آنسوی آب

لطفا مهربان باشید

■ **لوموند:** مجله فرانسوی روان‌شناسی راه حل جالبی بـرای بحران اقتصادی پیدا کرده اسـت. این مجله به ۲۵۰ شرکت فرانسوی پیشنهاد داده که میزان مهربانی مجموعه‌شان را بالا ببرند. این پیشنهاد در راستای روز مهربانی – که ۱۳ نوامبر بود – ارایه شده. دست‌اندرکاران این مجله عقیده دارند مهربانی بهترین پاسخ به بحران اقتصادی است. شاید خیلی‌ها به این پیشنهاد بخندند و بگویند که می‌توان به سادگی یک روز با دیگران مهربان بود و سایر روزها جواب سلام سایرین را نداد. به عقیده آنها افراد می‌توانند خیلی راحت در ظاهر خودشان را خوب نشان دهند در حالی‌که حکایت باطن‌شان چیز دیگری است. راستی چگونه می‌توان مهربان بود وقتی رییسـی قصد اخراج کارمندش را دارد یا هنگامی که دنبال وام هسـتی اما رییس بانک خیلی راحت به تو جواب نه می‌دهد. باید خیلی رویایی فکر کرد که بتوان در برابر تمام این اتفاقات، مهربان بود و خندید. اما چند لحظه صبر می‌کنید. به نظرتان ایرادی دارد که بخواهیم برای یک‌بار هم که شده جواب همکارمان را به مهربانی دهیم و پرخاشگرانه برخورد نکنیم؟ مهربان بودن برای مدیران شـرکت‌ها ارزش زیادی دارد. در شرایطی که بحران اقتصادی و افزایش رقابت میان کمپانی‌ها فشار زیادی به کارمندان وارد کرده شـرکت‌ها دنبال راهی می‌گردند تا جلو عوامل به وجودآورنده هرگونه استرس را بگیرند چراکه در غیر این‌صورت نیروهایشـان را از دست خواهند داد. ممکن است حتی یک اشاره چشم آبرو و اعتبار یک شـرکت را زیر سوال ببرد و بنابر این شرکت‌ها دنبال کارمندانی هستند که رفتار مهربانانه و معقولانه‌ای داشـته باشند تا این‌گونه موفقیت‌شان تضمین شود.

پدربزرگ و مادر بزرگ مقصر

■ **دی ولت:** این هم از آخر عاقبت افراد مسن. محققان مرکز مکس پلنک آلمان در تازه‌ترین بررسـی‌های خود به این نتیجه رسیده‌اند که بیشتر دی‌اکسیدکربن موجود در هوا توسط افرادی که وارد ششمین دهه زندگی‌شان شـده‌اند، تولید می‌شود. پژوهشـگران پیش از این برای اندازه‌گیری میزان دی‌اکسـیدکربن موجود در هوا کاری به سـن افراد نداشتند و میزان جمعیت و موارد دیگر را بررسـی می‌کردند اما حالا و بـا توجه به آمار بالای افراد مسـن در کشورهای صنعتی، سن هم تبدیل به یکی از فاکتورهای اصلی اندازه‌گیری میزان دی‌اکسیدکربن شده اسـت. عادات مصرفی انرژی افراد در سـنین مختلف با هم متفاوت اسـت و میزان دی‌اکسیدکربنی که هر فرد تولیـد می‌کند به نحوه مصرفش بسـتگی دارد. افرادی که سن‌شـان از ۶۰ سـال تجاوز کـرده به‌طور میانگین درآمد بیشتری نسبت به سایر مردم دارند و طبیعتا آمار مصرف انرژی آنها بیشتر است. ۶۰ساله‌ها بیشتر از بقیه از وسایل حمل‌ونقل استفاده می‌کنند و متراژ خانه آنها -که برای گرم و روشـنایی‌اش نیاز به انرژی زیادی است- از بقیه بیشتر اسـت. ضمن اینکه آنها بیشتر از سایرین از هواپیما استفاده می‌کنند. به گفته امیلیو زانقی مسوول گروه تحقیقاتی، زندگی انسـانی سـالانه میزان زیادی دی‌اکسـیدکربن تولید می‌کند که هر چقدر سن افراد بالاتر رود میزان تولید دی‌اکسـیدکربن بیشـتر خواهد شد. تیم تحقیقاتی در بررسی خود به ۹ مورد پرمصرف که باعث تولید دی‌اکسـیدکربن زیادی می‌شوند، اشاره کرده‌انـد؛ مواردی نظیر بنزین، نیروی برق و سـفرهای هوایی. هـر دلاری که صرف جریان برق می‌شـود ۸/۷ کیلوگرم دی‌اکسیدکربن ایجاد می‌کند و مصرف بنزین هم دی‌اکسیدکربن زیادی تولید می‌کند.

