

Позитив 47. 29.01.2015

Аудитория Б-138. Своевременно пришли С, Гю= Гамаурова Валентина Семёновна, её соавтор М.Е.Зиновьева...+ ещё 9 приглашённых преподавателей с профильной кафедры,

Двое супругов привели с собой малыша-дошкольника.



С. Отключите мобильники!

•1 Слушаем инструментальную музыку. Очень знакомую. Она часто бывает на слуху.

Кто автор? Как называется произведение? В каком году создано? Никто не знает. Джоаккино Россини, в 1816. Сколько других композиторов до него сочиняли оперы на эту же тему? Ответ: не менее **пяти**. Вот фамилии: Джованни Паизиелло, Л.Бенда (1782), И.Шульц (1786), Н. Изуар (1797) и другие.

В 1816 году первое представление было принято прохладно. после второго представления «Севильского цирюльника» публика устроила факельное шествие. На этот раз дирижировал маэстро Никколо Паганини.



В комнату входит ещё одна преподавательница. Садится в отдалении

С. Мы опаздывающих не жалуем. Найдите портрет композитора. На этот раз мой фокус состоит в том, что я даю три его портрета: в 27, в 40 и в 67 лет.

Оживление в комнате.

Его жизнь была материально успешной, не в пример многим другим композиторам, нередко умиравшим в нищете. Написал больше 30 опер. Хорошо и богато жил. Вкусно питался. Вот и стал к старости таким корпулентным, раздувшимся. Меньше надо есть. ☺

Пицца - это вредно! ☺

На вопросы первого пункта почти никто ни-



Вадиму
Шефнеру:

Я всегда смеяться готов,
Вашу порцию стихов!

«Перою к дружбе несподобной
приводят честная вражда»



чего путного ответить не смог. Эх, вы же химики! Но вот Бородин тоже был химиком. И он свою единственную оперу писал всю жизнь, да так и не закончил. Друзья его завершили партитуру. А Россини сочинил «Севильского цирюльника» на сюжет Бомарше всего за 20 дней.

•2 С читает: Вторая порция.

Я в детстве
был вертлявым и шумливым,
На беготню я тратил
много сил
И, свой обед съедая



торопливо,
Всегда
вторую
порцию
просил.

С годами
та про-
жорли-
вость

отпала,
А мир вокруг - все шире
и родней.
теперь мне не жратвы,
мне жизни мало,
И к жизни я чем старше,

тем жадней.

Я знаю: смерть
повсюду нас находит,
Не век шагать мне
по ступенькам лет.
Но у меня в таком плохом исходе
Трагической уверенности нет.

Все чудится, что соберутся люди,
Минуты, как крупинки, соберут,
Пошепчутся, столкнутся,
обсудят -
И мне вторую порцию дадут.

Даю гипотезы: Константин Ваншенкин, Евгений Винокуров, Василий Фёдоров, Вадим Шефнер? Угадала только одна **Иа**.

24 октября 1973 года я был в Ленинграде на поэтическом вечере. Слушал там этого автора. И послал ему быстрый шарж и скорую эпиграмму:

*Я всегда сожрать готов
вашу порцию стихоа.*

•3 Передаю слово докладчице, первому автору книги «Ферменты, лабораторный практикум».



Тема сообщения названа так:

Пища - это серьёзно!

{Текст ниже правленый черновик расшифровки фонограммы}

Гю. План. Первое. Эволюция питания и эволюция человека. Очень коротко. Второе. Липиды. Потому что я их знаю и потому что жиры весь XX век являются предметом дискуссий.

С. Давайте сразу про эволюцию питания.

Гю - Я хочу, чтобы они знали, о чём я буду говорить.

С. У нас время дорого, как масло. Предисловие длинно.

Гю. - Ничего страшного. То есть я буду говорить о транс-зомерах очень коротко, о холестерине, если успею, то о генетической модификации и о про-

должительности жизни. Бегом, поскольку, вот видите, времени нет. Эволюция. Эволюция и питание – тесно связанные вещи. Эволюция человека целиком зависела от питания. Вы знаете, что человек является единственным живым существом, которое увеличивает свою численность. Уже больше всего миллиардов. Все остальные существа теряют своё количество. И это, мы считаем, за счёт того что человек имеет развитый мозг. А развитие мозга, это, конечно, тесно связано с питанием. Первый мощный толчок к развитию мозга наступил тогда,



когда человек стал использовать огонь для приготовления пищи.

