



Когда я вспоминаю, что далеко не все мои (и найденные мною) рецепты вызывают раздражение у окружающих, а некоторые даже приводят к бороду, то по советам друзей, решил начать составление данной Кулинарной книжки. И вот что у меня получилось.

Владимир Чекмарев



# *Куриная смородина*



Когда у вас в саду созреет смородина и вы испугаетесь, что вот опять начнется варка смородинного варения, что повернет дачную жизнь не в то русло, то этой беды можно избежать следующим образом...

Одну потрошеннюю курицу (для разнообразия её можно купить в магазине), натираем (внутри и снаружи) смесью соли, пряностями и перцев. Начиняем тушку смесью смородины, мелко нарезанного репчатого лука и чеснока (пропорции по вкусу). Защитую курицу цинично и бессердечно кладем в духовку протомиться минуток на сорок, потом смазываем её родную смесью взбитого майонеза со сметанкой и ложим в духовку еще минут на 10, прибавив чуток огоньку. И начинаем ждать корочку. Как только корочка готова. можно подавать.

Выложить готовый продукт на блюдо, обложив по периметру свежими помидорчиками, равно как и свежими, малосольными и солеными огурчиками, украшенными зеленью с огорода. Рекомендуется так же корзинка с лавашами.

**В качестве запивки либо холодненькая водочка либо легкое сухенькое и вообще что душе угодно.**



# *Капасутра на подиосе*



Сегодня я заметил на улице множество одиноких женщин и что ужас определенное количество одиноких мужчин. Безмерно загрустил я и понял свою вину. Скоро Весна, а бессердечный я не публикую рецепты своей эротической кухни. Итак мы начинаем...

Если вам удалось заманить в гости красивую девушки (если вы джентльмен) или красивого мужчину (если вы леди), то меню должно быть изящным, вкусным и склоняющим к взаимным чувствам, ну скажем нечто такое...

**Кипятим стакан красного вина, и варим в нем сироп из 100 грамм сахара и половинки чайной ложечки корицы**

**В кипящий сироп опускаем парочку бананов (желательно очищенных) и оставляем все это на три – четыре часа.**

**Перед подачей режете бананы кружками и украшаете взбитыми сливками.**

А запивать чем спросите вы? А вот чем – Коктейлем «Гоголь-моголь Ромео и Джульетта»

**Растираем 20 грамм сахара с одним желтком, ванильным сахаром (30 грамм), толчеными грецкими орехами (половинка сердцевины ореха), доливаем туда же вино (50 грамм) и ром (20 грамм), добавляем крохотную щепотку черного перца... (умножить все это естественно на количество порций) А потом как учит нас старина Флеминг – взбивать, а не взбалтывать. И усё готово.**

**Горят свечи, играет тихая музыка и в сердцах зарождаются чувства.**

# *Яйца по Шотландски, под шотландское виски*



**Если у вас дома, никак не может закончиться Шотландский виски... Значит у вас проблемы с закуской. Так я вам помогу...**

**Итак, «Яйца по Шотландски !»...**

Во первых, давайте подготовим набор необходимых продуктов:

- 5 очищенных варёных яиц (Когда будете варить яйца, периодически их поворачивайте, тогда желток будет в середине яйца, а это красиво)
- 1 взбитое яйцо;
- 400 г фарша (желательно телячьего);
- по 1й чайной ложке измельченной петрушки и тимьяна (если с тимьяном трудности, замените его киндзой)
- измельченная луковица;
- 100 г муки, соединенной с солью и перцем (по вкусу);
- 150 г хлебных крошек;
- растительное масло.

Смешайте фарш с зеленью и луком, туда тоже добавьте соль и перец по вкусу, но не усердствуйте.

Разделите фарш на 5 частей и сформируйте 5 лепешек овальной формы.

Обваляйте яйца в муке.

Оберните яйца лепешками из фарша.

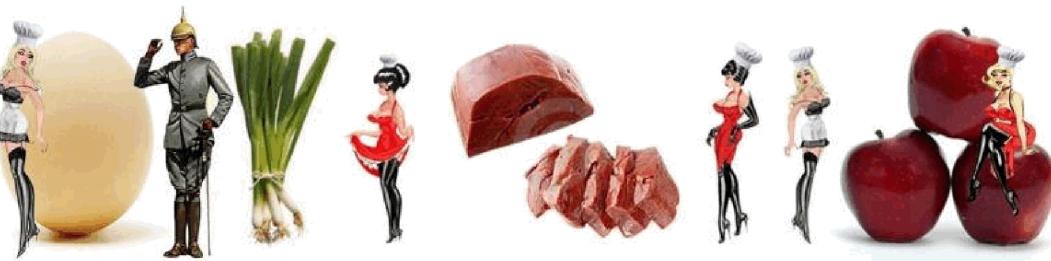
Опустите по очереди каждое яйцо (в фарше естественно) во взбитое яйцо и обвалийте в хлебных крошках.

В разогретое до шипения масло (тестом должна быть золотистость брошенных в него хлебных крошек), аккуратно поместите обфаршенные яйца и жарьте до золотистого цвета покрывающих его крошек и полной готовности фарша, обязательно переворачивая, дабы добиться равномерной обжаренности.

Выньте готовые яйца, промокните остатки масла и приготовьтесь наслаждаться (перед подачей, можно чуток посыпать яйца мелко натертым твердым пармезаном).

Подавать яйца по-шотландски можно и горячими, и холодными, гарнир картофель или рис(яйца можно запекать в духовке, но корочка уже будет не та)

## Королевские Берлинские Блинчики



Тут вот по просьбам читателей пишу продолжение к «Алой амазонке», и по сюжету герои будут угощаться одним блюдом, и что бы заранее удовлетворить любознательность лиц близких к кулинарии (в обоих смыслах), предлагаю Леди и Джентльменам, рецепт «Королевских Берлинских Блинчиков»

Прежде чем приступить к формированию начинки, уточню по самим блинам, тесто тут не совсем обычное, для его замеса нужно:

**3 яйца плюс один желток, соль, чайная ложка сухого шалфея , 180 грамм муки, 300 грамм молока, немного минеральной воды, чайная ложка топленого масла. Все это замесить и оставить в тепле минут на тридцать.**

А теперь пошла начинка:

Пучок зеленого лука, три чайных ложки (с горкой) сахарного песка, 6 столовых ложек сливочного масла, пара яблок, грамм 300 телячьей печени, одну другую дольку чесночки, 2-3 столовой ложки сметаны, 1-2 чайных ложки горчицы, черный молотый перец по вкусу.

В кастрюльке растопляем сахар, добавляем три столовые ложки сливочного масла плюс нарезанный зеленый лук и слегка протушиваем, помешивая несколько минут, но чтобы лук не потемнел. Выкладываем готовый лук на тарелку.

Чистим яблоки, удаляем сердцевину и нарезаем то-о-о-онкими ломтиками.

В кастрюле с небольшим количеством воды и столовой ложкой сливочного масла, бланшируем яблоки, затем смешиваем их с зеленым луком. Печень режем тонкими полосками, обжариваем до готовности в оставшемся сливочном масле. Очищенный чеснок чепперим. Все смешиваем, добавляем горчицу, сметану и тушиим с печенью пару минут. Начинку приправляем солью и перцем, посыпаем нарезанным зеленым луком, и формируем блинчики (если конечно вы не забыли их пожарить). Потреблять исключительно под фруктовый шнапс !



## *С селедка бывает нежной*



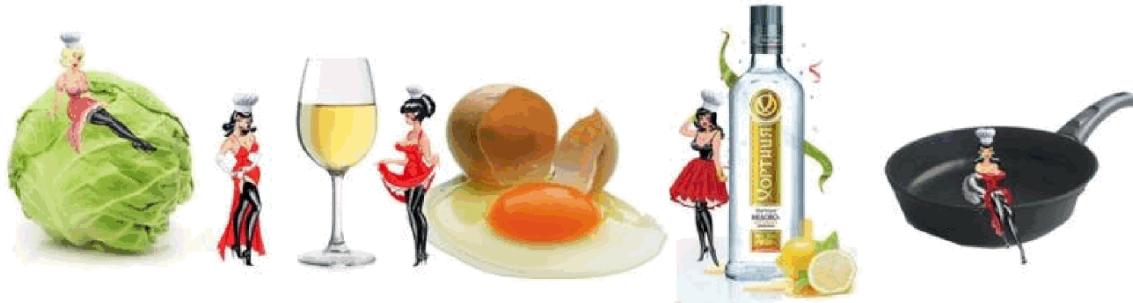
**Нежность... необходимая вещь, при создании закуски. Скажем Вам нужно срочно сделать оригинальный закусон с нежным вкусом, так он у меня есть...**

Берем полкило очищенной от кожицы и костей селедочки, режем на кусочки и смешиваем с граммчиками четырьмястами сметанки (есть вариант когда в смесь добавляют чуток свежих помидорчиков и маринованных огурчиков, но это дело вкуса),

выкладываем на глубокие блюдца, либо селедочницы, и на часик в холодильник. Перед подачей, украсить тонкими ломтиками лимона и яблок.

Но главное это то, что водку к этой закуске, надо подавать исключительно в серебряных рюмках, на тарелочках с ледяной крошкой. И благородство неизбежно !

## *Быстро, вкусно и с чесноком*



Осень, Зима уж скоро и душа требует витаминов. А капустка тут как тут...

1. Чуточку отвариваем листья капусты и подрезаем то, что мешает им быть плоскими.
2. Взбиваем яйцо с кефиром и зеленью
3. Готовим начинку: морковочку с чесноком и сметанкой, паштетик, сыр с чесноком и майонезом.
4. Обмакиваем в кляр капустные листья и аккуратно обжариваем в подсолнечном маслище до красивого и вкусного подрумянивания.
5. Выкладываем обжаренные листья капустки на блюдо, перемежая их слоями начиночки.
6. Минутки на 3 - 4 - 5, накрываем блюдо глубокой крышкой (дабы пропиталось) и можно резать как пирог или торт, дольками.
7. По вкусу не помешает и сметанка, дабы вкусно поливать

Пить под это рекомендую белые вина или водку.



