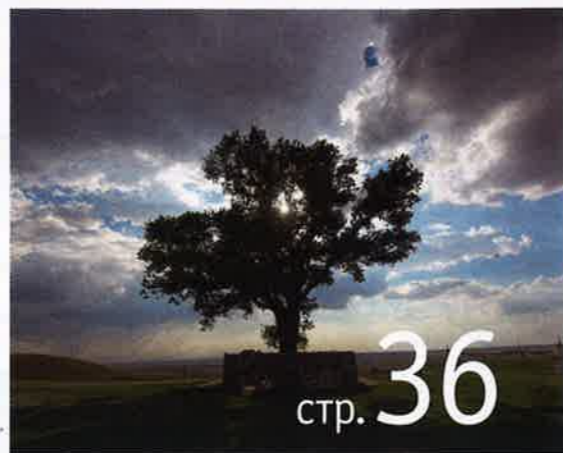




стр. 46



стр. 52



стр. 36

Мексика | МЕСТНЫЕ ЖИТЕЛИ

НОВЫЙ МИР В ШТАТЕ ЧЬЯПАС

Жизнь революционных сапатистов

24

Статистика | ОСОБЫЙ РЯД

ДЕРЕВЯННЫЕ ВЫБОРЫ

Самые интересные деревья мира

36

Вьетнам | ЭКСПАТЫ

ПЕЛЬМЕНИ И ОКЕАН

Как открыть свой бар на пляже вьетнамского курорта

46

Португалия | ФОТОПРОЕКТ

ТЕРРИТОРИЯ УТОПИИ

Под знаменем свободы:
жизнь международных студенческих коммун-республик

52



стр. 24



стр. 62

Россия | ЧЕЛОВЕК УМЕЛЫЙ

РУССКИЙ ГРЕБЕНЬ

История мастера, шьющего русские кокошники

62

Черногория | АРТЕФАКТ

ОСТРОВ СЕРЕБРА

Собрание из 1427 серебряных *ex-votos* – благодарственных пластин

66

Израиль | ДЕЛО ВКУСА

БЕЙГЛМАНИЯ

Стритфуд-космополит

70

Искусство | КУЛЬТУРНЫЙ КОД

ТАЙНАЯ ЖИЗНЬ ПТИЦ

Камерная и декоративная китайская живопись «цветы и птицы» многозначнее, чем кажется на первый взгляд

76

Юбилей «Вокруг света»

АДРЕСНЫЙ СТОЛ

22 мая 1861 года в Москве одним официальным учреждением стало больше

78



стр. 70

ГОДОВЫЕ КОЛЬЦА

1066

НАЧАЛОСЬ
НОРМАНДСКОЕ
ЗАВОЕВАНИЕ
АНГЛИИ



стр. 74



стр. 96

История | ПУТИ ПРОГРЕССА

ЗАПАХ БОЛЬШОГО ГОРОДА

Как непродуманное устройство канализации вызвало настоящую катастрофу в Лондоне

82

Тест

ЧТО СЛУЧИЛОСЬ В БУДАПЕШТЕ?

Интересные факты о столице Венгрии

110

Ботаника

ЦВЕТЫ ЗЛА

Главное оружие растений – яд. Даже если это растение банальная картошка

96

Игры разума

В ЧЕРНОЙ-ЧЕРНОЙ КОМНАТЕ

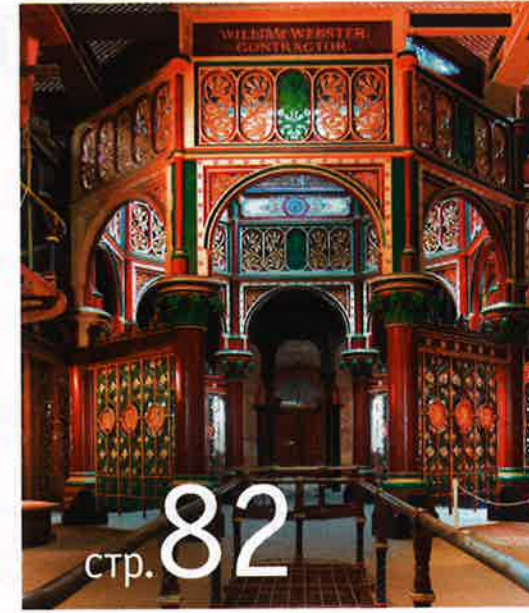
Что придумали ученые и зачем это нужно

113

Кроссворд

СОННЫЙ ЧЕМПИОНАТ

120



стр. 82



стр. 110



ФОТО НА ОБЛОЖКЕ: ISTOCKPHOTO

Журнал
«Вокруг света»
доступен также
на Android и iPad

САМАЯ КРАСИВАЯ СТРАНА

Пока жюри подводит итоги конкурса фотографий «Самая красивая страна» 2021 года, мы представляем читателям участников и победителей прошлых лет

Фотография «Старая крепость» была представлена на конкурс в прошлом году в номинации «Макромир». Она сделана в Якшур-Бодьинском районе Удмуртской Республики. Туманные лесные сумерки превратили обычный старый пенек, поросший грибами и мхом, в историю-фэнтези о двух путниках, встретившихся возле руин древней крепости.