С. А я вот думаю, что микроорганизмы размножаются ещё больше, чем человек.

Гю. - Совершенно верно. Дело в том, что человек обладает индивидуальным разумом. А у микроорганизмов коллективный разум. Они и насекомые, поэтому более эффективны, изменчивы. Человек и микроорганизмы – это вечная борьба. Мы создаём лекарства, мы их подавляем, мы воображаем, что мы с ними поборолись. Проходит очень небольшое время и оказалось, что они изменились

и нам надо новое лекарство создавать. Так что коллективный разум не проигрывает индивидуальному.

С. А вот великая планета Земля, это планета людей, планета насекомых или планета микробов?

Гю. – Планета микроорганизмов, конечно. Человек стал царём природы тогда, когда у него начал мощно развиваться мозг. Когда он стал использовать огонь, пища стала разнообразной, более безопасной, человек стал получать больше энергии для развития мозга. Антропологи подсчитали, что у человека примерно 20% его энергетических затрат уходит на работу мозга, А вот наши ближайшие соседи обезьяны тратят всего до 13% от нашего уровня на развитие мозга. И конечно, этапы эволюции человека и этапы питания тесно связаны. Я не буду об этом много говорить, это своя проблема. В эволюции питания самое главное произошло в каменном веке. Так называемая неолитическая революция, когда человек от сбора и от охоты перешёл к сельскому хозяйству и к скотоводству. Это колоссальный скачок. В результате вот этой революции создан тот социальный строй у человека, который до сих пор существует.

И самое главное, была создана так называемая суперпища. Это четыре злака. Пшеница, рожь, рис, кукуруза. В результате этой эволюции-революции спектр веществ сузился до суперпищи. И отсюда существуют 4 вида, 4 типа цивилизации.

С. Добродушно) 4 кого-то, чего-то.

Гю. - 4 типа ☹ человека.

Пшеница - это европейская раса, {С. Ага, расы всё же есть?}

Гю -Для европейской цивилизации характерен такой физический строй: мощные тела мужчин и полные у женщин. Основа культуры - это греческая культура. Если вы придете хотя бы в Дрезденскую галерею, там есть такой зал Рубенса. Это . Огромные, мощные тела мужчин и такие же полнотелые женщины. Типичный пример культуры европейской цивилизации. Пшеница - особая культура. Совсем недавно выявлен на 99% генетический код пшеницы. Он в 3 раза сложнее генетического кода человека. Рожь - это русская цивилизация. Более суровые условия. Особенность русской цивилизации - устойчивость КО ВСЕМУ.

{С. Радостно на душе! }

Гю. - Рис – азиатская цивилизация. Китай, Япония, весь юго-восток. Что характерно – физически субтильные тела. Маленькие. Вторая особенность

ге-нетическая способность к мел-кой, тонкой, ювелирной работе на уровне зёрнышка. Это сейчас очень важно для сборки электроники. Ведь пшеницу и рожь при посеве разбрасывают горстями, а рисовые зёрна сажают по одному.

С. «Не расточай ни единого зерна!» Это лозунг у китайцев.

Гю. - И в культуре у них всё миниатюрное. Там не найдёте таких могучих, подавляющих фигур..

Кукуруза - американская цивилизация. Речь идёт об индейцах, вы понимаете. Что характерно, у кукурузы нет дикого предшественника. У всех есть, а у неё нет. Индейцы говорили: «Кукуруза нам дана свыше».

С. Даю комментарий, я был современником этого. Пленные японцы у нас отказывались есть гречневую кашу. Давай им рис. А где в 1945 - 1946 годах россиянам взять рис?

Гю. - Так вот сложилось. ...

Шум и выкрики в зале.

Гю. - Ты же была в Китае. Сейчас происходят изменения. Появились раскормленные дети.

Неразборчивый вопрос из зала. Смех.

Гю. - Ну, что вы..

Иванова.Г.А., побывавшая в Китае. - Будем кормить их целенаправленно...

Гю Некая дама станет обладать свойствами китайцев, если она раз в неделю ест рис? ☺

Конечно, в Китае была не только неолитическая революция. Но вот укажу ещё другие пути эволюции – зелёная революция. Это, когда после войны удалось накормить Европу и Азию за счёт применения удобрений, пестицидов и резкого возрастания способов селекции. Это так называемая зелёная революция. Мы накормили голодных, но при этом все земли засыпали пестицидами. Теперь происходит индустриальная революция, которая связана с грандиозными процессами урбанизации. Создаются мощные пищевые производства. И отсюда - создание новых пищевых добавок. Сейчас мы без них не можем обойтись, поскольку мы перешли от естественной пищи к модифицированной пище. Это вот введение

Коллективный смех в комнате.