# Гусь по пролетарски, под Маяковского



Эй пролетарий, хорош грустить

Скоро будут октябрьские иды

Жменю уголька сопри у буржуя

Что бы напомнить свои обиды

А что б в закрома не ходить два раза

Капустки возми и маслица фунт

Такова революционная целесообразность

Не ты сопрешь, так товарищи сопрут

Да и гуся не забудь, помня о вкусе

Ведь у буржуев, кони а не гуси

Замок – трах

В сумку – гусь

Вперед пролетарий, только не трусь

И вот ты на своей кухонке маленькой

А гусь большой, ну на вроде планетария

Его буржуи в духовке жарят

Но откуда духовка у пролетария

—  
Но найдется всегда сковородка чугунная

Или можно спереть гусятнице Нинкину

Возьми топор, и с пролетарским хаканьем

Наруби гусака как, Буденный Деникина

Буржуйка-дзинь

Уголь на гора

Пламя горит

Работать пора

Положи в сковородку немного маслица

и жарь гусака до хрустящей готовности,

а жир гусиный будет топится

и наполнять сковородку до нужной полноты

Когда гусак твой будет с корочкой, ты вынь его и не смей жратъ

Капустки возьми и яблок Антоновских,

и пошинковав в сковородку их хрять

Но перед этим лучка с чеснечком, прожарь в гусином жиру кипящем

Ведь только с луком и чесноком, закусь будет истинно настоящей

Когда же капустка вкусно протушится, выложи сверху ломти гусиные

И это будет действительно вкусно, это вам не буржуйские апельсины

Чтобы узнать готов ли гусик

Не забудь его потыкать вилкой

И в гости пора звать пролетарку

Но пусть она приходит с бутылкой

—  
Организм таперича требует мяса

А душа конечно требует водки

Так что выпей и закуси сначала

А позже дело дойдет до молодки

## *Горох по пролетарски*



Горох – полезный пролетарский продукт

И лишь он вызреет в огороде

То сразу проснется мысль о еде

Мысль эта, часто бродит в народе

Но знай товарищ ! Готовить не просто!

Об этом написано в окнах РОСТА!

Горох - бах!

Огурец – ёжъ!

Вперед пролетарий!

Ужин – даешь!

А что бы горох был повкусней

У кулачья мы угоним свиней

—  
И маслица постного отлей себе долю малую

Оно шипит в сковородке

Как буржуй на Красную армию

Зови пролетарку на помошь товарищ

Нужны помощники в этих трудах

Еще понадобится перец красный

И репчатый лук – буржуям на страх.

И клювом не щелкай подобно аисту

Давай приступай к кулинарному таинству

Нарежь свинину соломкой тонкой

И лук нацинкуй мелко-мелко

А огурчики нарезай кубиками

И нарезай их товарищ искусно

Кожуру с гороха сдирай отважно

Ну прям как чекист маску с троцкиста

Порежь её мелко и с горохом смешивай

И лук порежь, только очень быстро

Затем в сковородке шипящей маслом

Лук с мясом обжарь минуток пару

И быстро добавь огурцы с горохом

И соли с перцем сколько не жалко.

Потом займись ка ты с пролетаркой...

Разборкой-сборкой пулемета Максим

На это пять минут положено, что в сковородке пройдут с толком.

Сковородка шкворчит

Свинина пахнет

Водка булькает

Пролетарка ахает

Шамовка получается, ну прямо царская

А с патефона музыка звучит пролетарская

## И снова Гусь по Маяковски



Знай пролетарий, что гусь краснолапый

Он птица совсем и в конец буржуинская

Ведь гуси спасли, фашистский Рим

от пролетарских коммунаров Парижских

А значит где гуся увидишь,

шею ему буржуйскую,

в раз сверни

Доставай котелок пролетарский чугунный

И гусака туда положи

Но нашигуй гусака предварительно салом

и дело товарищ будет за малым

Водки чекушку имей под рукою

морковки чуток,

шашку буденнюю

перец, петрушку, чеснок и соль

А на десерт пролетарку ядрёную

# *Свеколка по Маяковски*



Осень в разгаре и скоро зима,

душа витаминов требует

А коль в огороде созрела свекл`а,

пусть ей пролетарий обедает

Бери свеколку , отрежь сей ботву,

Шашкой своей бесшабашною

И чтоб не пропадать пролетарскому добру

отдай ботву зверюге домашнему

Свеклу свари в чистейшей воде, вынь, охлади и почисти старательно

Разрежь пополам и сердцевинку её, не-е-с-ежно вычисти обязательно

Потом наступит время фарша,

смешай сердцевинку с черносливом,

орешками гречкими и чесночком

И что бы было совсем вкусно не лишне побаловать себя и лучком

И зелени не забудь добавить, немного пряностей и посолить

Потом наполни свеклу фаршем

и все в духовку это на противень

(и рюмку при этом не забудь употребить)

И не забудь товарищ свеколку посыпать сыром и полить сметанкой

Когда запечется все это, то под водочку

Употреби с крутобедрой пролетаркой

## Водка по самурайски



Если к вам внезапно приехали в гости самураи с гейшами и у вас кончилось сакэ, то их легко можно напоить водкой, но для этого надо сделать настоящую японскую закуску...

Итак мы начинаем:

Килограмм куриных шеек, перчим смесью из красного, белого и черного перцев, заливаем соевым соусом, перемешиваем и минуток на 20 оставляем мариноваться.

После чего выкладываем на противень (стрихивая соус) и запекаем в духовке, минуток 20 на среднем и минут 10 на сильном огне. За 3 - 4 минуты до окончания процесса, сбрызнуть чесночным соком (по желанию) и слегка посыпать тертым сыром.

Перед подачей посыпать зеленью. К блюду подать нарезанные кружками свежие огурчики. Кетчуп, майонез и прочее приветствуется.

**P.C. Водку подогревать не надо, чай не сакэ.**

**И как сказал один самурай вкусив это блюдо...**

Смех гейши хрустальный  
Стук гэта, звон катан сквозь сон  
Разбили утро  
И пусть огнем холодным  
Смутит их разум водка

# **Барселонский суп**



**Если вы пришли с корриды, а испанское настроение осталось,  
то сварите Барселонский суп.**

**Достаньте из холодильника и других мест следующие продукты:**

окорок копченый (желательно Хамон) – пол кило

белая и красная луковица

1,5 литра воды

4 картофелины

баночку белой фасоли – 0,4 к.г.

салат листовой - 150 г

одна лаврушка

две чайных ложки красного и одну черного перца

штучек по шесть зеленых и черных оливок и маслин

немного зелени по вкусу

соль по вкусу

## **А теперь за работу**

Окорок с нарезанным кольцами луком залить водой, довести до кипения и варите на медленном огне часика полтора. Под конец добавьте лаврушку. Окорок выньте и отложите, бульон процедите.

Удалив с окорока кожу и излишки жира, нарежьте его небольшими кубиками, положите в кастрюлю с бульоном, добавьте красный перец, нарезанный картофель, и варите под крышкой на слабом огне 10 - 15 минут.

—  
Оливки и маслины, фасоль без сока и нарезанный соломкой салат положите в суп, посолите, поперчите черным перцем и варите 10 минут на умеренном огне.

Перед подачей слегка посыпать зеленью. К супу можно по желанию подавать сметанку. Но горячие лаваши обязательно.

Прежде чем потянуть первую ложку, не помешает ма-а-а-а-а-ленькая рюмочка. Холодненькой водочки.

Ну а если вы эстеты то пейте Агуардиенте

Приятного аппетита.

## *Тигриний кляр, как припашка*



Если вы не знаете как заманить к себе в гости свою потенциальную вторую половинку, то купите фритюрницу и диск АББЫ ... Но подождите радоваться, ибо это далеко не все!

Итак если у вас есть фритюрница, то вы смело можете объявить главным блюдом вечера "Тигриный кляр". Название настолько интригующее, что даже я бы на него клюнул. А вот как это таинственное блюдо готовить, ща буду объяснять...

Включаете песню АББЫ "Тигр" и раскладываем на столе следующие ингредиенты: Килограмм очищенных Тигровых креветок (в миске естественно), несколько зубчиков чесночку, муку, два яйца, кунжутные семечки, лимон, соль и перец.  
Затем берем фритюрницу и щедро заполняем её подсолнечным маслом

В ожидание радостного шипения готового к употреблению масла, начинаем делать вкусный кляр...

Для этого, разбиваем яйца в ёмкость для кляра, солим и перчим, добавляем тертый чесночок (по вкусу), выдавливаем лимон, и аккуратно помешивая, осторожно добавляем муку, до консистенции нужной (слабой) густоты, и добавляем туда же кунжутные семечки.

А потом берем первую креветку, обмакиваем в кляр и опускаем в кипящее масло, и потом её румяную вынимаем. Так же поступаем и со следующими креветками.

Ну и кто устоит перед таким изыском. А если пойдут плоские намеки, мол а где обещанный тигр... Напомните, что и песенка называется Тигр, да и креветки Тигровые, да и перед вами в данный момент некто тигриной породы.

Пить под это благорастворение можно все!!!

# *Курица по пиратски*



**Если к вам пришел в гости пират с курицей и бутылкой рома, то у вас будет, то что нужно, для приготовления «Курицы по пиратски»**

Режем курицу на небольшие кусочки и замариновываем на несколько часов в белом вине

Отжимаем мясо, немного обжариваем на сливочном масле и временно вынимаем из сковородки.

В той же сковородке обжариваем мелко нарезанные копчености (при желании можно добавить три четверти зубчика чеснока) .

Возвращаем на сковороду курятину, заливаем ромом и кипятим на медленном огне.  
Отдельно обжариваем мелко нарезанный лук.

Слегка присыпаем мясо коричневым сахаром.

Добавляем мелко порезанную зелень и лук.

Солим и перчим по вкусу и томим еще минуточек десять.

Перед подачей, выкладываем на блюдо тонким слоем вареный рис, выкладываем мясо и поливаем все это соком со сковородки (по желанию можно посыпать тертым сыром).

Ингредиенты:

Порядка килограмма куриного мяса

200 грамм копченостей

80 грамм сливочного масла

Стакан белого вина

Пол стакана рома

Чайная ложка коричневого сахара

Луковица

—  
Три – четыре зубчика чеснока

Зелень

Сто грамм сыра

Риса столько что бы покрыть блюдо слоев в палец толщиной

Коньячок будет тут вполне уместен



## *Бананы в ветчине*



**Если вас вдруг на столько покинул вкус халвы, что вы потеряли аппетит, а интеллигентная душа не позволяет пить без закуски, то я вам как всегда помогу.**

Пока водка стынет в холодильнике, вы спускаетесь в погреб и достаете оттуда:

Пару бананчиков, тонко нарезанной пластами ветчинки (граммчиков сто – двести), сто грамм маринованных корнишончиков, сто грамм маринованного сладкого перца, сто грамм маринованного острого перца, грамм двести риса, бо-о-о-о-ольшой помидор, чуток зелени и мое любимое хохляцкое масло с запахом жаренных семечек (хохляцкое, это не клятая москальская великодержавность, а ласковая похвала),

Бананчики очистить, разрезать поперек на половинки, и кажинную завернуть в ломтик ветчины и обжарить. Овощи по шинковать и обжарить в масле. Рис, само собой сварить. Помидор нарезать на кружочки.

Выложить на блюде рис, сделать посередине углубление и выложить туда овощи, вокруг выложить помидоры (Рис и помидор, солить и перчить по вкусу) и сверху выложить готовые бананы, ну и конечно все это благородство – надо посыпать зеленью.

