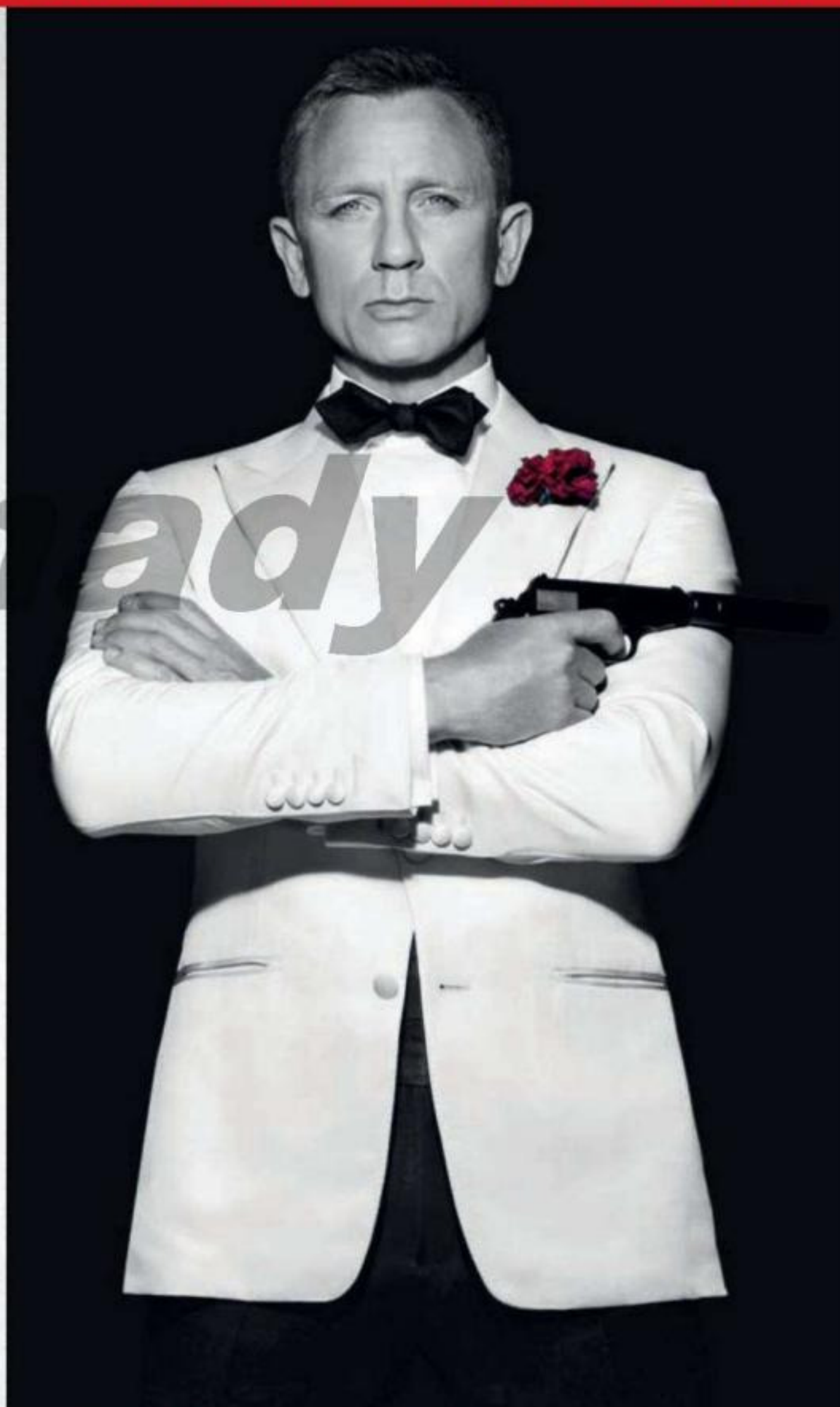