Гю. - Липиды чрезвычайно интересны своим разнообразием. Идут дискуссии по липидам.

С. Не знаю, что такое липиды.

Гю. - Жиры. Твёрдые – это животные, а жидкие – это растительные жиры. В 90-х годах один американский журналист сказал: США затратили 60 млн долларов на науку, чтобы доказать вредность жиров для организма.

Прошло 150 лет и мы поняли. что это - неправильный постулат. По-прежнему Америка страдает от сердечно-сосудистых заболеваний.

С. Ешь капусту, пока в ней не нашли холестерин!

Гю. - Животные жиры твёрдые, дорогие, и вот в начале прошлого века был разработан метод гидрогенизации, замена непредельных липидов на предельные. Жидкие превращают в твёрдые.

В начале XX века из этой сыromассы всё получают: маргарин, кулинарные жиры. Весь XX-ый век этим питался, весь «общепит» на этих жирах, все фастфуды были на этих жирах. Говорили, что маргарин лучше сливочного масла, производство которого сократилось резко. И особенно развернулись производственники, те, кто занимался процессами гидрогенизации, потому что твёрдые жиры более стабильные и более дешёвые.

И всё прекрасно. Где-то в 47-м, 50-м годах возникла гипотеза, что животные жиры способствуют развитию атеросклероза. Сначала это была гипотеза, основанная на том, что американцы гораздо больше страдали сердечно-сосудистыми заболеваниями, чем европейцы, т.к. во время войны питались лучше европейцев.

Во второй половине прошлого века эта гипотеза превратилась в теорию, и к 80-му году стали понимать, что не только холестерин виновен в сердечно-сосудистых заболеваниях. Он важен для организма.

Без него никуда не денешься.

С. Каждый из вас в четвёртую клетку своего бланка вписывает свой вопрос докладчику.

Гю. - Почему возникли сомнения? Общего характера. Сердечно-сосудистыми заболеваниями не страдали народы севера, хотя они употребляют именно жирную пищу. Этим страдали узники тюрем у всех народов, хотя они не питались жирной пищей. Дальше, высокий уровень этих заболеваний в так называемых развитых странах.

Шум в комнате.

Исследования показали отсутствие корреляции между потреблением холестерина и сердечно-сосудистыми заболеваниями. Для того, чтобы гипотеза была прочна, вы прекрасно понимаете, что нужны веские доказательства. И вот стали говорить что есть холестерин плохой и есть холестерин хороший.

Липопротеины низкой плотности - это плохой. Липопротеин высокой плотности - хороший холестерин.. Состав липопротеинов: там много чего есть, и белок, в частности.

Но вот это разделение на низкую и высокую плотности НЕ помогло. *Замолчала.*

С. Пока Вы задумались, даю на одну минуту врезку в ваше сообщение. Вы видите на стене чёрно-белую фотография с цветной картины классика живописи Хеда (или Геда). Название не знаете? Нет. Это «Завтрак с ежевичным пирогом». Также Дрезденская галерея, о которой уже вспоминала **Гю**, с. 126. Хотя и не азиатская культура, но - ювелирная работа, выписана каждая ниточка на скатерти. А ведь этот голландец питался не рисом. Изумительный натюрморт. Попробуйте угадать, когда жил тот живописец: до Рембрандта, позже или одновременно? Угадала опять дама **Иа**, побывавшая в Китае..

Гю. - В 80-90 годы выяснилось, что в так называемых гидрогенизированных жирах содержится в огромных количествах трансизомеры. Дело в том, что гидрогенизация происходит в катализаторе. И этот катализатор переходит, конечно, и в продукт. И его содержание выше, чем в любом другом продукте. Так вот оказалось, что трансизомеров бывает 20% и даже больше в маргаринах. Как выяснилось, они оказывают колоссальное отрицательное влияние на здоровье человека. прежде

всего, конечно, на сердечно-сосудистую систему, вызывают онкологические, аллергические заболевания. Только к концу XX века за рубежом появилось огромное количество работ по влиянию трансизомеров на здоровье. А уж с начала XXI века и наша литература вся переполнилась вот этими статьями.