И самое главное! Температура водовки должна быть такая, что бы она (водка то есть) аж тянулась.

# *Ленивые голубцы, это вкусно*



**Если у вас дома есть кочан капусты, то.....**

1. Чуток отвариваем листья капусты и подрезаем то, что мешает им быть плоскими.
2. Взбиваем яйцо с кефиром и зеленью
3. Готовим начинку: морковочку с чесночком и сметанкой, паштетик, сыр с чесночком и майонезом.
4. Обмакиваем в кляр капустные листья и аккуратно обжариваем в подсолнечном маслище до красивого и вкусного подрумянивания.
5. Выкладываем обжаренные листья капустки на блюдо, перемежая их слоями начиночки.
6. Минутки на 3 - 4 - 5, накрываем блюдо глубокой крышкой (дабы пропиталось) и можно резать как пирог или торт, дольками.
7. По вкусу не помешает и сметанка, дабы вкусно поливать

Пить под это рекомендую белые вина или водку.



# *Клубничная поросенка по шампанско*



**Если на вашу клубничную планацию нагло вторглась вражеская свинья, и доблестная охрана её скрутила и доставила к вам, то можно звать гостей!!! Ибо вы можете сделать себе клубничную поросытинку. Итак мы начинаем:**

1. Делаем нужное количество средних свиных отбивных (то есть тщательно их отбиваем)
2. Солим и перчим по вкусу (перец желательно и красный и черный)
3. Кладем мясо на противень и посыпаем тертым чесноком (можно воспользоваться чеснокодавкой)
4. Режем клубнику пластинками и выкладываем на мясо (одним слоем)
5. Посыпаем крупно натертым сыром и запекаем в духовке по готовности.

Выкладываем отбивные на большое блюдо покрытое отварным рисом, ну а если вы эстетствуете, то на каждую отбивную можно положить по две маслинки, (если нет, то по одной)

**Потреблять под легкие белые вина**



# *Тортик "Шоколадное благородство"*



*Если хочется десерта неожиданно гостям  
Неожиданный рецептник, я для этого вам дам*

**Сейчас конечно готовых тортов полный примус, но ведь хочется иногда и блеснуть перед гостями, причем не очень заморачиваясь. Предлагаю Вашему вниманию домашний экспресс торт "Шоколадное благородство".**

Покупаем три-четыре готовых тонких круглых коржа (толстых хватит два, их просто надо будет разрезать по горизонтали. Покупаем также кратный количеству коржей ассортимент ликеров. Пару баллончиков взбитых сливок (можно заменить сметаной взбитой с йогуртом и сахарной пудрой) и три-четыре черных шоколадки.

Коржи пропитываем ликерами разных сортов, делаем прослойку из взбитых сливок или сметаны, готовый торт заливаем шоколадом. Украшаем чем Творец пошлет, сейчас этого навалом, от кокосовой стружки до цукатов.

Тортик минут на 10 минимум в холодильник и можно потреблять.

**Кофий, шампань, коньячок в ассортименте. Ну и чуток лирики не помешает.  
Приятного аппетита.**



# *Сумасшедшая курица тоже бывает вкусной*



Да простят меня мирные пейзане занимающиеся мелким животноводством, но когда через селение проходит танковая колонна...

То куры имеющие тенденцию к пугливости пугаются еще больше, в них просыпаются атавизмы и они начинаются бросаться на танки, в результате чего попадают в плен. Ну а когда прекрасные пейзанки в национальных костюмах, одаривают усталых танкистов местными винами и овощами, то тут уже ни как не обойтись без огненного паприкаша!!!

Итак приступаем... Как сказал бы Гаррис, для паприкаша первым делом нам потребуется сковорода, но тут он будет не прав, ибо гораздо важнее именно то, что и в каком порядке на оную емкость упадет, а в эту палитру входят следующие ингредиенты:

1. Кило красного, желтого и зеленого болгарского перца.
2. По две красных и две обычных луковицы
3. Грамчиков семьсот куриного мяса (без кожи и костей естественно)
4. Четыре столовых ложки сметанки
5. Четыре или больше перышка (это все по вкусу) толченого чесночки
6. Обильное количество красного (паприки) и черного перца (опять же обильность выбираете сами)
7. Вершки разнообразной зелени

Для готовки режем курятину полосками, лук то-о-о-оненькими колечками, перец полуколечками. Потом всю эту геометрию жарим, по списку...

Сначала обжариваем мясо, потом туда добавляем лук, потом туда же перец и чесночек и доводим до готовности. А теперь остается только подсолить, добавить сметанки, чуток с ней потомить и подавать на стол в керамических мисках, посыпав перед подачей зеленью.

Запивать красными винами типа Гымзы.

Потреблять исключительно под Брамса

# *Чайленок по самурайски*



Если вы соскучились по Фудзи и виду цветущей Сакуры, то сваргните цыпленка по Самурайски.

цыпленок - один штука

растительное или сливочное масло - по одной столовой ложке

лук репчатый - 3 луковицы

шампиньоны - граммчиков сто

зеленый горошек - третья стакана

соевый соус - как получится, но совсем без него нельзя

сахар, соль, зелень - по вкусу

яйцо - 3 штуки

сливовое вино - 3 столовых ложки

гейши или самураи для компании, 1,2,3... и так далее, в зависимости от темперамента

гренки - сколько душе угодно

## КАК ЭТО ДЕЛАЕТСЯ:

Снять с цыпленка кожу, отделить кости и варить из них бульон, пока в кастрюле не останется 250 грамм бульона.

Куриное мясо нарезать тонкими полосками, сбрызнуть соевым соусом и жарить в смеси сливочного и растительного масла, до образования корочки, добавить мелко нашинкованные лук и грибы, горошек, приправить зеленью, добавить по щепотке соли и сахара, и тушить до готовности. В конце процесса добавить вино.

Бульон остудить. Яйца взбить и добавить в остуженный бульон.

Мясо разложить в четырех изящных мисочках и залить бульоном.

Мисочки вставить в ёмкость с горячей водой, и довести в духовке, дабы яичная масса загустела.

Сразу же подать на стол и обязательно с гренками.

Дамам блюдо подают самураи, джентльменам - гейши.

Ну и естественно Саке!!!

# *Посадил Дед репку, а бабка ему и говорит...*



**Посадил Дед репку, а бабка ему и говорит... а давай её нафаршируем!**

Короче, увидел тут в книжном, обложку сказки про репку и захотелось мне репки. Пошел на рынок, и специально обученный кавказец бодро продал мне несколько репок, но так как репки эти "мяукали" очень тихо, решил я, что надо их таки нафаршировать...

Итак на 4 хор-р-роших репки, берем: пол стакана риса, пару луковиц, граммчиков сто сыра и столько же постненькой ветчинки, столовую ложку сливочного масла, пару ложек сметанки, соль, перец и чесночек по вкусу.

Репку чистим от кожицы, немножко отвариваем, отрезаем корешковую твердость, не-е-ежно вынимаем мякоть, сразу её измельчаем и обжариваем на масличке с мелко нарезанным лучком.

Затем варим рис, перемешиваем его с луком и мякотью репы, мелко нарезанной зеленью и ветчинкой, солим и перчим, добавляем тертый чесночек. Полученным фаршем наполняем репки, посыпаем тертым сыром, поливаем растопленным маслом и запекаем в духовочке минуток 20.

Выкладываем репку на блюдо и сметанкой её, сметанкой.

Ну и простите невинного провокатора, но без рюмочки очищенной тут, ну никак не обойтись.

Р.С. Из остатков фарша получаются обалденные пирожки (ежели конечно тесто сотворить), а в сам этот фарш, можно добавлять грибы, мясной фарш и.т.д. Короче дело вкуса.

# *Рыба без водки, свекла на ветер*



Ежели вы любите совмещать морально не совместимое, и любите прикалывать русалок, то сделайте ка... "Филе рыбы под водкой и свеколкой"...

Берем килограммчик филе любой белой морской рыбы, крупную свеколку и граммчиков сто водочки.

Начинаем быстро и четко готовить:

Трем свеклу на мелкой терке  
Добавляем в нее родимую, ей родимую (водку)  
По две столовых ложки сахара и соли  
Перемешиваем и продолжаем действо...  
Из полученного продукта делаем для филе "шубу" и в полиэтиленовом пакете кладем в холодильник на несколько часов.  
Вынутое потом филе, очищаем от свеклы водой, промакиваем чем не жалко, тонко и красиво нарезаем на блюде, украшаем то-о-о-оненькими дольками лимончика и зеленью.

[РЫБА ДОЛЖНА БЫТЬ КАЧЕСТВЕННАЯ!!! ЖЕЛУДОК ЛУЖЕНЫМ!!!](#)

# *Курица по Интернациональному*



Этому рецепту меня научил сержант-итальянец Эдмон Данте (он был из Французского Иностранного Легиона). Изначально тут звучали разные экзотические ингредиенты, типа граппы, вяленых бараньих колбасок и прочих цессарок, но со временем, я пришел к выводу, что пусть даже и жертвуя эстетизмом, но все равно получается вкусно. Тем более приходится готовить это блюдо, из того что завалялось в холодильниках у ленивых друзей. Взяли себе некоторые моду, пригласить в гости, а потом сделав умильно-просящую мордочку кота из Шрека, попросить чего-нибудь эдакое сотворить на кухне.

Итак, Курица по Интернациональному

---

(почему по международному спросите вы, а потому что люди из разных стран, с завидным постоянством признают это блюдо своим национальным, вне зависимости от места проживания и вероисповедания.

### **Из продуктов нам понадобится следующее...**

Курица на килограммчик – другой (ну или пара цыплят на тот же суммарный вес, в среднем килограмма полтора)

Репчатый лук (желательно красный но обязательно не крупный) - грамм 200 -300  
Колбаски (подкопчённые и прочие, пойдут даже сосиски, но обязательно из мяса) – 200 – 300 грамм

Бекон (по постнее) – 100 – 150 грамм

Сливочное масло – 30 – 50 грамм

Белые грибы (сушеные) – 20 – 30 грамм

Коньячок - 4 столовых ложки

Сухое красненькое - до литра

Мускатный орех, соль, черный и красный перец - по вкусу.

Извиняюсь за разброс в весе и количестве продуктов, но тут все регулируется вдохновением, опытом и количеством еды найденной на кухне.

### **А ТЕПЕРЬ ПРИСТУПАЕМ К ТАИНСТВУ....**

Курочку разрезать на крупные части (цыплят можно пополам, а если мелкие то и вовсе не резать). Бекон нарезать кубиками.

В кастрюле с толстым дном или глубокой сковородке растопить сливочное масло, положить туда бекон, пол минутки пообжаривать оный, добавить туда курятину и обжарить её со всех сторон

Когда она начнет поддумываться, добавить очищенные луковицы, целиком их обжарить, вынуть и отложить в сторону.

