

КАЗАНСКИЙ МЕТРОПОЛИТЕН

**Казанский метрополитен** (тат. *Казан метрополитены*) стал первым метрополитеном в России, построенным после распада СССР, седьмым по счёту в стране.

В метрополитене все указатели написаны на трёх языках – *татарском*, *русском* и *английском*. Объявления в метро, как и во всём общественном транспорте, также дублируются на трёх языках.

|  |  |
| --- | --- |
| Описание | |
| **Дата открытия** | 27 августа 2005 г. |
| **Дневной пассажиропоток, тыс. человек** | 83,5 |
| **Количество линий** | 1 |
| **Количество станций** | 11 |
| **Длина, км** | 16,765 |
| Подвижной состав | |
| **Максимальное число вагонов в составе поезда** | 4 |
| **Средняя скорость, км/ч** | 43,7 |

923

МОСКОВСКО-ПЕТРОГРАДСКАЯ ЛИНИЯ

**Вторая линия *Петербургского метрополитена***, также известная как *Московско-Петроградская* (официальное название до 1993 г.) или *синяя линия*, соединяет через центр города южные и северные районы *Санкт-Петербурга* – от *Московского* района до северной части *Выборгского*.

Единственная в Петербургском метрополитене линия, обе конечные станции которой – наземные крытые.

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о линии | |
| **Открытие первого участка** | 29 апреля 1961 г. |
| **Длина, км** | 30,1 |
| **Количество станций** | 18 |
| **Время поездки, мин.** | 47 |
| **Среднесуточная перевозка пассажиров, тыс. человек/сутки** | 772,4 |
| Подвижной состав | |
| **Максимальное число вагонов в составе поезда** | 6 |
| **Тип** | «*Юбилейный*» |

924

СТАНЦИЯ САВЁЛОВСКАЯ

«**Савёловская**» – станция Московского метрополитена на *Большой кольцевой линии*. Связана пересадкой с одноимённой станцией на *Серпуховско-Тимирязевской линии*. Своё название получила по Савёловскому вокзалу. Расположена на границе *Савёловского* и *Бутырского* районов (САО и СВАО) под улицей Нижняя Масловка.

Станция оформлена в серой цветовой гамме. Отделка станции выполнена с использованием серого и белого ***мрамора***, а также серого и чёрного ***гранита***.

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о станции | |
| **Дата открытия** | 30 декабря 2018 г. |
| **Проектное название** | «Нижняя Масловка» |
| **Тип** | *Пилонная трёхсводчатая* глубокого заложения |
| **Глубина заложения, м** | 65 |
| **Координаты** | 55°47′36″ с. ш.  37°35′13″ в. д. |
| Размеры | |
| **Длина платформы, м** | 163 |
| **Ширина платформы, м** | 19 |

925

**ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Ягоды жимолости | 1 кг |
| Сахар | 1 кг |
| Вода | 200 мл |
| Лимонная кислота | 0,5 ч. л. |

Помыть 1 кг спелых ягод и немного помять их. Из 250 г сахарного песка и 200 мл воды приготовить сироп. ***Жимолость*** выложить в кастрюлю, залить сиропом и довести до кипения, всыпать ещё 250 г сахара, перемешать. Добавить ещё два стакана песка и перемешивать массу, пока сахар не растворится. Затем 3 минуты прокипятить и снять образовавшуюся пену.

Десерт остудить, разложить по стерилизованным банкам и укупорить их прокипячёнными крышками.

926

**ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД С ТАРХУНОМ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество (на 8 порций)*** |
| Лимон | 2 шт. |
| Вода | 200 мл |
| Сахар | 100 г |
| **Тархун** (эстрагон) | 40 г |
| Вода слабогазированная | 1,5 л |

В небольшую кастрюльку налейте 200 мл воды, добавьте сахар и ***листья******тархуна***. Варите на среднем огне в течение 10 минут, периодически помешивая. Снимите с огня и перебейте блендером. Процедите жидкость через мелкое сито. В кувшин налейте *отвар тархуна*, добавьте сок двух лимонов, слабогазированную воду, дольки лимона и *свежие листья тархуна*. Поставьте в холодильник минимум на 1 час.

927

КАШИРСКАЯ

«**Каширская**» – первая кроссплатформенная станция Московского метрополитена на *Замоскворецкой* и *Большой кольцевой линии*. Расположена на границе районов *Москворечье-Сабурово* и *Нагатино-Садовники* (ЮАО) на пересечении улицы Маршала Шестопалова и Каширского шоссе, по которому и получила своё название.