То есть, есть корреляция между длительностью жизни и сердечно-сосудистыми заболеваниями, и уровнем потребления трансизомеров. То есть те замечательные продукты, которые почти век потребляло человечество содержат очень много вредного. Что такое гидрогенизация? Это огромное число заводов по всему миру. И оказалось, что всё это надо менять. Это всё произошло в конце XX века.

С. Зablуждения веков

Гю. - Но конечно, стали разрабатывать другие методы. Взаимодействуют разные кислоты и жир становится более твёрдым. Ну, естественно, что процессы этерификации очень легко протекают, никаких побочных продуктов при этом не образуется. Но должна сказать, что более полезное заменяется на худшее. Однако, с технологической точки зрения это лучше. И поэтому первый завод по этерификации был построен в Евро-

пе в 2001 году. Сейчас уже больше 20 заводов занимаются процессами этерификации жиров.

С. Неразборчиво звучит слово, будто «электрификация».

Гю. Этер это эфир. В нашей стране такой завод был построен в 2009 году. Сейчас началась перестройка на московском заводе. В нашей стране, к сожалению, поздно начали бороться с трансжирами. Сначала пошли ограничения, потом практически во всех странах дошли до 2%. У нас до недавнего времени было жиров до 8%, в прошлом году вышел новый ГОСТ, снизили до европейского уровня.

С. Встревайте! У нас семинар, а не лекция.

Гю. - Я задам вопрос сама и они мне зададут В молочных продуктах трансизомеров 8%. Почему же мы пьём, и почему живы? Вот я вам скажу почему. Возьмите любую статью по пищевой промышленности. Вот трансизомеры - о них обширные обзоры. Но есть одна, так называемая конъюгированная, линолевая кислота...

Вы, наверное, знаете, что у атомов углерода 9 и 12-кратные связи и цисизомеры...А у конъюгированной у 9 атома углерода появляется трансизомер. И вот этой кислоты содержится до 7% в молочных жирах.

С. Нет уж, я Не ХИМИК, я этого не знаю, а потому и не могу самостоятельно грамотно расшифровать фонограмму...

Женский голос: А элаидиновая кислота? (Термин прозвучал неразборчиво)

Гю - Элаидиновая никуда не годится. А конъюгированная линолевая кислота, оказывается, является защитой от некоторых форм рака. Поэтому образованные животноводы сейчас добавляют в корм коровам линолевую кислоту. Она содержится в подсолнечном масле; рыбий жир. Я представляю, чем будет пахнуть это молоко. Откуда же трансизомеры у коровы-то? Конечно, не корова производит субстрат трансизомеров. Желудок у коровы - это сложная система. Там два вида желудков. Это целая мощная, непрерывно пульсирующая биофабрика, наполненная продуктами, микроорганизмами, ферментами и т.д. Так вот некоторые микроорганизмы способны производить трансизомеры.

С. А вот в Индии коров не разводят и молоко делают на фабриках. Оно чем отличается от натурального молока?

Гю. - Они не режут коров, но молоко-то пьют натуральное.

С. Там коровы выброшенными газетами питаются.

Иа, которая была в Китае.

- Они там мусор на улицах поедают.

Гю. - Теперь доскажу про холестерин. Поставлена под вопрос прямая связь холестерина с сердечно-сосудистыми заболеваниями, но тем не менее, гиперхолестеринемия, по прежнему имеет место быть, Но кроме этой холестериновой теории причину атеросклероза объясняет так называемая гомоцистеиновая теория. Гомоцистеин способствует повреждению внутренних стенок сосудов. Холестерин пытается устранить это повреждение, но затем образуется бляшка, которая препятствует току крови. Обе теории имеют место при развитии атеросклероза. Когда вам делают анализ крови определяют содержание холестерина высокой и низкой плотности и гомоцистеин, обратите внимание. *Остановилась.*

С. Отдохните минуту. Даю дивертисмент. Нарисуем четыре точки – вершины квадрата. Даю названия этим четырём точкам. квадрата. 1. **Пицца** (левый верхний угол квадрата). 2 **Пицца**, деепричастие. (правый верхний угол квадрата). 3. **Пицаль** (правый нижний угол квадрата).

Канарский А.В. - Метательный аппарат.