Полить курятину коньячком, и выпарить на сильном огне. Потом посолить, поперчить, посыпать тертым мускатным орехом.

Добавить в кастрюлю вино и часик потомить курятинку под крышкой на медленном огне, периодически переворачивая. Потом вытащить курятину из соуса и держать в тепле.

Добавить в соус нарезанные колбаски (сосиски), грибы (предварительно замоченные в холодной воде), вернуть туда луковицы и тушир все это еще четверть часа, на более сильном огне.

Опосля этого, куски курятины разложить по тарелкам и полить соусом.

Гарнир – рис. Запивать вином или коньяком.

# *Коньячные Лазанки по Провансальски*



Макароны под коньяк, это вам не Доширак! И если вы не любите мешать макароны с коньяком, значит вы просто не умеете их готовить...

Итак сейчас на территории Руси Матушки достаточно холодно, говорят в Якутии аж 50 градусов по Цельсию и тут просто необходимы горячие закуски. Я предлагаю Вам "Коньячные Лазанки"

Итак что нам надо для них:

Сосиски граммчиков 400 (но что б были хорошие)

Чеснокчку — 3 зубчика

Коньяку — грамм 60

Шампиньончиков грамм триста

Пол стакана куриного бульону

Соль — по вкусу

Перца холопеньо самый чуток, или по больше, но тут как кому нравится и вообще зависит от сорта и упаковки.

Грамм триста макаронных изделий

Треть стакана сливок

Тертый твердый сыр грамм сто

Оливковое маслище

## НУ И ПРИСТУПАЕМ СОБСТВЕННО К ГОТОВКЕ

Сосиски нарезать и обжарить до румянца на оливковом масле, добавить в конце жарки тертого чесночки и выложить в миску

В этой же сковородке обжарить нарезанные шампиньончики, вернуть туда сосиски, вылить коньяк и готовьте минут семь на медленном огне

Посолить, добавить холопеньо

В свеже отваренные и сброшенные макаронные изделия, выкладываем содержимое сковороды, сдабриваем сливками, перемешиваем и раскладываем на порции (желательно в большие пиалы)

Посыпаем тертым сыром и можно кушать.

Запивать лучше всего красным сухим вином, но впрочем дело вкуса.

# О джемпешах, пирогах и коте в яблоках



ЭТОТ РЕЦЕПТ ИМЕННО В ДАННОМ ЮМОРИСТИЧЕСКИ КОШАЧЬЕМ КЛЮЧЕ, БРОДИТ ПО ИНЕТУ В ДЕСЯТКЕ ВАРИАНТОВ, Я РЕШИЛ ДОБАВИТЬ СВОЙ ВАРИАНТ.

ИТАК МЫ НАЧИНАЕМ... Во первых обязательно дождитесь когда уйдет жена (теща, дочь, бабушка), ибо ни одна женщина не допустит такого надругательства над кухней и здравым смыслом, если у вас нет в доме женщин, то все равно пускай кто нибудь уйдет, в крайнем случае выгоните кота, (все равно он просочится назад через форточку)..

А теперь... Возьмите из холодильника дюжину яиц (дюжина это где то между десятью и пятнадцатью), положите на стол оставшиеся семь, отгоните кота и тщательно вытрите пол (после того как поскользнетесь и упадете, протрите пол еще раз, кратно количеству падений, плюс один раз).

Объявите яйцам и коту что они состоят между собой в интимных отношениях и на всякий случай следите за ними краешком глаза.

Возьмите таз, поставьте его на табуретку, разбейте об его край яйца, и вылейте их содержимое в таз. Протрите стол и кота от белка и желтков, табуретку можете не мыть, и действительно зачем мыть сломанную табуретку, все равно там занозы.

Итак, у нас в тазу возможно нечто между четырьмя и пятью сырыми яйцами.

Повторите весь процесс еще раз, так как в таз должны попасть только желтки.

Теперь возьмите миксер, (только не забудьте вставить венчики) и начните взбивать желтки, потом еще раз попробуйте вставить венчики ( но на этот раз обязательно до щелчка), похвалите кота, который нашел один из улетевших венчиков в прихожей, отнимите у него этот венчик и взбивайте, взбивайте, взбивайте.

Вымойте лицо, шею, руки и спину, вылейте желток из ушей и из носа (у кота тоже), протрите глаза влажным полотенцем. Объясните коту что уверены что он состоял в интимных отношениях и с миксером тоже.

В итоге у вас в тазу осталось два взбитых желтка и кот, для пирога нужны только желтки. Кота желательно помыть сразу, а то желтки засохнут и жена или другая женщина, может его не узнать.

Обклейте стены и потолок кухни газетой, а мебель временно вынесите к соседям.

Достаньте пакет с килограммом муки, насыпьте 200 грамм в стакан, затем высыпите муку

—  
в таз с желтками, оставшееся 800 грамм муки аккуратно соберите обратно в пакет.  
Отмойте кота от муки, с которой он видимо тоже состоял в интимных отношениях.

Убедившись в том, что потолок и обои, хотя бы частично обклеены газетой, начинайте взбивать тесто правой рукой (левой отгоняйте кота).

Примите душ и смените одежду. Возьмите 4 больших яблока и острый нож, но предварительно обязательно сбегайте в аптеку и купите пластырь и бинт.

Заприте кота в ванной.

Прежде чем приступать к очистке яблок, обклейте пластырем пальцы и иные части тела, которые теоретически могут соприкасаться с ножом и тую забинтуйте (Их а не нож). Поверх можно одеть перчатки и бронежилет (в зависимости от части тела).

Нарежьте яблоки кубиками (желательно кубической формы) и помните, что в процессе готовки можно съесть или потратить на кидание в кота сбежавшего из ванной, только половину оных, остальное нужно для пирога.

Снимите с пальцев прорезанный пластырь и наклейте свежий. Единственное оставшиеся и уже нарезанное яблоко, сбросьте в тазик, отгоняя кота тапком, подберите с пола упавшие кусочки, промойте их и тайком отправьте туда же. Вытащите из таза упавшие туда перчатки и помойте и повесьте сушиться на балконе.

Взбивайте все что получилось миксером, и тщательно отмойте холодильник, откладывать на потом нельзя, засохнет до несмываемости.

Смело выливайте содержимое в глубокий противень и ставьте в духовку (предварительно вытащив оттуда кота, который неизвестно как попал туда из ванной, куда был заперт в очередной раз и наверняка состоит с этой духовкой в интимных отношениях).

Подождите час и не увидев на тесте ожидаемого подрумянивания включите духовку, и можете прилечь на двадцать-тридцать минут.

Когда вас разбудят соседи и пожарники, откройте окна и духовку, и сделайте в слух вывод о том, что все ваши беды видимо от того, что духовка, яблочный пирог, соседи и кот, все это время состояли в интимных отношениях.

Предложите пожарникам выпить.

После всего пережитого, с ощущением чувства выполненного долга вам лучше всего сходить в магазин и купить готовый яблочный пирог, что-нибудь алкогольное себе и пожарникам и конечно рыбы коту. Ведь рыбу то он заслужил?

## Закуска по пролетарски



Тут строгие дяди и тети обвинили меня в том, что в моих рецептах участвуют не по пролетарски дорогие продукты, которые унижают Советских людей. И раскаялся я, и опомнился и привожу рецепт из продуктов простых, как передовица областной профсоюзной газеты.

Немного предыстории... Один наш приятель охолостел (в смысле развелся) и впал в зеленую тоску. Мы приехали его навестить и ободрить (изображая завистливость), имея с собой только водку (хотя очень хорошую) и так как без закуски пить не прилично и даже вредно, я провел ревизию на кухне молодого холостяка

Итак на кухне мною были обнаружены следующие ингредиенты:

Где-то с полкило ливерной колбасы, пара луковиц, кусок засохшего сыра с половинкой женского кулачка, 2 яйца куриных второй категории, пакетик с сухой зеленью, с пол батона черствого белого хлеба, пол пакета молока, соль, чешский набор пряностей (перец, толченый мускатный орех, майоран и.т.д.), грамм сто сливочного масла, и грамм сто подсолнечного.

И вот что было из этого сотворено:

С белого хлеба пришлось по ряду причин срезать корочку, а остальное я нарезал ломтиками и замочил в молоке.

Мелко нарезанный лук, обжарил в сковороде на масле, добавил нарезанную же ливерную колбаску, посолил, поперчил, сдобрил мускатным орехом, майораном, зеленью и.т.д. И обжарил на медленном огне.

В остатках молока взбил яйца и натер сыр.

Выложил в смазанную сливочным маслом форму слой размоченного белого хлеба, слой ливерной колбасы, сверху — снова слой хлеба. Полил все энто смесью взбитых яиц и молока, сверху положил остатки сливочного масла и запек в духовке (за три минутки до подачи посыпал тертым сыром).

Из принесенных сердобольной соседкой помидорчиков и соленых огурчиков и остатков лука, сделали салатик.

Стол получился супер! И поется за таким столом неплохо ...

# *Меню для двух половинок*



Как учит нас опыт (который сын ошибок трудных), из лирической пары умеет готовить только одна половинка, так вот оной инициативу и отдадим. Меню должно состоять минимум из двух блюд, их я Вам и предложу уважаемые друзья. Если готовит мужчина, то в доме не должно быть котов, равно как и кошек ибо тогда Гостья увидит не джентльмена у накрытого стола, а слегка пьяного типа в испачканной домашней одежде, причем у стола опрокинутого, (кто не верит читайте историю про кота в яблоках)

Итак начнем с салатика, интимного и местами эротичного.

## Салат "Мандарины любви"

Берем пяток мандаринок, пару сладких перцев, пару же яблок, граммчиков сто шампиньончиков, 200 грамм сыра, 200 грамм йогурта, половинку большого лимона, чайную ложку французской горчицы и чайную ложечку медку.

Яблоки чисти и режем небольшими кубиками (сторона кубика должна быть размером примерно с ноготь большого пальца половозрелого мужчины без гуманитарного образования). Шампиньончики можно купить резаные, (только не забудьте слить сок), либо же натуральные порезать и отварить. Перчики очистить и нарезать кольцами. Мандаринчики вымыть, очистить и разделить на дольки. Сыр так же нарезать маленькими кубиками. Уложить это все в салатницу и залить соусом, а соус это отдельная песня.

Надо взбить йогурт, горчицу, лимонный сок и мед и немедленно вылить в салатницу и помешивать, помешивать, помешивать...

## А теперь горячее... **Свиные медальоны "Любовная засада"**

Берем пару постных, хорошо отбитых свиных отбивных и придаем им форму сердечек. Перчим минимум тремя перцами, солим, обваливаем в сбитом яйце и панировке и обжариваем (естественно с двух сторон) и выкладываем на противень.

Параллельно обжариваем грибки с лучком, выкладываем на медальоны, сдобляем давленым чесночком, посыпаем тертым сыром и в духовочку.

