

ДОСКА

ОБЪЯВЛЕНИЙ

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Больше информации о газете «Доска объявлений» вы найдете на сайте
www.doska24.ee



КАК ПОДАТЬ ОБЪЯВЛЕНИЕ В ГАЗЕТУ:



В редакции:

Частное объявление – 3 евро,
коммерческое – 7 евро,
объявление со снимком – 12 евро.

ПРИЕМ ОБЪЯВЛЕНИЙ:

Пн.-Пт. с 10.00 до 16.30
по адресу: Йыхви, UUS 20

Интернет:

Вы можете подать объявление
с фотографией на сайте
www.doska24.ee

Консультация по объявлениям:

тел. +372 53 421 987
с 10.00 до 16.30 (Йыхви)

ОБЪЯВЛЕНИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ НЕ ПРИНИМАЮТСЯ.

Ваше объявление увидят десятки тысяч людей!

NB! НЕ ПРИНИМАЮТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ СЛЕДУЮЩИЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ:

1. Не принимаются к публикации объявления о покупке-продаже: золотых монет, всех видов оружия, ядов, наркотических и отравляющих веществ, спиртных напитков, табачных изделий, человеческих органов, экзотических диких животных и растений.
2. Не принимаются к публикации объявления политического и религиозного характера, дискредитирующие физических и юридических лиц, о сексуальных услугах и порнографии.
3. Не принимаются к публикации объявления, нарушающие общепринятые нормы морали и нравственности, содержащие ненормативную лексику, о мошенничестве и вымогательстве.
4. Не принимаются к публикации объявления с просьбой о материальной помощи, предоплате, почтовой пересылке наложенным платежом или в конверте денежных сумм, а также других ценных вложений, рекламирующих финансовые пирамиды или которые направлены на привлечение пользователей в подобные сервисы через так называемые реф-ссылки, а также предложение быстрого заработка и обогащения.
5. Просьбы о финансовой помощи и пожертвованиях.
6. Просьбы о взломе ПО, компьютеров, серверов, компьютерных сетей и сайтов.
7. Объявления с большим количеством ошибок или переведённые с других языков автоматическими переводчиками; с обвинениями в мошеннических действиях.
8. Объявления о вакансии, в которых не указана должность.
9. Объявления, в которых текстовое или графическое содержимое заимствовано с чужих ресурсов.
10. Предложения займов, предоставления средств в долг для физических лиц, нарушающих законы Эстонии.

reklam@inforing.net • www.inforing.net
Телефон рекламного отдела: +372 33 26105, +372 52 15988

СКУПАЕМ автомобили по выгодным ценам для Вас. Деньги наличными на месте, снятие с учета. Самовывоз. Тел. 59 040 678.

001 Легковые автомобили

Auto Vostok24. Покупаем автомобили в любом состоянии как старые, так и новые, сломанные и на ходу, после ДТП долго стоявшие. Дорого, быстро, удобно. Оформление документов и расчет на месте. Работаем по всей Эстонии. Тел. 55 553 440.

Авторазборка Oksila OÜ (лицензия L.JÄ/332775) покупает автомобили на металлолом. При необходимости организуем вывоз. Снимаем с учета в Транспортном департаменте. Тел. 59 110 888.

Продам

VW PASSAT
VARIANT1.9i, 2000 год,
в хорошем состоянии, 1000
евро. Тел. 53 338 020.

013 Ремонт транспортных средств и оборудование

Фирма выполняет ремонт и замену глушителей, порогов. Слесарные работы. Мелкий кузовной ремонт. Шиномонтаж. Тел. 58 127 776.



Сервисный центр L.M. Servis OÜ - официальный представитель BOSCH
A.X.Таммсааре 57, Йыхви,
тел. +372 33 712 98,
GSM +372 562 46 389
lmservis.ee

КОМАНДА ЭКСПЕРТОВ ПО ДИЗЕЛЬНЫМ СИСТЕМАМ предлагает:

- Ремонт и регулировку всех видов форсунок, а также топливных насосов высокого давления (ТНВД) на современном оборудовании BOSCH
- Компьютерную диагностику и ремонт двигателей
- Плановое техобслуживание и ремонт автомобилей любых марок от комплексной диагностики до сложнейшего ремонта ходовой части автомобиля и замены газораспределительного ремня.
- Обслуживание кондиционеров
- Промывка сажевых фильтров

Автомобильные стекла. Дешевле отремонтировать скол или звездочку, которые могут дать трещину, чем менять стекло. Возможен также ремонт трещин или их остановка. После ремонта повреждение становится малозаметным. Машина проходит ТО. Даю гарантию на свою работу. Работаю в Ахтме, в любой день недели. Тел. 53 801 918.

