

2008

OPEN TO THE WORLD



가래떡 (떡국, 떡볶이)

양지

갈비

떡

족발

대퇴

장육

홍차

부두

짜장 (짜장면, 짜장수)

생선

부리치버섯

아미노산

사탕수수

사과

떡

떡볶이

시금치 (김치)

고미

당근

고구마

와인비즈

황새

떡볶이

무

성물, 누르지, 양쪽, 주리

주
2

대 (시주, 양쪽, 참편)



엄마의 다짐

아가야!

엄마도 너를 위해
지구를 살려야만 할란다.

물도, 공기도, 대지도,
엄마도
꼭 살려야만 할란다.

91년 성탄절

임신년 새해에

Mother's Promise

My child!

Mother wants to save
the earth for you.

The water, the air, the land—
They must be saved for you.

Wishing you a joyous Christmas
and a blessed New Year!

PARK, YOUNG-SOOK
MEMBER
NATIONAL ASSEMBLY R.O.K.
DEMOCRATIC PARTY
REP.
GREEN-HOTLINE

2008년 2월 2일(土) ~ 2월 7일(木) 설날 연휴

가장들(장흥읍, 그리스도회마을, 안재리, 뽕나무리 2리교 두리)과
함께 일본에서 돌아온 최씨 대령(3년 지린) 여행하러

12-50

인천공항 → U고양공항 (대한항공 757 편)

$$u_{20K} \text{ 공칭} \rightarrow u_{20K} \text{ 명} \quad (D_{1101} E_{122}) \quad 3$$
$$4\text{H}_2\text{O} + \text{O}_2 \rightarrow \text{H}_2\text{O}_2 \text{ (순수한)}$$

3:00 PM Ritz Tower Hotel 318²/₃

2 in 3 9:00 AM $\frac{2}{3}^{100}$

$$a_1^2 a_2^2 \dots a_n^2$$

清水寺，一銀閣寺(2年)

2015년 12월 15일

27242

金園寺 龍安寺 (Rock garden)

11574000 4720 9720 40 720

2인5일

1991년 <NH1> 2 高山에 100 장로

7월 14일 114으로 〈종교개혁〉을 받다

2008-2-8 日

2008.2.8 日 私の仕事日記

2008-2-11
9:00 AM 2116 (23m 44113 44101 32 $\frac{1}{2}$ 21)

물론, $\frac{1}{2} \frac{d}{dt} \int_{\mathbb{R}^n} |u|^2 dx = 0$ 이므로 $\int_{\mathbb{R}^n} |u|^2 dx$ 는 일정하다.

10.51.011-3/24

100%일일히 빛나기

2009-2-12

651071 2156

6510110110
134 2:00 PM 012422 11562 055 10:20 1120232W

매일 아침 7시 30분 기상

02-6pk-5P33

24시 02-2281-1814

OBS

2008-2-18 2월 18일

3월 18일

3월 18일 33.631.619

10.000.000

2.861.572

3월 18일 33.922.950

2,138,428

2월 15일

3월 18일 7.549.067

2-11

3월 18일 9,981.916

3월 18일
-9,032.485

17,530,983

2-15일

3월 18일 207132 이월 319442 3월 18일

이월 319442

3월 18일

3월 18일 3월 18일, 3월 18일, 3월 18일

3월 18일, 3월 18일

3월 18일 3월 18일, 3월 18일, 3월 18일

3월 18일, 3월 18일,

3월 18일

3월 18일 3월 18일, 3월 18일, 3월 18일,



재료

닭다리 8개, 당면 150g 감자, 청양고추 각 2개씩
 양파, 홍고추 미로고추 각 1개씩 양배추 당근 $\frac{1}{4}$ 개
 대파 $\frac{1}{2}$ 송이를 소금 1T 미린양념 대파마늘 $\frac{1}{2}$ T씩
 바리케이드양념 (청주 2T 소금 1T 후추 말린 큰마리 $\frac{1}{2}$ T씩)
 국수 (물 $\frac{1}{2}$! 튀김, 등불리 100g 대파 30cm 1장 대파 1대
 마늘 5송이 미로고추 2개 양파 $\frac{1}{2}$ 개 무 2개)
 조식양념 (진간장 6T 가쓰오다시 맛술 3T씩 화이트와인, 달걀 2T
 미린마늘 1T 미로고추 3개 후추가루 약간)

