

## Format Potato

Напечатайте следующий текст

### **КАРТОФЕЛЬ ПО-ФРАНЦУЗКИ**

**картофель 8 шт.  
лук репчатый 2 головки  
молоко 1 стакан  
сыр твердый тертый 2 ст. ложки  
соль и перец по вкусу**

Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. репчатый лук нарезать кубиками.

В форму для запекания выложить картофель и лук слоями (верхний слой – картофель), посыпая каждый слой солью и перцем по вкусу. Залить молоком и посыпать сыром. Запекать 40 минут при температуре 180° C.

*Из рецептов европейской кухни*

Для различных фрагментов текста задайте следующие параметры форматирования:

#### Название блюда

- размер шрифта `Format - Character - Font - Size = 17 pt`
- начертание полужирное `Format - Character - Font - Style = Bold`
- Интервал между символами разреженный `Format - Character - Position - Character spacing = 3 pt`
- Выравнивание абзаца `Format - Paragraph - Alignment = Centre`
- Междустрочный интервал одинарный: `Format - Paragraph - Indents & Spacing - Line Spacing = Single`
- Интервал после абзаца `Format - Paragraph - Indents & Spacing - Spacing Below paragraph = 15 pt`

#### Список ингредиентов

размер шрифта `13 pt`, начертание полужирное `Bold`, выравнивание абзаца по левому краю `Left`, междустрочный интервал одинарный `single`, отступ абзаца слева: `Format - Paragraph - Indents & Spacing - Indent Before text = 10 cm`

## Текст рецепта

- размер шрифта
- начертание полужирное
- выравнивание абзаца по ширине
- междустрочный интервал полуторный
- интервал перед списком ингредиентов
- отступ первой строки

## Последняя строка

Размер шрифта , начертание курсивное , выравнивание абзаца по правому краю , интервал перед текстом рецепта .