زن و شوهر یا خواهر و برادر؟

■ **دیلی‌میل:** زوج جوانی که بعد از پنج سـال نامزدی قصد ازدواج با یکدیگر را داشتند، نمی‌توانند به آرزویشان برسـند چراکه آنها خواهر و برادر هسـتند! این زوج که سـال‌ها قبل در دانشـگاه با یکدیگر آشنا شـده بودند، می‌خواسـتند قبل از ازدواج پدر و مادر تنهای خود را به یکدیگر معرفی کنند. اما آشـنایی پدر و مادر آنها اصلا اتفاق خوبی نبود چراکه مشـخص شد این زوج در اصل خواهـر و برادر هم بودند کـه در کودکی و بعد از طلاق والدین‌شـان از هم جدا شـده بودند. ایـن افراد که اهل آفریقای جنوبی هسـتند - و هویتشان فاش نشده- بعد از فهمیدن گذشته‌شان شوکه شده‌اند. آنها زمانی از هم جدا شده‌اند که داماد، دوساله و عروس هشت‌ماهه بوده اسـت. دختر را مادرش بزرگ کرده و پسر پیش پدرش رفته است. این زوج که تا سال ۲۰۰۷ در دانشگاه همدیگر را ندیده بودند، بعد از آشنایی با یکدیگر عاشق هم شدند. آنها طی پنج سالی که با هم بودند، هیچ‌گاه با والدین‌شان روبه‌رو نشـدند و یک هفته قبل پای پدر و مادرشـان را وسط کشیدند تا در مورد مراسم ازدواج صحبت کنند. در بسیاری از کشورهای آفریقایی پرداخت مهریه یک‌سنت است و به همین دلیل قبل از عروسی خانواده دو طرف با هم دیداری دارند تا در مورد مهریه و سایر مسایل با هم صحبت کنند. اما این بار ملاقات خانواده عروس و داماد باعث برملا شدن یک راز قدیمی و به هم خوردن مراسم شـد. عروس سـابق! می‌گوید: «همه چیز خوب پیش می‌رفت و از روزی که همسـرم را دیدم، عاشـقش شده بودم. تمام چیزی که ما می‌خواستیم داشتن یک زندگی بدون دردسر بود اما حالا همه چیز به هم خورده و هیچ چاره‌ای جز جدایی نداریم.»

با پادشاه جدید آشپزی آشنا شوید

بفرمایید شام!

ترجمه: رامین طبرسی

دی ولت: در حاشیه مرز سوئد با فنلاند به ندرت می‌توان آدمـی را دید اما در ایالت جامتلند جایـی وجود دارد که مردم زیادی را به سوی خودش می‌کشاند. اینجا رستورانی اسـت که می‌گویند خوشـمزه‌ترین غذاهای دنیا در آنجا سرو می‌شود؛ رستورانی به نام ماگاسینت که سرآشپز ۲۷ ساله‌اش -مگنوس نیلسون – چهره قابل احترامی در دنیای آشـپزی اسـت به‌طوری‌که رنه ردزپی سرآشپز رستوران دانمارکی نوما – که از آن به‌عنوان بهترین رسـتوران دنیا یاد می‌شـود – مگنوس را بهترین جانشین خود می‌داند. خیلی‌ها آرزو دارند که در رسـتوران نیلسـون غذا بخورند اما این کار به سـادگی نیسـت چراکه حداقل باید سه ماه در لیست انتظار بود تا بتوان یکی از ۱۲ میز این رستوران را رزرو کرد. نیلسـون در این رستوران تنها شام را درست می‌کند و منوی او در طول هفته تغییری نمی‌کند. رستوران ماگاسینت توسط شخصی به نام پاتریک برامر تاسیس شد و در سال ۲۰۰۳ تغییر مالکیت داد و نلسون و یوهان اگرل مدیر رسـتوران هم در آن شریک شدند. از محل رستوران باید سه ساعت رانندگی کرد تا به شهر تروندیم نروژ رسید. در طول مسیر آنقدر با خانه‌های رنگارنگ روبه‌رو می‌شوید که دیگـر ذهن‌تان چنـدان درگیر طولانی بـودن جاده نمی‌شـود؛ جاده‌ای که بی‌انتها به نظر می‌رسد. این موقع سـال آفتاب خیلی زود در سـوئد غروب می‌کند و شما با منظره‌ای زیبا روبه‌رو می‌شوید که برخلاف منوی رستوران تنوع زیادی دارد و از دشت گرفته تا جنگل و دریاچه جلو چشـم‌تان قرار می‌گیرد. درجه هوا در اکثر اوقات زیر صفر است و باد سـردی میان خانه‌های چوبی ایالت ۲۰۰ساله جامتلندمی‌وزد.