- ① 닭다리 바리케이드양념에 30분간 재빨
- ② Pan에 중불로 노릇 노릇 굽는다
- ③ 냄비에 분량의 국수 재료 넣고 20분간 끓인다
- ④ 감자 4등분은 슬라이스한다. 채소들은 잘라 썰어준다
 청양고추 어슷 썰기, 당면 물에 불린다
- ⑤ Pan에 참기름 넣고 미린마늘, 생강, 미로고추 넣어 맛살 볶기
 닭, 채소들을 넣고 5분정도 볶는다
- ⑥ ③의 국수재 조식양념 재료를 잘 섞어 ⑤의 Pan에 붓고
 자작하게 끓인다.
- ⑦ 닭다리 채소에 양념이 다수 배후 당면, 양파, 양배추, 청양고추
 홍고추 대파를 넣어 양념이 잘 배워 버려 조리한다.

총리서장:

549 400g (30mL 36%) $\frac{1}{2}$ 7g, $\frac{1}{2}$ 1C 알콜 10mL

부림의 동지

수소재료를 양의 $\frac{1}{2}$ 개 프로톤 $\frac{1}{2}$ 리튬을 1T 수소화물 $\frac{1}{2}$ C
구체적으로 수소 주 주, 수소 주 양으로

과학기술이 사회를 바꾸고, 인류를 발전시키는

반복기

- ① $\frac{1}{2}C$ 의 물 1C를 넣은 찜틀에 두 녹말가루의 양분이
가라앉도록 저어준다
- ② 새우와 참깨를 섞고 물기를 빼낸다
- ③ 새우에 녹말가루 양분을 넣고 잘 섞은 후 찜틀을 넣어서 익혀준다.
잘 익혀주면 너무 끓이면 휘핑크림이 걸러져서기 때문에
끓이지 않게 익혀주어야 한다.
- ④ 휘핑크림이 약 180도 정도 되면 새우를 넣고 익혀주도록
두면 된다.
- ⑤ 양파와 호박은 잘게 다진 후 준비한 대용기에 소스를
반죽한 다음에 상큼하게
- ⑥ Pan에 식용유를 두르고 양파, 호박, 다진 새우를 넣어 볶는다
- ⑦ 양파와 호박을 다진 후 소스와 휘핑크림을 넣어 끓인다.
- ⑧ 녹말 후박으로 잘라고 새우를 소스에 넣어 익혀준다.

간단기 100g, 흰쌀

OBS

백수대:

고추장 2g 돼지고기 100g 120g

장어 마늘, 들깨를 50g 40g 무화과 120g 30g

양파, 계란 140, 감마 40 피, 쌀 10.

소매: 100g 100g 1/4 1/2 1/2 1/2
 향신료 (배추김치, 두부, 김치, 양파, 당근)
 돼지고기, 닭, 생강, 후추, 소금, 깨소금

① 닭고기를 밑간한 후 소금으로 매운맛이 있게 $\frac{1}{2}$ 로 삶아준다
 돼지고기

두부, 김치(배추김치) 생강, 마늘, 소금, 양파, 당근, 리프의 소금 $\frac{1}{2}$ 양념
 김치, 김치, 물이 많기 때문에 소금과 양파를 $\frac{1}{2}$ 로 해야 한다

안동시립.

도장^상 2개 2개 6개 1개 2개 2개

청양^상 8개 비록^상 10개 비록^상 2개 2개

장^상 200g 2개 2개 비록^상 8C 양배^상 200g

비록^상 4C 진감^상 8T 비록^상 6T 비록^상 6T

비록^상 4T 비록^상 6T 비록^상 2T

비록^상 2T 비록^상 3T

후원금 250 만 원

2009-1-20 30th

3/10/18 (Sat 5C 205/100 1C)

[한글]
 동화책
 - 영혼의 구이

9월 14일
9월 15일
9월 16일

다들 물어, 시녀가, 취, 불꽃등 (6개)

영양분 Galad (양분, 철, 칼슘) 등 함유

OF 19 7/22

생각, 느낌, 상상, 평론, wine 향수를

리얼 타임으로, 수화, 음성, 텍스트, 영상

32700 in ice cream

Coffee & Tea

154

22

① 北

244

Figure 1

 $\frac{3}{2}$

८५

⑤

50	
----	--

6

	$\frac{3}{5}$
	2.2

90

54

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
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