015 Транспортные перевозки

Грузоперевозки на микроавтобусе.
Тел. 50 36 708.

Доставка грузов по Эстонии микроавтобусом.
Тел. 58 206 583.

Каждый четверг заберу попутный груз из Йыхви и Кохтла-Ярве в Таллинн около 12.00. Возможна доставка замороженного товара. Тел. 50 24 082.

Автогрузоперевозки большим и длинным микроавтобусом. Перевозка мебели, предлагаем помощь при переездах. Услуги аккуратных грузчиков. Также убираем старый хлам из подвалов, квартир, гаражей и дач. Работаем без выходных. Утилизация строительного мусора и всего остального хлама. Звонить в любое время. Тел. 58 014 449.

Автовывоз различных грузов (мебели, газовых и электрических плит, бытовой техники и электротехники, сантехники и т.д.). Имеются грузчики. Тел. 56 286 528.



100 НЕДВИЖИМОСТЬ

101 Квартиры

Продам

1-комнатную квартиру в Кохтла-Ярве К-Ярве, в Южный м-не, 1 этаж, кирпичный дом, теплая, металлическая дверь, новые стеклопакеты, новая электропроводка, выровнены стены, пол, на этапе финишной отделки. Удобное расположение - 2 минуты до магазинов Coop, Grossi, остановки маршрутки, детсад, школа. Фото по запросу. Тел. 55 553 536.

1-комнатную квартиру в Кохтла-Ярве, в м-не Ийдла, Пуру тее 41, 4/5, 38.3 м2, солнечная сторона, середина дома. Большой балкон обшит деревом. Центральное отопление, ламинат-паркет. Две двери, наружная - металлическая, стеклопакеты. Квартира в хорошем состоянии, без долгов. Продается с мебелью и техникой. Цена 16 000 евро. Тел. 56 721 967, 58 944 537.

2-комнатную квартиру в Кохтла-Ярве, м-н Ийдла, Estonia pst 21, 3 этаж, цена договорная. Тел. 53 429 304.

2-комнатную квартиру в центре Йыхви, 46,3 м2, 1 этаж, уютная, угловая, теплая, комнаты изолированные, высокие потолки, окна на восток и юг, есть кладовка. Санузел совмещенный, теплый пол. Новая электропроводка, стояк и медные канализационные трубы. Центральное отопление, невысокие платежи, сигнализация. Дом реновирован, долгов нет. Частично остается мебель, газовая плита, холодильник. Отремонтированный подъезд, подвал, есть домофон. Парковка во дворе, в шаговой доступности магазин, остановка, училище. Цена 45 000 евро. Тел. 53 470 193.

Сдам

2-комнатную квартиру в Йыхви на длительный срок. Мебель и бытовая техника имеется. Аренда плюс коммунальные платежи плюс залог. Тел. 56 872 045.

107 Гаражи

Продам

гараж в районе Оутокумпу, кооператив Katse1, Kohtla-Järve. Тел. 55 968 705.

108 Производственные и торговые площади

Предлагаем для коммерческой деятельности комнаты в аренду: →

Памятники и надгробия Изготовление и установка Оградки, работы на кладбище



Narva mnt.150, Jõhvi
www.johvikivi.ee
33 56 444
50 84 049

**Всегда выгодные цены без скидок,
за счёт качества и выполнения
договорённостей.**

ТУРИСТИЧЕСКАЯ ФИРМА *Felizafino* ПРЕДЛАГАЕТ:

17-22.03 - санаторий Хаапсалу,
3-5.04 - санаторий Medical SPA
25-26.04 - тайны и истории Риги

Инфо: 53432669, www.felizafino.ee, felizafino@gmail.com

12 м2, 34 м2, 70 м2, адрес:
Narva mnt 40, Jõhvi.
Дополнительная информация по тел. 55 657 391.