При подаче на стол, украсить по периметру кусочками разноцветных перцев.

Стол украсить свечами.

Пить под это благородствование легкие вина. И музыка...

# *Изящный Десертный Омлет для Любимой Женщины*



Вот еще один рецепт для мужчин серьезно относящихся к Любимым Женщинам, ведь только ради них, мы можем потратить столько труда, усердия и бесценного времени.

Итак Омлет Аристократический.

Для создания подобного благородства нам потребуются следующие продукты:

4 яйца,  
250 грамм муки,  
8 столовых ложек изюма,  
2 чайных ложечки коньячку  
4 столовых ложки сахара,  
1 столовая ложка молока,  
60 грамм сливочного масла,  
сахарная пудра, соль, корица.

Изюм промыть горячей водой, малость обсушить и сбрызнуть коньячком.

В муку добавить соль, 3 столовых ложки сахара, развести желтком и молоком и замешать до консистенции густой кашицы.

Белки и столовую ложку сахара энергично взбить и аккуратно подмешать к тесту.

В сковороде растопить масло, вылить в него тесто и добавить изюм.

Испечь омлет с хрустящей нижней корочкой, аккуратно перевернуть и подрумянить вторую сторону.

Переложить на блюдо и посыпать все сверху сахарной пудрой и по желанию щепоткой корицы тонкого помола.

Ну а дальше кофе, ликеры, музыка, свечи и воще...

# *Десерт пальма де Майорка*



Если друзья подарили вам Машинку для удаления косточек из вишни не расстраивайтесь, ибо Вы можете сделать чудную десертную закуску "Пальма де Майорка".

Первым делом Вам потребуются вишни либо любой их аналог типа черешни, затем шоколад, кокосовая стружка и орешки типа арахиса.

**А теперь приступаем...**

1. Вынимаем из вишен косточки
2. Заменяем косточки очищенными орешками
3. Обмакиваем вишенки в растопленный шоколад
4. Обваливаем в кокосовой стружке и кладем не на долго в холодильник

Как закуска подходит к любым элегантным напиткам (степень элегантности определяйте сами).



Кстати, подходит и для эротической кухни

Р.С. Вы спросите почему Пальма де Майорка? Отвечаю: Кокосы растут на пальмах, остальное вопрос логики и вообще, уж больно похоже на Лопе де Вега.

# *Скорая кулинарная помощь для джентльменов*



**Собратья по сильной половине Человечества. Если вы вдруг встанете утром раньше супруги и захотите приготовить ей завтрак (вспомнив что сегодня её День рождения, годовщина свадьбы или вообще 8 марта), то у меня есть для вас кулинарный совет. Итак - ЗАВТРАК!**

Не даром Великий Джером говорил, что когда мы сыты, то приходим настолько в хорошее настроение, что даже перестаём ненавидеть родственников своей жены. А если серьезно, то приготовьте хороший завтрак и поверьте, день задастся. Для хорошего завтрака, нам нужна сковорода и пускай она плохо переваривается но без неё никак. Ну и кое какие продукты:

Граммчиков сто резанных консервированных шампиньонов  
Три куриных яйца  
Граммчиков 150 - 200 молока (коровьего)  
Один сладкий красный болгарский перец  
Столовая ложка муки  
Граммчиков 50 твердого сыру  
Чуток маслица  
Зелень  
Соль, перец по вкусу

**Итак что мы со всем этим делаем...**

- \* Яйца взбиваем в молоке, постепенно добавляя туда муку
- \* Грибки (слив естественно сок) и мелко порезанный перец слегка обжариваем на сковороде
- \* Заливаем все это яичной массой, солим и перчим по вкусу и внимательно жарим под крышкой до полу-готовности
- \* Посыпаем тертым сыром доводим до готовности под крышкой же(но ни в коем случае не пережарить)

## **ВНИМАНИЕ! А ТЕПЕРЬ НАЧИНАЕТСЯ САМОЕ СЛОЖНОЕ!!!**

Лопаткой, очень и очень аккуратно и даже нежно, заверните половинку омлета на сам собственно омлет и главное что бы не переломился, короче сложите пополам. Посыпте зеленью и можно подавать к кофе в постель.

На счет кофе... Дабы не разбудить свою сладко спящую половинку, звуком кофемолки, можно сделать "Ленивый кофий по Стокгольмски".

В отдельной посуде, завариваете кипящим молоком растворимый кофий и там же его немного подслащиваете элементарным сахаром. В кофейную чашку наливаете одну пятую от её объема сливок, и аккуратно доливаете кофием.

Для полного антуража рекомендую подать к кофию и омлету, хлеб "по французски". То есть обычный белый хлеб, слегка обжаренный с одной стороны на сливочном маслице.

И можно подавать непосредственно в постель.

## Утренний кефир



**Если вы, утром после застолья, захотите приколоть гостей, то сделайте им кефирный витаминный коктейль.**

**Берем следующие ингридиенты:**

1. Литр кефира
2. Вершки от пучков укропа, петрушки и кинзы
3. Три зубчика чесночки
4. Два свежих огурца
5. Три маринованных корнишончика
6. Соль по вкусу
7. Перец черный, белый и красный, по щедрой щепотке (чем щедрее, тем лучше)
8. Пол стакана дробленых грецких орехов
9. Оливковое масло - 4 столовых ложки

**Приготовление:**

1. Свежие огурцы очистить от кожуры и потереть на крупной терке или отчепперить вместе с корнишончиками.
2. Кефир взбить в миксере вместе с измельченным чесночком. Добавить туда соль, перец и оливковое масло.
3. Зелень измельчить.
4. Грецкие орехи растолочь.

- 
5. В бульонную чашку выложить огурцы, затем зелень, залить кефирной массой и перемешать.
  6. Перед подачей посыпать измельченными грецкими орехами.

В принципе на запивку пойдут болгарские вина, ибо блюдо навеяно болгарской кухней. Правда болгары добавляют сюда воду, но я считаю это лишним.

## *Виноградная свининка*



Если Вам подарили четверть Чачи, то делать нечего, надо готовить закусь, а для этого...

Берем полкило свининки, одну большую красную луковицу, по пол стакана красного и белого винограда (без костицы и косточек), граммчиков 500 йогурта, чуток кардамона и кориандра, вершки от пучка петрушки, укропа и кинзы, украинское подсолнечное масло с запахом семечек, соль и перец по вкусу.

**Мясо порезать дольками, обжарить до лёгкой корочки и отложить. Потом порезать кубиками лук, и обжарить на той же сковороде до золотистости, выложить мясо на сковородку, добавить виноград, толченый кардамон и кориander, посолить-поперчить, залить йогуртом, перемешать и тушить под крышкой минут 30, за две-три минуты до готовности добавить мелко нарезанную зелень.**

**Р.С. Не забудьте вынуть Чачу из холодильника**

# *Много и вкусно? Это про фаршированный перец*



**Если привлеченные слухами о вашем хлебосольстве и кулинарных талантах гости, наконец нагло добрались до Вас, а Ваш продуктовый погреб на профилактике, не расстраивайтесь. Наверняка у Вас на кухне найдутся:**

- 12 разноцветных сладких перцев
- 150 - 200 грамм риса
- 350 - 400 грамм мясного фарша (свинина + телятина)
- 1 литр сливок средней жирности
- 1 большая красная луковица
- По 3-4 веточки укропа и петрушки
- 1 пучок зеленого лука (относится к зелени)
- 2 столовые ложки растительного масла
- Зубчик чеснока
- Дюжина маслинок
- Перец молотый (черный и красный)
- Соль по вкусу

**Ну и не надо забывать про соус:**

- 1 белая луковица
- 3 зубчика чеснока
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 3-4 веточки укропа и петрушки
- Маленькую баночку зеленого горошка

**Ну и конечно:** мое любимое Растительное масло с запахом семечек

**Как все это готовить спросите Вы? А вот так!**

- **Срезаем у бедных перцев верхушки и удаляем сердцевину.** Рис варим в кипящей подсоленной воде до полу готовности, (минуток 7, в зависимости от сорта). Репчатый лук и зелень мелко нарезаем. Лук обжариваем растительном масле до появления золотистого цвета, под конец процесса добавляем толченый чесночек, зелень и жарим еще около минуты. Смешиваем рис, лук и фарш, солим и перчим. Фаршируем перцы начинкой, добавляя в каждый целую маслинку и накрываем сверху отложенными верхушками.

- Для приготовления соуса очищаем лук, чеснок, промываем зелень и мелко нарезаем их. Обжариваем лук с чесноком на растительном масле (около 2 минут), и добавляем томатной пасты, вливаляем сливки, солим и перчим по вкусу. Готовим соус на медленном огне примерно 5 минут, добавляем грамм 50 зеленого горошка с соком, варим еще пару минуток, перемешиваем и снимаем с огня.

Перцы помещаем в широкую кастрюлю, заливаем соусом и готовим на среднем огне минут сорок под крышкой.

**На стол обязательно поставить сметану, майонез и кетчуп (Гости такие привередливые, по себе знаю). Ну и конечно горячий лаваш.**

**Пить под это можно все!!!**

## ***Блихики Чи-Янь (огнем способствуют)***



*Калорийно, вкусно, сытно, просто, быстро, превосходно,*

*Ни один пришедший в гости, не останется голодным*

**Если Вас устраивает это описание,**

**то на кухню дорогие Друзья!**

### **БЕРЕМ:**

400 грамм кефира или простаквши;

по чайной ложке соли, сахара и соды;

грамм 300 тертого сыра (чем больше сортов, тем лучше, заодно холодильник подчистите), 50 грамм брынзы;

По 200 грамм вареной курятины и ветчинки;

нежные вершки от пучка укропа и петрушки;

долька чесночки;

чуток сливочного масла;

соль и перец по вкусу;

2 стакана муки;

### **Итак, начинаем арбайтен:**

1. Замешиваем простоквашу или кефир с солью сахаром и содой, понемногу добавляя сыр и муку, и замешиваем, замешиваем.
2. Пропускаем курятину, ветчинку и зелень через мясорубку, перчим, солим и добавляем толченый чеснок, тщательно еще раз перемешиваем.
3. Из теста делаем лепешки, выкладываем в них фарш (добавляя в каждую порцию ма-а-а-а-а-ленький кусочек сливочного масла), делаем закрытые «колбаски» и жарим на моем любимом хохляцком нерафинированном масле из жареных семечек. Жарим под крышкой и переворачиваем при этом блинчики по часовой стрелке (или против оной, если вы эстеты), главное что бы блинчики были обжарены со всех сторон.