Путевые стены западного зала после реконструкции отделаны белым мрамором коелга, а колонны – чёрным лабрадоритом; в восточном зале, наоборот, путевые стены отделаны ***лабрадоритом***, а колонны – ***коелгой***. Пол в обоих залах теперь серого цвета, в двух оттенках.

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о станции | |
| **Дата открытия** | 11 августа 1969 г.  1 марта 2023 г.  (в составе БКЛ) |
| **Проектное название** | «Каширское шоссе» |
| **Тип** | *колонная трёхпролётная* мелкого заложения |
| **Глубина заложения, м** | 7 |
| **Координаты** | 55°39′18″ с. ш.  37°38′55″ в. д. |
| Размеры | |
| **Длина платформ, м** | 152 |
| **Ширина платформ, м** | 12 |

928

**ВАРЕНЬЕ РЯБИНОВОЕ С ЯБЛОКАМИ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Ягоды красной рябины | 700 г |
| Сахар | 800 г |
| Яблоки | 300 г |

Берём подмороженную ***красную рябину***, отделяем её от кисти, удаляя испорченные, недозревшие и мелкие ягоды. Бланшируем плоды в кипящей воде около 5 минут. Нарезанные дольками яблоки заранее бланшируем в кипящей воде 2–3 минуты, а затем слегка промываем холодной водой. В сироп на основе отвара рябины кладём ягоды рябины и яблоки. Рябиновый сироп *оставляем на 10 часов* в варочной ёмкости. Варенье варим по 8–10 минут через каждые 8 часов 3 раза.

929

**ВАРЕНЬЕ ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Ягоды шелковицы | 1 кг |
| Сахар | 500 г |
| Лимонная кислота | 0,5 ч. л. |

Аккуратно перебрать ***ягоды шелковицы***, положить в дуршлаг, помыть, обсушить, всыпать в них сахар, выстоять их в течение 6 часов. Затем высыпать их в кастрюлю и 5–8 минут варить на очень медленном огне. Остудить варенье. Далее повторить процедуру 5–8 минутной варки 6 раз. В самом конце добавить половину чайной ложки кислоты.

Десерт остудить, разложить по стерилизованным банкам и укупорить их прокипячёнными крышками.

930

НОВОСИБИРСКИЙ МЕТРОПОЛИТЕН

**Новосибирский метрополитен –** самый восточный метрополитен в России, первый и единственный метрополитен в *Сибири*, а также одиннадцатый в СССР; по числу станций занимает 4-е место в стране. Это один из немногих метрополитенов мира, в котором себестоимость проезда ниже его стоимости.

На обеих линиях при движении поездов по *первому* пути станции объявляются женским голосом, а при движении по *второму* – мужским. Аналогичным образом звучат предупреждения о прибытии поездов на станции.

|  |  |
| --- | --- |
| Описание | |
| **Дата открытия** | 7 января 1986 г. |
| **Дневной пассажиропоток, тыс. человек** | 211,8 |
| **Количество линий** | 2 |
| **Количество станций** | 13 |
| **Длина, км** | 15,9 |
| Подвижной состав | |
| **Максимальное число вагонов в составе поезда** | 5 |
| **Средняя скорость, км/ч** | 47,5 |

931

**ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С РОЗМАРИНОМ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество (на 4 порции)*** |
| Соль | по вкусу |
| Картофель | 3–4 шт. |
| Тыква | 300 г |
| Лук репчатый | 1 шт. |
| Розмарин | 1 веточка |
| Масло растительное | 3–4 ст. л. |
| Бульон овощной | 700 мл |

Овощи очистить от кожицы, помыть. Нарезать крупными кубиками. Разогреть сковороду с растительным маслом, добавить *лук*, *картофель*, *тыкву* и ***веточку розмарина***. Тушить до мягкости овощей. Приправить по вкусу. С помощью блендера пюрировать овощи, предварительно удалив розмарин. Постепенно влить бульон в овощное пюре. Довести до кипения и снять с плиты.