ФОТО:
Андрей Кузнецов

Михаил Джапаридзе стал победителем 2020 года, представив на конкурс фотографию «Занятия йогой в парке». Кадр сделан в московском парке-усадьбе «Царицыно» на фестивале «V Международный день йоги в России. Organic Pearle». Номинация «Россия с высоты птичьего полета».

ФОТО:
Михаил Джапаридзе

Смести со стола

700 млн человек в мире недоедает. При этом 17% от всей производимой в мире еды попадает в мусорное ведро. Этого могло хватить бы, чтобы накормить 2 млрд человек

Текст
Вадим Зайцев

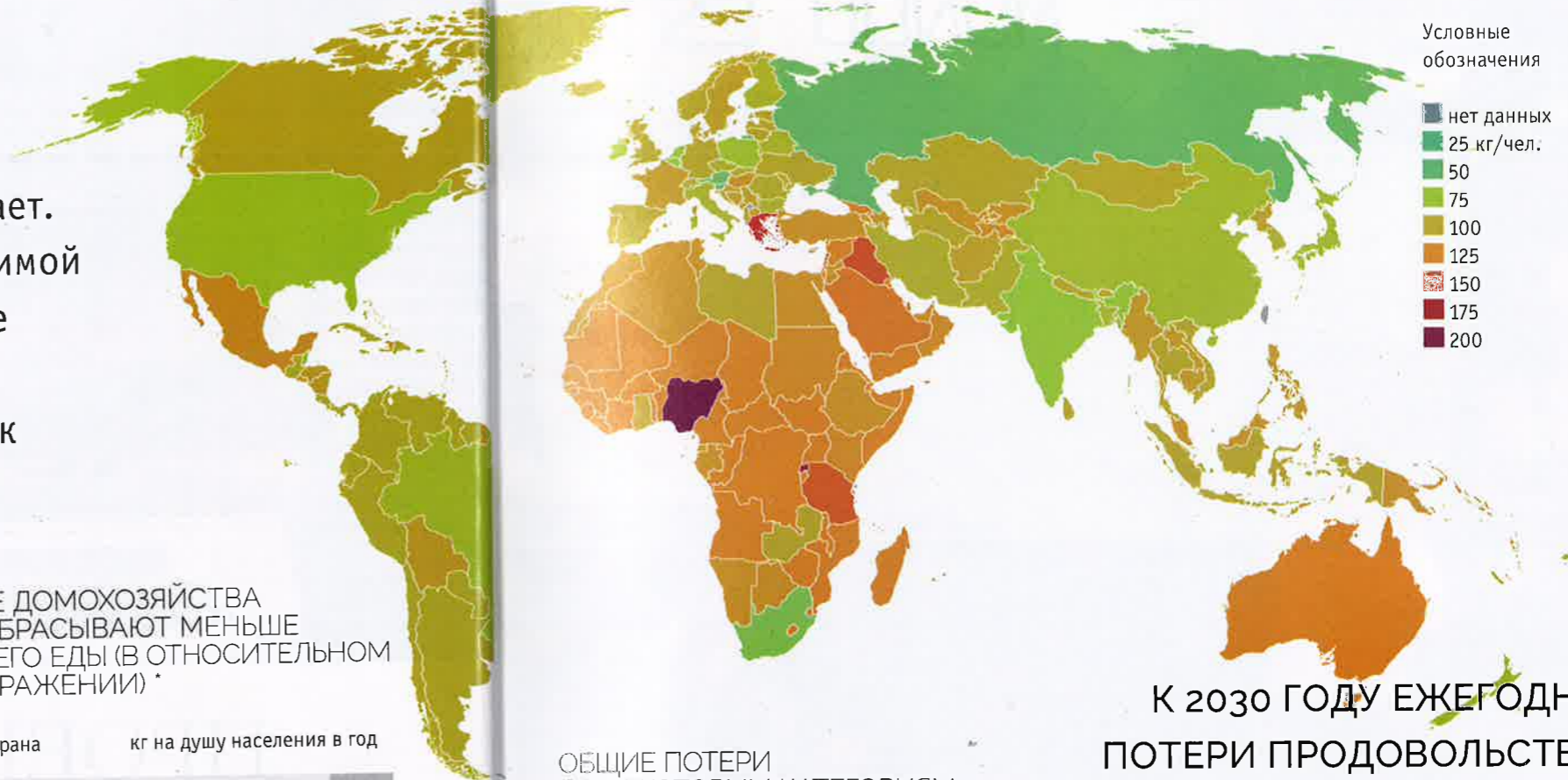
ГДЕ ДОМОХОЗЯЙСТВА ВЫБРАСЫВАЮТ БОЛЬШЕ ВСЕГО ЕДЫ (В ОТНОСИТЕЛЬНОМ ВЫРАЖЕНИИ)*

Страна	кг на душу населения в год
НИГЕРИЯ	189
РУАНДА	164
ГРЕЦИЯ	142
БАХРЕЙН	132
МАЛЬТА	129
ИРАК	120
ТАНЗАНИЯ	119
САУДОВСКАЯ АРАВИЯ	105
ЛИВАН	105
СИРИЯ	104

ГДЕ ДОМОХОЗЯЙСТВА ВЫБРАСЫВАЮТ МЕНЬШЕ ВСЕГО ЕДЫ (В ОТНОСИТЕЛЬНОМ ВЫРАЖЕНИИ)*

Страна	кг на душу населения в год
РОССИЯ	33
СЛОВЕНИЯ	34
АВСТРИЯ	39
ЮАР	40
БЕЛЬГИЯ	50
НИДЕРЛАНДЫ	50
ИНДИЯ	50
БЕЛИЗ	53
ИРЛАНДИЯ	55
ПОЛЬША	56

