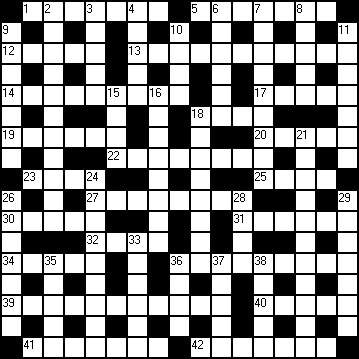
"Кулинарный" кроссворд



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:

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Амадеус. 5. Отварка. 12. Русле. 13. Родоксантин. 14. Заидкухен. 17. Ермак. 18. Лайм. 19. Лангет. 20. Инжир. 22. Абонданс. 23. Осем. 25. Ойла. 27. Опреснок. 30. Арьян. 31. Ожирки. 32. Печь. 34. Армеа. 36. Бехеровка. 39. Фискеболлер. 40. Манна. 41. Мильдью. 42. Ботанец.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

2. Масличность. 3. Джерк. 4. Укрух. 6. Такана. 7. Авасемисо. 8. Кутум. 9. Грозель. 10. Удон. 11. Анакерд. 15. Учта. 16. Елеомель. 18. Ладанное. 21. Желирование. 24. Монпарель. 26. Кадаифи. 28. Кофе. 29. Бигарад. 33. Чехонь. 35. Мюсли. 36. Бяло. 37. Харчо. 38. Рюмка.