92

3

		2	2
--	--	---	---

3	
---	--

0

五、

--	--

	15
--	----

1	2
3	4

사육재채물

사육상 300g 당근 1/2개 양파 1/4 피망 1/4 대파 1대
 쌀 3조각 부로리후 1개 생강 1톨 후추 1스푼
 호박은 케첩 3T 설탕 1T 참기름, 후지김치

사육양념: 계란 1/2개 농말가루 5T 식유 1T 생강즙 1t

- ① 사육상을 내장을 제거하고 불량의 향유와 생강즙, 계란 농말가루를 넣고 고루 구들러 잡다 재어준다.
- ② 피, 쌀, 생강을 잘게 다져서 부어주고 부로리후 당근, 양파, 피망은 가로세로 1cm 길이로 예쁘게 썰고
- ③ 160°C의 기름에 팔도하는 사육을 넣어 비스듬히 튀긴다.
- ④ 맛구이인 panini 기름을 우르고 피, 쌀, 생강, 부로리후를 넣고 튀긴다, 향이 우러나면 호박은 케첩, 설탕, 후추를 부어 끓이거나 당근, 양파, 피망을 넣고 조리다.
- ⑤ 국물이 걸쭉해지면 튀긴 사육을 넣고 버무리듯이 섞고 마지막에 참기름으로 맛을 낸다.

양동이
양동이
스프링

양동이 스프링

재료를 (4인분)

양동이 버섯 15개, 계란 200g, 리진양파 2T

참깨 계란 2개, 튀김 기름 4T, 배합가루 3T

튀김기름 1T 소금, 후추 약간씩

- ① 양동이 버섯 깨끗이 씻은후 기름기빼고 제거해 준비한다
- ② 참깨 계란, 튀김, 양동이 기름은 각각 잘게 다져 준비한다
- ③ 2곳에 ②의 재료를 리진양파, 계란, 참깨를 넣어 잘 버무린후 소금 후추로 간한다
- ④ ①의 튀김 기름기빼고 ③의 소금 소금이 많으면 위에 배합가루와 튀김기름을 조금씩 뿌린다
- ⑤ ④를 180°C로 예열된 팬에 7-8분간 구워낸다

두부 돼지고기 돈코츠

두부 1모, 돼지고기 400g, 멸치 50g, 소금 후추 양파 1개
식용유

돈코츠 소스 : 양파 1개, 셀러리 1/2개, 호박 2개, 다진마늘 1T
다진 파프리카 10g, 호박 케첩 5T, 우스터 소스 2T, 핫소스 1T
Red Wine 1개, 흑설탕 1T

- ① 두부는 1.5cm 두께로 잘라내어 소금 후추로 밑간을 한다
- ② 돼지고기는 등살로 1cm 두께로 썰고 앞뒤로 소금 후추를
살짝 뿌려 소금 후추를 밑간한다 10분간 둔다
- ③ 돼지고기와 멸치로 만든 국물은 멸치국물 10분간 끓인다
뜨거워 Pan에 식용유를 두르고 조리한다
- ④ 소스를 만든다. 양파, 셀러리는 굵게 다진다.
호박은 1cm 정육을 썰고 소금 후추로 밑간한다
- ⑤ Pan에 기름을 두르고 다진마늘, 양파, 셀러리를 볶는다.
여기에 호박, 파프리카를 넣고 볶아 볶아진 호박 케첩
우스터 소스, 핫소스, Red Wine, 흑설탕을 넣고 끓인다
- ⑥ 소스가 끓으면 조리된 두부와 고기를 넣고 약한 불에서
국물이 끓어오를 때까지 10분간 조리한다

두부 맛탕

두부 1모, 녹말 $\frac{1}{2}$ 컵, 튀김기름, 식염수 $\frac{1}{2}$ 컵, 물엿 $\frac{1}{4}$ T, 물 1T
 검은깨, 소금 약간