آشپزخانه در انبار قدیمی

مگنوس با خنده می‌گوید: «اگر فکر می‌کنید الان هوا سـرد است کاملا در اشـتباهید چراکه در زمستان درجه هوا به ۳۰ درجه زیر صفر هم می‌رسـد.» او در آشـپزخانه رسـتورانش – که قبلا انبار بوده و در سال ۱۷۴۵ تاسیس شـده – از مشتریانش پذیرایی می‌کند. به جز او سه آشپز دیگر هم در رسـتوران کار می‌کنند. آنها زمانی که خسته می‌شـوند، می‌توانند بـا نگاه کردن به بیـرون از پنجره و دیدن مناظر زیبا دوباره شـارژ شوند. بیرون رستوران پر از جعبه‌های مواد غذایی و انواع سـبزیجات است. آنها سعی می‌کنند مقدار زیادی جنس ذخیره کنند تا در سـرمای زمستان به مشکل نخورند. البته پشت رستوران هم یک باغ بسیار بزرگ وجود دارد که اکثر مایحتاج آشپزها را فراهم می‌کند. به جرات می‌توان گفت این رستوران می‌تواند بدون نیاز به دنیای بیرون به مشتریانش سرویس دهد چراکه ۷۰ درصد مواد مورد نیاز مگنوس و همکارانش در مزرعه پشت رستوران کشت می‌شود و بقیه چیزها مثل نمک و شکر و سـرکه از فاصله‌ای ۲۰۰کیلومتری و از سایر کشورها برای این رستوران فرستاده می‌شود.

کیفیت بالا

نیلسون دوره آشپزی را در استکهلم گذرانده و بعد از آن سه سال در رستورانی در پاریس کار کرده است؛ رستورانی که سرآشـپزش – پاسکال باربوت – به دلیل علاقه‌اش به ارایه بهترین غذاها با بالاترین کیفیت به مشـتریانش آدم شناخته‌شده‌ای است و مگنوس در چنین سیستمی بزرگ شـده است. او که بزرگ‌شده شهر آستروند جامتلند است مثل خیلی از همشـهریانش می‌داند که بهترین میوه‌ها و سبزیجات را باید از کجا پیدا کرد. او در مزرعه پدربزرگش طرز نگهداری از سبزیجات و خیلی موارد مربوط به آشپزی را یاد گرفت و حالا می‌تواند در تمام سـال از تره‌فرنگی در غذاهایش اسـتفاده کند. تره در صورتی می‌تواند سرمای سـوزناک سوئد را پشت سـر بگذارد که در سردخانه‌ای با درجه صفـر و رطوبت ۹۰ درصد نگهداری شـود. در این صورت به گفته نلسون، تره‌فرنگی مثل حیوانات به خواب زمسـتانی می‌رود و می‌توان همیشـه از آن استفاده کرد. نلسـون آنقدر به آشـپزی علاقه‌مند است که برای یافتن بهترین گوشـت دست به تفنگ می‌شود و در فصل شکار سـراغ خرگوش‌ها و گوزن‌های بیچـاره می‌رود. در چنین شـرایطی ماهیگیری دیگر کار خاصی برای او محسـوب نمی‌شود!

