

КРОССВОРД ОТ XWORD.RU

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												

разговоров. 32. Compliment от продавца. 34. Кровать маленького человечка. 35. Крупная упаковочная мера. 36. Комедия с Челентано в главной роли. 38. Крестоцветное растение с большим корнем, употребляемым как пряная приправа. 39. В грамматике — второстепенный член предложения. 44. Дуга в украшении иконы. 47. Помощник сдутых колес. 48. Любимый кофе католических монахов. 49. Несуществующая часть организма, обладающая чутьем. 51. Резкая и беспощадная сатира. 53. Тварь с необычным хвостом. 55. Школа, где не только учатся, но и живут. 56. Отель с полным обслуживанием. 57. Петля на собачьем поводке. 58. Прибор для определения плотности электролита в аккумуляторе.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. «Вагон» в составе автопоезда. 2. Отдельная математическая величина из числа составляющих пропорцию или уравнение. 3. Колесо управления в рубке капитана. 4. Простейшее устройство для регулирования потока воздуха в канале. 5. Письмо, далекое от каллиграфии. 6. Врач, заглядывающий в душу. 7. Сложный орнамент из геометрических фигур или стилизованных листьев. 8. Зеленые листочки, покрывающие снизу соцветие-корзинку. 9. Первый всегда получается комом. 10. «Твой...», грозно пламенея, жестоким блеском озарил» (Пушкин). 17. Укрытие, в котором ревнивый муж надеется отыскать соперника. 20. Коня куют, а жаба... подставляет (половица). 21. «Северное сияние» мужского рода. 22. «Переписавшая любовь» певица. 23. Разногласия среди своих. 24. Попытка очернить доброе имя. 25. Часть старого телефона, которую сначала заменили кнопки, а затем сенсорный экран. 26. Альтернативная градусу мера угла. 27. Блюдо, пылающее в алкоголе. 28. Степной сорный злак, кормовая культура. 29. Ведущий свадебного торжества. 33. «Первый блин» Адама и Евы. 35. Портфель типа чемодана. 37. Удача по принципу «повезло». 40. Ощущение кислотности на языке. 41. Отход корабля от причала. 42. Процесс сближения товарищей.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 4. Стальной кружок на кожанке. 11. Азартная игра, которой увлекался герой романа Достоевского «Игрок». 12. Охотник с удочкой. 13. Сторона тетрадного листа. 14. Учреждение в городе Владимире, воспетое Михаилом Кругом. 15. Дворянский титул английского сэра. 16. «Царская сестрица» колокола на терри-

тории Московского Кремля. 18. Начало «Помпилиуса». 19. Пшеничный хлеб в форме замка с дужкой. 21. Годы горения на работе. 23. Чертежный инструмент для создания линий и рисунков тушью. 28. Большой плюс при приеме на работу. 30. Провод розетки, на котором присутствует напряжение. 31. Их «точат» любители долгих

43. Отдельное помещение для проштрафившихся заключенных. 45. Игра в прятки со своими носками. 46. Должность Щукина, мужа Элочки. 47. Курган рядом с выкопанной ямой. 50. Порция сена, уместающегося в руках. 52. Разряд офицеров на флоте. 54. Месяц, в котором увековечено имя жены бога Юпитера.

ПОГОДА

Санкт-Петербург

ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ОБЛАЧНО, В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ ДНЯ НЕБОЛЬШИЕ ОСАДКИ



днем: +2...+4 °C

ночью: 0...-2 °C

ветер: юго-западный, 4 — 7 м/с

давление: 755 мм рт. ст.

Будет расти

влажность: 80 — 90%

Медицинский тип погоды — дискомфортный. Геомагнитный фон — магнитная буря. Содержание кислорода в воздухе ниже нормы.

восход: 7.50

заход: 18.32

долгота дня: 10.42

Самое холодное 4 марта в Санкт-Петербурге было в 1892 году — температура воздуха тогда составила минус 28,1 градуса, абсолютный максимум (плюс 7,3 °C) зарегистрирован в 1959 году.

Лаборатория «Погода и человек», РГГМУ

КАЛЕНДАРЬ

4 МАРТА

- День милиции в Белоруссии.
- Макха Буча — день признательности Будде за его учение — в Таиланде.
- День святого Казимира в Литве.
- День памяти святых Архипа и Филимона (правосл.).

