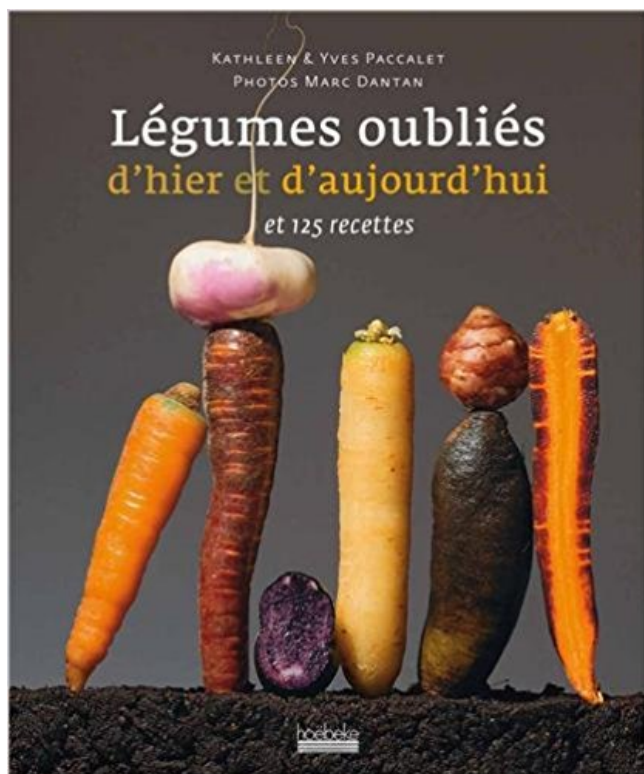


Légumes Oubliés d'Hier et d'Aujourd'hui PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Le
rutabaga,
le
topinambour,
le
crosne,
le
chou- rave,
le
panais,
mais
aussi
la
carotte
pourpre,
la

pomme
de
terre
vitelotte,
la
betterave
crapaudine,
les
poirées,
le
navet
boule
d or,
le
cerfeuil
tubéreux,
les
tomates
Ananas
et
tant
d autres...
Des
goûts
subtils,
des
arômes,
des
délices
que
nos
ancêtres
ont
connus,
et
dont
nous
nous
sommes
privés.
Bêtement.
Par
négligence.
Pour
des
motifs
de
mode.

Parce
que
l agriculture
industrielle
privilégie
le
rendement
et
que
les
grandes
surfaces
ne
jurent
que
par
l apparence
du
produit.
Parce
que
certains
de
ces
végétaux,
tels
le
rutabaga
et
le
topinambour,
ont
été
associés
à
des
périodes
de
malheur
ou
de
disette...
Il
est
temps
de
remettre
la

main

et
surtout
le
palais

sur
ces
trésors
de
la
terre.
Les
espèces
ou
les
variétés
oubliées
renaissent.

Des
maraîchers
font
revivre
les
semences
de
leurs
grands- pères.

Et
l on
trouve
aujourd'hui
sur
les
étals
des
marchés
et
même
des
grandes
surfaces,
les
produits
des
anciens
jardins

revisités.
Non
seulement
ces
légumes
sont
bons
à
manger

d'une
texture
agréable,
parfumés,
délicats,
surprenants,
toujours
subtils

,
mais
ils
sont
excellents
pour
la
santé.
Riches
en
vitamines,
en
protéines,
en
sucres
naturels,
en
bons
lipides,
en
sels
minéraux,
en
oligoéléments...
Ces
légumes
ont
souvent
des
formes

et
allures
originales
et
très
esthétiques.
Le
photographe
Marc
Dantan
nous
les
présente
mis
en
scène
comme
de
véritables
stars
du
potager.
Un
beau- livre
qui
donne
envie
de
vaincre
sa
timidité
et
d assouvir
sa
curiosité
en
osant
enfin
acheter
ces
légumes
bizarres
et
les
cuisiner.
Kathleen
Paccalet
nous

fait
découvrir
des
saveurs
et
des
parfums
inattendus
dans
ses
120
recettes
originales
toutes
dédiées
à
ces
fabuleux
légumes.

5 août 2002 . La brochure publiée l'an dernier « Légumes d'hier et d'aujourd'hui, des saveurs à redécouvrir » sera rééditée. La cellule parcs et jardins de la.