СКОЛЬКО ДОМОХОЗЯЙСТВА ВЫБРАСЫВАЮТ ЕДЫ В ГОД (КГ/ЧЕЛ.)*



ОБЩИЕ ПОТЕРИ ПО НЕКОТОРЫМ КАТЕГОРИЯМ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ**

ОВОЩИ И ФРУКТЫ	45%
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	35%
ЗЛАКИ	30%
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	20%
МЯСО	20%



К 2030 ГОДУ ЕЖЕГОДНЫЕ ПОТЕРИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ СОСТАВЯТ 2,1 МИЛЛИАРДА ТОНН (НА 1,5 ТРЛН ДОЛЛАРОВ)

931 млн тонн продовольствия ежегодно попадает на свалки, из них 569 млн тонн выбрасывают частные домохозяйства

244 млн тонн продовольствия организации общественного питания выбрасывают

118 млн тонн продуктов питания розничная торговля отправляет на помойку

74 кг выброшенной еды в год приходится на каждого человека

*Источник: UNEP Food Waste Index Report 2021

**Источник: FAO Save Food Initiative

1 МЕСТНЫЕ ЖИТЕЛИ

МЕСТНЫЕ ЖИТЕЛИ

OS NUESTROS SENTAMIENTOS
DE AMOS NUESTRA APATIAS,
EL MUNDO ES DIFERENTE

ADELANTE
MUJERES
DEL MUNDO

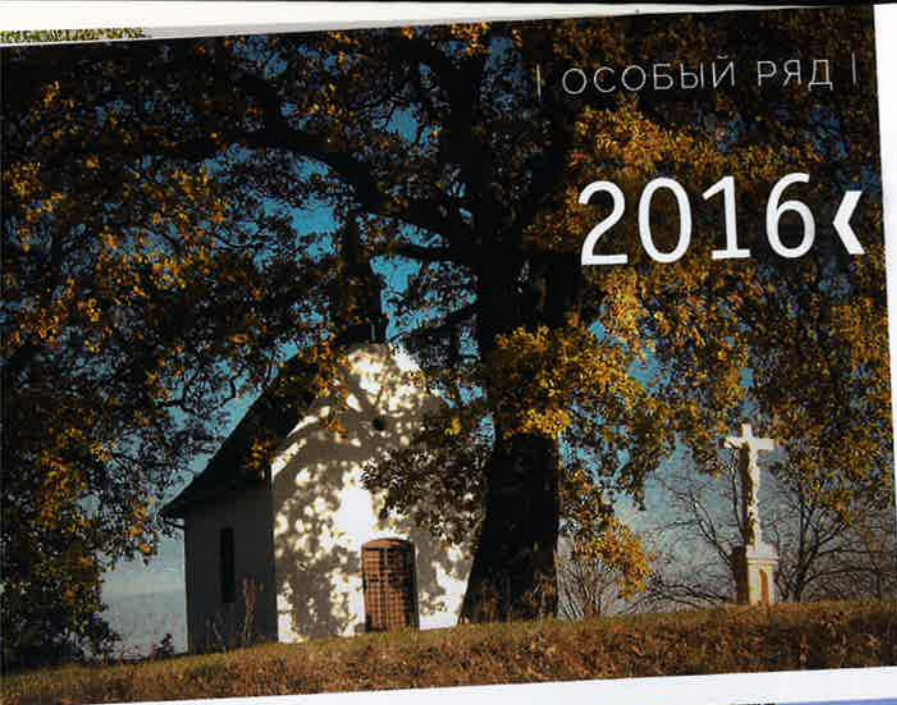
UNIDAS
CONTRA EL
CAPITALISMO

ERA POR SIEMPRE LA TRIPLE
EXPLOTACION DE LA MUJER!

НОВЫЙ МИР В ШТАТЕ ЧЬЯПАС

Революция сапатистов в Мексике не удалась, но превратила захолустный горный штат Чьяпас во всемирно известный бренд. Там, где индейцам еще недавно было запрещено ходить по тротуарам, сегодня открываются бутики национальных ремесел и сочиняется рэп на языке цоциль

Текст
Марина Миронова



2016<

**ПОСЛЕДНЕЕ
ДЕРЕВО ЛЕСА**

Батасек, Венгрия, 300-400 лет
Дуб, растущий на холме за городом Батасек, – единственное дерево, сохранившееся после пожара XVIII века, уничтожившего окрестные леса. После эпидемии чумы рядом с дубом была построена церковь. Местные жители ухаживают за деревом, считая, что оно защищает их от напастей. По поверью, если окропить ствол вином, урожай винограда в округе будет обеспечен.

**СПАСИТЕЛЬНЫЙ
ДУБ ЮЗЕФ**

Виснева, Польша, 650 лет
Этот классический английский дуб был посажен в имении семьи Мицельских в польском Подкарпатье. Во время Второй мировой войны дуб Юзеф стал убежищем для еврейской семьи, скрывавшейся от нацистов. Изображение Юзева украшало купюру в 100 злотых.