ОТВЕТЫ

НА КРОССВОРД

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Пшеница. 2. Член. 3. Ошенин. 4. Засохший. 5. Каракити. 6. Писатель. 7. Арабеска. 8. Обертка. 9. Вилы. 10. Светоч. 11. Лютневка. 12. Лютневка. 13. Спелуха. 14. Лютневка. 15. Баронет. 16. Пышка. 17. «На-утильс». 18. Калаш. 19. Стал. 20. Лютневка. 21. Пшеница. 22. Жемчуг. 23. Радуга. 24. Поклон. 25. Лютневка. 26. Радуга. 27. Фламбе. 28. Острец. 29. Тамара. 30. Флаза. 31. Лютневка. 32. Склад. 33. Кипа. 34. Лютневка. 35. Кипа. 36. «Блещ». 37. Лютневка. 38. Лютневка. 39. Лютневка. 40. Лютневка. 41. Лютневка. 42. Лютневка. 43. Лютневка. 44. Лютневка. 45. Лютневка. 46. Лютневка. 47. Лютневка. 48. Лютневка. 49. Лютневка. 50. Лютневка. 51. Лютневка. 52. Лютневка. 53. Лютневка. 54. Лютневка. 55. Лютневка. 56. Лютневка. 57. Лютневка. 58. Лютневка.

...И ОТ СЕБЯ ЛИЧНО

ОТ МИХАИЛА ТЕЛЕХОВА:

— Обжаренный кофе живет только два месяца... Молотый кофе вообще можно выбрасывать через 20 минут после вскрытия пачки... Выбросьте все ручные раритетные кофемолки, они убивают кофе... Пользоваться можно только современными электрокофемолками с градацией помола... Хороший кофе получается только в кофемашинах, но можно и в турке, но...

Это по радио бариста рассказывал о том, как правильно варить кофе. Передача бытовая, бариста разрешил взять турку. Далее рецепты.

Во всех случаях надо тщательно вымыть и высушить на огне турку.

Рецепт первый: в разогретую турку кладем ложку сахара, плавим его до янтарного цвета, наливаем воду, доводим до кипения, засыпаем кофе, доливаем еще воды...

Рецепт второй: насыпаем кофе, крутим турку и одновременно подогреваем чашку, ждем «шапочку», чтобы не «разорвал» ее, успеть снять турку с огня и поставить на холодную мокрую тряпку — и так четыре, а лучше восемь раз...

Рецепт третий: одну столовую ложку кофе мелкого помола заливаем водой, доводим до кипения, пену снимаем ложкой и кладем в чашку — и так три раза, сахар по вкусу...

Рецепт четвертый, рецепт пятый, рецепт шестой, рецепт седьмой, восьмой, девятый и до бесконечности. И это только один бариста. А еще у каждого другого бариста столько же раз по столько же.

Причем постулаты разнятся. Одни заваривают только в чашке, другие только в турке... У одних вода должна быть ледяной, у других комнатной температуры... Одни кладут сахар в турку, другие категорически только в чашку... Одни кладут соль, другие запрещают... Одни доливают воду, другие нет. Одни помешивают, другие вопиют, что нельзя.

Видеоурок по варке кофе в турке длится 30 минут! Господа, вспоминается малоизвестный фельетон Чехова, где тот тщательно описывает процедуру заваривания чая, а потом, подразумевая, что мир сошел с ума, взывает: просто насыпьте в чайник заварку и залейте кипятком — «И чай готов!»

Я давно подозревал, что ничего не меняется. Мир так же сходит с ума сейчас, как сходил при Чехове. А бариста... Они выступают по радио и ТВ, висят в Интернете, выигрывают национальные и мировые чемпионаты... А по мне — придумали, как им прожить и не работать. Изначально это ведь простой бармен. Наверное, кухарка не сможет управлять государством, но кофе она в любых условиях сварит за три минуты. Да что кухарка? Даже я сварю, еще не проснувшийся и ничего не соображающий, хоть в джезве, хоть в кастрюльке — какая охлажденная вода или нагретые чашки!