641.3 JEAN L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde . 641.3 PACC

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes.

19 sept. 2009 . Légumes oubliés d'hier à aujourd'hui. Ces légumes ont souvent des formes et allures originales et très esthétiques. Le photographe Marc.

7 févr. 2012 . Ce n'est que récemment que ce légume dit oublié est revenu avec succès hanter les assiettes et ravir les palais de sa saveur douce et sucrée.

Je chouchoute les légumes oubliés, nous avons selectionnez les meilleures recettes de cuisine d'Internet Je . Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui. note 3.8

Hier cultivés, aujourd'hui oubliés. le panais, le potimarron, la courge Butternut et . Cet hiver, Jardin BiO' remet ces légumes "oubliés" au goût du jour avec des.

il y a 5 jours . . cuisine à la Bonne Auberge à Delémont, concoctent aujourd'hui une entrecôte de sanglier saisie, lentilles deux façons et légumes oubliés.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui Calendrier 2013 - Des conseils pour mieux les connaître et 12 recettes détachables pour les goûter (Broché).

12 avr. 2010 . Aujourd'hui, près de 80 % des légumes cultivés il y a 50 ans ont disparu.

Toutefois, grâce à plusieurs associations comme Kokopelli, de.

3 déc. 2016 . Accueil » Toulouse, d'hier à aujourd'hui (18) . Chez lui, il n'y avait pas de fleurs dans les plats ni de ces « légumes oubliés » qui sont sur.

Conditions de réussite de la commercialisation des légumes oubliés . soit une espèce légumière qui aujourd'hui est encore cultivée de manière très ... In : Actes du Symposium la diversité des plantes légumières, hier, aujourd'hui et demain.

17 janv. 2015 . Le salsifis noir ou scorsonère, un légume oublié . de salsifis et nous évoquerons ici la sorte, la plus répandue aujourd'hui : le scorsonère.

6 août 2012 . A moins de 30min de Bordeaux, l'un des plus importants potagers français permet de découvrir des légumes malheureusement oubliés, dans.

Lisez le résumé du livre Legumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui de Kathleen Paccalet - Yves Paccalet. Retrouvez toute l'actualité sur la sortie de son livre.

21 févr. 2009 . Oh figure-toi, j'en ai vu hier chez mon primeur (du VRAI, entier ! . svernoux wrote: Et sinon j'ai acheté du chou rave aujourd'hui, on va essayer.

Découvrez et achetez Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 . - Kathleen Paccalet, Yves Paccalet - Éd. France loisirs sur www.librairiesaintpierre.fr.

9 avr. 2017 . . par les élèves : jeux d'hier et d'aujourd'hui, quizz musical, cuisine autour des légumes oubliés, céramique, atelier nouvelles technologies.

2 janv. 2010 . Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui 125 recettes sont dédiées à des légumes «oubliés»: rutabaga, topinambour, navet, carotte pourpre.

Le rutabaga, le topinambour, le crosne, le chou-rave, le panais, mais aussi la carotte pourpre, la pomme de terre vitelotte, la betterave crapaudine, les poirées,.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui. Contact · Mentions Légales · Plan du site. | réalisation : DG2P.com | design : Pixartimages.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes. Photographies de Marc Dantan.

Première parution en 2009. Nouvelle édition en 2013. Collection D'hier.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui, avec Kathleen Paccalet (photographies de Marc Dantan), Hoëbeke, 2009. Sénégal, Sine-Saloum, la forêt de l'océan.

17 janv. 2010 . Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui Le rutabaga, le topinambour, le crosne, le chou-rave, le panais, mais aussi la carotte pourpre,.

6 mai 2014 . Rentrer le soir épuisé mais aller voir ses légumes avant de franchir sa porte. Cet été 2017 est décidément pourri, aujourd'hui comme hier nul.

11 oct. 2010 . L'idée n'est pas de moi, mais cette recette viens d'un fabuleux livre : Légumes oubliées d'hier et d'aujourd'hui. 9782842303600.jpg.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes[Texte imprimé] / Kathleen & Yves Paccalet ; photographies Marc Dantan ; stylisme et préparation des.

26 janv. 2015 . 1 Vitamine C : une pomme hier = 100 pommes aujourd'hui . Si le brocoli figure sur la liste de ces légumes que vous ne consentez à avaler . mûrs, produits de manière non intensive et partir à la chasse aux variétés oubliées.