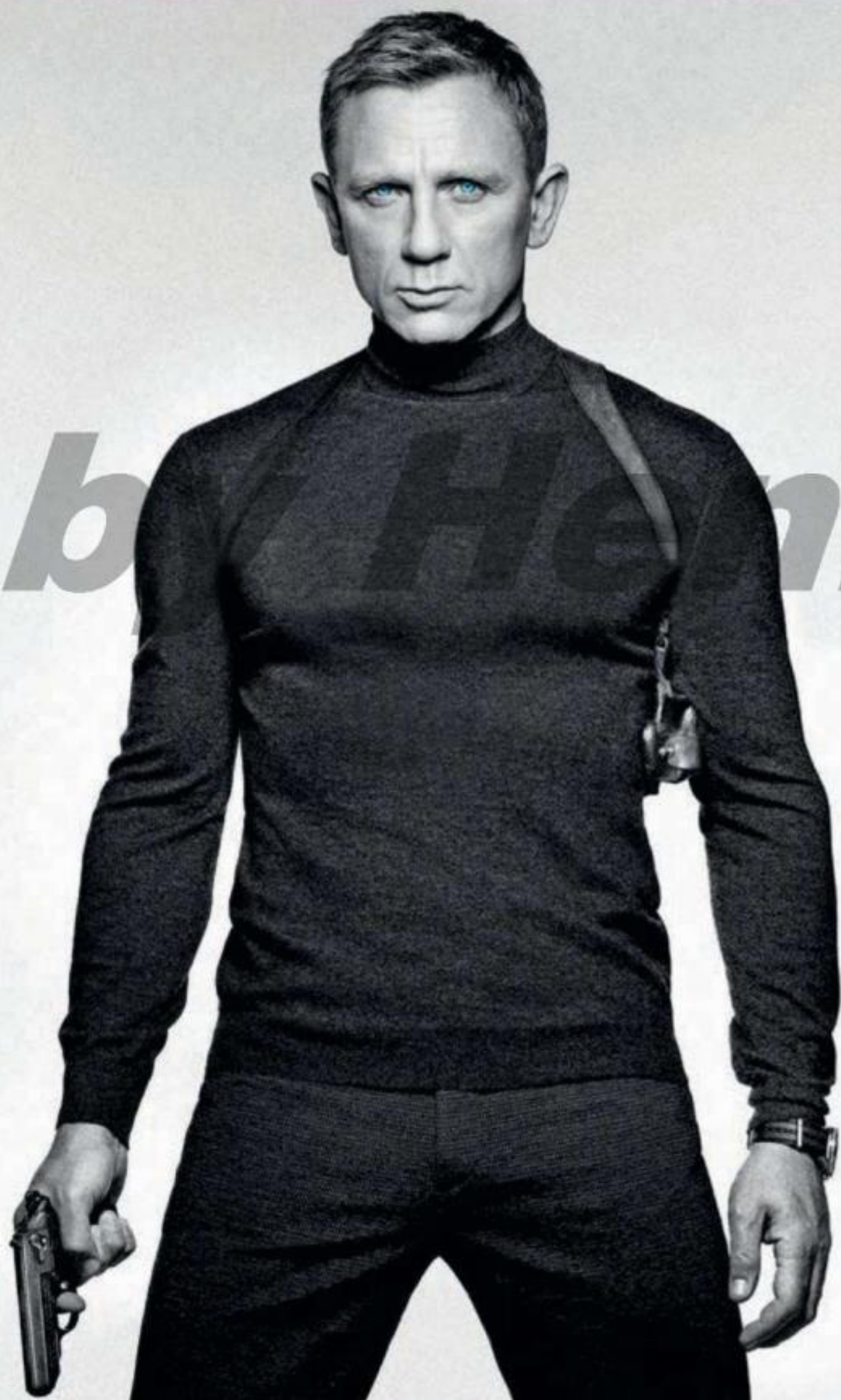