طعم واقعی غذا

نلسـون تعریف خـودش را از غذای واقعـی دارد: «ما چیزی به مشـتری می‌دهیم که واقعـا باب میل خودمان باشد. غذا وقتی طعم واقعی پیدا می‌کند که مواد به کاررفته در آن بهترین کیفیت ممکن را داشته باشد.» این یکی از آموخته‌های او هنگام کار در فرانسه است. زمانی که مگنوس به سوئد برگشت از اینکه در کشورش مواد غذایی درجه دو، در دسترس است حسابی ناراحت شد. پاتریک برامر هم که او را می‌شناخت، تصمیم گرفت با کمک او یکی از املاکش را تبدیل به رستوران کند. مگنوس می‌گوید: «وقتی دیدم که دسترسـی به مواد غذایی در اینجا کار سـختی است، دسـت به کار شدم و از خلاقیت خودم استفاده کردم.» از آن زمان سه سالی می‌گذرد و نلسون با تکنیک‌های خودش غذایی به مشتری می‌دهد که آنها انگشتان‌شان را هم قورت می‌دهند. او از حرارت زغال برای درسـت کردن غذاهایش استفاده می‌کند: «اینکه گوشت را از بسته‌بندی دربیاوری و بیندازی داخل آب داغ یا روغن هیچ حسـی ندارد چون این‌گونه اصلا طعم گوشت را حس نمی‌کنی.» آنهایی که ادعایشان در آشپزی زیاد است بعد از یک بار امتحان کردن دستپخت نلسون انگار وارد دنیای جدیدی می‌شوند و دیگر دوست ندارند غذاهای خودشان را بخورند.

آمریکایی‌ها ثروت ملی کره‌جنوبی را رد کردند

سگ‌های شما آدم‌بشو نیستند!

ترجمه: امین دانشور

لس‌آنجلس‌تایمز: ماموران اداره پلیس لس‌آنجلس برای یک ماموریت ویژه چندماهی در پایتخت کره جنوبی بودند. البته قرار نبود آنها دزد یا قاتلی را دستگیر کنند بلکه باید دو سگ نژادجیندو را تست می‌کردند که آیا به درد حضور در نیروی پلیـس می‌خورند یا نـه. پلیس‌های آمریکایی بعد از مدت‌ها کار با این سگ‌های دوست‌داشتنی متوجه شدند که آنها نمی‌توانند جانشین خوبی برای نژاد شیانلو یا مالینویس بلژیکی باشند و علاقه‌ای برای کارهای پلیسی ندارنـد. داگ رولـر یکی از مربیان سـگ‌های اداره پلیس لس‌آنجلـس می‌گوید: «ما برای این سـگ‌ها تمرین‌های ویژه‌ای درنظر گرفتیم تا بتوانیم آنها را به مکمل خوبی برای افرادمان تبدیل کنیم. دیهان و مینگوگ – نام سگ‌ها – از پس امتحانات به‌خوبی برآمدند اما تمرین که تمام می‌شد آنها در دنیای واقعی گیج می‌شدند و به همه‌چیز مشکوک بودند.» بعد از آنکه مربیان دیهان ومینگوگ متوجه شدند که این دو سـگ ثبات و تمرکـز لازم را ندارند مدت‌ها در خانه‌های خصوصی نگه‌داشته شدند تا دوره‌های جدیدی را پشـت سـر بگذارند. آنهایی که این سگ‌ها را از نزدیک می‌شناسـند، عقیده دارنـد که آنها سـگ‌های مهربانی هستند که