

У Швейцарії випустять шоколад із ефектом «Віагри»

Одна зі швейцарських кондитерських компаній збирається налагодити виробництво шоколаду, який діє на чоловіків незгірше, як розрекламована «Віагра». Виробник хоче поєднати приємне з корисним, додавши у кожну солодку плитку флавоноїди — речовини, що стимулюють кровообіг. Винахідники збуджуючого шоколаду провели 20 клінічних досліджень, які підтвердили ефект нового продукту. Правда, стимулювальні солодощі діятимуть на представників сильної статі не так місцево, як пігулки, а впливатимуть на весь організм.

Щотижневик «Відомості.UA»

Відомості

Видається з 21.09.2000 р.
Реєстр. номер КВ №12794-1678ПР від 26.06.2007 р.

Головний редактор
Галина ФЕДОРЕНКО

Тел. (0332) 77-19-03
e-mail: galina@vidomosti-ua.com

Адреса редакції: 43016, м. Луцьк,
вул. Романюка, 1.
Тел./факс: (0332) 77-48-09, 77-49-08,
77-48-08, 77-49-09.

E-mail: info@vidomosti-ua.com
web: http://vidomosti-ua.com/

Передплатний індекс — 21769

Засновники: ТЗОВ інформаційно-аналітична газета «Волинські губернські відомості», ТЗОВ «Слово», Олена Палагута
P/p 2600601861341 в БАТ «Укресімбанк», МФО 303547 ЗКПО 32144407

Будь-яке копіювання, у т.ч. окремих частин текстів чи зображень, публікування і републікування, передрук чи будь-яке інше поширення інформації, в якій би формі та яким би технічним способом воно не здійснювалося, суворо забороняється без попередньої письмової згоди з боку ТЗОВ «Волинські губернські відомості». Відповідальність за зміст та текст реклами несе рекламодавець. Відповідальність за достовірність фактів, власних імен та інших даних несуть автори публікацій. Відповідальність за якість друку несе друкарня.

Матеріал, відмічений даним знаком, друкується на правах реклами.

Редакція не завжди поділяє позицію авторів публікацій і залишає за собою право редагувати матеріали або не друкувати зовсім.

Друк офсетний. Обсяг 4 друкованих аркушів. Віддруковано ТЗОВ «Експрес Медіа Груп». Адреса друкарні: Львівська область, Яворівський район, с. Рясна-Руська, вул. Свободи, 5, тел. (032) 297-47-46. Тираж 18 500. Замовлення № 16378.



Олівія Вайлд влаштує весілля у Канзас-Сіті

Зірка серіалу «Доктор Хаус» Олівія Вайлд, схоже, збиралася заміж. 28-річна акторка, яка рік тому розлучилася, знову заручилася. Як повідомили джерела виданню Radar Online, Вайлд погодилася на пропозицію руки і серця від свого нинішнього коханого Джейсона Судейкіса. Парочка нібито планує поборотись у рідному місті нареченого — Канзас-Сіті. «Всі в місті гудуть про майбутнє весілля. Вони вже забронювали

місце для церемонії й зараз залагоджують решту деталей», — розповів інформатор.

Новий хлопець Вайлд, із яким вона почала зустрічатися в грудні 2011 року, вже неодноразово привозив її до Канзас-Сіті. Востаннє, коли Олівія була в місті, на її руці помітили каблучку з діамантом.

Однак речник актриси категорично заперечує чутки про заручини. «Вони дуже щасливі разом, але

не заручені», — запевняє він.

Нагадаємо, кілька місяців тому зіркова пара оголосила про те, що буде жити разом. 28-річна наречена виставила на продаж свій лосанджелеский маєток і переїхала до 37-річного нареченого в Нью-Йорк. Спочатку Олівія протрималася переїзду, боячись зашкодити своїй голлівудській кар'єрі, але врешті-решт вирішила, що стосунки з Джейсоном для неї важливіші.

Росіяни навчилися варити яйця без окропу



Російські винахідники з фірми KIAN реалізували чудову ідею,

яка дозволяє тим, хто полюбляє час від часу з апетитом з'їсти варене яйце, приготувати улюблену страву, не користуючись плитою та каструлею.

Виріб під назвою «Гоголь-моголь» складається з чотиришарового картонного корпусу з хімічним реагентом — гідроксидом кальцію (CaOH₂), який, активуючись, нагріває шкаралупу протягом трьох хвилин.

Після цього споживач отримує повністю готове до вживання яйце, абсолютно не відволікаючись від своїх справ і не бігаючи раз у раз на кухню.

Перукар стриже своїх клієнтів за допомогою сталевих пазурів

Якщо Едвард Руки-ножиці, фантастичний герой однойменного фільму, має вбудовані леза, якими стриже, то чому б і реальним перукарям не розвинути такі ідеї?

Так, у американському штаті Флорида мешкає майстер-стиліст італійського походження Валентіно Лосуро, який підстригає численних клієнтів сталевими лезами, що вдягаються на пальці. А виглядають вони так само ефектно, як у згаданого кіногероя.

«Пазури»-насадки зроблені з твердого пластику та гнучкої гуми, а сердечник леза — з нейржавійної сталі. Тож перукареві залишається лише кілька разів провести пальцями над зарослою шевелюрою клієнта, щоби надати його за-



чісці бажаної форми.