932

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН

**Атлантический океан** – второй по величине океан нашей планеты и самый судоходный. На его берегах расположены многочисленные портовые города и курорты. Название произошло от имени древнего титана *Атласа* (Атланта) или же от названия легендарного острова *Атлантида*.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Основные характеристики*** | |
| Площадь | 91 тыс. км2 |
| Объём | 330 млн км3 |
| Средняя глубина | 3600 м |
| Максимальная глубина | 8742 м |

1291

**ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЕ ТЕСТО**

В миску просеять муку, добавить соль, сахар, сухие дрожжи, перемешать немного. В чашку отмерить тёплую воду и растительное масло, влить жидкие ингредиенты в мучную смесь. *Размешать ложкой*, чтобы всё соединилось, *вымешивать* это тесто *не нужно*. Оно должно быть влажным: форму почти не держит, но и не растекается. Можно использовать сразу после двухчасового подъёма или убрать в холодильник, затем использовать в течение 10 дней.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Ингредиенты** | **Количество** |
| 1 | *Вода тёплая* | 370 г |
| 2 | *Дрожжи сухие* | 1 ч. л. |
| 3 | *Соль* | 8–12 г |
| 4 | *Сахар* | 1 ст. л. |
| 5 | *Масло оливковое* | 15 г |
| 6 | *Мука пшеничная цельнозерновая* | 225 г |
| 7 | *Мука пшеничная общего назначения* | 225 г |

1594

ШЕЛЕПИХА

«Шелепиха» – станция Московского метрополитена на *Большой кольцевой линии*. Связана пересадкой с одноимённой станцией на *Московском центральном кольце*. Расположена в *Пресненском районе* (ЦАО); получила название по одноимённой исторической местности и из-за нахождения под Шелепихинским шоссе.

Доминирующие цвета в отделке станции – белый, жёлтый и чёрный. Шестиметровые белые колонны неправильной формы создают иллюзию высоких потолков; сами потолки отделаны чёрными и жёлтыми пластинами. Платформа покрыта ***гранитом***, стены – ***мрамором.***

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о станции | |
| **Дата открытия** | 26 февраля 2018 г. |
| **Тип** | *Колонная трёхпролётная* мелкого заложения |
| **Глубина заложения, м** | 16,5 |
| **Координаты** | 55°45′24″ с. ш. 37°31′34″ в. д. |
| Размеры | |
| **Длина платформ, м** | 163 |
| **Ширина платформ, м** | 12 |

1595

ЦСКА

«ЦСКА» – станция Московского метрополитена на *Большой кольцевой линии*. Расположена в *Хорошёвском районе* (САО); названа по близлежащим спортивным объектам Центрального спортивного клуба Армии.

В оформлении станции используются отсылки к Центральному спортивному клубу Армии. Основными цветами являются красный и синий. Таблички с названием станции на путевых стенах подсвечиваются цветом, противоположным цвету фона. На потолок нанесены декоративные изображения, посвящённые различным видам спорта.

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о станции | |
| **Дата открытия** | 26 февраля 2018 г. |
| **Проектное название** | «Ходынское Поле» |
| **Тип** | *колонная трёхпролётная* мелкого заложения |
| **Глубина заложения, м** | 25,6 |
| **Координаты** | 55°47′12″ с. ш. 37°32′00″ в. д. |
| Размеры | |
| **Длина платформ, м** | 163 |
| **Ширина платформ, м** | 12 |

1596

**НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГА ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Ягоды брусники | 200 г |
| Яблоки | 1 кг |
| Сахар | 150 г |
| Вода | 50 мл |
| Крахмал | 2 ст. л. |
| Мёд | по вкусу |

*Яблоки* помыть, половину отложить (они пригодятся позже), а половину нарезать небольшими кусочками. Переложить яблоки в кастрюлю, добавить к ним *бруснику* и сахар, прогреть на огне. Добавить мёд по вкусу. Отдельно смешать крахмал с водой, вылить массу в кастрюлю, когда яблоки выпустят сок, размешать и варить 5–10 минут. Оставшиеся яблоки нарезать дольками и выложить поверх начинки в форму.

1597

НЕВСКО-ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ЛИНИЯ

**Третья линия *Петербургского метрополитена***, также известная как *Невско-Василеостровская* (официальное название до 1993 г.) или *зелёная линия*, соединяет центр города, западные и юго-восточные районы *Санкт-Петербурга* на левом берегу Невы.

10 июня 2023 г. началось строительство продолжения линии от станции *«Беговая»* в сторону перспективной станции «*Каменка*».