- ① 두부는 2cm 크기로 썬 뒤 튀김기름에 넣어 소금으로 밑간을 해준다.
- ② 두부에 녹말을 골고루 묻혀 예열의 기름을 넣어내고 튀김기름에 두부 튀긴다. 처음 튀길때는 2주로 170°C 기름이 끓어 오르면 '치익' 소리가 잦아들면 바로 쫄면으로 훌훌 털어 모양을 잡는다. 기름이 끓으면 3주로 180°C로 올리면 종이 기름에 살짝 튀겨 기름을 적당히 빼고 180°C 고온의 기름에서 3주로 튀겨준다.
- ③ Panai 분량의 식염수, 물엿, 물을 넣고 약한 불에서 끓여주고 끓인다. 충분히 끓여질때까지 끓인후 슬기스럽게 더 보일수있도록 소금간을 해주어서 싱겁게 끓여준다. 튀긴 두부를 넣고 뒤집는다.
- ④ 접시에 기름을 적당히 둘러놓고 얇게 한두께로 얹는다.
- ⑤ 검은깨를 뿌려준다.

대하 잣줍 무침

새우(대하) 8마리, 오이 한개, 쪽은 100g
 소금 찰후추기름 양간식 식용유

잣줍: 잣기름 6T 새우살은 4T 소금 1t 찰기름 1t
 후추기름 약간

- ① 새우는 껍질채 꼬아꽃이 썰어 등²쪽의 내장을 꼬치로
 빼버린후, 소금을 뿌려 찰흙에 찌운다.
- ② ①이 익으면 머리를 대하의내고 껍질을 벗겨 깨끗하게
 씻어낸다.
- ③ 2이노 김이로 바글바글 후 두툼하게 어슷 썰기해
 소금에 절여낸 뒤 물을 꼭 짜낸다.
- ④ 쪽은은 반으로 길래 빗살 모양으로 썰어서 소금 후추기름으로
 간한후 식용유에 살짝 볶아 식혀준다.
- ⑤ 분량의 잣줍재료를 섞어 잣줍을 만든다.
- ⑥ 우육한 그릇에 새우와 오이, 쪽은을 넣고 ⑤의
 잣줍을 넣은 뒤 섞은후 상에 낸다.

순대 묶음:

재료 (42분)

순대 200g 찰싹떡 100g 양배추 100g 양파 1/2개

깨알 10알 굵은떡 2대 물고추 3개 붉은고추 1개

대파 1개 묶음양념 8+10T (49P 참조) 식용유, 참기름

(양념장: 참치소스 2T 간장 1T 설탕 1/2T 깨알고춧가루, 후추가루
생강즙 약간씩)

(2후라이, 간장, ~~물~~, ~~맛~~) 참기름

- ① 순대를 찰싹떡이 두께는 물에 살짝 데쳐 접합부로 꼬인다.
- ② 순대는 1cm 두께로 이쑤시개로 내장을 살짝 눌러 제거한다.
- ③ 양배추는 잘라 반대로 방향으로 4cm 길이 2cm 폭으로 썰고 양파는 굵게 썰기
- ④ 깨알은 양배추 크기에 같이 썰고 대파는 물고추, 홍고추도 이쑤시개로.
- ⑤ 큰접시에 참기름 Panon 기름을 두르고 양배추와 양파를 튀기기 순대를 찰싹 떡과 물고추, 홍고추를 같이 튀기며 양념장을 넣어 튀기기.
- ⑥ 마지막에 깨알과 참기름을 넣고 살짝 튀기후 불에서 꺼내서 내린다.

Chicken Madras

Serve 4

1 T oil 450g (1 lb) Chicken Breast, cubed
1 onion, Sliced 2 T Hot Curry Powder
400g (14 oz) Tin chopped Tomatoes 1 T T Paste
1 T Lemon juice 1 Chicken Cube

Heat the oil in a frying pan and fry the chicken and onion for 5-6 minutes until browned.

Add the Hot Curry Powder and Cook for 1 minute.

Dissolve the stock cube in 50 ml boiling water and add to the pan with the remaining ingredients.

Bring to the boil, stirring. Cook for 15-20 minutes.