Цирульник стверджує, що пристрій дозволяє стригти вдвічі швидше за традиційні ножиці. Понад те, майстер уже встиг запатентувати і продати 30 тисяч екземплярів свого винаходу під назвою Clawz («Kitgi»).

У Новій Зеландії собак вчать кермувати автомобілями



Новозеландське благодійне товариство з порятунку тварин навчає трьох бездомних собак... їздити на справжньому автомобілі.

У такий незвичний спосіб працівники організації мають намір продемонструвати розумові здібності чотирилапих, яких, на думку захисників тварин, вистачає не лише на те, щоби ганяти за кішками й приносити господареві капці, а й на опанування технічно складних апаратів.

Понад те, новозеландське благодійне товариство планує показати очевидні успіхи своїх хвостатих вихованців по тамтешньому телебаченню.

До слова, в якості транспортного засобу для навчання кудлатих водіїв використовується малолітражний автомобіль, що був модифікований під потреби тварин.

У Дрездені спекли тритонний різдвяний кекс

Європа перебуває у передчутті зимових свят. Однією з головних подій минулого вікенду став тритонний німецький штоллен — солодкий кекс, що є символом Різдва.

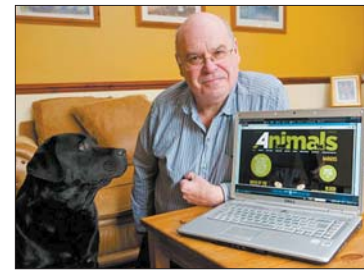
Кондитери з Дрездена добре знали, як правильно використати ціле барильце ямайського рому напередодні свят. Рекордний кекс завдовжки 3,65 м і заввишки 1,75 м заважив 3,3 т. У кінному екіпажі випічку провезли містом, відкривши у такий спосіб щорічний фестиваль, присвячений запашному різдвяному хлібу, традиції випікання якого німці шанують із середини XVIII століття.

Куштування тритонного свят-



кового кексу стало головною подією недільного ярмарку в місті. Крім ароматного напою, для його приготування використали майже тонну борошна, 22 кг мигдалю, 276 кг цукру, 460 кг масла та 170 мільйонів родзинок.

Британець створив першу в світі соціальну мережу для тварин



54-річний Мартін Боуен, колишній лондонський трейдер, був так пригнічений смертю улюбленого лабрадора Бена, що відчув потребу повідомити світу, яким вірним другом був його пес. Тоді й народилася ідея створення сайту A4Animals.com, де власники тварин могли б ділитися фотографіями й інформацією про своїх вихованців, увічнюючи їх не тільки у серці, але і в пам'яті інших.

Користувачі ресурсу, який працював місяць тому, можуть обмінюватися досвідом і цінними порадами з догляду за домашніми улюбленими. Сайт має на меті стати своєрідним «Фейсбуком» для тварин і їхніх господарів.

— Пишаюся, що A4Animals.com має всі шанси стати першою соціальною мережею для домашніх улюбленців, — каже розробник проекту Мартін. — Ця ідея виникла у мене, коли помер мій собака Бен. Я дуже переймався цією втратою, довго не міг оговтатися, бо цей пес був моїм другом. Щоб увічнити пам'ять про Бена, я й створив цей сайт. Кожен із користувачів ресурсу може завантажувати фотографії своїх кудлатих улюбленців. Більше того, у цій соцмережі охочі зможуть знайти поради, які допоможуть людині та тварині краще порозумітися.

Учень нагодував учителя кексами з гашишем і зірвав уроки

Американський школяр вирішив зробити навчання веселишим і приніс у школу кекси з гашишем. Парубок, ім'я якого поліція не розголошує, чемно пригостив одного зі своїх учителів, а також по-дружньому поділився з однокласниками.

Коли коноплі в здобі почали діяти, стало зрозуміло, що уроки цього дня педагог проводити біль-

ше не буде. Принаймні спокійно це зробити йому не вдасться. Стурбовані колеги викликали «швидку». Вчителя, а разом із ним ще дев'ятьох учнів, забрали до лікарні з підозрою на отруєння.

Хлопця, який приніс у школу кекси, затримали. Та згодом його відпустили, оскільки ще не відомо, чи сам учень знав, що у випічці був наркотик. Слідство триває.

У британському кафе продають найгостріший у світі бургер

Той, хто хоче скуштувати фірмовий бургер, який подають в одному з брістольських ресторанчиків, спершу повинен підтвердити своє повноліття і підписати папір, у якому зазначено, що він не має претензій до закладу й свідомо замовив найгострішу страву в меню.

Щоби хоча б вкусити гостру кананку, відчайдушний замовник мусить також вдягти захисні рукавички, бо страва подається з соусом, зробленим із двох найпекучіших видів перцю чилі в світі.

Крім «зашкалювання» гостроти, цей наїдок також є дуже калорійним. Велетеньський бургер готують із півкілограма яловичини, такої ж кількості голландського сиру та двох добряче просмажених коржів для піци. При цьому одна порція цієї пекельної страви коштує \$40.

У тому разі, якщо ви все ж замовите цей бургер та якимось дивом таки з'їсте його в закладі, обійшовшись без пігулок і «швид-

кої», то маєте всі шанси потрапити в галерею слави ресторану й отримати безкоштовно футболку з зображенням найгострішої страви у світі.