>2017

2018<



**СВИСТЯЩИЙ
ПРОБКОВЫЙ ДУБ**

Агаш-ди-Мора, Португалия, 238 лет
Дата рождения этого дуба известна точно: он был посажен в 1783 году в португальском регионе Алентежу для нужд пробковой промышленности. В 1988-м он попал в Книгу рекордов Гиннеса как самый большой пробковый дуб в мире. Свое прозвище «Свистун» он получил благодаря бесчисленному количеству птиц, обитающих в его ветвях.

ФОТО: БАТАСЕК TOWN; RAFAŁ GODEK; UNAC; SVASTIS KRISZTIAN; MAREK OLBRYNIEK



2019<

СНЕЖНЫЙ МИНДАЛЬ

Печ, Венгрия, 135 лет
Цветущий миндаль считается в стране символом обновления и просвещения, с тех пор как в 1466 году епископ Ян Панноний написал об этом стихотворение. Миндальное дерево, растущее в городе Печ перед церковью Святой Марии Снежной на белых скалах и сражающееся с ветрами, воплощает силу духа местных жителей.



**СОСНА
ДЬЯВОЛА**

Худобин, Чехия, 350 лет
Эта сосна выросла на скалистом мысу плотины Вир, затопившей деревню Худобин. Местные жители считают, что сосна стала воплощением и хранительницей затонувшей деревни, а еще утверждают, что по ночам под этим деревом сидит дьявол и играет на скрипке. Хотя, скорее всего, это просто свист ветра над озером.

>2020

ПЕЛЬМЕНИ И ОКЕАН

Бросить все, уехать на берег теплого моря и открыть собственный бар на пляже – мечта многих, но кому-то действительно удастся воплотить ее в жизнь. Владелец бара «Веранда» в южновьетнамском городе Вунгтау рассказывает, чем мечта отличается от реальности



В отличие от общежитий студенческая республика живет как небольшое племя: тут заботятся друг о друге и все делают сообща. Каждая коммуна – остров безграничной свободы и юношеского максимализма. Здесь скучные законы внешнего мира не принимают всерьез, придумывая собственные. Даже демократию коммунары построили раньше, чем остальная страна. И, не остановившись на этом, продолжают изобретать новое альтернативное мироустройство – содружество без лидеров и иерархии. Поэтому, когда республика принимает тебя, ты вступаешь на непредсказуемую территорию живой утопии.



У каждой из 24 республик университетской Коимбры есть атрибуты независимого государства, включая абсурдные декреты, герб и печать. Границы защищены негласным законом, по которому даже полицейские не тревожат утопистов, с уважением относясь к непонятному хаосу за входными дверями. Однако любая коммуна открыта для путника, если тот постучится в ее дверь. Пересекая границу республики, можно поставить въездной штамп.

Интерьер каждого дома-коммуны рассказывает о предыдущих поколениях студентов. В гостиной республики «Бота а Башо» видны силуэты русской революции. Появились они здесь в 1950-е, когда обитатели этой коммуны были марксистами и боролись с вмешательством фашистского государства и церкви в образование. Справа висят трости прежних республиканцев, а странная лампа с противовесом из кости изобретена для учебы Тьяго Брандао Родригешем, сегодняшним министром образования Португалии, разумеется, в его бытность гражданином этой студенческой республики.



ФОТО: VICTOIRE MENEUR

РУССКИЙ ГРЕБЕНЬ

Текст
Елизавета Епифанова

«Гнуть спину и ломать пальцы» – так описывает свою работу московский мастер Юханн Никадимус. Уже шесть лет он занимается редким и необычным ремеслом: шьет традиционные русские кокошники

Чтобы оценить, чем занимается Юханн Никадимус, далеко ходить не надо: кокошник на певице Маниже в клипе для «Евровидения-2021» – его работа, а в начале этого года Юханн принимал участие в совместной выставке с крупным европейским ювелирным домом, которая проходила в Санкт-Петербурге. Можно сказать, что пришла известность. Но пока это не сказалось на работе: Юханн творит в одиночку в московском швейном коворкинге «Проектные мастерские», созданном вместе с друзьями. Сам придумывает дизайн кокошника, сам подбирает материалы, сам шьет. Закончит один кокошник – начинает другой.

Юханн, скажите сначала: откуда у вас такое необычное имя?

Мой папа – потомок ассирийцев, вынужденных бежать с территории современного Ирана в начале XX века во время армяно-ассирийского геноцида. Россия тогда предоставила коридор безопасности и убежище. Так наша семья оказалась в Казани, где и осела. В этом городе до сих пор живет довольно большая ассирийская община.

До того как начать шить кокошники, вы дважды меняли профессию. У вас был какой-то жизненный план или вы просто занимаетесь тем, что интересно?

Плана не было. Я вообще после школы не думал, кем хочу быть. Просто знал, что куда-то нужно поступать. Ради интереса зашел в театральное училище – посмотреть, что там происходит. В это время там как раз первый экзамен шел. Я его сдал. Мне говорят: приходите через неделю сдавать следующий. Так я и поступил на актерский факультет. Отучился четыре года, получил диплом. Переехал в Москву и устроился в торговую сеть, занимающуюся одеждой, проработал десять лет и стал управляющим магазином. Потом сеть закрылась. И тут произошло мое первое знакомство с кокошниками.

Каким образом?

