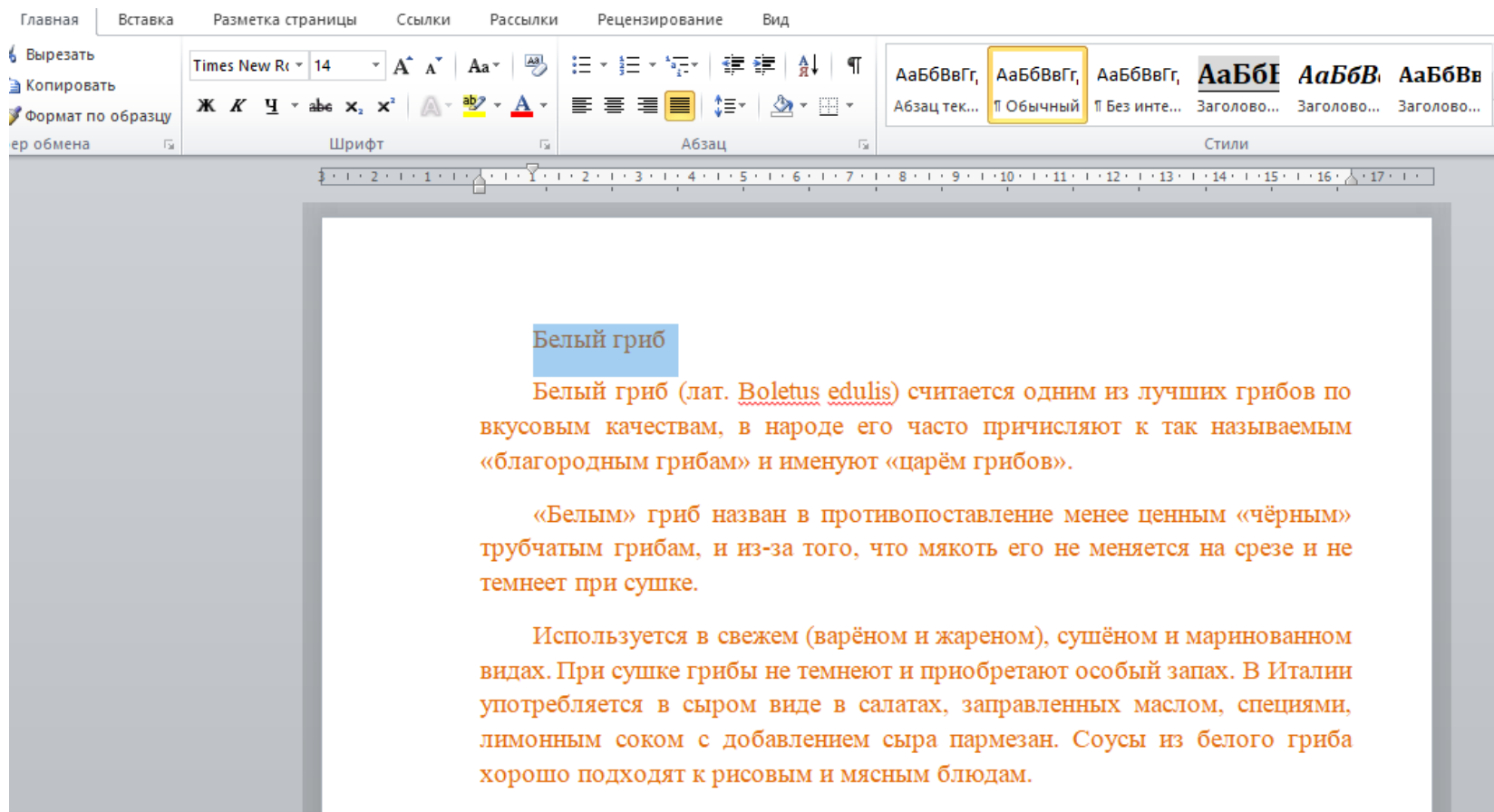


# ***Стилевое форматирование***



# Стиль – это набор свойств символа или абзаца, имеющий имя.

**Стили удобно использовать для того, чтобы во всем документе было одинаковое оформление заголовков, абзацев, выделенных слов.**