111 Строительство и ремонт, уборка квартир, домов, территории

IDAMEISTER OÜ. Быстро, качественно ремонт подъездов, квартир. Реновация цоколя и отмокосток, крылец, кровли мягкой и жесткой (шифер, раннила). Жестяные работы, широкий выбор. info@idameister.ee Тел. 58 260 688, 58 035 288.

OÜ Meliko Ehitus выполнит для квартирных товариществ и частных клиентов следующие работы: утепление и ремонт фасада, цоколя и кровли, облицовка балконов жостью. На все работы дается гарантия. E-mail: melikoehitus@gmail.com Тел. 50 73 682, 55 25 183.

Натяжные потолки. Мы снизили цены. Консультация бесплатно. www.potolok.ee Тел. 58 358 128.

Ремонтные и строительные работы. Внутренняя отделка, укладка керамической плитки, паркета, гипрока. Малярные, бетонные, сварочные работы. Деревянные каркасы балконов и террас. Тел. 55 561 487.

Строительство и ремонт. Кровельные работы; отделка фасадов; утепление; террасы, навесы, малые постройки; установка заборов; укладка тротуарной плитки; ремонт внутренних помещений; сантехнические работы. Возможность работы по договору. FIE. Тел. 55 672 268.

202

Ищу работу

Ищу работу: дворником или другую работу. Тел. 56 317 678.

Опытный строитель ищет работу по ремонту квартир и домов. Все виды работ, включая сантехнику и электрику, а также ремонт ванны. Андрей. Тел. 53 584 509.



200 БИЗНЕС

203 Бизнес-контакты

Услуги по переводу документов любой тематики с эстонского на русский и с русского на эстонский. Можно по договору. При необходимости могу выслать CV. Света Марьяпуу. Тел. 52 47 515, 53 000 120.

Maksim Fedotov Õigusbüroo OÜ. Юридические услуги физическим и юридическим лицам, правовая помощь квартирным товариществам, гражданские и уголовные дела, востребование долгов, договора по недвижимости и трудовому праву, разводы, наследство, пособия, консультации на русском, эстонском и английском языках, представительство и защита в суде и на следствии. Каждую среду проводится прием в городе Кивиыли, в здании Kiviõli Kinnisvarahoolduse OÜ по адресу: Уус 6. fedotoff@hotmail.ee Адрес: Кескаллее 16, Кохтла-Ярве. Тел. 56 455 403, 33 62 228.

206 Прочие товары

В продаже сухой строительный пиломатериал хвойных пород 75x75x3000 напрямую от производителя. Звонить: пн.-пят. с 9.00 до 17.00. Тел. 53 450 377, 51 25 962.

Предлагаем дрова колотые (в том числе сухие) и строительный пиломатериал. В наличии разный ассортимент. www.lepalind.ee Тел. 56 631 360.



300 ДЛЯ ДОМА, ДЛЯ СЕМЬИ

301 Мебель

Отдам

диван-кровать угловой, в нормальном состоянии в Ийдла, самовывоз. Тел. 58 944 537.

405 Компьютеры



Woxel-GC OÜ. Ремонт и обслуживание компьютеров, планшетов, телефонов. Установка и оптимизация Windows. Сборка компьютеров на заказ. Большой выбор б/у ноутбуков и мониторов. Различные цифровые услуги: печать, сканирование, оформление деклараций для водительской справки и т.д. Разработка сайтов. Тел. 55 680 963.

706 Ритуальные услуги

Быстро, качественно монтаж железобетонных опалубок, реновация надписи на памятниках, благоустройство гранитным щебнем или песком. Тел. 58 260 688, 58 035 288.

900 Красота и здоровье

Loodusliku Meditsiini keskus. Консультация; массажные кушетки; массаж; лечебная гимнастика; физиотерапия; грязелечение; гирудотерапия; рефлексотерапия. Кохтла-Ярве, ул. Ридакюла 10. www.kulikova.ee Тел. 51 24 910, 33 40 125.

Привет, меня зовут Христина! Я начинающий мастер-парикмахер! Приглашаю на стрижки и укладки! Приятная атмосфера и разумные цены! Запись по тел. 53 622 769.

РЕДАКЦИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СОДЕРЖАНИЕ ПОДАННЫХ В ГАЗЕТУ ОБЪЯВЛЕНИЙ!



Отдел рекламы: 33 26 105, 5215988 reklaam@inforing.net, sveta@inforing.net, vladi@inforing.net
По вопросам размещения объявлений : +372 53 421 987 www.doska24.ee

Издатель Inforing Media OÜ
Uus tn 20 Jõhvi, Eesti 41533

Издательство не несет ответственности за содержание рекламы и рекламных объявлений. Подача рекламы в газеты и журналы не запрещена законодательством Эстонии. Все разногласия между рекламодателями и заказчиками услуг решаются между ними в частном порядке.

Картофельная «бабка» с беконом

Картофель - 1,5 кг
Бекон копчёный кусковой - 200 г
Бекон копчёный полосками - 400 г
Лук репчатый - 300 г
Яйца - 3 шт.
Крахмал - 5 г (1 ч. ложка)
Майоран сушёный - 3 г (1 ст. ложка)
Паприка молотая - 3 г (1 ч. ложка)
Мускатный орех молотый - 1/6 ч. ложки
Масло сливочное - 40 г
Соль - 3/4 ч. ложки
Перец чёрный молотый - 1/4 ч. ложки



Лук очищаем и мелко нарезаем. Обжариваем на сливочном масле на среднем огне около 5 минут. Лук должен слегка подрумяниться.

Кусковой бекон нарезаем мелкими кубиками. Добавляем бекон к луку, обжариваем еще пару минут. Снимаем сковороду с плиты.

Картофель очищаем и измельчаем на крупной тёрке, отжимаем, сливаем жидкость. Добавляем в картофель жареный лук с беконом. Хорошо перемешиваем.

Яйца соединяем с солью. Слегка взбиваем венчиком. Добавляем яйца в картофельную массу. Добавляем все специи и крахмал. Хорошо вымешиваем.

Форму для кекса с отверстием посередине выстилаем полосками бекона и выкладываем на него картофельную массу. Закрываем свисающими концами бекона.

Отправляем в разогретую духовку на 1,5 час. Но примерно через 40 минут проверяем, не горит ли бекон. Если да, то накрываем фольгой блестящей стороной внутрь.

Готовую картофельную бабу достаём из духовки, даём немного остыть в форме, а затем извлекаем из формы, перевернув её на тарелку.

Подаём как горячее или холодное блюдо.



Свинные отбивные, запечённые в грибном соусе

Свинная корейка (карбонат) - 500 г
Шампиньоны - 300 г
Лук репчатый - 100 г
Чеснок - 2 зубчика
Сливки 20% - 200 мл
Бульон куриный или мясной - 150 мл
Масло сливочное - 300 г
Масло растительное - 20 мл
Мука - 10 г
Паприка молотая - 1/2 ч. ложки
Соль - по вкусу
Перец чёрный молотый - по вкусу



Корейку нарезаем на 4 одинаковых стейка. Отбиваем кухонным молоточком до толщины примерно 1 см. Посыпаем солью, перцем и паприкой с обеих сторон.

Включаем духовку для разогрева до 180 градусов.

На сковороде разогреваем растительное масло, выкладываем отбивные. Жарим около 2 минут с каждой стороны.

Грибы мелко рубим. Лук режем перьями. На сливочном масле обжариваем лук до золотистого цвета, около 3 минут. Добавляем к луку грибы. Жарим, помешивая, около 5 минут. Затем добавляем пропущенный через пресс чеснок и 1/2 чайной ложки соли.