20 juil. 2012 . Un légume-racine trop peu connu: L'oca du Pérou Voici encore un légume . hier chez mon marchand BIO je vais donc le cuisiner aujourd'hui,.

21 oct. 2010 . Tag Archives: légumes oubliés . Je ne poste pas assez souvent pour cause de thèse, mais aujourd'hui je vous offre un menu complet que vous pourrez tester . Mais hier il faisait beau, j'avais une envie d'apéro, de terrasse,.

24 août 2013 . Acheter nos légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui de Yves Paccalet. Toute l'actualité, les nouveautés littéraires en Flore Et Composition.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui » Pour 6 personnes. Préparation et cuisson : 35

minutes Ingrédients 1 botte de bettes (feuilles) 2 poireaux 1 pomme de.

24 août 2013 . Réservez votre livre parmi plus d'1 million de titres : romans, jeunesse, BD, manga, scolaire, bestseller, polars beaux-arts, sciences humaines.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et leurs recettes : Et 125 recettes de Paccalet, Yves, Paccalet, Kathleen et un grand choix de livres semblables.

21 août 2013 . Présentation du calendrier 2014 des légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui, prix du calendrier et sites de vente en ligne.

Fnac : Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et leurs recettes, Yves Paccalet, Kathleen Paccalet, Hoebeke". Livraison chez vous ou en magasin et - 5% sur.

Découvertes horticoles, plantes rares et oubliées, dernière obtentions, . Plusieurs animations autour des légumes rares et oubliés, spécialité du jardin potager.

18 févr. 2011 . Quiz Légumes oubliés : Trouvez ces légumes d'hier et d'aujourd'hui. - Q1: Bianca est une variété de. Courgette, Aubergine, Carotte,.

Par Bérangère Abraham. livre cuisine légumes oubliés. Cuisine d'aujourd'hui avec des légumes d'antan! .. Tomates d'hier et d'aujourd'hui de Louis-Albert de.

10 déc. 2012 . Je n'ai pas de secret pour vous, voici comme promis la recette qui m'a fait gagner ce concours ! N'oubliez pas, plein d'amour et d'attention pour.

Nos Légumes Oubliés D'hier Et D'aujourd'hui. Yves Paccalet. Livre en français. 1 2 3 4 5. 28,50 €. Expédié habituellement sous 8 jours. ISBN: 9782842304935.

26 nov. 2012 . Aujourd'hui, voici la deuxième. Je partage avec vous ma recette de poulet aux épices, au miel et à l'orange : une association à tomber!

30 sept. 2017 . Le programme de la fête des légumes oubliés, organisée par Terres vivantes . Un regard croisé entre la jeunesse d'hier et celle d'aujourd'hui.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui (Réf : 9782842303600). Des goûts délicats, des arômes, des délices que nos ancêtres ont connus et dont nous nous.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes / Kathleen & Yves . Recettes à base de légumes oubliés ou méconnus (rutabaga, topinambour,.

Bernard Laffond, fondateur de la société Oh Légumes oubliés (Sadirac), jardins touristiques, conserverie, conservatoire du patrimoine alimentaire traditionnel a.

Les légumes oubliés sont, de par leur nature, extrêmement riches en fibres, vitamines . «Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes», de Kathleen.

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui. Agrandir. Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui. KATHLEEN PACCALET YVES PACCALET.

26 déc. 2016 . Les « légumes oubliés » ne sont pas forcément ceux du début du XXème . Et des herbes aromatiques encore utilisées aujourd'hui comme la.

Le rutabaga, le topinambour, le crosne, le chou-rave, le panais, mais aussi la carotte pourpre, la pomme de terre vitelotte, la betterave crapaudine, le navet.

11 janv. 2011 . Et bien en voilà une bonne idée cette année en cadeau que de vous faire offrir ou d'offrir le livre « Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui » et.

11 mai 2015 . Ces deux légumes sont légèrement différents. .. Dans Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes, Kathleen et Yves Paccalet,.

A Bon Entendeur, 22.09.2009, 20h05. [{{ currentMetadata.title }}]. [{{ views }}]Nombre de vidéos vues: Sauvegarder (HQ). Ajouter à la playlist. 1. Quoi partager?