С. - 4 пицца (левый нижний угол). Если между каким-то из

этих слов есть этимологическая, смысловая связь, то соедините их отрезком прямой линии. А если эти слова чужды друг другу, то связи нет. Врезка кончилась.

Гю. - Уровень холестерина в организме очень мало зависит



от того, чем мы питаемся. Это зависит от общего состояния организма и нашего гормонального уровня. А вот, чтобы гомоцистеин снизить нужно употреблять больше витаминов группы В и фолиевую кислоту.

Возглас неразборчивый

Гю. - Не только до беременности.... да, да, конечно.

Но, но, но вот ещё что,... сейчас называются ещё несколько других причин сердечно-сосудистых заболеваний. Это воспалительный процесс и вирусные заболевания. Это очень сложный процесс...

С. Пока вы вспоминаете, я встряну. Вот ваша книга. Я её

просмотрел по диагонали. Обратил внимание на то, что два автора. два рецензента, редактор технический редактор, художник - все женщины. Как объяснить такое явление? Кстати, здесь ли соавтор книги **Зиновьева**?

Вот она, справа.

Гю. - Только авторы и рецензенты были из Казани. А все остальные из СПб.

Смех в комнате.

.... У нас есть продукты, содержащие ГМО. В животноводстве, в птицеводстве получаем корма из США. и южной Америки.

Вопрос из зала: Ввоз ГМО разрешён?

Гю. - Ну я думаю, это очень плохо, если у нас это будет. Почему ГМО в США и в южной Америке? Еще в 70-е годы у европейцев вызывало опасения, почему в США занимаются генетикой растений? Потому что американцы хитрые. Население-то растёт. А где же посевные площади. кроме России? Поэтому они будут на коне. У них есть зерно, есть продукты, есть семена, которые можно так сказать распространять. Но у нас. 40 млн гектар свободных площадей.

И на них, конечно, можно натуральные продукты производить. И очень плохо если мы запустим ГМО в нашу страну.

Голос. издали неразборчивый.

Гю - Так теперь несколько слов о продолжительности жизни. Несколько факторов. влияют на продолжительность жизни. питание, экология, нормы и правила жизни-бытия. Вот они учитываются, Но есть и не учитываемый - господь бог ☺. И та генетика, которую мы получили от родителей. Самая большая продолжительность жизни, как вы знаете, в Японии, в странах Средиземноморья. Сейчас все говорят о Греции. Там колоссальная проблема. Там пенсионеров, старших 80 лет очень много. Это так называемый средиземноморский эффект. Климат замечательный, большое потребление рыбы и овощей. Есть ещё и французский парадокс. Они едят много мяса и пьют много красного вина. А людей переваливших за 100 лет больше всего в США. У них с двух сторон океан и уровень медицины, конечно, выше. Но если вы помните, и в СССР, и сейчас долгожителей было много в Дагестане, в Ахазии

С. В Сванетии.

Гю. - Горные районы. Никаких морей, никаких океанов. продо-

жительность жизни у них в СССР была одной из самых больших. Когда исследовали, пришли к выводу. Во-первых, горный чистый воздух. Во-вторых, - вода, там горные источники И в-третьих, большое потребление орехов.

Некоторые диетологи говорят: используйте обезжиренные молочные продукты, чтобы было меньше калорий. Между тем, в орехах и молочных продуктах жиры связаны с белками, они лучше усваиваются и, следовательно полезнее.

С. Слышал я. что у китайцев есть принцип: съедобно всё, что шевелится.

Гю. - По одной гипотезе палеонтологов предшественники людей были насекомоядными... А китайцы едят все, что движется, потому что их больше миллиарда. Надо же как-то прокормиться...

Рыба содержит больше всего таких веществ, которые более полезны человеку.

Второй продукт в котором много полезных кислот - это льняное масло. От них завистит очень многое. Всё. Поэтому ешьте рыбу, употребляйте рыбий жир и если можно, льняное масло. Но на нём нельзя жарить! И потом он слишком нестабилен.

С. Кто это непрерывно

называет?

Гю. - Это ко мне. *Выключает свой мобильник.*

С. Вопросы к докладчице по теме, а ко мне на ЛЮБУЮ тему.

Женщина. - Вы какое масло сами потребляете?

Гю. - Для салата льняное, но только свеженькое. Для жарки оливковое.

Кашапова Л.А. ... импортные ... они очень приятные...

Гю. ...- понимаете как, они очень дорогие...

Канарский А.В.= Кр. Какое масло кушала ваша мама? И бабушка?

