюре с масляной смесью, добавьте туда же 20 грамм ванильного сахара. Два стакана муки (около 350 грамм) смешайте с 1/2 чайной ложки разрыхлителя и просейте. В муку добавьте одну чайную ложку корицы, по 1/2 чайной ложки мускатного ореха и имбиря, 1/3 чайной ложки молотой гвоздики. Всё это соедините с тыквенно-масляной смесью и перемешайте. Противень застелите бумагой для выпечки и смажьте её растительным маслом. Выложите тесто на противень при помощи ложки и отправьте в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут.','Лук\nМорковь 2шт\nКартофель 700гр\nЧеснок 1 зубчик\nСливочное масло 1,5 с.л\nМолотый кориандр 1 ч.л\nСоль\nБараний фарш 500гр\nЯйцо\nМука 0,5 с.л\nМясной бульон 300мл\nТёртый пармезан 100гр\n\nЦена: 480 сом\n\nПастуший пирог в книгах о Гарри Поттере встречается несколько раз. Правда, в русском переводе его называют то «пирогом с почками», то «картофельной запеканкой с мясом». Пастуший пирог когда-то ели одни бедняки, а сегодня он является одним из классических блюд британской кухни. Для его приготовления нарежьте очищенные луковицу (кубиками), две моркови (соломкой), 700 грамм картофеля (кубиками) и один зубчик чеснока. Картофель отварите в подсоленной воде и разомните в пюре. Добавьте 1,5 столовых ложки сливочного масла, одну чайную ложку молотого кориандра и соль. В остывшую смесь добавьте яйцо, перемешайте. Кастрюлю накройте полотенцем и отставьте в сторону. В сковороде обжарьте в сливочном масле лук, морковь и чеснок. Добавьте 500 грамм бараньего фарша и жарьте около семи минут, разминая комки. Слейте из сковороды излишки масла и добавьте предварительно обжаренную до золотистого цвета на сухой сковороде муку (0,5 столовых ложки). Влейте в сковороду 300 миллилитров мясного бульона, доведите блюдо до кипения, уменьшите огонь и тушите ещё 10 минут, добавив горсть зелёного горошка. Поместите фарш в форму для выпечки, сверху при помощи кулинарного мешка выложите слой картофельного пюре, покройте всё тёртым пармезаном (около 100 грамм) и запекайте в разогретой до 190 °С духовке 50–60 минут.','100 гр сливочного масла\n2 ст овсяных хлопьев\n4 с.л муки\n5 с.л сахара\nСтакан измельчённых сухофруктов\n3 яйца\n\nЦена: 229 сом\n\nХагрид хоть и не очень умел готовить, но всё делал от души. Его «каменные кексы» (Rock Cakes), кстати, — классический британский десерт, названный так не из-за жёсткости, а из-за внешнего вида, ведь напоминают они обломки скал. Чтобы понять, чем в своей избушке угощал ребят великан-лесничий, растопите на сковороде 100 грамм сливочного масла, добавьте туда два стакана овсяных хлопьев и обжарьте их до золотистого состояния. Полученную массу переложите в миску, добавив четыре столовых ложки муки, пять столовых ложек сахара, стакан измельчённых сухофруктов (любых) и стакан измельчённых орехов (любых). Три взбитых яйца влейте в овсяную массу и оставьте смесь на 15 минут. На выстеленный бумагой для выпечки противень ложкой или мокрыми руками выложите тесто и поставьте печенье в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.','2 ст тыквенной мякоти\n2 ст яблочного сока\n1 ч.л мёда\nКорица\nИмбирь\nМускатный орех\n\nЦена: 340 сом\n\nТыквенный сок — один из любимых напитков волшебников. Его реклама даже занимала целый разворот в программке, выпускавшейся к Чемпионату мира по квиддичу. Возьмите два стакана тыквенной мякоти и выжмите из неё сок (при помощи соковыжималки или марли). Полученную жидкость перемешайте в блендере с двумя стаканами яблочного сока, половиной стакана ананасового сока и чайной ложкой мёда. При желании добавьте корицу, имбирь и мускатный орех. Сок пейте охлаждённым.','1/2 ст. шоколадных капелек\n200 г ирисок\n100 г кокосовой стружки\n1 упаковка печенья «Соломка»\n\nЦена: 150 сом\n\nСпособ приготовления:\n\nНа водяной бане растопить шоколадные капельки в глазурь, добавить ириски, перемешивать до однородной консистенции. Внеси кокосовую стружку. В полученную субстанцию макать печенье и выкладывать насыпом на тарелку. Дать остыть. Палочки должны получиться рельефными.','Для начинки:\n500 г тыквенных выжимок\n4 ст.л. размягченного сливочного масла 73% жирности\n1-2 средних зубчика чеснока\n1/2 ст. тертого сыра\nперец на кончике ножа\nщепотка соли.\n\nДля теста:\n0.5 кг муки\n250 г сливочного масла\n100 мл жирных сливок\n2-3 куриных яйца\nсоль.