STORY

октябрь '17
№ 10 (106)
ОБЫКНОВЕННЫЕ
СУДЬБЫ
НЕОБЫКНОВЕННЫХ
ЛЮДЕЙ
[STORY]

Дэниел Крэйг: «Лучше быть актёром, чем шпионом – платят больше»



Дэниел Крэйг

Единственный из Бондов, кто и в жизни мог бы пройти отбор в спецназ

Джордж Оруэлл

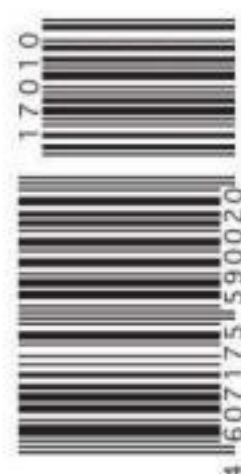
*Дон Кихот на
велосипеде*

Александр Добровинский

*Защитник чести семьи
Любови Орловой*

Вера Глаголева

*Звеньевая
маленького отряда*



16+

BUGATTI® ITALY



Порядок вещей

Забудь про печаль

Счёт бастардов короля Карла II Стюарта перевалил за десяток, а законного наследника не было. Никто не спешил пропихнуть дочек на вакантное место королевы – подкачала репутация жениха. Невоздержанность монарха не смутила только его союзника, Жуана IV Португальского – он дочь отдал. Будущая королева Катарина Берганса прибыла в Англию с мешками отборного чая: португальцы

ру хрома. А коническая форма позволяет добиться экономии электроэнергии.

www.bugatti-russia.ru

Десятая муза

Удивительно, но известный эпизод русской сказки: игла в яйце, яйцо в утке, утка в зайце, заяц в сундуке – восходит ко временам Древней Эллады. Легенда о Кощеевой смерти – это переименованный... кулинарный рецепт блюда, которым славились древние Афины. Оно готовилось так: маслину запекали внутри голубя, которого запекали в козлёнке, козлёнок – в овце, овцу – в быке. Самым вкусным считалась именно маслина, которая доставалась самому важному гостю. Рецепты эллинских поваров легли в основу поварского искусства Древнего Рима. В Вечном городе даже «лишнюю» музу завели – в эллинском пантеоне их было девять, в римском стало на одну больше. «Новенькая» получила имя Кулинария.

Нынешним кулинарам сложно представить, как повара древности готовили свои шедевры без миксеров, блендеров, даже без мясорубки. Современная бытовая техника существенно облегчает и украшает жизнь кулинаров. Например, электрический духовой шкаф KAISER EH 6355 ROTE, выполненный в винтажном стиле конца XIX –

начала XX века в трёх цветовых гаммах: чёрный агат, благородный красный и слоновая кость, оснащён самыми современными устройствами: вращающимся вертелом, системой Teleskop для мягкого выдвижения противней, тройным остеклением легкосъёмных дверей, таблицей рецептов и аналоговым таймером. Удачные дизайнерские решения «под старину» – солидные рамки окон духовки, ручки дверей – дополняют внушительный набор функций – размораживание, конвекция, верхний и нижний нагрев, гриль. Система каталитической очистки избавит внутреннюю камеру духовых шкафов от жира и пригоревшей пищи, а конвекция придаст блюду аппетитную корочку. Элегантность дизайна, многообразие функций и, самое главное, надёжное немецкое качество исполнения доставят удовольствие самым требовательным служителям десятой музыки. Наслаждайтесь!

www.kaiser.ru

История дальновизора

В 1931 году прибор для приёма телепередач называли дальновизором. Первый советский телевизор «Б-2», по сути, был деревянной коробкой с глазком, смотреть в который мог только один человек. Изображение было крошечным и увеличивалось с помощью стекла. Качество передаваемой картинки было ужасным. При этом стоило чудо техники недорого – среднемесячную зарплату рабочего. Но даже такие телевизоры мгновенно раскупались. И не столько ради передач, сколько ради престижа. Сегодня техника тоже работает на имидж владельца. А качество передач может вызвать молитвенный экстаз у зрителей «Б-2». Так, теле-

давно распробовали этот напиток. Именно с лёгкой руки Катарини в Англии родилась мода на чай. В английских чаепитиях каждая мелочь неизменна. Лишь один нюанс поддавался прогрессу: сегодня воду кипятят в электрических чайниках. Разумеется, технически совершенных. Как, например, электрочайники из коллекции Vera от Casa Bugatti, у которых встроенные датчики отображают температуру и уровень воды на дисплее. Таймер позволяет нагревать воду в диапазоне от 45 до 100 градусов, а благодаря функции «отсрочка старта» это можно сделать точно к началу чаепития. С чайником Bugatti вы обогатитесь неповторимым итальянским дизайном: много металла, строгий пластик, светодиодная подсветка и в ме-