Гю. - Я просто не закончила отвечать. Весь северо-запад ел льняное масло и в большом количестве.

Даже оливковое масло так называемого первого отжима, оно, конечно не плохое. Но нерафинированное наше подсолнечное масло гораздо дешевле и отнюдь не хуже. Полученное

методом отжима. А не методом экстракции, как сейчас делают.

Кр - Стоп. Первый этап получения растительного масла из семечек - это отжим. а второй - экстракция. ... А вот и то и другое смешивают

и продают. Масло поджаренное - оно не товар. Оно сразу прогаркивается.

Гю. - Это значит, что ...

Кр. Можно, есть его круглую зиму и при этом брать его в магазине... Вот то, что я проповедую: Взял я семечко, жена у меня будет готовить. Отжали - получай.

Смех в комнате.

Гю - Вы хотите, чтобы масло ничем не пахло, чтобы было прозрачным. Нерафинированное подсолнечное масло, кстати, имеет прекрасный запах.

С. Мы очень любим говорунов и меньше ценим молчунов.

Кр. - Зачем мы всё пытаемся избавиться от микроорганизмов?

Гю. - А мы пытаемся лекарства вырабатывать...

Кр. - Я вот считаю, что можно в нашем организме допустить жизнь этих микроорганизмов.

Сбавить 3 кг, а 11 не надо сбавлять.

С. Я на днях делал процедуру осмотра своего желудка. И там обнаружили какие-то «современные» бактерии в массовом количестве, т. е. от которых якобы получается язва. И те, самые, которые кому-то недавно помогли получить Нобеля. И вот стал я думать. А если бы их у меня нашли до того момента, как тому иностранцу дали ту премию?



И ведь жил бы я, жил и ни о чём не тужил. Поэтому я решил отказаться от приёма антибиотиков, убивающих этих обнаруженных во мне микробов.

Кр. - Чеснок кушаете?

С. Ну, умеренно. И редьку.

Кр. Если хотите избавиться от язвы, надо употреблять настойку чеснока. И хрен. Современные лекарства в борьбе с этим «гелокоэбастером» – они вас победят. Это я на собственном опыте понял.

Женщина. - Что вы скажете о коллективном разуме микроорганизмов?

Кр. - Да не, это фантазии.

С. Читал фантастический рассказ. Научный работник развёл на тарелке жидкую массу микробов. Студень. Утром подошёл к тарелке, а там по поверхности видно слово **Hello!** Организовались они все вместе и передают привет человеку.

Теперь вернусь к ответу на мою загадку о четырёх словах.

У греков есть слово «пита». Это лепёшка. От него у россов пошло питание и пища. А у греков пицца. Поэтому пищу и пиццу соединяем вертикальной палочкой. А пицание и пицаль родные слова. ибо пицаль, это дудка. Вот и получаем вторую вертикальную палочку.

Таким образом, наша диаграмма даёт такую «номенк-

латуру»: | |. Угадала опять-таки **Иа**, которая побывала в Китае. От того ли, что она там была?☺

Голоса: - Просим прощения, гардероб закроют.

С. Вы уходите?

Голоса. - Нет мы только пальто заберём оттуда. *Трое временно покидают комнату.*

Женский голос из зала.

– Если я каждый день буду принимать одну ложку оливкового масла и одну ложку льняного масла, буду ли я тогда долго жить?

Шум, хохот, оживление в комнате.

•4 **С.** Ну тогда заполняю паузу. Вам лингвистическая загадочка. Лет 700 назад в лексиконе наших предков были такие восемь слов:

АБИЕ, ВСКУЮ. ДЕИ, ЕГОЖЕ, ВЕСИ, ЕДА, ДОНДЕ ДОЛУ.

А вот переводы их на современный русский язык.

Только я перепутал порядок. вниз. зачем, пока, знаешь, которого, сразу, разве, неужели.

Задание каждому в седьмой клетке вашего бланка укажите взаимно однозначное соответствие. Кто лучше справится?

Заполняйте свой бланк..

Возвращаются трое с пальто из гардероба.

•5 Я сэкономил время и перед семинаром рулеткой выбрал случайный вопрос. Вот он.

В нашем вузе есть профсоюз. Почти все — члены профсоюза. Но я знаю людей, которые не состоят в профсоюзе. Так вот, как на это надо реагировать?

Общий хохот в комнате
Всем, но не мне, известно, что участница Иа - не член профсоюза.