2009-4-19 to 5-07 PM



이해할수있음 11, 이해할수있음 11

$$u_B = \frac{1}{2} \frac{10^6}{h} (m \frac{1}{2} + 3e \frac{1}{2} + \frac{1}{2} c)$$

주이 (불교계, 신명왕, 정국왕의 생모) 양동이
선생 (피해) 주위

Salad (88%, 25%, 27%, 10%)

생물계 (생물, 생물계 ^{생물계} 생물, 생물)

김민 (가장 먼저)

2019.10.10

생김새, 부름, 기쁨 ^{mit} wine, 주스

우: 201, 202, ~~203~~ 204

심계수	136024	양동후
수제리	1 Pack	치기리
양동이	~~3 Pack~~ 2 Pack	개물
생구	20 개	동구
양동이	10 개	
태양	3 개	

양동

양동

1인 1회 2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

Bacon

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

Panor

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

2회 3회 4회 5회 6회 7회 8회 9회 10회 11회 12회

한글 100

한글 3T 한글 2T 한글 1T

한글 2T 한글 1T

한글 1/4 한글 2T (한글 2T)

한글 100

한글 100

한글 100

한글 100

한글 100

막 걸러 잔치

비비크루

OBS

삼계탕 두둑

두부 드레지

물냉면 우렘

꽃 밥 순대

반 대 (죽)

삼계탕

순대

조羹

순대

파 32

파 강 화로 생미역

고나리 조羹 (야채)

물 우렘 야채

양배추 김치

오이 오배기

소고기 순채 김치

물

막 걸러

양송이 김치

죽수죽 달걀

양송이 Salad

생야채 (생강)

104 후김치

고나리

비비크루

미역 (참치, 두부)

다 휘 김

비빔밥 두부

미역 김 30명

김밥 10명

시판 김치 10명

미역 김 20명

조羹 이병도

강냉이 김치 김치

양송이 김 이병도

미역 김 한복기

이병도 김 김

이병도 김 1

크라운 김

해물 김

이 병도

김밥 김

양송이 김

5월 21일

삼정산 3560원 + 5K 540원

북부 17000 x 4 = 68000

북부 2000 x 7 = 14000

북부 2000 x 7 = 14000

북부 2K

화 (반대편, 양면용, 5cm)

북부 (반대편, 양면용) 2cm

북부

북부 (반대편, 양면용, 5cm, 양면용, 5cm, 양면용, 5cm)

북부 (반대편, 양면용, 5cm, 양면용, 5cm)

북부 (

양면용 2cm (5cm)

북부 3074 (양, 양, 양, 양, 양, 양, 양, 양)

북부 400원

북부 (양면용, 5cm)

북부 1cm

북부 2074

북부

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

북부 2074

상대방의 마음 (백김치 배추, 새우젓)

동반 (상추, 미나리, 콩나물, 새우젓, 새우젓) ^{상도이} _{당근}

두부 두부찌기 (김치, 콩나물)

매운맛 (고추, 채소, 양념장)

변재떡 (노무, 김치, 미나리, 된, 무등)

상도이 무림

노무 (상추, 미나리, 김치, 된, 콩나물)

김치의 맛 (매운맛, 콩나물)

떡 찌기 ^{노무, 콩나물}

김치 (노무, 양념장, 콩나물, 고추, 채소)

당근, 콩, 미나리, 무등

상 (김치, 콩나물, 김치)

떡 (김치, 콩나물, 양념)

떡 (상추, 콩나물, 양념)

떡 (상추, 콩나물) ^{이름}

상도이
이름

24(가)
저항, 동력, 장력기

양배양기
양배양기

25(가)

26(가) 양배양기 (양배양기 등) 양배양기

27(가) 양배양기 (양배양기, 양배양기)

저항, 동력, 장력기, 양배양기

양배양기, 양배양기

28(가): 양배양기, 양배양기

양배양기

양배양기, 양배양기, 양배양기

양배양기 (양배양기, 양배양기)

안주: [삼겹살 두툼
 통반
 순대
 우유두유찌
 우
 밀대찌 (흰쌀, 고추 통대찌, 해물찌)
 9집이서 공생이 무림]

생야래 (삼겹, 통반, 순대, 감근, 고추찌)
 다들찌, 생야래, 생야래

밥: [김치찌개 두방방
 김치 찜
 닭찌기]

김치: [후지김치
 병김치
 양배추김치
 순대 찜]

떡: [사과떡
 꿀떡
 찰떡
 떡볶이]

생선: [수육
 찜
 찜]

주요시 5074

부엌찌 5074

물찌

비빔

수저

이날 24일 20일

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희 김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희

김영희 (김영희)

A222 (이수민)

머리부터 발끝까지

전신에 걸쳐 (주변에서 오는)

26일(日)

입산의견, 순회수술하기, 전정수술하기

27일(火)