بیشتر دوسـت دارند سگ خانه باشند و البته در خودشان یک برتری نسـبت به سایر نژادها می‌بینند. ضمن‌آنکه به خاطر خصوصیاتشان تمرین دادن آنها اصلا کار راحتی نیست. خلاصه این بحث‌ها یعنی اینکه دیهان و مینگوگ اصلا بـه درد کار در نیروی پلیس نمی‌خورند و بهتر اسـت یونیفورم‌پوشـان آمریکایی قید اسـتفاده از ایـن جفـت را بزنند. چند ماه قبل بود کـه رولر و یکی از همکارانش به کره جنوبی رفتند تا چند سگ را برای تمرین انتخاب کنند. خـود کره‌ای‌ها نژاد جیندو را – که در قرن ۱۳ و در یـورش ارتش مغول به خـاور دور به این منطقه آورده شده بود – مستعد تمرین می‌دانستند. چراکه عقیده دارند این سگ‌ها در کنار هوش بالایی که دارند از استعداد ویژه‌ای در زمینه شـکار برخوردار هستند. کره‌ای‌ها آنقدر این نژاد را دوسـت دارند که از آنها به‌عنوان ثروت ملی یاد می‌کنند. کره‌ای‌ها یک جفت از این نژاد را به رسم یادبود! به آمریکایی‌ها دادند تا اگر به دردشـان می‌خورد آنها را به کشورشـان ببرند و در نیروی پلیس لس‌آنجلس و گلندل از آنها اسـتفاده کنند. اما آمریکایی‌ها بعد از اینکه متوجه شدند این جفت به درد کار آنها و مبارزه با خلافکاران یانکی نمی‌خورند، دیوید اینگلیس مربی سـگ‌های اداره پلیس گلندل می‌گوید نژاد جیندو در اصل سـگ‌های وحشـی شکاری هستند که به مرور زمان اهلی شده‌اند: «به همین دلیل این سـگ‌ها نمی‌توانند کارهایی را که پلیس از آنها می‌خواهد، انجام دهند. مثل این می‌ماند که شما بخواهید از اسبی که در مزرعه کار کرده به‌عنوان اسب مسابقه استفاده کنید. ممکن است شما بتوانید با این اسب، مسافتی را سریع طی کنید اما هیچ‌گاه برنده نخواهید شد. سگ‌های جیندو سـگ‌های بسیار باهوشی هستند اما به درد نیروی پلیس نمی‌خورند.» در تست‌هایی که از مینگوک و دیهان گرفته شد، مینگوک نشان داد که شامه بسیار قوی‌ای دارد اما او وقتی سگ‌های دیگر را می‌دید کنترلش را از دست می‌داد و عصبانی می‌شد اما دیهان نشان داد که می‌تواند مکمل خوبی باشـد. او از مربیانش یاد گرفت که باید یکسری قوانین و اصول را رعایت کند و هر جایی امکان شیطنت وجود ندارد. به گفته مربیان آمریکایی، این نژاد باید چند نسل دیگر را طی کند تا شاید آن زمان دیگر عادت‌های عجیب و غریبی نداشته باشد. داگ رولر می‌گوید: «دیهان فقط می‌خواست مرا سرگرم کند در حالی‌که یک سگ پلیس خوب به جای سـرگرم کردن مربی‌اش بایـد روی کارش تمرکز کند. او خیلی دوست داشـت که از زیر کار در رود و صبر ما برای تغییر شرایط هم نتیجه‌ای نداشت».