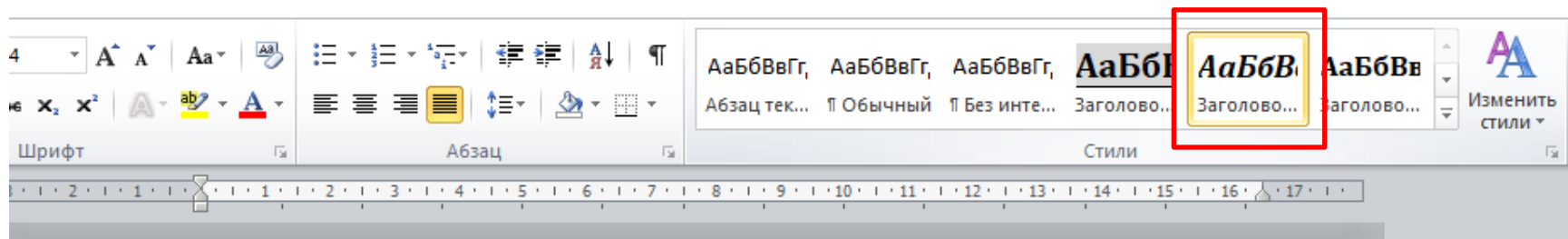
The screenshot shows the Microsoft Word interface. The ribbon is set to 'Стили' (Styles). The 'Стили' group shows several styles: 'Абзац тек...', 'Обычный', 'Без инте...', 'Заголово...', 'Заголово...', and 'Заголово...'. The 'Обычный' style is highlighted with a yellow box. The document content is displayed in a white box with a blue header and orange text.

**Белый гриб**

Белый гриб (лат. Boletus edulis) считается одним из лучших грибов по вкусовым качествам, в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам» и именуют «царём грибов».

«Белым» гриб назван в противопоставление менее ценным «чёрным» трубчатым грибам, и из-за того, что мякоть его не меняется на срезе и не темнеет при сушке.

Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах. При сушке грибы не темнеют и приобретают особый запах. В Италии употребляется в сыром виде в салатах, заправленных маслом, специями, лимонным соком с добавлением сыра пармезан. Соусы из белого гриба хорошо подходят к рисовым и мясным блюдам.



## Белый гриб

Белый гриб (лат. Boletus edulis) считается одним из лучших грибов по вкусовым качествам, в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам» и именуют «царём грибов».

«Белым» гриб назван в противопоставление менее ценным «чёрным» трубчатым грибам, и из-за того, что мякоть его не меняется на срезе и не темнеет при сушке.

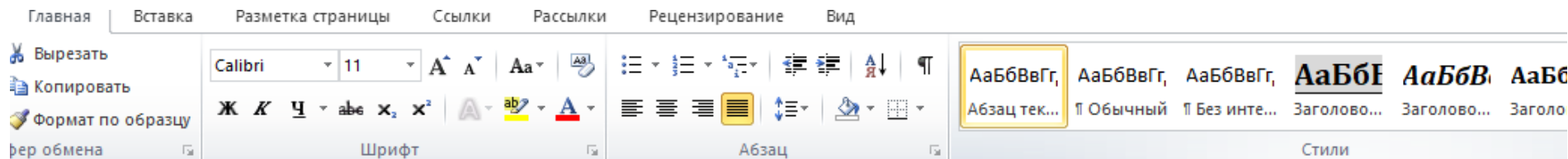
Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах. При сушке грибы не темнеют и приобретают особый запах. В Италии употребляется в сыром виде в салатах, заправленных маслом, специями, лимонным соком с добавлением сыра пармезан. Соусы из белого гриба хорошо подходят к рисовым и мясным блюдам.

### ***Белый гриб***

Белый гриб (лат. Boletus edulis) считается одним из лучших грибов по вкусовым качествам, в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам» и именуют «царём грибов».

«Белым» гриб назван в противопоставление менее ценным «чёрным» трубчатым грибам, и из-за того, что мякоть его не меняется на срезе и не темнеет при сушке.

Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах. При сушке грибы не темнеют и приобретают особый запах. В Италии употребляется в сыром виде в салатах, заправленных маслом, специями, лимонным соком с добавлением сыра пармезан. Соусы из белого гриба хорошо подходят к рисовым и мясным блюдам.

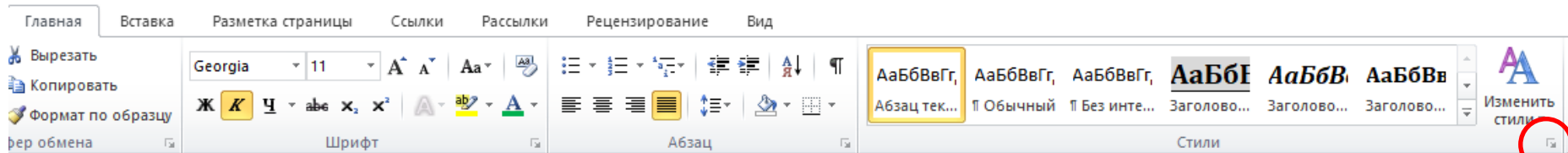


## *Белый гриб*

Белый гриб (лат. *Boletus edulis*) считается одним из лучших грибов по вкусовым качествам, в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам» и именуют «царём грибов».