Параллельно в то время я пел в фольклорном ансамбле «Таусень». Его руководитель Ярина Николаева специализируется на реконструкции старинного костюма, в частности на золотном шитье. Однажды я увидел на картине Маковского кокошник необычайной красоты, похожий на огром-



ную снежинку, и просто замучил Ярину вопросами: что это такое, какие бывают кокошники, как их шьют? Меня очень удивило, что хотя кокошник – это символ страны, известный во всем мире наряду с ушанкой, балалайкой и матрешкой, но почему-то сейчас в России его никто не делает. Можно найти только дешевые пластиковые подделки для карнавалов. В конце концов, я так надоел Ярине, что она сказала: «А давай я тебя просто научу шить кокошник». Проблема была в том, что до этого я никогда ничего не шил. Но поскольку я уже глубоко изучил суть вопроса, у меня появился новый круг знакомых – искусствоведы, историки, мастера, занимающиеся прикладными ремеслами, – то отступить не хотелось.

То есть это был вызов самому себе?

В общем, да. И когда я сшил первый кокошник, я поставил его дома на старинное фортепьяно, посмотрел и подумал: до чего же это красиво! И дело не в том, что я сам его сделал. Просто обычно мы воспринимаем такие вещи через стекло музейной витрины или вообще на книжной иллюстрации. Но когда кокошник стоит у тебя дома и ты видишь не просто вышивку, а весь объем конструкции, игру света, то он превращается в настоящий предмет искусства.

Не в предмет одежды?

Тут можно начать дискуссию о том, что называть «применением» вещи. Если это самая обыч-



ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Название головного убора «кокошник» происходит от древнерусского слова «кокошь» – курица. Очевидно, потому, что его главная часть – гребень, пришитый к шапочке или ободку. Гребень изготавливался из плотной бумаги или проклеенной холстины, затем обтягивался дорогой тканью, украшался вышивкой золотыми и серебряными нитями, бисером, жемчугом, а иногда и драгоценными камнями.

История кокошника уходит в глубокое прошлое. Подобные головные уборы находили в раскопках, датированных VII веком, первое употребление слова встречается еще в XVII веке. Кокошник считался головным убором замужней женщины. Самые роскошные кокошники готовили к свадьбе и хранили для особых случаев. После реформ Петра I кокошник был изгнан из обихода, но при Екатерине II интерес к русско-

му костюму вернулся, а после Отечественной войны 1812 года усилился. При Николае I придворные дамы вновь обратили внимание на кокошники, правда, несколько европеизированные. Последним ярким выходом кокошника стал костюмированный бал 1903 года, состоявшийся в Зимнем дворце, на котором вся знать Российской империи присутствовала в костюмах допетровской эпохи.

ФОТО: НАДЯ РОСТЯКОВА (1); ЮХАНН НИКАДИМУС (3)



НЕТ НИКАКОГО УЧЕБНИКА «КАК СШИТЬ КОКОШНИК», ЭТО УТРАЧЕННАЯ ТРАДИЦИЯ

ная вещь, например типовая алюминиевая ложка, то ею можно только есть. Но если вещь выдающаяся, если она красива настолько, что доставляет радость просто ею обладать и на нее смотреть, то это тоже можно назвать применением. Например, у вас дома есть индийская подушка ручной работы, расшитая бисером, на которой нельзя ни сидеть, ни спать, или в серванте стоит редкий хрусталь, из которого вы в жизни не будете пить. Если вам нравится смотреть на такие вещи – это и есть применение декоративного искусства. То же самое с кокошником: его можно носить, а можно им просто любоваться.

И что произошло после того, как вы сшили первый кокошник?

Я сшил второй. А потом – третий. На самом деле, поскольку первый мы делали вместе с Яриной, мне стало интересно, получится ли у меня так же хорошо самостоятельно, действительно ли это мое.

И так с тех пор и шьете один за другим?

Пока что да. До недавнего времени я в основном шил для себя, руководствуясь скорее научным интересом: можно ли реконструировать какую-либо интересную модель или технику, что получится, если попробовать сделать так... Ведь нет никакого учебника «Как шить кокошник». Это утраченная традиция. Все, кто этим занимаются, восстанавливают детали по рисункам, архивам, обмениваются опытом, проводят мастер-классы. То, что мог, я выставлял на продажу. Сейчас, ког-

да это стало приносить доход, я думаю перейти к формату мини-коллекций: готовить по 5–10 моделей сразу.

А на заказ работаете?

Нет. Потому что я понимаю, как сшить кокошник, а заказчик может попросить сделать что-то, что разрушит всю гармонию. Все же для меня на первом месте – аутентичность изделия. Если я в нем что-то меняю, то сразу задаю себе вопрос: как я могу сделать это так, чтобы кокошник все-таки остался кокошником, а не превратился в современный дизайнерский объект?

Кто покупает у вас кокошники?

Иногда их используют в постановках и на съемках. Есть люди, просто покупающие для себя, – яркие авангардные персоны, которые носят кокошники в сочетании с вечерними туалетами. И наконец, кокошник – это шикарный подарок. Очень дорогой, красивый и аутентичный. Поэтому я с самого начала придумал, что к нему должны прилагаться специальный стеклянный футляр и подставка. В качестве «русского сувенира» кокошник точно намного лучше, чем надоевшая матрешка. ☺

Бейгломания

Бейгл с лососем – сегодня один из гастрономических символов Нью-Йорка, но попал он сюда из Европы. История этого еврейского бублика не уступает сказке про Колобка, прокатившегося по странам и континентам

Текст

Елена Князева

Фото

Григорий Поляковский

Сверкающие глянцевыми боками, посыпанные маком или кунжутом, бублики-бейглы украшают витрины еврейских кафе в разных странах. Они стали неотъемлемой частью мирового стритфуда. Бейглы режут пополам, чтобы заполнить всевозможными начинками: копченым лососем, печеными перцами и баклажанами, свежими помидорами и огурцами, оливковым тапенадом и пастой из анчоусов.