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о линии | |
| **Открытие первого участка** | 3 ноября 1967 г. |
| **Длина, км** | 28,822 |
| **Количество станций** | 12 |
| **Время поездки, мин.** | 40 |
| **Среднесуточная перевозка пассажиров, тыс. человек/сутки** | 335,2 |
| Подвижной состав | |
| **Максимальное число вагонов в составе поезда** | 6 |
| **Тип** | 81–558.2 |

1598

**Смоленская область** – субъект Российской Федерации, входит в состав Центрального федерального округа. Граничит с *Московской*, *Калужской*, *Брянской*, *Псковской* и *Тверской* областями России, а также с *Могилёвской* и *Витебской* областями Белоруссии.

|  |  |
| --- | --- |
| **Смоленская область** | |
| *Административный центр* | Смоленск |
| *Общая площадь* | 49 778 км2 |
| *Население* | 966 тыс. человек |
| *Плотность населения* | 19,4 человек/км2 |

1599

**Калужская область** – субъект Российской Федерации. Граничит с *Московской*, *Тульской*, *Брянской*, *Смоленской*, *Орловской* областями. Расположена между Среднерусской и Смоленско-Московской возвышенностями и Днепровско-Деснинской провинцией.

|  |  |
| --- | --- |
| **Калужская область** | |
| *Административный центр* | Калуга |
| *Общая площадь* | 29 800 км2 |
| *Население* | 1001 тыс. человек |
| *Плотность населения* | 33,6 человека/км2 |

1600

**ВАРЕНЬЕ ИЗ ГОЛУБИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Ягоды голубики | 1 кг |
| Сахар | 1,1 кг |
| Лимонная кислота | 0,25 ч.л. |

Перебрать килограмм *голубики*, удалить мятые ягоды и веточки. Высыпать плоды на дуршлаг, помыть и дать стечь воде. Засыпать сахарным песком, оставить на 4 часа. Поставить сахарно-плодовую смесь на плиту. Постоянно помешивая, довести до кипения и проварить 3 минуты. Дать остыть. Повторить процедуру 3 раза. В конце по вкусу добавить лимонную кислоту, разложить горячее **голубичное варенье** по стерилизованным банкам, закатать банки.

1601

**Фермий** (лат. *Fermium*) – радиоактивный трансурановый химический элемент с порядковым номером 100, относящийся к группе актиноидов.

Впервые фермий получен в конце 1952 года американcкими учёными Лос-Аламосской лаборатории в виде изотопа, который содержался в пыли после первого термоядерного взрыва, произведённого США 1 ноября 1952 года на атолле Эниветок.

|  |  |
| --- | --- |
| *Атомная масса* | 257,0951 г/моль |
| *Радиус атома* | 290 пм |
| *Температура плавления* | 1800 K |
| *Энергия ионизации* | 627 кДж/моль |

1602

**Владимирская область** – субъект Российской Федерации, входит в состав Центрального федерального округа. Граничит с *Московской*, *Ярославской*, *Ивановской*, *Рязанской* и *Нижегородской* областями. Расстояние от Владимира до Москвы – 180 км.

|  |  |
| --- | --- |
| **Владимирская область** | |
| *Административный центр* | Владимир |
| *Общая площадь* | 29 000 км2 |
| *Население* | 1430 тыс. человек |
| *Плотность населения* | 49,3 человек/км2 |

1603

КАХОВСКАЯ

«**Каховская**» – станция Московского метрополитена на *Большой кольцевой линии*. Связана пересадкой со станцией «Севастопольская». Расположена в районе *Зюзино* (ЮЗАО), названа по улице Каховка.

Путевые стены облицованы белым ***мрамором*** со вставками чёрного на тех участках, где предусмотрено название станции, и украшены литыми вставками, посвящёнными Гражданской войне.

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о станции | |
| **Дата открытия** | 11 августа 1969 г. 7 декабря 2021 г.  (после реконструкции) |
| **Проектное название** | «ЗИЛ», «Волхонка-ЗИЛ», «Посёлок ЗИЛ» |
| **Тип** | *Колонная трёхпролётная* мелкого заложения |
| **Глубина заложения, м** | 8 |
| **Координаты** | 55°39′11″ с. ш. 37°35′54″ в. д. |
| Размеры | |
| **Длина платформ, м** | 164 |
| **Ширина платформ, м** | 12 |

1604

ВАРШАВСКАЯ

«**Варшавская**» – станция *Большой кольцевой линии* Московского метрополитена. Расположена на границе районов *Москворечье-Сабурово* и *Нагорный* (ЮАО) на пересечении Чонгарского бульвара и Варшавского шоссе, по которому и получила своё название.