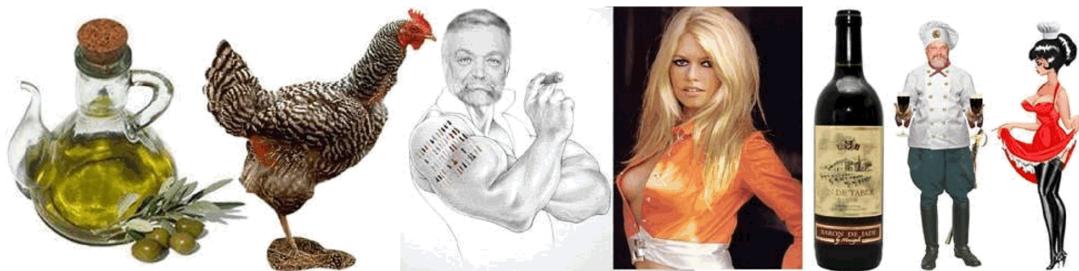
**Потреблять естественно под её родимую...**



—  
Р.С. Вы спросите почему блинчики называются Инь-янь...

... а потому что курятину с окороком это настолько не кошерно, что придумать это могли только китайцы! Но эмоций и энергии, данное блюдо приносит, ну очень много.

## *Курица а-ля Бриджит Бардо*



Когда мой друг Леверлин гостил в Париже у дочки Бриджит Бардо, с которой он познакомился в Лувре, то она поделилась с ним любимым рецептом своей матушки и даже угостила его этим блюдом...

**Итак берем:** курицу - одна штука, 30 зубчиков чесночки, листик-другой лаврушки, по веточке сельдерея и укропа, маленький пучок петрушки, четыре ложки оливкового масла марки «Virgen Extra» (это масло отжато из оливок, собранных девственницами в лунную ночь), пол стакана муки, батон белого хлеба (без горбушек), пол чайной ложки сливочного мягкого сыра, сковороду с крышкой для духовки, фольгу, нитки,(только не говорите что она плохо переваривается), ну и перец и соль по вкусу.

*А теперь приступаем к таинству...*

*Во первых ловим охлажденную курицу и делаем из неё тушику (то есть отрубаем шейку и крылья, и либо отдаем их дружественным домашним животным, либо варим себе потом куриный супчик).*

*Рубим тушику на восемь симметричных частей, обваливаем в муке, румяно и вкусно обжариваем в оливковом масле, солим, перчим, декорируем половинками зубчиков чесночка (по пять половинок на кусочек, но решать вам), посыпаем зеленью, закрываем фольгой подвязанной ниткой, закрываем крышкой и на три четверти часа в духовку. Уффффф...*

*Пока курочка доходит, делаем чесночную пасту из сыра и остатков чеснока.*

Потом зажигаем свечи, включаем Мирей Матье, намазываем тосты пастой и подаем вместе с уже готовой курицей на стол.

Из вина рекомендую Baron de Jade Rouge Vin de Table

## Кулинария, как инструмент СМЕРШа



Если кандидатура в Ваши вторые половинки, вызывает у Вас подозрение, а мол не происки ли это буржуазных разведок, дабы втереться к вам в доверие в качестве «Медовой ловушки» и выведать с какой стороны вставляется магазин в автомат Калашникова, то старая добрая методика СМЕРШ, вам поможет...

Итак для разоблачения вражеского агента нам потребуется:

- Пол кило не жирной баранинки (желательно седло или шейка)
- Двести грамм потейтоус (так извращенцы из НАТО называют нашу картошечку)
- Две луковицы
- Сто грамм шампиньончиков
- Сто грамм почек (для изысканности вкуса, можно даже куриные)
- Столовую ложку сливочного масла
- Стакана полтора бульона
- Соль и перец по вкусу

Картофель нарезаем кружочками, остальное кусочками. В се это кладем слоями во что нибудь глубокое антипригарное, но потейтоус обязательно сверху. Заправляем бульон маслом и выливаем на продукты сверху. Тушить на слабом огне порядка трех часов.

Если потенциальная половинка пришла раньше готовности обеда, то наденьте изящный халатик (если вы леди) или смокинг (если вы джентльмен) и прохаживайтесь с хитро-бдительным видом, насвистывая что нибудь из Штирлица или Бонда. А когда блюдо будет готово, подайте его на стол и следите за реакцией.

Восклицание: «Oу-у-у! Lancashire big Lunch!» (Не фига себе! Ланкаширский ланч в натуре!), означает что перед вами агент вражеских разведок, а заявление, типа – «Ой как вкусно», означает что это хитрый агент, которого так просто не разоблачишь и придется устраивать и завтрак тоже.

Р.С. Потребляется данное блюдо либо под хорошее вино, либо под хорошую водку, либо под просто что нибудь хорошее.

**Р.Р.С. Пить, не смешивая и не взбалтывая.**

## *Каплун пурярке не изменит*



**Если вы приди домой с работы, обнаружили на зеркале в ванной неизвестный номер телефона написанный чужой помадой и вас стали обуревать смутные сомнения в верности своего мужа, то угостите его ужином с намеком, то есть приготовьте ему каплуну под сметанкой.**

**Для тех кто не в курсе, а що це таке каплун, привожу выписку из Толкового словаря Д.Н. Ушакова, где черным по белому написано:**

**КАПЛУН, муж. (от нем. Kapphahn). Кастрированный и откармливаемый на жаркое петух. Жирный каплун.**

**Для приготовления данного блюда с намеком, вам потребуется непосредственно сам каплун килограммчика на два – три, грамм сто сливочного маслица, грамм шестьдесят - семьдесят коньячку, грамм триста белых грибов (но для изменщика сойдут и шампиньоны), пол стакана жирных взбитых сливок, соль, перец и ваша бесподобная улыбка . . . Итак мы начинаем:**

Режем на куски этого бывшего самца (это я про каплуна), берем глубокую чугунную сковороду и обжариваем в ней каплуна, поливаем теплым коньяком и поджигаем. Затем (когда пламя потухнет) солим, перчим, накрываем крышкой и на слабом огне продолжаем обжаривать бедного каплуна, сладострастно его переворачивая, в течении минут сорока (главный критерий готовности мягкость мяса). По готовности мяса, выкладываем в него отдельно пожаренные грибы, аккуратно заливаем все это сливками, чуток припускаем и подаем к столу.

Спиртные напитки по вкусу, не спиртные тоже по вкусу.

Р.С. Если обиженней стороной является муж, то пусть приготовит жене пульярку, рецепт тот же.

Р.Р.С. По Ушакову... ПУЛЯРКА, жен. (фр. pouarde). Холощеная откормленная курица.

## *Если вас беспокоит Гондурас*



Если вас беспокоит Гондурас, то вам просто необходимо отведать местной кухни и беспокойство как рукой снимет.

### **ИТАК ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ**

На два больших зеленых сладких перца требуются следующие ингредиенты:

—  
100 грамм брынзы, два яйца, 10 грамм муки, 20 грамм молока, 20 грамм свиного жира, 100 грамм репчатого лука, 200 грамм помидоров, 60 грамм шпика, 20 грамм острого перца, чайная ложка сахара. Водка по вкусу.

**А готовится это не очень долго, но вкусно...**

Перец прямо целиком обжариваем в свином жире, остужаем, очень аккуратно снимаем кожицу, вычищаем семена, и фаршируем стручки брынзой. Делаем лъезон из молока, муки и яиц, смачиваем в нем фаршированные перцы и снова обжариваем.

Но главное это соус! Сильно чепперим лук, на медленном огне припускаем его на свином жире, добавляем очищенные, нашинкованные помидоры, мелко нарезанный шпик, мелко же нарезанный острый перец, соль и перец по вкусу и чуток сахара, кладем все это в кастрюльку, заливаем водой и варим постоянно помешивая, то консистенции густой сметаны. Выкладываем перцы на блюдо, заливаем соусом и обязательно посыпаем все это зеленью ( петрушка в ассортименте обязательна).

Потреблять данное КЦ надо под Aguardiente, но если всю агуардиенте в вашем баре, вылакали накануне гости-халевщики, то сойдет и простая лимонная водка.



# *Тот случай, когда сакура свиные товарищ*



Если Вы собрались в Японию, то безусловно надо в порядке подготовки ознакомиться с местной культурой. Начнем с того что вишня в Японии, называется Сакура. А что бы информация отложилась по лучше... давайте отведаем вишневой свининки и для этого нам надо будет сделать следующее...

Грамм 800 свининки маринуем в минералке до утра.

Затем очищаем от косточек пол стакана вишни (можно мороженой), растираем пару-тройку зубчиков чеснока, с перцем и естественно солью и замешиваем фарш.

Шпигуем мясо этим фаршем и натираем опять же толченым чесноком и перцем.

Поливаем мясо вишневым соком (пол стакана) и кладем под гнет на пару часиков.

Выкладываем в форму, что бы было еще вкуснее заливаем фужером сухого вина (белое или красное по вкусу), и запекаем в духовке минуток эдак 50 – 70.

**Потреблять под водовку или коньячок.**

*P.S. Учитывая то что вишня, это по японски сакура, музыку надо ставить исключительно японскую и тогда на огонёк вполне возможно заглянут гейши и самураи.*

# *Майна арийского форшпака*



*Альзо майнне Дамен, унд майнне Херрен, да будет вам известно, форшмак это немецкое блюдо, а точнее восточно-прусское (а не то что вы всегда думали) и в идеале форштайзе - шмак выглядит и готовится следующим образом...*

Берем четыре вкусных селедки, грамм сто твердого сыра, штучек шесть картофелин, добрую краюху белого хлеба (использовать только мякиш), пару яиц, по одной луковице, антоновке, морковке, пучок зеленого лука, грамм триста сметаны, сто – сто пятьдесят грамм нежирных сливок, по столовой ложке сливочного масла и панировочных сухарей и чайную лодку сахара. Соль и перец по вкусу.

1. Картошку отварить в мундире, очистить и порезать кубиками.
2. Селедок нежно выпотрошить (обязательно удалив головы и плавники), тщательно промыть холодной водой и положить в сливки на 60 минут.
3. Вытащить из селедки кости и нарезать не очень большими кусочками.
4. Морковку отварить и натереть на крупной терке.
5. Лук очистить и нарезать небольшими кусочками.
6. Яблоко, разрезать пополам, удалить сердцевину и натереть на терке.
7. Вымочить хлеб в сливках, сваренные яйца и зеленый лук мелко нарезать. Сыр отчепперить.

8. Селедку смешать с луком, яйцами, яблоком, морковью, хлебом и картофелем. Добавить сметану, соль, сахар, молотый перец и перемешать.

9. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посыпать тертым сыром и поставить на 30 мин в разогретую духовку.

По готовности выложить форшпайзе - шмак на блюдо и украсить зеленым луком.

И под хо-о-о-о-лодный шнапс... А шнапс без бира как известно – это деньги на ветер!

## *Чахохбили по гусарски*



Если в вашей Усадьбе, нарисовались на постой гусары, то угождать им надо исключительно «Чахохбили по гусарски». Почему по гусарски спросите вы, так ведь у вас гостят именно гусары и иное название они посчитают оскорбительным.

