"Кулинарный" кроссворд



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |  |  |  |  |  |  |  |

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Австрийский полутвердый сыр, "крестоносец". 5. Способ приготовления пищи. 12. Сладкая груша с мускатным вкусом и красноватым цветом. 13. Желтый пищевой краситель. 14. Немецкое маленькое круглое миндальное печенье. 17. Жернов для крестьянской ручной мельницы. 18. Зеленовато-желтый съедобный цитрусовый фрукт. 19. Тонкий ломоть обжаренной в панировке говядины. 20. Южный сочный сладкий плод, употребляемый в свежем и сушеном виде. 22. Сорт сыра из Верхней Савойи (Франция) с фруктовым оттенком и ореховым привкусом. 23. Израильское пищевое предприятие. 25. Восточная сладость. 27. Пресный хлеб, лепешка из неквашенного теста. 30. Кисломолочный продукт, который был известен в Древней Греции. 31. Жировой слой на внутренностях рыбы. 32. Сооружение приготовления горячей пищи. 34. Монашеская еда, заготовленная впрок (ц.-слав.). 36. Фернет из Карловых Вар. 39. Клецки из рыбы в датской кухне. 40. Пища, падавшая с небес. 41. Опасная грибная болезнь винограда. 42. Твердая лепешка из разных видов муки.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 2. Одно из свойств подсолнечника. 3. Способ приготовления свинины изобретенный маронами. 4. Ломоть хлеба (устар.). 6. Японский пирожок. 7. Комбинация трех сортов мисо. Используется для приданий полноты вкуса в японской кухне. 8. Рыба семейства карповых. 9. Соус горячий со смородиной. 10. Лапша, приготовленная из пшеницы или из пшеницы с добавлением ее соцветий (японская кухня). 11. Ореховидное дерево семейства сумаховых. 15. Почетный пир, угощение (стар.). 16. Смесь масла с медом (устар.). 18. Сорт донского вина из особого винограда. 21. Процесс заливки болюда раствором желатина и бульона. 24. Разноцветные сахарные шарики для украшения кондитерских изделий. 26. Выпечка, в состав которой входят грецкие орехи и миндаль (греческая кухня). 28. Тонизирующий напиток. 29. Кисло-сладкий коричневый соус с добавлением апельсиновой цедры. 33. Рыба семейства карповых. 35. Хлопья из различных злаков с измельчёнными добавками (фруктами, орехами и т. п.). 36. Болгарский сыр, первоначально из овечьего, а в наше время из коровьего молока. 37. Блюдо грузинской кухни, вид острого супа. 38. Небольшой сосуд для питья «огненной воды».

Ответы на кроссворд Риши " и ЧИСТЬ и НЕЧИСТЬ"

 По горизонтали:

1. КИРШОСИБ

5. ПЕРДИК

10. ХАЗМА

11. МУХАН

12. КОНДОЛЕ

13. КЕРАС

15. ДВЕРГ

17. ДАТАН

20. ДЖАРА

21. ЕНДРОП

23. ВЕТЕР

24. АПСАРА

25. ОГЛАС

26. КОНУС

30. ТАБИН

33. ИЗВОД

35. ДИАПРЕП

36. ХАЛКА

37. СЛОВО

38. РИМФАН

39. ДРЕККАНА

По вертикали:

1. КУХАКА

2. РУЗОР

3. ОЙАКС

4. ИСОННА

6. ЕВМЕД

7. ДАХМЕ

8. КОНГГИПУ

9. АПОХА

14. АСАВАТИ

16. ВОДОЛАЗ

17. ДАВАК

18. ТУТАН

19. НЕРОС

22. МАРТИХОР

27. ОДАЛА

28. УОРСАР

29. АДЕОНА

31. БУЛУМ

32. НДАРА

33. ИПСОК

34. ВДОВА