오전 9시 30분 장수검진, 2주검진
 오후 1시 30분, 평양이려수술하기
 뒤 미산

입산
 여수
 미산
 평양

28일(수)

오전 9시 수문광복기
 병내리 전정수술하기
 뒤 전정수술하기

입산

여수검진

200x10 → 5월
8K → 4K

2010. 7. 28 (T) 50117

전날기 1/2

OBS

안주
[삼겹살 (삼겹살, 동아, 무순김치) 200x6 → 32
순대 (순대, {453}) 어내기
백미김 (백미, 녹두, 된 고비 김치, 1도) 4C
이물김 (조갯살, 홍합, 조갯이 조갯) 2C
묵 (양념장, 채소 2이) 2개
과배이 무침 (과배이, 2이, 무, 미나리 깨알
두부 드루치기 (두부, 양념장, 김치 4) 2
튀김 (감로볶음, 튀김가루) 생약 (생약)

김치
[백김치 김치 (백김치)
양배추김치 (양배추, 파, 양파, 생강, 식용) 2
소이소배기 (무, 김치)

밥
[김치밥 (김치, 김치) 밥 5C
김치밥 (김치, 국, 된, 양파, 김치 - 양념)

국
[시루국
양파
한도
국
국

떡
[수박 274 → 174
참외 574

김치
[파
김치
coffee
25117

1/2/2/2/2	70,000
3/0/1	50,000
2/2/4	40,000
1/2/2/2/2	14,000
1/2/2/2/2	25,000
1/2/2/2/2	25,000
2/2/2	8,000
2/2/2/0/1	35,000
1/2/2/2/2	10,000
2/2	20,000
2/2/2/0/1	10,000
2/2/2	10,000

2/2/2 3/2

1/2/2/2 3/2

377,000

참자 10명

원지 246가리 → 1백가리 4C

안심 326가리

수부 2로

당면 300g 수부

편

비늘

김치

참새 2C

후

소금

참기름

깨소금

2023

2023

04562425의 1012를 알리니

OBS

04562425의 744525 (4.1~11.30 624525)

$200 \times 6 = 1200$ 번

이제다

2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010

2011

2012

2013

왜 여행객들은 아니?

이탈리아 여행객

태동과 향수 여행객

향수

향수 여행

향수 여행객

향수 여행객의 여행 패턴, 연구(연구) 결과

향수 여행객의 여행 패턴 (여행, 여행)

향수 여행객의 여행 패턴, 13개 도시 여행객

향수 여행객

향수 여행객의 여행 패턴의 여행객

향수 여행객의 여행

향수 여행객의 여행

향수 여행객의 여행

향수 여행객의 여행 패턴

향수

향수, 여행, 여행

향수

향수

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴, 100만 여행객이 Talent 여행

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴의 여행객

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

향수 여행객의 여행 패턴

200512 2024를 20

200612 2025를 20

가장다(화) 2025를 2024

가장다(화) 2025를 2024

2025를 2024

2025를 2024

1025를 2024

수업시간을 2024

이제다

수업시간

수업시간

2025를 2024

2025를 2024

2025를 2024

2025를 2024 (2025를 2024)

2025를 2024

화동

300점권 (값어치상 각)

수출입신고서 - 수출입신고서 (수출입신고서)

수출입신고서 (수출입신고서) 수출입신고서 수출입신고서 수출입신고서
 가부품들 수출입신고서 수출입신고서 수출입신고서 수출입신고서
 (수출입신고서) 수출입신고서
 수출입신고서 (수출입신고서) 수출입신고서 수출입신고서
 수출입신고서 - 수출입신고서 수출입신고서

Renovation

수출입신고서 (수출입신고서)

수출입신고서 (304점) Fine place

수출입신고서

수출입신고서, 수출입신고서, 수출입신고서

수출입신고서

달리 이바다:

집의 2층

OBS

slow coffee 향수

이름은 (2013년 1월 1일) (2013년 1월 1일)

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

주요시점: 2013년, 2014년 50명 기준

2008-6-2

OBS 

활동지-수업지 및 관찰기록지 Project

기어코 케고르도 희망을 품어는 <천방>을 두고
<천만에 이르는 땅>이란 라애티.

삼천리는 희망과 꿈의 땅인 케고르 <삼천리>의 영향을
자임하는 이국이다.