Для того что бы оставить сытыми двух гусар и двух же Тургеневских барышень, из погреба надо достать следующее количество еды...

Мясо баранье 1 кг (если в погребе нет баранины, пошлите гусар на охоту), штучек шесть помидоров, один баклажан, 4 – луковицы (две обычных, две красных), стакан сухого красного вина, кинза, петрушка, базилик по пучку, головка чеснока, один острый красный перчик (это на любителя)

Итак приступаем: Мясо режем на куски и чуточку обжариваем без масла на хорошей сковородке (по паре минут каждую сторону).

Помидорки и баклажан мелко режем в отдельную ёмкость.

Луковицы режем полукружиями и на отдельной сковородке, жарим на сливочном масле

Все это смешиваем в одной емкости, заливаем вином и ставим в холод.

Отдельно ставим порезанные зелень и чеснок и перчик.

За час до подачи, замариновавшуюся смесь, ставим на медленный огонь (если жидкости мало добавляем немного воды), через минут тридцать добавляем зелень с чесноком, перчим и солим по вкусу (специи типа хмели-сунели, не возбраняется) и тушим еще минут десять.

В качестве гарнира желателен рис, после варки можно немного припустить со сливочным маслом и посыпать твердыми сортами тертого сыра.

**Что в этом блюде ценно, что быстро, просто, вкусно и идет под любой напиток.**

### **ОТКРЫТОЕ ПИСЬМО К ТУРГЕНЕВСКИМ БАРЫШНЯМ:**

Милые барышни будьте бдительны, но не будьте излишне строги. Гусары они хоть и лихие и усатые, но такие романтичные...

## ***Брускина, как элемент внезапности***



На тот случай, ежели к вам внезапно нагрянет толпа гостей с ящиком водки, обязательно имейте в погребе энное количество моченой брускины, что бы было чем их так же внезапно удивить. И тогда все сложится...

Итак начинаем готовить внезапную закуску, для этого берем:

Картошку (**Десяток средних картофелин**),

Свеклу(**5 – 6 свеколок**),

Морковку(**4 морковки**) отварить (отдельно друг от друга), остудить, очистить и нарезать аккуратными кубиками.

Лукок (**пару луковиц**) нашинковать.

Огурчики (**6 огурчиков**) тоже нарезать кубиками.

Мясо (**Грамм по 300 телятины и постной свинины**) отварить (по отдельности) в воде подсоленной укропными кубиками или соленым укропом, до готовности, остудить и нарезать мелкими кусочками (вдоль волокон).

М-а-а-а-а-а-ленькую баночку зеленого горошка.

Все это перемешать в большой красивой емкости, посолить и поперчить по вкусу, и самое главное не забыть добавить моченую бруснику (**200 г моченой брусники**) ну и конечно заправить майонезом (**300 грамм майонеза**).

**Как вы конечно сами понимаете, чай к такой закуске не подходит...**

## *Кофейная Снегурочка*



**Бывает, что на утреннем концерте Баха в консерватории, старина Иоганн иногда впадает в грусть и тут вам поможет коктейль "Снегурочка".**

**Будь я поэтом, то сказал бы следующее:**

**Если хочется взбодриться, сей коктейль вам пригодится**

**Но так как я увы не поэт, то скажу прозой?**

**На дно большого стакана выкладываем столовую ложку ледяной крошки, добавляем 20 - 30 грамм фруктового ликера (можно по вкусу, но лучше лимонный), доливаем грамм 150 шампанского и грамм 50 крепчайшего холодного черного кофе. Не перемешивать, пусть само.**

**Бодрит исключительно. Можно потреблять под мороженое.**

**АХТУНГ! МИНЗДРАВ И ПОЛИЦИЯ НРАВОВ ПРЕДУПРЕЖДАЮТ...**

**ПОСЛЕ ТРЕТЬЕЙ ПОРЦИИ, БОДРОСТЬ ПРИНИМАЕТ**

**НЕСКОЛЬКО БОЛЕЕ ИНТИМНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ, ЧЕМ**

**ЭТОГО ТРЕБУЮТ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В КОНСЕРВАТОРИИ !**

# *Канадский матримониальный горох*



**Если незамужняя девушка, ждет в гости канадского лесоруба, и хочет поразить его своим гостеприимством (приводящие его на matrimonальные действия), она должна сварить ему настоящий канадский гороховый суп.**

**Для этого нужно иметь много КЦ, терпения и кулинарной споровки, но оно этого стоит, итак мы начинаем...**

*Берем пол кило гороха и замачиваем оного не меньше чем на 9 часов.*

*Берем копченую рульку (что бы мяса на ней было не меньше 300 грамм), отделяем мясо и режем его кубиками в специально приготовленную мисочку (оставив чуток для зажарки). А кость вместе с горохом кладем в кастрюлю с толстым дном, заливаем водой и доводим до кипения.*

*Пока закипает, крупно чепперим по паре морковок, стеблей порея и корней сельдерея.*

*Уменьшаем огонь, засыпаем все что начептерили и тушим часика четыре ну на очень медленном огне. Уровень густоты супа определяйте на свой вкус.*

*Делаем зажарку из одной крупной луковицы, с чутком от рульки и веточкой зелени (можно по желанию и по вкусу добавить перышко другое чесноку и столовую ложку томата), за пол часа до финиша вынимаем косточку и сыпем в кастрюлю зажарку. А еще через пятнадцать минут и оставшееся мясо, ну и соль и специи по вкусу. Через четверть часа зуппа готова.*

**Потреблять только под холодную водку и свежий горячий черный хлеб.**

**Ну если он после этого не женится...**

# Малиновая курица под гастушки



Если вы хотите создать малиновое настроение, а в Вашем холодильнике завалялась курица, то полный вперед!

Смело, отважно, но с юмором, заливаем полтора стакана риса тремя стаканами куриного бульона, добавляем ложку молотого имбиря и ва-а-а-а-а-а-арим.

Делаем из свежей или мороженой малины стакан пюре, добавляем столовую ложку Баварской или Дижонской горчицы (на Ваш вкус, причем можно и любой другой, но не сильно крепкой) и добавляем в рис.

Режем кубиками три-четыре куриных грудки, очищенных от кожи и костей, смешиваем с половиной стакана резанных консервированных ананасов (без сока), добавляем в емкость с рисом и готовим до полного выпаривания бульона.

Можно кушать. Блюдо кстати носит легкий эротический подтекст, так что рекомендуется потреблять в разнополой теплой компании. Для антуража подойдут смелые частушки. А из напитков Испанское розовое или элементарная водовка.

Приятного аппетита

# *Морской язык а ля Екатерина Медичи*



Всем я думаю известна страсть семейства Медичи к ядам и хорошей кулинарии. И исходя из первой страсти, во второй был весьма популярен миндаль, ибо его аромат забивал запах большинства ядов. Хотя не чурались тогда и отравленными не съедобными предметами, типа перчаток и книг. И если древнее ремесло отравителей более менее сошло на нет (ну почти), миндаль в кулинарии продолжает процветать. Итак представляю "Морской язык" и немного миндаля...

**Берем...**

- Пол кило филе Морского языка(это рыба)
- 3 столовых ложки сливочного масла,
- 3 столовых. ложки томата
- 2 крутых яйца сваренных вкрутую
- Две столовых ложки жареного Миндаля
- Пол бокала белого вина
- Граммчиков 100 тертого сыра
- 100 грамм копченостей
- Половина чайной ложки молотого красного перца,
- Вареный рис
- Зелень (пару пучков петрушки)

Смазываем глубокий противень (или форму) маслом, укладываем туда ломтики филе и солим.

Противень накрытый крышкой или фольгой, запекаем минуток пять, добавляем белое вино и запекаем еще минут 10 – 12.

Параллельно жарим на сковороде мелко нарезанные копчености (лук и чеснок по вкусу).

Образовавшийся при готовке сок сливаем из противня в кастрюльку, добавляем туда томатную пасту, нарезанное яйцо и половину измельченной петрушки. Доводим смесь до кипения.

Филе выкладываем по периметру вареным рисом, поливаем филе бульоном, перчим и посыпаем все блюдо шкварками, тертым сыром, дробленым миндалем и остатком зелени.

**Закусывать этим блюдом можно все!**

## *Плов от Ходжи Насреддина*



**Если вы натощак прочитали книгу о Ходже Насреддине, то вам наверняка захочется настоящего узбекского плова. Ну таки дерзайте, хотя есть много но...**

**Первое но – плов надо готовить в казане на настоящем огне**

**Второе но – мясо должно быть только баранина.**

**Третье но – плов надо есть сразу с пылу, с жару ибо остывший он уже будет совсем не тот, даже если его разогреть**

**Четвертое но – пить вино под него нельзя (по водку вроде можно)**

**Если вас все это не пугает. То полный вперед...**



## Итак процесс пошел...

*Отделяем сало от мяса.*

*Сало нарезаем кубиками*

*Вытапливаем его разогретом казане, вынимаем шкварки и перекалить жир до появления эдакого белого дымка. (топить казан лучше всего длинными не очень толстыми полешками, задвигая их в топку по мере сгорания)*

*Пассеруем в котле нарезанный кольцами лук (желательно ташкентский) до золотистого цвета.*

*После этого обжариваем кусочки мяса до румяности.*

*После обжарки мяса, морковь, нарезанную соломкой, кладем в казан и продолжаем жарку, часто перемешивая, до полуготовности.*

*Потом налить воду так, чтобы она лишь слегка покрывала содержимое котла, довести до кипения, заправить специями и солью и туширить на небольшом огне минуток 50-90 мин (чем больше туширить, тем вкуснее плов).*

*Если жидкость преждевременно испарится, долейте кипятка.*



*Когда зирвак (мясо-овощная основа блюда) дойдет до готовности, засыпать ровным слоем промытый и перебранный рис для плова (ни в коем случае не дробленый), долить воды так, чтобы она покрывала рисом на уровне 1,5 - 2 см. Из-под котла убрать весь жар, разжечь мелко наколотые дрова, и довести содержимое котла до равномерного и бурного кипения.*

*Пока вода не испарилась, проверьте посол и при надобности добавите еще.*

*После того, как вода совершенно испарится, а рис станет сыпучим и мягким, из-под котла полностью убрать весь жар, плов шумовкой или ложкой собрать к середине котла горокой.*

*Ручкой деревянной ложки или соответствующей палочкой, проделать до дна котла лунки, чтобы испарилась вся лишняя влага, положите на рис парочку вываренных красных перчика. и тут же плотно прикрыть миской для доведения плова до полнейшей готовности на пару.*

*Время готовности плова, в зависимости от сорта риса примерно от 20 до 30 минут.*

*Перед подачей к столу плов тщательно перемешать, положить на широкое блюдо горкой, мясо и кости уложить сверху, присыпать нацинкованным зеленым луком. Посыпать зернами граната. Положить сверху перчики и выложить по периметру нарезанные помидоры.*

**Выглядеть все это будет вот так.**



Не расстраивайтесь если плов с первого раза не получится таким как надо и кстати перчики и гранаты тоже используют далеко не все повара. Да и в крайнем случае можно и на газу приготовить. Короче всем успехов и терпения, ибо оно того стоит

# *Клюквенный салат-десерт «Брызги шампанского»*



**Если вы ждете в дом много гостей и у вас много шампанского, то такая закусь будет в самый раз...**

Что бы побыстрее приступить к пиршеству вам придется, отчепперить грамм 100 клюквы смешать её со 100 граммами сахара. Накрыть и поставить в холодильник на 12 часов.

