**Рейтинговый кроссворд №6а**

В качестве очередного задания участникам Рейтингового турнира предлагается для решения **«Кулинарный кроссворд».**

**Рейтинг кроссворда 100 баллов.**

**В ответе необходимо указать количество гласных букв в сетке кроссворда.**

**Допускается отправка заполненной сетки кроссворда без подсчета букв.**

**В этом случае учитывается каждая неправильная буква.**

**Каждая лишняя, недостающая или неверная буква оценивается в - 2 балла.**

**Внимание!**

Участник турнира должен выслать ответы не позднее 20.00 24 октября 2019 года

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

**ПО ГОРИЗОНТАЛИ:**

1. Вяленые персики (устар.).

5. Съедобная водоросль, широко используемая в японской кухне.

7. Подовый хлеб в странах Магриба.

10. В наших рецептах этот тропический овощ заменяют листьями шпината.

11. Сыр с собственным фонтаном.

12. Популярный сорт белокачанной капусты.

13. Индейский пудинг.

14. Французский заварной крем.

17. Суп-лапша по-татарски.

21. Список кушаний.

24. Представитель семейства бри.

25. Чаеводческий район в Азербайджане.

26. Режиссёр, познакомившей нас с «Хроникой бутербродной войны».

27. Кухонная принадлежность, которой лучше владеют мужчины.

28. Галисийский сыр.

29. Популярная индийская сладость.

32. Шведский тост.

36. Закуска на основе тресковой икры.

39. Устаревшее название кладовой для продуктов.

40. Сорт зелёного чая, ввозимый в 18 в. в Россию из Китая.

41. Японская столовая посуда.

42. Сладкий тропический фрукт.

43. Украинская продовольственная компания.

44. Популярное блюдо в индийских ресторанах Европы.

45. И Склянка, и Шпанка.

**ПО ВЕРТИКАЛИ:**

1. Квашенная капуста по эльзасскому рецепту.

2. Так часто называют сибирский сырок.

3. Зерновая культура XXI века по мнению продовольственной комиссии ООН.

4. Что необходимо удалить из костей при варке бульона ?

5. Мороженое из Калькутты.

6. Ликёр из Финляндии.

8. Приложение к джину.

9. Татарский хворост.

14. «Ветвистое дерево» из Вильнюса.

15. Пушистый зверёк на конфетной обертке.

16. Виночерпий.

18. Поридж по-нашенски.

19. Нимфа – покровительница фруктовых деревьев.

20. Сладкий соус в латиноамериканской кухне.

21. Еда шаха Бахрама в поэме Навои.

22. Автор известной марки пастиса.

23. Ресторан в Одессе.

30. Главный компонент гуакамоле.

31. «Всякая всячина» на обеденном столе.

33. Серебряный лосось.

34. Запеканка из кулинарной книги И. Губермана.

35. Индийский фрукт-тяжеловес.

36. Способ приготовления рыбы или мяса в японской кухне.

37. Французский ресторатор, именем которого назван пикантный соус.

38. Церковная трапеза.