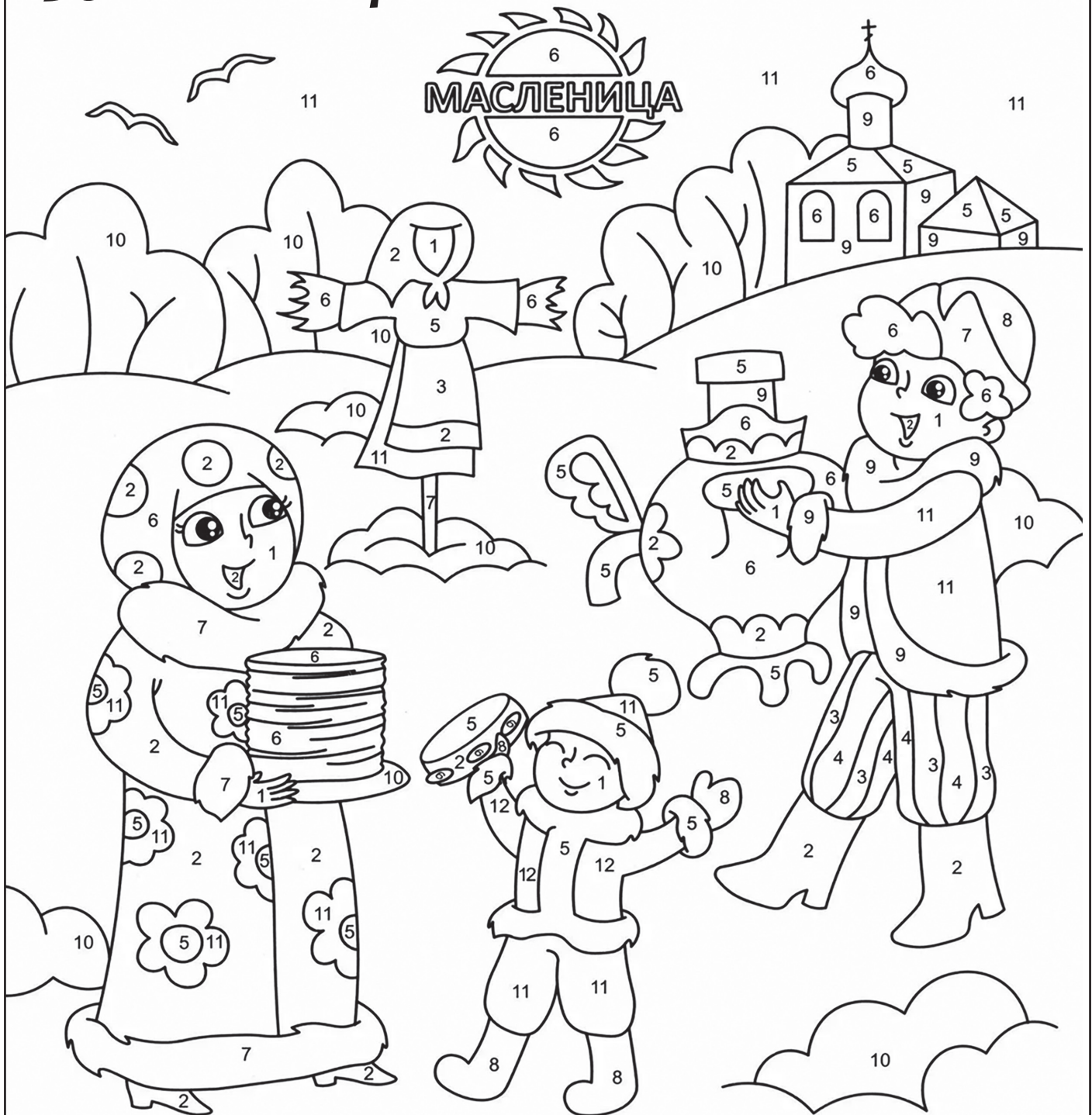
Всыпаем муку, размешиваем. Вливаем бульон и сливки. Добавляем 1/4 чайной ложки соли и столько же перца. Готовим на слабом огне, помешивая, до загустения соуса, около 2 минут.

Отбивные выкладываем в жаропрочную форму. Заливаем грибным соусом. Накрываем фольгой и запекаем 30 минут. Затем снимаем фольгу и запекаем еще 10 минут.

Подаём свиные отбивные в горячем виде.



Детская страничка



- 1 – бежевый
- 2 – красный
- 3 – светло-зелёный
- 4 – тёмно-зелёный
- 5 – оранжевый
- 6 – жёлтый

- 7 – светло-коричневый
- 8 – тёмно-коричневый
- 9 – серый
- 10 – голубой
- 11 – синий
- 12 – фиолетовый



ПОЛЬЗА И ВРЕД ПЛАВЛЕННОГО СЫРА: признаки качественного продукта

Не многие считают плавленый сыр полезным продуктом, особенно по сравнению с обычным сыром. Хотя он и вкусный. Однако и у плавленого есть свои плюсы.

