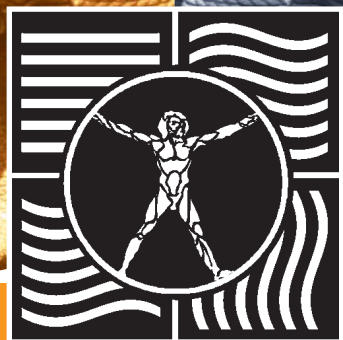


ПЯТОЕ ИЗМЕРЕНИЕ

**ПОЗНАТЬ
СЕБЯ**



от загадок
древних цивилизаций
до возможностей
человеческого духа

**№31
2003**

Периодичность:
два раза в месяц

важна только жизнь

= ЦИТАТА НОМЕРА =

Непознанное, неведомое, тайное, загадочное, пятое измерение, измерение человеческой души, пятый элемент, пятая сущность, квинтэссенция, quint (лат.) - пятый, essentio - сущность.

Самое полезное изобретение

По итогам проведенного в Британии опроса, самым полезным изобретением последних 40 лет была признана невзрачная круглая пластиковая штучка под названием widget ("виджит"), помещаемая в пивные жестянки, которая с большим отрывом опередила по полезности такие изобретения человечества, как Интернет, мобильные телефоны, контактные линзы и компакт-диски.

В голосовании приняли участие почти 9 тысяч человек и чуть менее половины из них высказались в пользу "пивной штучки". Интернет и электронная почта, оказавшиеся на втором месте, собрали только 13% голосов. Мобильная связь (третье место) получила 7% голосов, а все остальные претенденты из первой десятки - клонирование, микроволновая печь, контактные линзы, 3D-технологии, компьютерные игры, CD и DVD, пластическая хирургия - по 5%.

Толщина "правильного" бутерброда с сыром

При помощи методики анализа запахов, которые выделяются из еды при пережевывании, ученые смогли определить оптимальную толщину куска сыра, который нужно класть на бутерброд. Оказалось, что оптимальная толщина сыра на бутерброде варьируется в зависимости от его сорта. Так, для сыра "Уэнслидейл" она должна составить 7 мм, для сыра "Чешир" - 5 мм - сыр "Карфилли" - 4,5 мм, для "Чеддера" хватит и 2,8 мм.

"Заказ" на исследование "концентрации "сырного" запаха при пережевывании бутерброда с сыром" Британский комитет по сыру передал специалисту из Бристольского университета Л.Фишеру. Результатом его "трудов" стал трактат "Оптимальное использование сыра при изготовлении бутербродов". Измерения проводились при помощи "революционного аппарата MS-Nose", который позволяет измерять концентрацию различных запахов, выделяющихся во время еды и позволяющих нам ощущать аромат пищи. Эксперимент состоит в том, что в одну ноздрю испытуемого вставляется пробоотборная трубка, и "чудо-аппарат" берет пробу при каждом вдохе, анализирует присутствующие запахи и измеряет их концентрацию.

Оказалось, что концентрация "сырного" запаха растет с увеличением количества сыра на бутерброде, но затем, достигая определенного уровня, зависящего от сорта сыра, больше не повышается, в отличие от запахов шоколада, чипсов, жевательной резинки и мятных конфет, концентрация запаха которых, растет при увеличении количества этих продуктов, причем такое увеличение не имеет предела.

Теперь британцы будут есть сыр "по-научному", и при этом - экономить средства, не допуская перерасхода этого ценного продукта в рамках конкретного бутерброда.

ГЕНРИ ФОРД: ЕСЛИ ТЫ ДЕЛАЕШЬ ТО, ЧТО ВСЕГДА ДЕЛАЛ, ТО ПОЛУЧИШЬ ТО, ЧТО ВСЕГДА ПОЛУЧАЛ

Фестиваль Социальных
Интернет- проектов

Подробнее на стр. 5



**6 декабря
в 19.00**

Центральный Дом Журналиста

преьера совместного
проекта певиц
Ольги Арефьевой
и Юлии Теуниковой

Белые цыгане

В программе
дуэта цыганские
народные песни и
танцы

Участуют: Борис Долматов - гитара, Екатерина Сосина - танцы.

Осуществляется предварительная продажа билетов до дня концерта (спросить на вахте).

Тел: 291-56-98

Дополнительная информация по телефону: 153-11-31 Александр

Желание Единственный мотор, который нас не обманывает

стр. 9

Следующий номер выйдет 11 декабря