\n\nЦена: 240 сом\n\nСпособ приготовления:\n\nРазогрейте духовой шкаф до 200 градусов. Покройте плоский противень пергаментной бумагой. Тыквенные выжимки перемешайте с размягченным сливочным маслом до консистенции пюре, засыпьте сыр и чеснок, пропущенный через давилку. Приправьте солью (лучше морской) и молотым перцем по вкусу. Замесите тесто и поместите его на полчаса в холодильник. Раскатайте пласт и вырежете из него кружочки диаметром 10-15 см. Выложите на заготовки начинку и закрепите края по принципу чебурека. Чтобы содержимое не вытекло лучше перестраховаться и запечатать конвертики дважды внахлест. Запекайте 25-30 минут, перед подачей обождите еще четверть часа.','Для основания:\n150 г пшеничной муки высшего сорта\n75 г сливочного масла\n1/2 ч. л. соли\n2-3 ст. л. чистой воды.\n\nДля начинки:\n25 г сливочного маслацедра\nсок половинки лимона\n340 г патоки\n1 ч. л. розмарина\n1 ¼ ст. белых панировочных сухарей\n70 г миндальной муки\n1 куриное яйцо.\n\nЦена: 420 сом\n\nСамый любимый десерт Гарри Поттера сделать невероятно просто. Вам необходимо предварительно разогреть духовой шкаф до 180 градусов и обильно смазать неглубокую формочку для пирогов. Размягченное сливочное масло тщательно перетереть с мукой при помощи блендера, постепенно вводя холодную воду. Распределите тесто равномерно по стенкам формочки и отправьте его выпекаться на 20-30 минут. Дождитесь, пока база не станет золотисто-коричневой. Ни теряя не секунды, займитесь приготовлением начинки. Поместите сливочное масло в глубокую кастрюльку и поставьте на умеренный огонь. Доведите до кипения, добавьте остальные ингредиенты, кроме яйца. Усердно перемешайте до однообразной массы. Снимите с плиты и дайте слегка остыть (40-50 градусов - вполне приемлемая температура), только потом вводите яйцо. В противном случае белок свернется. Равномерно распределите сладкую смесь по основанию. Выпекайте еще 20-30 минут. Проверьте готовность нашего пирога с патокой, проткнув его зубочисткой. Вынимать блюдо из формы можно после остывания до комнатной температуры. Разрежьте на кусочки и подавайте вместе с мороженым или взбитыми сливками.','750 мл виски\n5-6 палочек корицы\n30 г обычного сиропа\n4-5 сушеных перца чили\n\nЦена: 700 сом\n\nСпособ приготовления:\n\nПерелейте виски в банку. Добавьте корицу, сироп. Закройте крышкой и поместите в прохладное темное место на 5 дней. По истечении вышеуказанного срока добавьте перец чили, хорошенько перемешайте и настаивайте еще 2 дня. Процедите напиток через марлю и перелейте в красивую бутылку. Храните в герметичной емкости не более 6 месяцев.','Для кекса:\n1 ст. пшеничной муки высшего сорта с добавлением пекарского порошка\n1 ст.л. мелкодисперсного какао-порошка\n1 ¼ ст. коричневого сахара\n1 ч.л. ванильного экстракта\n80 г масла\n1/2 ст. молока\n1 яйцо.\n\nДля подливки:\n1 ст. коричневого сахара\n2 ст. л. какао-порошка\n1 ¼ ст. кипятка.\n\nЦена: 450 сом\n\nСпособ приготовления:\n\nНе спорю, можно сделать многие вещи из «Гарри Поттера» своими руками. Например, фанаты самостоятельно вяжут шарфики, вышивают на одежде эмблемы, вырезают волшебные палочки. Однако если вы хотите поразить друзей в самое сердце, то предложите им попробовать вкуснейшие котелки. Заранее подготовьте духовой шкаф, разогрев его до 180 градусов. В миске достаточного объема соедините муку, какао-порошок и сахарный песок. Полейте смесь ванильным экстрактом. Добавьте масло, молоко и хорошо взбитое яйцо. Доведите до однородной консистенции. Разложите по керамическим чашкам, заполнив их приблизительно на 1/2 объема. Чтобы приготовить подливку в отдельной посудине вначале смешайте сухие составляющие и в последнюю очередь растворите их кипятком. Разлейте смесь по формочкам, покрыв тесто на 1 см. Отправляйте съедобные котелки в духовку на 45 минут. Кушайте, не вынимая из формочек.']

br=dict(zip(bl, rc))

return br[void]

for i in br:

print(i)

#функция для кнопки и вывода на окно

def Green():

entry.delete(1.0, END)

result = menu(r1.get())

entry.insert(1.0, result)

#вызов

void = dict()

#кнопка для вызова функции на окно

button = Button(width=16, bg='Green', command=Green, text='жми')

button.place(x=305, y=45,width=40,height=20) #пакуем,указывая расположение по x и y

root.mainloop() #активация окна