جایی در دوردست

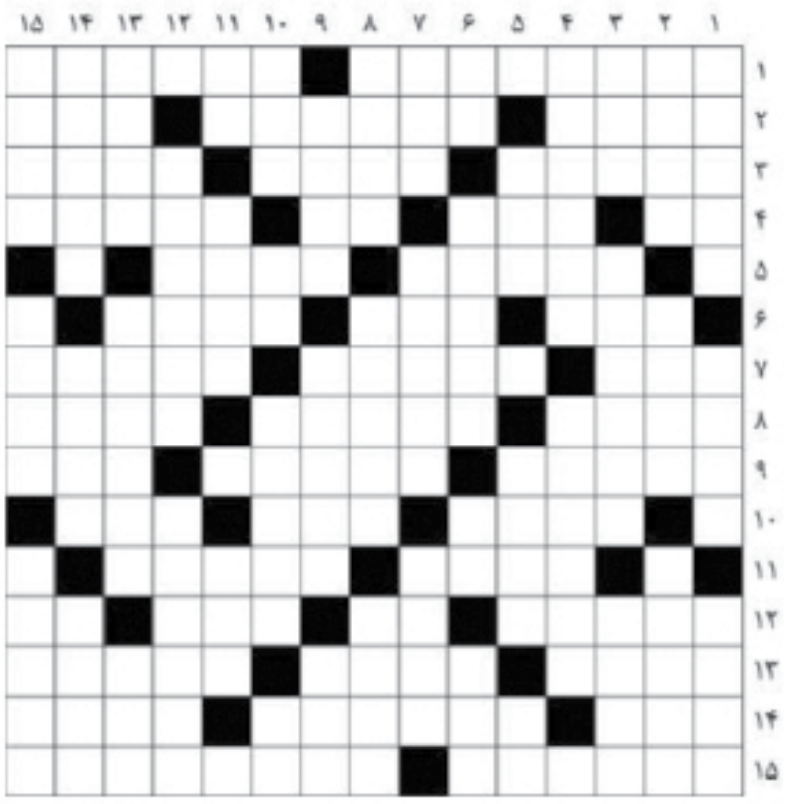
جنگ قهوه در چین

■ **اکونومیک آبزرور:** چینی‌ها طی چند سال گذشته با انواع محصولات‌شان بازار دنیا را تحت سیطره خودشان درآورده‌انـد اما این بار خود چشـم‌بادامی‌ها تبدیل به یـک بازار جدید شـده‌اند و آمریکا و انگلیس به دنبال این هستند تا چینی‌ها را به خوردن قهوه‌های خودشان معتـاد کنند. این روزهـا جنگ میان فروشـگاه‌های زنجیره‌ای قهوه انگلیسـی و آمریکایی بالا گرفته و هر کدام از آنها اسـتراتژی ویژه‌ای برای جذب مشـتری دارند. شـرکت آمریکایی اسـتارباکس که در منطقه تجاری پایتخت چین شـعبه زده با سـپردن مدیریت آن به چینی‌ها می‌خواهد طعم قهوه‌هایش را به سلیقه مردم پرجمعیت‌ترین کشور دنیا نزدیک کند. این وسط، برند انگلیسی کاستا هم بیکار نبوده و با افتتاح شعبه در نزدیکی استارباکس می‌خواهد با حریف نامدارش رقابت کند. در شرایطی که کافه‌داران چینی از همسایه شدن با استارباکس حس خوبی ندارند قهوه‌ساز انگلیسی از نزدیکی با رقیب آمریکایی‌اش اسـتقبال کرده اسـت. اسـتارباکس از سـال ۱۹۹۹ وارد چین شده و تا امروز بیش از ۵۰۰ شعبه در این کشور باز کرده و می‌خواهد تا سال ۲۰۱۵ تعداد شعباتش را به هزارو۵۰۰ برساند. شـرکت کاستا هم از پنج سال قبل تصمیم به ورود به بـازار چین گرفته و فعلا بیش از صد شـعبه در چین ندارد اما طبق پیش‌بینی‌های مسـوولان این شـرکت تا سـال ۲۰۱۸، دوهزارو۵۰۰ شـعبه کاستا در چین بازخواهد شد. چینی‌ها هم که گویا از حضور این برندها در کشورشـان راضی هسـتند هیچ محدودیتی برای گسترش شعبات استارباکس و کاستا در نظر نگرفته‌اند. اسـتارباکس برای قوی‌تر کردن بازارش در چین سعی کرده به نیازهای بومی این کشور توجه کند. آن‌طور که وانگ جینگ‌یینگ، رییس استارباکس در چین گفته در انتخاب محل شعبات تا طراحی داخلی آن نظر چینی‌ها لحاظ شده اسـت. اسـتارباکس می‌خواهد با سرعت بیشتری نسبت به گذشـته در شهرهای بزرگ چین نمایندگی ایجاد کند و البته برای شهرهای کوچک هم برنامـه دارد و در برنامه‌هایش ورود به ۱۳شـهر جدید دیده می‌شود. اما روش کاستا مثل بوکسوری است که برای جنگیدن با یک قهرمان وارد رینگ می‌شود. تمام شعبه‌های این شـرکت انگلیسی کنار نمایندگی‌های اسـتارباکس قرار گرفته و آنها هر هفته دو، سه شعبه جدید افتتاح می‌کنند. کاستا تا آخر سال صاحب ۱۷۰ شعبه در چین خواهد شد و ۳۰درصد بازار قهوه چین را از آن خود می‌کند. هر کدام از این دو شرکت برای جلب نظر مشتریان چینی‌شان برنامه ویژه‌ای دارند و هر کدام که بتوانند زودتر توجه اکثریت را به سمت خود جلب کنند، می‌توانند پادشاه قهوه چین باشند.