В разных странах название популярного бублика может слегка отличаться. Исторически в литовской еврейской диаспоре было принято произношение «бейгл», а в галицийской – «бейгель». Свое происхождение слово ведет от *beugel*, что в австрийском немецком означает «стремля». Популярная легенда гласит, что такое название выпечка получила от венского пекаря. Но рецепт попал к нему, видимо, из Кракова. Считается, что прототип современного бейгла появился в Польше, где много столетий существовала крупнейшая в Европе еврейская диаспора. А первое письменное упоминание изделия относится



ФОТО: GETTY IMAGES (2)

к 1616 году: в Кодексе правил еврейской общины Кракова записано, что каждая роженица должна получать бесплатный бейгл. Но как эта выпечка появилась в рационе польских евреев? По одной из версий, предшественником бейгла нужно считать польский обважанек (от глагола *obwarzac* – «пропаривать»). Название указывает на характерную технологию обработки теста: его быстро обваривают перед выпеканием, чтобы увеличить срок хранения. Точно так же готовят и еврейский бейгл.

Обважанек упоминается в конце XIV века – в документах польского короля Владислава II Ягелло. Его жена королева Ядвига ела подобную выпечку во время поста. Польский хлебец плели из двух перекрученных кусков теста, придавая форму кольца. Бейгл тоже в виде кольца, только сплетенного не из двух, а из одной полоски теста. Форма неслучайна: готовые бейглы сквозь отверстия в центре булочки нанизывали на палки – так их удобнее было продавать уличным разносчикам.

С тех пор как еврейские пекари в середине XVII века получили от Яна Собеского, короля Польши, разрешение выпекать пшеничный хлеб в пределах городских стен, популярность бейгла постоянно росла. Когда в конце XIX века еврейские эмигранты устремились в разные страны мира в поисках лучшей доли, они познакомили с бейглом Израиль, США, Великобританию, Канаду и другие страны. В Америке бейгл стал настоящим космополитом: он встречается не только в еврейских булочных и кафе – его выпекают пуэрториканцы и ирландцы, немцы и тайцы. Здесь даже придумали специальный нож-гильотину, чтобы идеально разделять бублик на равные половинки. Оригинальный бутерброд готовят в разных видах. Из бублика извлекают плотный мякиш и заполняют пространство начинкой. Круглую форму меняют на квадрат. Гигантский бублик на компанию человек тридцать можно попробовать в нью-йоркском заведении *O'Bagel*. Начинкой для него может служить яичница, маринованный халапеньо, ветчина, сыр, картофельные оладьи. В Нью-Йорке бейгл уступает по популярности только пицце и намного опережает британские сэндвичи и итальянские панини. Именно здесь в 1930-е годы родился знаменитый рецепт с начинкой из лосося и творожного сыра, благодаря которому бейгл завоевал весь мир.

ИНТЕРВЬЮ
АЛЕКСАНДР МАРОН,
шеф-повар кафе RISHON
в Еврейском центре
толерантности, о том, с чем
едят бейгл в Израиле



Что главное в приготовлении бейгла?

Не забыть обварить тесто перед выпеканием. Благодаря этому выпечка будет долго храниться и не заплесневеет. Знаю, что в Америке добавляют мед в воду для обваривания. Бейгл должен быть с плотным мякишем и хрустящей корочкой. Лучше не добавлять в тесто ароматизаторы. Израильяне любят щедро посыпать бейгл не только маком или кунжутом, но и заатаром. Это ближневосточная смесь из разных высушенных трав. Вариантов начинки множество: от рыбы до овощей. В «правильных» еврейских кафе можно найти бейгл с рыбой, сыром, овощами, но никогда с ветчиной и сыром. Мясные и молочные продукты не совмещаются.

Где стоит пробовать эту выпечку?

За традиционным бейглом отправляйтесь в Израиль, здесь его готовят по всем правилам. Хотя в Иерусалиме немного отходят от классики, придавая овальную форму. Я бы рекомендовал попробовать эту выпечку в одном из ресторанов сети *Landwer*. Они есть и в Тель-Авиве, и в Иерусалиме.

Как часто израильяне едят бейглы?

Это любимый стритфуд, который берут и на завтрак, и в качестве ланча. В Израиле бейглы продают на каждом шагу: в супермаркете, на рынках, в кафе.

Борьба за единство

Чтобы начать пользоваться водопроводом и канализацией с комфортом, людям понадобились тысячелетия

Текст
Яков Брюсов

4000 до н.э.
В Месопотамии, в Чога-Миш, появляются зачатки городской канализации, в частности самые ранние глиняные трубы для вывода сточных вод.

3000 до н.э.
В долине Инда и в городах минаской цивилизации на Крите созданы древнейшие централизованные системы водопроводов (вода подавалась в частные и общественные купальни) и городской канализации.