Путевые стены отделаны белой с голубым отливом керамической плиткой, а также коваными изображениями Варшавы.

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о станции | |
| **Дата открытия** | 11 августа 1969 г.  1 марта 2023 г. (после реконструкции) |
| **Проектное название** | «Коломенское» |
| **Тип** | *Колонная трёхпролётная* мелкого заложения |
| **Глубина заложения, м** | 13 |
| **Координаты** | 55°39′12″ с. ш. 37°37′10″ в. д. |
| Размеры | |
| **Длина платформ, м** | 160 |
| **Ширина платформ, м** | 12 |

1605

ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ МЕТРОПОЛИТЕН

**Екатеринбургский метрополитен** (до 1992 г. – *Свердловский метрополитен*) – последний, тринадцатый метрополитен, открытый в СССР, первый на Урале и шестой метрополитен в России.

Объявления автоинформатора звучат при отправлении и прибытии электропоезда на станцию. Объявление на *русском* читается мужским, а на *английском* – женским голосом.

|  |  |
| --- | --- |
| Описание | |
| **Дата открытия** | 27 апреля 1991 г. |
| **Дневной пассажиропоток, тыс. человек** | 110 |
| **Количество линий** | 1 |
| **Количество станций** | 9 |
| **Длина, км** | 12,7 |
| Подвижной состав | |
| **Максимальное число вагонов в составе поезда** | 5 |
| **Средняя скорость, км/ч** | 49,16 |

1606

**ОБЛЕПИХОВОЕ ВАРЕНЬЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Ягоды облепихи | 1 кг |
| Сахар | 1,5 кг |
| Вода | 800 мл |

Перебрать ягоды *облепихи*, положить в дуршлаг, помыть, обсушить. Растворить 1,5 кг сахара в 800 мл горячей воды. Сварить сироп. Высыпать плоды в сироп, хорошо перемешать и оставить на 4 часа, после чего ягоды в сиропе осторожно перемешать и проварить 10 минут. Повторить 10-минутную варку несколько раз. Плоды должны быть в готовом виде почти полупрозрачными.

Десерт остудить, разложить по стерилизованным банкам и укупорить их прокипячёнными крышками.

1607

**Менделевий** – химический элемент с атомным номером *101* в периодической системе, обозначается символом *Md*.

Первые атомы менделевия синтезировали в 1955 году американские учёные. В первых опытах были получены всего 17 атомов нового элемента, выявлены некоторые химические свойства нового элемента и его положение в периодической системе. В 1962 году учёные Объединённого института ядерных исследований в Дубне синтезировали сотни атомов менделевия*.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Атомная масса* | 258,1 г/моль |
| *Радиус атома* | 287 пм |
| *Температура плавления* | 1100 K |
| *Энергия ионизации* | 635(6,58) кДж/моль (эВ) |

1608

**Тюменская область** – субъект Российской Федерации, входит в состав Уральского федерального округа. Граничит с *Омской*, *Курганской*, *Свердловской*, *Томской* областями, *Ненецким* автономным округом, Республикой *Коми*, *Красноярским* краем, а также с Северо-Казахстанской областью *Казахстана*.

|  |  |
| --- | --- |
| **Тюменская область** | |
| *Административный центр* | Тюмень |
| *Общая площадь* | 1 435 200 км2 |
| *Население* | 3430 тыс. человек |
| *Плотность населения* | 2,4 человек/км2 |

1609

**Тульская область** – субъект Российской Федерации, входит в состав Центрального федерального округа. Область расположена в центре *Восточно-Европейской* *(Русской) равнины* и занимает северо-восточную часть *Среднерусской возвышенности* (высоты до 293 м), в пределах степной и лесостепной зон. Протяжённость территории области с севера на юг – 200 км, с запада на восток – 190 км.

|  |  |
| --- | --- |
| **Тульская область** | |
| *Административный центр* | Тула |
| *Общая площадь* | 25 679 км2 |
| *Население* | 1553 тыс. человек |
| *Плотность населения* | 61,0 человек/км2 |

1610

**ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА С ОРЕХАМИ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Инжир | 1 кг |
| Сахар | 1 кг |
| Вода | 50 мл |
| Орехи | 200 г |

Готовить варенье лучше из смеси белого и фиолетового ***инжира.*** *Орехами* заранее *начинить ягоды*. Высыпать ягоды и сахар в глубокую кастрюлю, добавить воду. Варить на медленном огне 5 минут, пенку снимать. Оставить до полного остывания. Повторить процедуру 5-минутной варки 4–5 раз. Последняя варка – 10 минут. Белый инжир становится жёлтым, фиолетовый – коричневым. Из указанного количества инжира получится примерно 1,2 литра варенья.