삼천리는 인제, 제주, 해방을 향수짓는 사회구조는 날로
진보의 문을 열고 있다. 평등하고 아이들의 발달함을
있고 삼천리인 기어코 등장시킨다. 삼천리의 가장자리
사회와 여학생을 향하여 삼천리 사회를 삼천리로
만들고 있다. 천국은 사회인간을 이데올로기를 독점을
강화하고 모든 개혁을 통일하며, 지기들이 원하는 틀에
순응하도록 삼천리를 짓고 있다. 온국민이 사회개혁에 의해
이루어 복고 부흥 불만 및 인제와 제주 재학생의 손이기에
들어오고, 그들은 천국을 아함하며 모든것을 화해구지하는
이로 사회개혁의 고요한 복고에 비추어 국민 대개혁가
또는 삼천리인인 희망하는 삼천리에서 모든 불행함은 아니라
이로 다 나와서 삼천리로 돌아와 천국을 만들고 있다.

우리는 모두 삼천리 사람이라 할 수 있다. 그리고,
비삼천리인 아이들, 비삼천리인 삼천리인, 우리도 이제
이 삼천리 대영토에 합류한다. 삼천리 복고의 땅이다.
삼천리 땅 위에 삼천리인 삼천리인 해방한다.

이제 우리는 삼천리동으로 나아가. 그리고, 비삼천리인 삼천리,
그리고, 삼천리 삼천리인 삼천리.

합동기동은 대한 사회학 기원 개척

합동기동은 대상으로 대한 Pioneer 사회의 출범 거점 기능
사회학 공인 (책상, 원수) 회의실 공간 제공

주자권: 컴퓨터, 인쇄기 등

비용:

인대론,
간담회,
강연회,
음료 등

합동기동 (회의실 공간) 25만원

Open Hall - 책상과 원수
취급료 등 25만원
인대론 5만원
기타 5만원

프로젝트: 합동기동 동아시아 연구 Project

합동기동 재충전의 기회

동아시아의 희망인 재충전 → 공개적으로 연구

대상인물: 공인

- 인물 선정: ① 30~45세, 합동기동 3~5년
② 60세~110세 해외연구 경험한 사람
③ 귀국 후 학계에서 합동기동

1차년도 대상인 10대 희망인사 선정 기준

인물 선정: 대한 사회학 관련 활동 경험 (이력)

2010년 1월

대한 사회학 연구 심화 연구
대행 연구

대한 사회학 연구 희망인사 선정

09월:

09월:

$$100 \times 2 = 200 \text{원}$$

$$50 \times 12 = 600 \text{원}$$

$$50 \times 12 = 600 \text{원}$$

$$100 \times 12 = 1,200 \text{원} \quad ? \text{한기봉급}$$

$$2,600 \text{원}$$

2011. 11. 23 ~ 24

배우 (31.12.4.08) 동선 63110P-51-46471

2011. 11. 23 배우자

배우 10K x 5 = 90,000

부 5 x 5 x 4000 = 20,000

자 5 x 2000 = 10,000

한정 2 x 4500 = 9,000

부 5 x 2000 = 10,000

자 2 x 5000 = 10,000

대 1 4,000

양육 2K9 = 90,000

양육 32주 8,000

대 20,000

양육 2주 5,000

양육 2주 20,000 2주 20,000 2주 20,000

양육 12주

양육 32주 8,000

부 2주 3

부 4주

부 2주

양육 15주

양육 12주 7,200

양육 (배 6주 4)

양육 1주 3

양육 3

재원

동지비 5 x 4 20,000

자 5 x 2 10,000

한정 2 x 4500 9,000

대 10,000

자 2 x 5 10,000

대 1 4,000

2010년 3월 2일

11월 4일 2010-11-4

10K x 6 = 138,000 (전체 동해)

동해 631109-51-016471

마늘 2500 26500 (-5700)

생강 2000 x 2 4,000 + 5000 x 13 = 65,000

생강 5000 x 3 = 15,000

무 8,000 x 3 = 24,000

당귀 6,000 x 1 = 6,000

6,000 x 3 = 14,000

자두 4,000 x 2 = 8,000

당귀 2,000

감 4,000 x 4 = 16,000

2,000 x 5 = 10,000

마늘 6,000 x 1 = 6,000

생강 10,000

마늘 2,000

2K x 9000 = 18,000

18,000 2K 10,000 x 1 = 20,000

백김치 4통

배추 42통

무 524

생미 274

홍고추 15개

생강 3통 + 4통 1통

생강 1통

생강 1통

생강 1통?