2000 до н.э.
В Кносском дворце на Крите сооружен, возможно, древнейший туалет с «автоматическим» смывом. Дождевая вода из резервуара, расположенного на крыше, подавалась в глиняную емкость с деревянным сиденьем, из которой выводилась по трубе в дворцовую канализацию вместе с экскрементами.

1937
Американец Альфред Моэм изобрел однорычажный смеситель. Он мыл руки, хотел сделать воду похолоднее, перепутал краны и обжегся. Изобретатель решил, что человечеству необходимо устройство, регулирующее температуру воды одним рычагом.

1930-е
Первые пластиковые трубы начали применяться в Германии. Это сделало систему водоснабжения более дешевой и быстро монтируемой.

ФОТО: GETTY IMAGES (2), ISTOCKPHOTO (1)

1775
Лондонский часовщик Александр Каммингс запатентовал туалет не только со смывом, но и с гидравлическим затвором. Экскременты смывало в изогнутую трубу, в которой оставалась вода, блокирующая неприятный запах. С этого времени популярность туалетов со смывом начала расти.

1596
Английский аристократ сэр Джон Харингтон сконструировал туалет со смывом для Елизаветы I. Рычаг открывал отверстие в бачке, и вода оттуда лилась в основную емкость, а из нее – в выгребную яму.

I век до н.э.
В Риме эпохи Империи появилась первая развитая канализационно-водопроводная система, средоточием ее стала сооруженная в VI веке до н.э. Большая Клоака (*Cloaca Maxima*) – одна из древнейших действующих канализаций.

1880-е
Сантехник Томас Крэппер изобрел устройство дозированного слива воды, а предприниматель Томас Твайфорд начал изготавливать цельные фаянсовые унитазы, название которым придумал от латинского *unitas* – «единство».

1880
Канадец Томас Кэмпбелл запатентовал двухвентильный смеситель, позволивший регулировать температуру воды, текущей из единственного излива.

1868
Британский художник-декоратор Бенджамин Уодди Моган запатентовал первый бытовой водонагреватель. В качестве топлива использовался газ. Изобретатель называл конструкцию гейзером.

1987
Британец Джон Гест представил первые пуш-фитинги для соединения труб, которые позволяют быстро провести водопровод где угодно, без профессиональных инструментов и навыков.



ЦВЕТЫ ЗЛА

«Еще не вся черемуха в твое окошко брошена» – эти романтические строки Михаила Исаковского приобретают довольно зловещий смысл, если знать, что весной черемуха выделяет сильные фитонциды, содержащие синильную кислоту. В закрытом помещении нескольких пышных ароматных букетов может быть достаточно, чтобы вызвать у человека потерю сознания или даже смерть

Текст
Елизавета Епифанова





Пьер Шарль Конт
«Жанна д'Альбре
покупает у парфюмера
Екатерины Медичи
перчатки», 1787 г.

человеческую душу и ее порочные наклонности, если люди живут на планете всего несколько миллионов лет? Однако наша нервная система тоже возникла не на пустом месте: практически те же гормоны и нейротрансмиттеры управляют поведением насекомых. Тот же серотонин, с рецепторами которого «балуются» многие наркотики, у насекомых просто регулирует аппетит. Алкалоид псилоцибин, вызывающий у индейских шаманов мистические трипы, был придуман природой вовсе не для этого: идея была всего лишь в том, чтобы сделать насекомое чуть менее прожорливым.

Поскольку алкалоиды вторгаются в очень тонкие механизмы регуляции в организме человека, они нередко балансируют на тонком рубеже между отравой и медициной. То же самое можно сказать и о токсичных пептидах, то есть коротких фрагментах белка, примером которого является вискотоксин из омелы белой (*Viscum album*), обладающий сильным гипотензивным действием.

Белки – вообще опасная штука: раз уж из них состоит все живое, то и убить это живое проще всего чем-нибудь белковым, по принципу «клин клином». Самые известные токсичные белки – абрин и рицин. Первый довольно экзотичен, по-

скольку содержится в семенах тропического растения четочник молитвенный (*Abrus precatorius*), получившего свое название из-за красивых бобов яркого цвета, из которых действительно изготавливали молитвенные четки. Зато про рицин, добываемый из бобов клещевины, также служащих источником касторового масла, знают многие. В 1978 году болгарский диссидент Георгий Марков был убит так и не пойманными агентами КГБ, которые укололи его зонтиком с вмонтированной в острие капсулой с рицином. Рицин направленно разрушает рибосомы – клеточную фабрику по производству белка. Одна молекула рицина в клетке способна за минуту уничтожить полторы тысячи рибосом. В результате рицин в 6000 раз более ядовит, чем цианистый калий. Смерть наступает обычно в течение двух суток, и противоядия не существует.

Все эти вещества токсикологи относят к группе азотсодержащих. Есть и токсины, не содержащие азота. К ним относятся, в частности, сердечные гликозиды, или карденолиды, которые стимулируют сердечную активность. Это, например, дигоксин, содержащийся в наперстянке, строфантин, извлекаемый из строфанта, и олеандрин – из олеандра. Действие этих ядов очень сильное, а добывать их просто, за что они всегда были любимы нетерпеливыми наследниками и авторами детективов. К не содержащим азот токсинам относятся также полиины, или полиацетилены, вырабатываемые некоторыми цветковыми растениями и грибами. Самый знаменитый представитель – цикутоксин из корней *Cicuta virosa*, который столько лет считали причиной смерти Сократа.