«Белым» гриб назван в противопоставление менее ценным «чёрным» трубчатым грибам, и из-за того, что мякоть его не меняется на срезе и не темнеет при сушке.

Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах. При сушке грибы не темнеют и приобретают особый запах. В Италии употребляется в сыром виде в салатах, заправленных маслом, специями, лимонным соком с добавлением сыра пармезан. Соусы из белого гриба хорошо подходят к рисовым и мясным блюдам.

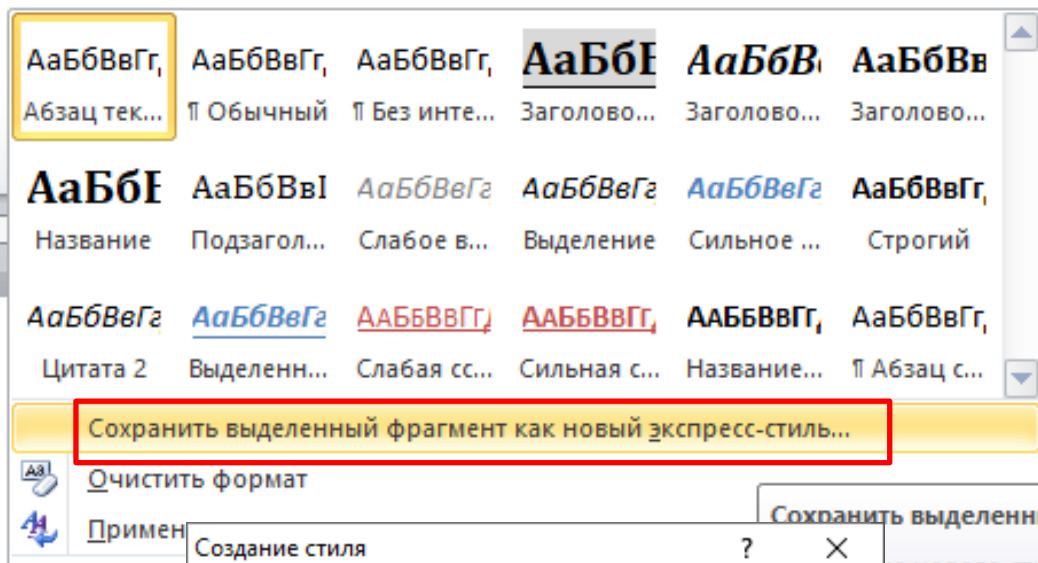
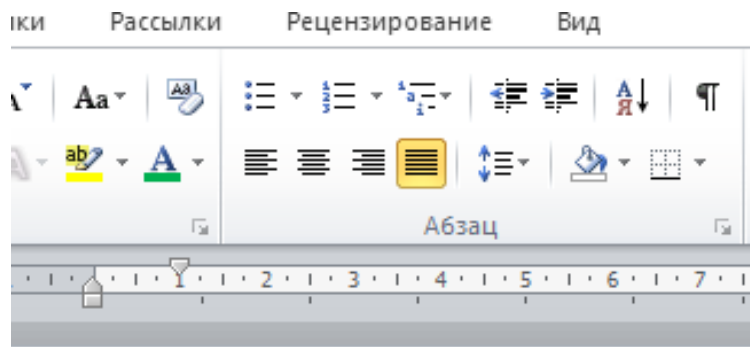


## **Белый гриб**

Белый гриб (лат. *Boletus edulis*) считается одним из лучших грибов по вкусовым качествам, в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам» и именуют «царём грибов».

«Белым» гриб назван в противопоставление менее ценным «чёрным» трубчатым грибам, и из-за того, что мякоть его не меняется на срезе и не темнеет при сушке.

Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах. При сушке грибы не темнеют и приобретают особый запах. В Италии употребляется в сыром виде в салатах, заправленных маслом, специями, лимонным соком с добавлением сыра пармезан. Соусы из белого гриба хорошо подходят к рисовым и мясным блюдам.



## Белый гриб

Белый гриб (лат. *Boletus edulis*) считается одним из самых ценных грибов в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам».

«Белым» гриб назван в противопоставление менее ценным, из-за того, что мякоть его не меняется на срезе и не темнеет.

Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном виде. Грибы не темнеют и приобретают особый запах. В Италии употребляется в сыром виде в салатах, заправленных маслом, специями, лимонным соком с добавлением сыра пармезан. Соусы из белого гриба хорошо подходят к рисовым и мясным блюдам.

