

У этой профессии парадоксальное название — ледовар. Разве лед можно варить? Ведь замерзание и кипение — процессы противоположные. Однако название прижилось. Может быть, по аналогии со сталеварами? Ведь подготовить лед для тренировок и соревнований профессиональных спортсменов — дело трудное и требует точного соблюдения технологии. В этом процессе множество тонкостей. Например, лед для игры в хоккей нужен более жесткий, чем для выступления фигуристов.. Для создания качественного льда ледовары работают посменно — около семи суток. Сначала основание арены постепенно, день за днем, охлаждают до минусовой температуры. Потом поверхность очищенного бетона начинают заливать из шланга. Нарастив небольшой слой льда, его окрашивают, потом снова заливают водой. Теперь наступает время «отжига». Основание подогревают, а по поверхности льда пускают комбайн, который как бы спрессовывает лед, выжимая из его толщи воздух и другие примеси. Кстати, профессиональный праздник ледоваров отмечается именно 16 января, потому что в этот день в 1901 году родился американский инженер Фрэнк Замбони — он-то и изобрел ледовый комбайн для восстановления льда на катках. После обработки комбайном на поверхность вносят еще один слой льда. Только теперь на ледовую арену могут выйти спортсмены, которые обычно очень придирчиво оценивают качество скольжения.

Впрочем, простые любители коньков вполне могут обойтись без многослойного, специально окрашенного, высокотехнологичного льда. Середину зимы вполне можно отметить на ближайшем катке, на пруду. Можно самостоятельно залить площадку, воображая себя знаменитым ледоваром. И, конечно, посмотреть по телевизору хоккейный матч, соревнования по фигурному катанию, уже понимая, как непросто подготовить пространство для стремительного скольжения.

Информация, соответствующая содержанию текста

- 1) Лед для хоккеистов отличен ото льда для фигуристов
- 2) Технологии приготовления льда постоянно обновляются
- 3) Существует специальная группа оценщиков льда
- 4) Качественный лед можно приготовить за три дня
- 5) Лед можно сварить и в домашних условиях