У плавленого сыра на самом деле тоже немало поклонников. Причем его можно не только мазать на бутерброд. Плавленый сыр используют в приготовлении салатов, супов, добавляют в кремы и начинки.

В процессе готовки специалисты советуют не греть такой сыр слишком долго, чтобы он не расслоился или не стал слишком жирным по текстуре. Важно также учитывать степень солености продукта, иначе рискуете пересолить блюдо.

КАК ДЕЛАЮТ ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР

Об этом легко догадаться из названия.

Как рассказала Ирина Лялина, декан факультета естественных наук Государственного университета просвещения,

плавленый сыр получают путем переработки натурального сыра, чаще из твердых и полутвердых сортов, с добавлением воды, соли, стабилизаторов и эмульгаторов. Сыр плавят, нагревая, тщательно перемешивают с ингредиентами и затем охлаждают до нужной консистенции.

ОБЫЧНЫЙ VS ПЛАВЛЕННЫЙ: В ЧЕМ ОТЛИЧИЕ

К сожалению, в пользу плавленый сыр действительно уступает обычному.

Обычный сыр - продукт минимальной обработки. Он содержит натуральные белки, жиры, витамины (А, D, группы В), минералы (кальций, фосфор).

Плавленый же сыр подвергается термообработке и часто содержит добавки - опять же стабилизаторы, красители, консерванты. Из-за этого в нем

меньше полезных ферментов и витаминов.

По словам Ирины Лялиной, среди плюсов плавленого сыра можно выделить следующие:

- источник белков и кальция, как и обычный сыр;
- легко усваивается;
- имеет однородную текстуру;
- удобен для приготовления и дозирования.

«Но часто в нем содержится повышенное количество соли, стабилизаторов и эмульгаторов, которые могут негативно влиять на здоровье при чрезмерном употреблении», - добавляет биолог Лялина.

В зависимости от марки плавленый сыр может быть более калорийным и жирным. Кроме того, для его изготовления может использоваться не натуральный сыр, а сырный продукт, то есть сыр из растительных жиров.

КАКОЙ ЛУЧШЕ ВЫБРАТЬ

Чтобы выбрать качественный продукт в магазине, Ирина Лялина советует прежде всего обращать внимание на срок годности и целостность упаковки - герметичная, без повреждений. На этикетке должны быть указаны данные производителя, полный состав и пищевая ценность продукта.

Далее прочитайте внимательно состав. В настоящем сыре не должно быть излишков консервантов и красителей.

«Обязательно ищите на упаковке показатель содержания молочного жира, его должно быть не менее 40-50%», - рекомендует эксперт.

Дома уже можно пристальнее присмотреться к самому продукту. Специалист назвала четыре внешних признака качественного плавленого сыра.

- 1.** Цвет неярко, от белого до светло-желтого. Слишком насыщенный желтый оттенок часто говорит о наличии красителей.
- 2.** Поверхность гладкая, с легким блеском.
- 3.** Консистенция нежная и пластичная. Сыр не должен стекать с ножа - излишняя текучесть может указывать на превышение нормы солей-плавителей. А вот консистенция ломтового (колбасного) сыра обязана быть упругой и эластичной.
- 4.** Он не крошится и не ломается, а ломтики сохраняют форму. Если сыр рассыпается, скорее всего, в него добавлены растительные жиры.

И наконец, оцените вкус продукта - насколько он вам понравится.

ПОЧЕМУ ТРУДНО УСНУТЬ НА НОВОМ МЕСТЕ, ДАЖЕ ЕСЛИ ОЧЕНЬ УСТАЛИ

Оказывается, за такое поведение отвечает особый участок мозга. Ученые обнаружили, что и животные плохо спят, если их перевезти в новое место, - таковы наши природные инстинкты.

Вроде бы и с ног वालीшься, и кровать удобная, и за дверью никто не шумит, но уснуть все равно не получается. Замечали за собой такое? Особенно это проявляется в новом месте - когда вы остаетесь с ночевкой в гостях, останавливаетесь в отеле или же переезжаете в другую квартиру.