САМА САДИК Я САДИЛА

Цианид – пожалуй, первый растительный яд, который сразу начали использовать по прямому назначению. Еще в Древнем Египте жители дельты Нила нередко потчевали друг друга особым экстрактом из плодовых косточек. Тем не менее открыл синильную кислоту в 1782 году шведский химик Карл Вильгельм Шееле с вполне мирными целями – для изготовления пигмента «прусская голубой». Именно поэтому кислота и получила название синильной, или цианистой, а сама она долгое время также называлась прусской.

Но все-таки, как уже было сказано выше, ядовитые свойства растений тесно переплетаются



Джейн Перси, герцогиня
Нортумберлендская
у ворот ядовитого сада
замка Алник

с лечебными, и это было замечено еще в давние времена. Фактически с терапевтического применения природных токсинов и началась медицинская наука. Соответственно, появилась и культура разведения нужных трав. В Средневековье первые специализированные аптекарские сады разбивались при монастырях, где открывались и первые больницы, а впоследствии эту традицию переняли университеты.

Конечно, ученые, врачи или просто богатые люди заводили собственные аптекарские огороды для личных нужд, а кое-кто даже и не пытался сеять в этих садах семена добра. Например, могущественное семейство Медичи, правившее Флоренцией три века, с 1434 по 1737 год, специально культивировало в своих владениях особо ядовитые растения, с тем чтобы эффективно избавляться от врагов.

Настоящий бенефис устроила Екатерина Медичи, супруга французского короля Генриха II, фактически правившая страной в XVI веке и, в частности, ставшая главным инициатором Варфоломеевской ночи. Будучи еще только в статусе юной принцессы (при французском дворе ее сразу прозвали торговкой), Екатерина прибыла во Францию в 1537 году в сопровождении собственного алхимика, а главное – собственного парфюмера. За череду

скоропостижных и весьма удачных для нее смертей Екатерину затем называли уже не иначе как королевой-отравительницей, а особое восхищение вызвали пропитанные ароматным ядом перчатки, с помощью которых была устранена Жанна д'Альбре, мать ее зятя Генриха Наваррского.

Некоторые ядовитые заповедники в садах Медичи сохранились и до наших дней, а их посещение натолкнуло одну современную аристократку на интересную идею.

В 1995 году Ральф Перси после скоропостижной смерти старшего брата получил титул герцога Нортумберленда и семейный замок Алник (*Alnwick*) на границе с Шотландией. Замок, а главное, огромный сад, находились в запущенном состоянии, и он попросил свою жену Джейн что-то с этим сделать. К слову, школа Хогвартс в первых двух фильмах о Гарри Поттере снималась имен-

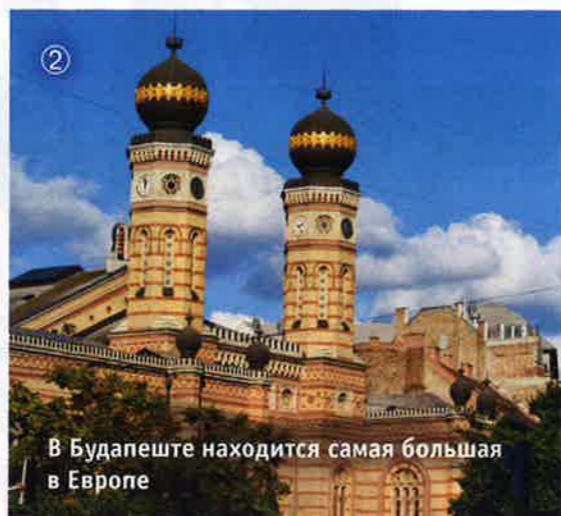
ЦИАНИД – ПОЖАЛУЙ,
ПЕРВЫЙ РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЯД,
ИСПОЛЬЗОВАННЫЙ
ПО ПРЯМОМУ НАЗНАЧЕНИЮ

Что случилось в Будапеште?



Основавший в IX веке Венгерское королевство полководец Арпад, по легенде, вел свой род от этого великого завоевателя

- Юлий Цезарь
- Аттила
- Александр Македонский



В Будапеште находится самая большая в Европе

- Синагога
- Мечеть
- Православная церковь



Именно в Будапеште впервые в сети городского транспорта континентальной Европы запустили

- Трамвай
- Троллейбус
- Метро



Ни одно здание в Будапеште не может быть выше

- 96 метров
- 120 метров
- 123 метров

ФОТО: ISTOCKPHOTO (2); GETTY IMAGES (2)

Накануне выхода фильма «Черная вдова», в котором наконец-то раскроется прошлое Наташи Романофф, стоит проверить себя на знание других интересных фактов о столице Венгрии



Кто из всемирно известных иллюзионистов родился в Будапеште?

- Дэвид Копперфилд
- Гарри Гудини
- Ури Геллер



Уроженец Будапешта, биохимик и нобелевский лауреат Альберт Сент-Дьердьи в 1932 году открыл метод производства витамина С

- Из апельсина
- Из капусты
- Из паприки



Самое старое здание в Будапеште датируется примерно 1260 годом. Его фасад украшает

- Красный конь
- Красный вепрь
- Красный еж



В 1975 году первым голливудским режиссером, снявшим фильм в Будапеште, стал

- Милош Форман
- Вуди Аллен
- Стивен Спилберг