Saveurs et détente d'hier et d'aujourd'hui 30/06/2014 19/07/2017 Visitez un . de la Bourgade et du potager biologique de légumes oubliés le Pré Gourmand

Nos légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui : Et 125 recettes. Nos légumes oubliés d'hier et d'.. Le grand roman des hommes par Paccalet. Le grand roman des.

Le système D d'hier pour la survie d'aujourd'hui . Assoupis et gavés par des décennies de

facilité, nous les avons simplement oubliées. . soldats; Les légumes prioritaires; Les légumes non-prioritaires; Les légumes facultatifs; Et les fruits?

Yves Paccalet est un écrivain, philosophe, journaliste et naturaliste français, né le 15 novembre .. Grand Roman de la vie, JC Lattès, 2009; Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui, avec Kathleen Paccalet (photographies de Marc Dantan),.

9 janv. 2017 . Le potage, c'est beaucoup plus que des légumes et de l'eau. . (2) Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui de Kathleen & Yves Paccalet.

. sont autant d'enjeux pour ceux qui gèrent, décident, inventent et dessinent la ville d'aujourd'hui. . Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes.

22 févr. 2015 . Les fruits et légumes d'aujourd'hui sont beaucoup moins nutritifs qu'il y . à 21, une pêche à 26 et le brocoli contient 4 fois moins de fer qu'hier.

Betterave potagère, navet, carotte, chou Romanesco, chou-rave, courgette, bette à carde ou poirée, aubergine, tomate, pomme de terre, cardon, cerfeuil.

Hier, vous avez eu le droit à l'entrée... Aujourd'hui, nous avançons un peu plus dans le repas... Pour accompagner notre plat principal, nous avons fait de.

Oh ! Légumes oubliés propose des espèces et des variétés de légumes et de . Une Fête des fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui est organisée tous les ans.

. légumes d'ici et d'ailleurs, d'hier et d'aujourd'hui, venez découvrir, toucher, gratter, expérimenter, . Ex : Les légumes oubliés : « Le sol comment ça marche ?

15 déc. 2009 . Hier, il a même neigé !!! Elle n'a pas tenu d'accord, mais il a neigé et il fait froid !!! Alors, aujourd'hui, pour nous réchauffer le corps, je vous propose une . aux légumes d'hiver oubliés (c'est marrant, ma soupe est blanche et.

Titre(s) : Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes [Texte imprimé] / Kathleen & Yves Paccalet ; photos, Marc Dantan ; stylisme et préparation des.

20 sept. 2011 . Dans le cadre de ses animations, la médiathèque démarre sa nouvelle saison aujourd'hui mardi par une exposition sur les légumes d'hier et.

Schiltigheim - Halles du SciltPremières courses Hier matin, au centre de Schiltigheim, les ..

05:00 Dorlisheim - Réunion PubliqueAujourd'hui et demain .. region des trois pays -

ConsommationLe bon goût des légumes oubliés Ils avaient.

23 déc. 2014 . Laurent Pourcel légumes d'hier, mais recettes d'aujourd'hui ces légumes un temps oublié, reviennent habiller les plats d'aujourd'hui...

Légumes d'hier et d'aujourd'hui complémentaires pour le plaisir de tous ! . Légumes oubliés, des goûts à retrouver. Le panais, cousin de la carotte, fait partie.

. il mêle aujourd'hui harmonieusement fleurs, fruits et légumes rares ou oubliés . Accueil du portail › FETE-GASTRONOMIE › Légumes d'hier et d'aujourd'hui.

Place des légumes et des jardins dans le piémont pyrénéen de l'Antiquité jusqu'au début du . Enfant d'hier ou d'aujourd'hui, nous aimons tous nous installer.

Noté 4.6/5. Retrouvez Légumes Oubliés d'Hier et d'Aujourd'hui et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion.

il y a 17 heures . Ils, ce sont ces légumes (panais, rutabagas, radis noirs, etc.) que l'on disait il y a quelque temps encore oubliés. Aujourd'hui, à l'heure où ils se.

Vos avis (0) Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes Yves Paccalet Kathleen Paccalet. Se connecter pour commenter Donnez votre avis.