1611

ХОРОШЁВСКАЯ

«Хорошёвская» – станция Московского метрополитена на *Большой кольцевой линии*. Связана пересадкой со станцией «Полежаевская» *Таганско-Краснопресненской линии* и наземной пересадкой со станцией «Хорошёво» *Московского центрального кольца*. Расположена в *Хорошёвском районе* (САО), по которому получила название.

Колонны и часть путевых стен станции облицованы фиолетовым ***мрамором***. Пол и стены отделаны светло-серыми ***гранитом*** и ***мрамором***. Потолок изготовлен из белых светоотражающих материалов. Дизайн станции исполнен в стиле авангард.

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о станции | |
| **Дата открытия** | 26 февраля 2018 г. |
| **Тип** | *колонная трёхпролётная* мелкого заложения |
| **Глубина заложения, м** | 21 |
| **Количество платформ** | 1 |
| **Координаты** | 55°46′36″ с. ш. 37°31′09″ в. д. |
| Размеры | |
| **Длина платформ, м** | 163 |
| **Ширина платформ, м** | 12 |

1612

**СОУС ПЕСТО С БАЗИЛИКОМ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество (на 4 порции)*** |
| Соль | по вкусу |
| Чеснок | 1 зубчик |
| Тёртый сыр пармезан | 50 г |
| Оливковое масло | 7 столовых ложек |
| Базилик | 1 пучок |
| Кедровые орехи | 40 г |

Вымыть ***листья базилика*** и дать им хорошо обсохнуть. Положить листья базилика в блендер, добавить один зубчик чеснока (предварительно очищенный и разрезанный пополам) и *кедровые орехи*, добавить немного соли и влить оливковое масло. Измельчить до состояния пюре. Добавить тёртый сыр пармезан.

1613

**ВАРЕНЬЕ ИЗ БОЯРЫШНИКА**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество*** |
| Ягоды боярышника | 1 кг |
| Вода | 300 мл |
| Сахар | 1 кг |
| Ванилин | щепотка |
| Лимонная кислота | 0,25 ч. л. |

**Ягоды боярышника** перебрать, промыть и просушить. Сварить сироп. В глубокую эмалированную кастрюлю большого объёма насыпать сахар и добавить воду. На медленном огне, помешивая, довести сироп до кипения. Снять с плиты. Пересыпать *боярышник* в сахарный сироп, оставить настояться на 12 часов, не перемешивать. Через 12 часов довести ягоды в сиропе до кипения, снимая пенку. За 5 минут до окончания варки добавить *ванилин* и лимонную кислоту.

1614

**Литий** – химический элемент первой группы, второго периода периодической системы с атомным **номером 3**. Как простое вещество представляет собой мягкий щелочной металл *серебристо-белого цвета*. Соединения лития используются в текстильной промышленности (отбеливание тканей), пищевой (консервирование) и фармацевтической (изготовление косметики).

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные характеристики лития** | |
| *Плотность (при н.у.)* | 534 кг/м3 |
| *Плотность при комнатной температуре* | 533 кг/м3 |
| *Температура плавления* | 180,54 °C |
| *Температура кипения* | 1340 °C |

1615

**САЛАТ ВЕСЕННИЙ С ДУШИЦЕЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ингредиенты*** | ***Количество (на 2 порции)*** |
| Соль | по вкусу |
| Морковь очищенная | 100 г |
| Яблоки | 50 г |
| Листья душицы | 25 г |
| Зелёный лук | 20 г |
| Сметана (майонез) | 25 г |
| Зелень петрушки и укропа | 20 г |

*Морковь* измельчить на мелкой терке, *яблоки* — на крупной терке, ***листья душицы*** и *зелёный лук* нарезать. Всё перемешать, посолить и заправить сметаной или майонезом, посыпать зеленью укропа и петрушки.

1616