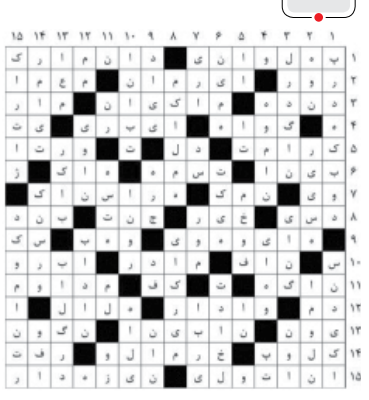
جدول ۱۳۷۳

افقی:
۱- اثری فناناپذیر از چارلی چاپلین- برابر کردن ۲- پاسبان قدیم- صاحب موش‌وگربه- سازمان جاسوسی ۳- بخت‌برگشتگی- نویسنده فرانسوی طاعون- هر نوع فلز مانند طلا و نقره و... ۴- عشـوه- کنایه از آدم سـبک- یکی از دو جنـس- نرده چوبی ۵- برادر حضرت موسـی (ع)- واحـد طول انگلیـس ۶- کاهش تدریجی- جامه صاف کن- سـوره بنی اسـراییل ۷- بی‌خبر از دنیا- نشـت کردن- شـهری در مشـرق آلمان ۸- فراتـر- دریغـا- این مهربان‌تر از مـادر ۹- مار بزرگ- وسـیله رفـت و روب- به تنهایی ۱۰- هم نام- سـوره ۷۸- موش رایانه‌ای ۱۱- خبر دادن- از حومه‌های زیبای شهر پرطراوت رشت ۱۲- کمربند زمین- حرف مشایعت- بانگ و آواز- مردن از غصه ۱۳- گریختن- کودک- چوپان ۱۴- همراه گداز- کسـی که به حق خود قانع باشد- ابزار اضافه لازم ۱۵- صیفی جات را گویند- ویزیتور

عمودی:
۱- دسـت‌کم- تاثیـر کننده، اثر بخـش- نوعی چاپ ۲- سـلاح زیردریایی- سـریع‌تر- شادمان ۳- امـر به یافتن- کنایه از سـیارات هفتگانه- جدید، نو ۴- دعاکـردن به درگاه الهـی- متذکر ۵- خط کش بیگانـه- کتـاب امیـل زولا- من و تـو ۶- حرص و طمع- آب‌فشـان- گاه استراحت- خطی در دایره ۷- گاو تبتـی- پیامدها- دو رنگ ۸- لرزش و جنبش- از شهرهای چین- بازگشـتن ۹- جمله دستوری- سیاه زخم- نیایش ۱۰- فهرست غذا- یازده- خالق شاهزاده و گدا- رودخانه‌ای نزدیک شهر اندیمشک ۱۱- قبیله حاتم- بزدل- دیگر فرنگی ۱۲- پایتخت اسپانیا- جمع مسـمار ۱۳- بالین- غیرحرفه‌ای- دستی ۱۴- رسـتاخیز- اشعه مجهول- پایتخت بنگلادش ۱۵- سـتاره دنباله‌دار- شکوه- نزدیک کردن



حل جدول ۱۳۷۲



سودوکو

سودوکو Sudoku یک واژه ترکیبی ژاپنی به معنای عددهای بی‌تکرار است و امروزه به جدولی از اعداد گفته می‌شود که به عنوان یک سرگرمی رایج در نشریات کشورهای مختلف به چاپ می‌رسد.

قانون‌های حل جدول سودوکو:

۱- در هر سطر و ستون باید اعداد یک تا ۹ نوشته شود. بدیهی است که هیچ عددی نباید تکرار شود.

۲- در هر مربع ۳×۳ اعداد یک تا ۹ باید نوشته شود و در نتیجه هیچ عددی نباید تکرار شود.

سودوکو ۳۷۶

		۹			۱		۴	۵
		۱	۳	۹	۵		۶	۸
۲			۴		۶	۱		۹
	۶			۱		۷	۹	۴
	۷	۳		۴	۸			۲
۵			۲		۷		۱	۳
	۵	۷						
۳			۸		۴		۲	
۴		۸	۶					۱

حل سودوکو ۳۷۵

۸	۲	۳	۶	۴	۵	۷	۱	۹
۱	۵	۹	۳	۸	۷	۲	۶	۴
۶	۴	۷	۲	۹	۱	۸	۳	۵
۲	۶	۴	۷	۵	۸	۱	۹	۳
۹	۸	۱	۴	۳	۲	۵	۷	۶
۳	۷	۵	۹	۱	۶	۴	۲	۸
۷	۹	۲	۸	۶	۴	۳	۵	۱
۴	۱	۶	۵	۲	۳	۹	۸	۷
۵	۳	۸	۱	۷	۹	۶	۴	۲

سودوکوسخت ۲۶

۴			۲		۱		۵	
			۹	۶	۸			
۳				۴		۱		
۲	۷		۳			۸		
۱		۴	۶					۲
۸			۷	۹	۲			
۵					۳	۹		
	۸		۴		۶			
		۳					۷	

حل سودوکوسخت