Даю четыре реакции.

1. А кому какое дело?
2. Это индивидуалисты.
3. Это подозрительные типы.
4. Антиобщественные элементы.

Обращаюсь к даме. Я просил телефоны не включать. Вы не присутствовали при этом моём объявлении, опоздали.

Каждый пусть берёт 4 камешка гальки. И бросайте их в 4 урны. Счётная комиссия объявляет: во второй урне 2 камня. В 3-й и в четвёртой - ни одного. Все остальные камни в первой урне.

Даю комментарий. ВВС состоял в профсоюзе более 50 лет, За эти годы заплатил членских взносов несколько тысяч долларов. Никогда не получал льготные путёвки куда-либо. Помню, нас дважды катали на теплоходе. Счёт взаимности с моей стороны многократно перевешивает.

Я чист перед профсоюзом. Достаточно, подумал я. Более платить уже не буду.

•6 Взгляните на стену. Я приклеил 12 фотографий съедобных российских трав.

Либисток. Другие его имена: зоря, любим, либистик, любовное зелье, приворотное зелье, любчик, любим-трава, любец. Запах любистка острый, пряный, вкус сначала сладковатый, потом острый, пряный и умеренно горьковатый. Из растения получают эфирное масло, которое применяется в парфюмерии и кулинарии. Свежие стебли, листья и корни служат для отдушки кондитерских изделий, напитков, маринадов. Делают отвары из корней.

Мойоран. другие его имена: бардакуш и мардакуш. Сушат и добавляют соль и кунжут. Пряная приправа..

Мелисса. Лимонная мята. В свежем или сушёном виде листья добавляют как пряную приправу к салатам, тёртому сыру, супам, дичи, рыбным блюдам, грибам, а также для отдушки чая

Душица. Вкус и запах растенный сильно обогащают блюда, а содержащиеся в них летучие масла, дубильные соединения и горечи возбуждают аппетит.

Фенхель По запаху напоминает эстрагон имяту. В медицинских целях.

Шалфей. Противовоспалительная дезинфекция.

Щавель, слово родственное щам. Есть 120 видов щавеля.

Салат-рокет. это зимостойкое субтропическое растение с пряным привкусом.

Тимьян применяют в парфюмерии, медицине и кулинарии.

Розмарин. Это кустарник. Душистые листья применяют в кулинарии.

Огуречная трава = огуречник, бурачник. Бораго. Это ОВОЩ. Листья и цветки по вкусу похожи на огурец с привкусом лука.

Кресс-салат. = клоповник полевой. Свежие листья обладают приятным терпким, горьким и острым вкусом, напоминающим хрен или редьку. Используется только в свежем виде как приправа.

В этой аудитории сидят люди не лыком шитые в области травоведения. Почти все травы были разгаданы.

• **7** Каждому предоставляю возможность взять одну мысленку из двух разных пакетов. Если Вы считаете эту мысль достаточно интересной, то читайте. её вслух..

Ольга Владимировна. - *Если вы будете сидеть тихо, то будет слышно как мышь пролетит.*

Кузнецова Ольга Юрьевна.
- *Обычно счастье приходит к счастливому, а несчастье к несчастному*

Дама. - *Труднее всего человеку даётся то, что даётся не ему...*

• **8** У нас есть корпуса Д, Е, л и ряд примыкающих к ним - физкультурный зал, столовая Я два раза обошёл всё это кругом и во дворах побывал и сосчитал все двери. В том числе и запертые. Сколько их всего я насчитал?

• **9** На этот раз моими подарками являются мои книжки. А тем. кто не успел убежать - ещё и по кусочку мягкого голландского сыра, на который

санкции ещё не дотянулись.
Кр. Спасибо Гю и С.

Покупайте только свежее льняное масло.



Либисток



Мелисса



Фенхель



Щавель



Тимьян



Огуречная трава



Майоран



Душица



Шафран



Салат-рокет



Розмарин



Кресс=салат



**Ищуцим
выход.**
Я насчитал
19 дверей.

АБИЕ	сразу
ВСКУЮ	зачем
ДЕИ	разве
ВЕСИ	знаешь
ДОЛУ	вниз
ДОНДЕ	пока
ЕГОЖЕ	которого
ЕДА	неужели

На следующей странице репродукция натюрморта В.К.Хеда «Завтрак с ежевичным пирогом», (1631). Дрезденская галерея.