2010129 X-mas cookie & Hunt Col OBS ©

2010.12.7~16

Refrigerate cookie (3/4인, 2/4인, Condensed Hunt) 8^{1/2}2^{1/2}

Peanut Butter Cookie 3^{1/2}2^{1/2}

Choco chip cookie 3^{1/2}2^{1/2}

And meal cookie 3^{1/2}2^{1/2}

망고이퍼 2^{1/2}

Hunt cake 8 Pan

Sugar cookie 2^{1/2}2^{1/2}

2011년 12월 14일 목요일

한글컴퓨터 (한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

OBS

한글컴퓨터 (한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

한글컴퓨터 (한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

한글컴퓨터 (한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

(한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

한글컴퓨터 (한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

한글컴퓨터 (한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

한글컴퓨터

(한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

한글컴퓨터

한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터

한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터

한글컴퓨터 (한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터)

한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터, 한글컴퓨터

한글컴퓨터 10K → 6K

한글컴퓨터 3 → 2

한글컴퓨터 32K → 2

한글컴퓨터 32K → 2

한글컴퓨터 2 → 1

한글컴퓨터 4K → 2

시작할 때부터

7/27/22

6/2/20

 $\frac{n}{2} \text{ cm}$

유리컵

1944, 1945, 1946

우물 무.도원지, 신곡지, 고신지, 구지지

기초

uz

249

2

5230인

기타사항 (구민, 주민, 노인, 장애인, 외국인, 청소년 등)

第 601 頁, 記, 已)

$$\frac{1}{2} \pi, \pi, \frac{3}{2} \pi$$

陈子

ՀՀ, 11/20/2017. ՇԿՆ

12/20/20

전식: 생강, 우유, 휘핑크림, nuts, ~~후식~~ 우유, 약과

후식: 라임: 104, 감, 파인애플, 키위

음료: coffee, Orange juice, 생수

2011년 12월 16일 (금) 6:00 아침
2011. 12. 16 (금) 6:00 아침

OBS

밥 (현미, 잡곡밥 (백미, 현미, 흑미, 콩 등))

채소 (무, 우거지, 고비, 취

국 (민태국: 녹두, 파, 김치, 쪽파, 무, 고비, 홍고추
국: 콩, 배추, 김치)

취김: (사우: 양파, 취김, 계란)

Spring Roll: 찹쌀, 양파, 채소, 달걀, 쪽파
취김?

국: 동태국: 삼겹살, 김치, 양파

국: 양파, 양파, 양파: 양파, 양파, 양파, 양파, 양파, 양파

Salad: (리본: 사과, 감, 오이, 양파, 파, 계란, 꿀, 건포도
버섯, 계란, 미운네즈)

생야채: 양파, 오이, 양파, 양파, 양파

장회: 부리, 파, 생야채, 홍고추

이름: 이름, 이름

김치: 백김치, 배추김치 등

떡: 떡, 떡, 떡

2010 추석

사태은행(하대현) 꽃집

이 전

쌀

유리

부지

홍부근

홍부근

김정희

메뚜기

이수민

고기

김복희

맛집

지은희

꽃집

유정현

꽃집

김정희

메뚜기

이정희

더덕

김정희

메뚜기

이정희

꽃집

박승진

꽃집

김정희

꽃집

노정희

꽃집

김정희

꽃집

이정희

꽃집

김정희

꽃집

김정희

꽃집

김정희

꽃집

김정희

꽃집

김정희

꽃집

김정희

꽃집

이정희

꽃집

2011 설

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

꽃집

0913 293 270 143C World News on 1

[illegible]

$\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$

유명인사 약 20여 명에 11명, 총 31명

Drama? 278 ni 272 olgoye hye, Myeoddyu.

30 May 1998

$$\frac{3}{4} \text{ km } \frac{4}{5} \text{ hr} : \text{m } \frac{5}{7} \text{ m } 1245 \text{ m } \text{m } \frac{12}{5} \text{ m } 1 \frac{3}{5}$$

2018. 7. 20. 14:44:00. Nepal 11/2/2018

Nepal १९७३ ३४१८ ३४१८ ३४१८ ३४१८

Maximal in $\mathbb{R}^n$ is $\frac{1}{\sqrt{n}}$