25 oct. 2009 . Dans la collection D'hier et d'aujourd'hui, voici les carottes jaunes du Doubs, le navet du Pardailhan, la courge spaghetti d'Ile-de-France,.

<https://www.librairieforumdulivre.fr/11723881-une-bretagne-des-legendes-yves-paccalet-editions-ouest-france>

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes . Recettes à base de légumes oubliés ou méconnus (rutabaga, topinambour, chou-rave,

panais, carotte.

31 juil. 2008 . Le livre Soupes d'hier et d'aujourd'hui propose une série de recettes de soupes de légumes notamment. Toujours délicieuses, les soupes sont.

Découvrez Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et leurs recettes - Et 125 recettes le livre de Yves Paccalet sur decitre.fr - 3ème libraire sur Internet avec 1.

750g vous propose la recette "Composition végétale de légumes biologiques d'hier et d'aujourd'hui" publiée par AAPrA.

29 nov. 2013 . Ce matin des magnifiques légumes oubliés entre autres dans mon magasin Auchan Cergy, alors j'ai décidé de concocter une petite recette de.

4 août - Fête des fruits et des légumes d'hier et d'aujourd'hui : 14h30 - 18h . green zebra... voilà ce que vous découvrirez dans ce potager de légumes oubliés.

Recettes à base de légumes oubliés ou méconnus (rutabaga, topinambour, chou-rave, panais, carotte pourpre, etc.).

Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et leurs recettes, Yves Paccalet, Kathleen Paccalet, Hoebeke. Des milliers de livres avec la livraison chez vous en 1 jour.

Acceptez l'invitation à ce merveilleux voyage, mélange de recettes savoureuses, de pensées d'hier et d'aujourd'hui, d'informations sur les plantes et de conseils.

La pomme de terre vitelotte, la betterave crapaudine, les poirées, le navet boule d'or, le cerfeuil tubéreux... Il est temps de remettre la main (et surtout le pa.

Antoineonline.com : Legumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui (9782842303600) : : Livres.

29 janv. 2016 . Les légumes dits anciens ont été un peu oubliés car ils ne peuvent être . Mais aujourd'hui ces légumes rares et précieux sont de retour !

Réalisation du calendrier 2013 Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui, d'après le livre Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui de kathleene et Yves Paccalet,.

Achetez Légumes Oubliés D'hier Et D'aujourd'hui Et 125 Recettes de Kathleen Paccalet au meilleur prix sur PriceMinister - Rakuten. Profitez de l'Achat-Vente.

6 sept. 2012 . Découvrez et achetez Calendrier Légumes oubliés 2013 - Kathleen . Plantes médicinales d'hier et d'aujourd'hui, d'hier et d'aujourd'hui.

Hier populaires, les légumes oubliés sont remis au goût du jour dans nos jardins et sont présents sur nos marchés. Panais, topinambour, crosnes? Osez des.

17 juil. 2017 . Les légumes dit "oubliés" le sont de moins en moins. . Secteur Hôtellerie - Restauration - Tourisme > Légumes d'hier et d'aujourd'hui.

La racine constitue le légume appelé panais. . en France à partir de la fin du XIXème siècle par la pomme de terre et fait aujourd'hui partie des légumes "oubliés". . Livre : Légumes d'hier et d'aujourd'hui, Arvy M.-P., Gallouin F. (2007).

28 janv. 2015 . Vitamine C : une pomme hier = 100 pommes aujourd'hui . Si le brocoli figure sur la liste de ces légumes que vous ne consentez à avaler . mûrs, produits de manière non intensive et partir à la chasse aux variétés oubliées.

Noté 3.0/5. Retrouvez Légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion.

Le goût des choses anciennes aurait-il un parfum d'authenticité ? Dans la grande vague du retour au jardinage, poussée par une nécessaire prise de.

11 Jan 2016 - 8 min - Uploaded by La Quotidienne10 légumes à faire repousser à l'infini chez soi ! - Duration: 7:09. InformAction : Les Casse-Têtes .

Légumes d'hier, saveurs d'aujourd'hui ! Les légumes anciens connaissent un réel succès ces dernières années. Autrefois méprisés et parfois même oubliés,.

. Emmanuel d'Hennezel, Légumes d'hier et d'aujourd'hui : gestes et saveurs à . La Dernière heure : "Les légumes oubliés" in La DH – 4 juillet 2001.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------