Ученые из Университета Нагои в Японии решили разобраться, почему так происходит. Эксперты провели исследование, в котором изучали поведение и реакции мышей. Всех грызунов поместили в новые клетки - там они ели, спали, играли и общались с сородичами. Исследователи наблюдали за их поведением, а также регистрировали активность головного мозга во время сна.

Как оказалось, в новых клетках мышам спалось плохо. При этом животные не были голодны или напуганы, то есть им создали комфортные условия для проживания. Эксперимент показал, что когда живой организм попадает в новую среду, то



у него активизируется группа особых нейронов. Они выделяют молекулу под названием «нейротензин», которая поддерживает бодрствование, даже если физически вы очень устали и уже хотите отключиться.

«Лимбическая система - это область мозга, которая

отвечает за обработку эмоций и стресса у млекопитающих. В этой области есть особые нейроны, которые называются IPAC1 и CRF. Они вырабатывают нейротензин и активируются при ощущении новой среды. Затем нейротензин воздействует на область мозга, которая контролирует движение и бдительность», - говорят ученые.

Эксперты решили проверить свою гипотезу обратным методом: искусственно подавили выработку нейронов. И это помогло! Мыши перестали просыпаться, на новом месте они чувствовали себя спокойно.

Исследователи уверены, что такая реакция головного мозга - это есте-

ственный процесс, который помогал нашим предкам выживать. Раньше не было безопасных квартир, а во сне человек уязвим, мог стать жертвой хищника или природного явления. Особенно опасны новые места: организм не знает, как существовать в этом пространстве, поэтому старается всячески оградить себя от возможной угрозы.

Полученные результаты могут привести к разработке новых методов лечения бессонницы и тревожных расстройств, говорят ученые. Например, излишнюю тревогу испытывают люди с ПТСР. Если разработать препараты, подавляющие особые нейроны, человек сможет спокойно спать - следовательно, будет лучше восстанавливаться.



	Вещь не для продажи		Вид спорт. борьбы	3-минутный период в боксе		Стол с общим меню в пансионатах											Специализация спортсмена	
						Известный русский картограф		Абсолют. святой в буддизме										
	Друзья, товарищи по-флотски		Брат аккордеона	Сложившееся устройство быта														
	Погода летом					Продольный брус в телеге		Обл. центр Белоруссии										
						Народный писатель Узбекистана												
	Муха, переносчик сонной болезни	Мифич. одноглазый великан		Большое стадо овец	Единица счета в играх		Древнейшее изобр. человека		Оконный переплет									
				Артист и спорт. комментатор					Плотная шерстяная ткань	Цирковой снаряд, шест								
1	Непроизв. судорожный вдох						Маленькое окно						Конспиративная встреча				Жена В. Высоцкого	
	Машина для скручив. чайного листа		Загородка для скота						Хлеб промышленности									
							Двукрылое насекомое						Советский учебный-полярник				Единица измерения силы	
	Деталь реактивного двигателя		Древний примитивный плуг					Поэма Лермонтова		Итал. песня								
					Чекисты (аббр.)	Автомоб. резина							"А я шикарная ... Брошкина"	Бывшая Персия			Герой произведений А. Дюма	
	Парусный линкор русского ВМФ	Ден. ед. старой Франции						Одна частица града										
				Заросли ивы		Материал для отделки стен						Крестьянин-скотовод в Монголии						
	Воспаление уха						Превышение рыночной цены акций установленного номинала	Автомобильный буфер									Там хорошо, где ... нет	
	Клевета		Зеленый покров земли	Желеобразн. сладк. продукт				Южноамериканские степи	Полудрагоценный камень			Колочка у розы						
					Брачное ...		Дворовая собака из сказки							Сырье для текилы			Баскетб. клуб из Тулы	
Большой металл. лич. сосуд		Гос-во в Африке и Азии		Гречневая, манная ...				Героиня фильма Н. Михалкова		Вид оптической линзы								
					Др.-римская монета	U					Муж гусыни		Женское имя				"Друг" по-французски	
Минеральная вода с хинином		Законный убийца						Блаженный покой (буддист.)										
					Отвратит. пахнущий зверь						Имя поэта Мицкевича							
Друг, товарищ (жарг.)		Коротконогая собака							Вид документа				Великий амер. боксер					