Смешать клюкву с полкило (можно по вкусу больше или меньше) так же отчепперенных консервированных ананасов (сок добавляйте опять же по вкусу) и 7-ю – 10-ю столовыми ложками (и это по вкусу) грецких орехов, заправить литром взбитых сливок.

Разложить по пиалушкам или вазочкам и посыпать крошкой пастилы или зефира.

Перед подачей охладить и украсить ягодами клубники или малины (можно малиной из варения), печеньшками, а кто хочет и кусочками шоколада.

# *Рисовый десерт для девушки измученной диетой*



**Если ваша любимая девушка мучает себя очередной диетой и вы хотите поддержать её не только морально, приготовьте ей рисовый десерт...**

---

**С нежностью Берем:**

2 стакана молока

1 столовая ложка коричневого сахара

Граммчиков 70 риса

1 лимон

Грамм 40 чищенных грецких орехов

3 столовых ложки рубленного мармелада (желательно разных сортов)

3 столовых ложки разных ликеров

2 стакана йогурта с фруктами

3 киви (не птицы)

*Очистите лимон и сделайте цедру.*

*Вскипятите молоко, бросив в него щепотку соли, сахар и лимонную цедру.*

*В молоко всыпьте промытый рис и доведя до кипения варите на слабом огне минуток 20 до готовности и поставьте остывать.*

*Орехи и мармелад залейте ликером и выдержите минут 10.*

*Рис смешать с ликерной смесью и йогуртом.*

*Положить на дно пиал мелко нарезанную мякоть киви, и наполнить их десертом.*

**Потреблять под белое сухое, полусладкое, мускаты и.т.д.**



# *Жареная водка*



**Если в Москве как всегда опять похолодало и если вам пришла мысль, поужинать мясом в прохладную погоду, то купите водки на 200 грамм больше, ибо из водки тоже готовят еду...**

**Блюдо вельми просто, но вкусно и вот что для его приготовления нужно сделать:**

*Пол килограмма мякоти говядины (мякоть, это когда без жил и костей), режем двухсанитметровыми кубиками, натираем перцем двух – трех сортов и на пол часика заливаем стаканом водки.*

*Лук нарезанный полуколечками (одна красная и одна белая луковица) и толченый чеснок (3 – 4 зубчика) обжариваем в нерафинированном подсолнечном масле. И в этой же сковороде минуток двадцать обжариваем мясо.*

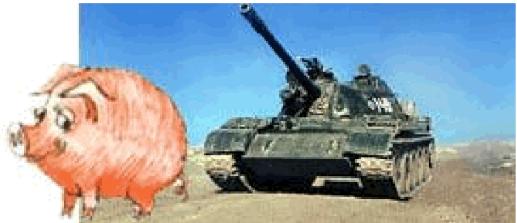
*Пяток болгарских перцев, режем соломкой и так же добавляем в сковороду, после чего все это солим по вкусу и тушим четверть часа на медленном огне.*

*Готовое блюдо выложисть в пиалы или глубокие тарелки и перед подачей посыпать по вкусу тертым сыром и зеленью.*

**В качестве гарнира, отварная рассыпчатая картошечка и миска с крепенькими, пупырчатыми, маленькими, хрустящими, солененькими (засол с хреном и смородинным листом) вкусными огурчиками. Хлеб естественно черный.**

**Не забудьте достать из морозилки еще водки, ибо стопка холодненькой водочки под такую закуску, полезна в любых кратностях.**

# Военно-полевой гуляш



Тот кто не видел бронетанковую и мотострелковую дивизии на одном отдельно залитом солнцем поле и особенно если они друг друга на данном поле не ожидали встретить... Тот не видел в жизни ничего. Рев сотен дизелей, тучи выхлопных газов, целые облака мата застилающие небосвод и все это под летним солнцем Центральной Европы. И плюс к этому тысячи стрельцов различных родов войск, которые хотели обедать. Интенданты, особенно в боевой обстановке, стараются к войскам не торопиться. Это Генералиссимус Суворов, умел их воспитывать, вешая в обозе на оглоблях, обозных же телег. Ну а Имперские Маршалы с тыловой штабной дружили и простым ратным людям, были от этого разор и оскудение. Разор и оскудение в полной мере присутствовали и в танковом взводе, под командованием Старшего бронемастера, в миру - Володимира. Та часть обоза, от которой зависела горячая пища данной броне-полусотни, доблестно куда-то задевалась, а в танковом взводе три танка Т-55, а в каждом танке четыре броне-стрельца, и питаться они привыкли каждый день, причем горячей пищей и ажно по три раза. Бронемастер собрав вверенных подчиненных, обрадовал всех следующей новостью - 'Полевой кухни сегодня не будет, за то есть сухие пайки и их много'. Как говорил известный гурман Ротмистр Чачу - 'Войнавойной, но офицерская кухня должна быть на высоте'. То есть сухие пайки были в основном офицерскими (что есть несомненная заслуга Володимира) и это давало простор для торговых контактов с местным населением. Огромным спросом у местных пейзан, пользовалась твердокопченая колбаса и шоколад, из офицерских пайков, солдатские скромные брикеты, всевозможных концентратов и сгущенка. На обмен были получены семь канистр домашней контушовки, огромный котел (на прокат) и всевозможные домашние животные, овощи и овощные растения. В результате рецепт военно-полевого танкового гуляша сложился следующий:

1. Поросенок и два гуся, честно обмененные на радиоприемник.
2. Три курицы, арестованные при попытке проникновения на охраняемую территорию и не выдержавшие допроса.
3. Картошка, лук, чеснок, зелень, специи
4. Энное количество банок тушенки (для скуса, как сказал фельдфебель Тарасюк)
5. Опять же концентраты.

Когда все это доварились до готовности и стало пахнуть особенно аппетитно, дружить с нашим взводом захотели все. Прибежал даже воевода по политической части, который

—  
обычно обходил нашу боевую единицу, за коломенскую версту. Он долго думал чего сказать, но получив порцию гуляша, молча удалился, (видимо что бы не отняли).

А народ обедал почти до ужина, ибо когда много военных в одном месте, то жидкое КЦ имеет способность увеличиваться в объемах. Когда после ужина, часть техники рассредоточили по окрестным селениям, то к моменту отбоя народ понял, что контушовки не хватило.

Тут же был разработан план, который трезвому и штатскому человеку, вряд ли пришел бы в голову. Прокравшись во двор зажиточного пейзанина, стрельцы посадили своего товарища в бочку, и присыпали соломкой. А когда испытуемый выпучил глаза и высунул язык, получилось что на бочке лежит отрезанная голова. Далее планировалось показать это хозяину и предложить помочь в эвакуации и сокрытии следов зверств, за энное количество веселящих жидкостей.

Но первыми во двор вошли Начполитотдела и местный воевода по политической части. При виде зверств, замполиту стало плохо, а Начполит достал Макара и направил его на бочку. Стрелец видя как далеко зашло дело, закричал что он свой и полез из бочки. Замполит окончательно впал в кому, а сам начполит, запустив Макаром в воскресшего монстра, бросился бежать.(Позднее они были награждены, Начполит орденом, а замполит почетной грамотой)

... должен присовокупить, что местная контушовка , употребляемая совместно с военно-полевым гуляшом, дает весьма длительный, остаточный слабо-желудочный эффект !

## *Паштет "Партизанская клюква"*



Если ваш партизанский отряд, захватил вражеский обоз с куриной печенью, сливочным маслом, мадерой, коньяком, пряностями и прочими вкусностями, а ваш партизанский бивак расположен в зарослях клюквы и у вас в отряде есть специально обученная партизанка-кулинар, то вкусный паштет вам гарантирован.

Итак берем граммчиков 250 сливочного масла, пол кило куриной печени, 2 столовых ложки смальца, 3-4-5 столовых ложек мадеры , 3 небольших красных луковицы и одну белую, три зубчика чесноку, по паре другой тмина и тархуна, три - четыре столовых ложки сливок, два белка, от соответственно двух сырых яиц, четыре лаврушки, четыре гвоздички, перца и соли по вкусу, щепотку другую мускатного, около стакана красного вина, пяток столовых ложек клюквы, желатин для заливных, на 200 миллилитров раствора, 4 – 5 чайных ложек сахарного песку. Сразу предупреждаю, что все пропорции не основных ингредиентов идут на глазок, все познается в процессе, по вдохновенной интуиции.

---

### **Как будем готовить:**

1. Маленькой кастрюльке расстилаем грамм 100 г. сливочного масла со смальцем до прозрачности сливаем про запас.
2. Растопим в сковороде еще грамм 50 сливочного масла и слегка подрумяньте на нём (промытую и порезанную на кусочки) куриную печень, обжаривать оную не больше пяти минут. Необходимо, что бы печень осталась полусырой!
3. Вливаляем мадеру и поджигаем её спичкой (если мадера хорошая, пары алкоголя вспыхнут), перемешиваем и снимаем с огня. Выкладываем содержимое сковородки в блендер.
4. В этой же сковороде на слабом огне растопим еще 25 грамм сливочного масла и обжарим порезанный мелкими кубиками лук до мягкости (4 -5 минут). Добавим чеснок, тмин, половину перца, 1 соцветие гвоздики и жарим, ещё 3 минуты. Добавим полученную смесь к печени в блендере, с остатками сливочного масла, с отложенным про запас растопленным маслом и жиром, яичным белком и сливками. Долго и нудно все это паштетим.
5. Добавим соли, ещё ложку мадеры, можно добавить каких либо специй по личному вкусу и еще раз отпаштетить в блендере.
6. Выложим паштет в форму минут 15 запекаем его в духовке, закрыв фольгой, затем выньте из духовки и дайте остуть до комнатной температуры.
7. Высыпаем клюкву на разогретую сковороду, заливаем вином, добавляем, гвоздику, мускат, перец и лавровушку. Ну и чуток сливочного масла и смальца. Прогреваем, клюкву до мягкости. (но ни в коем случае не варить и не кипятить!) Слегка остужаем. Разводим в этом желатин из пакетика (могласно инструкции), заливаем паштет в форме этим клюквенно-желатиновым раствором, остужаем до комнатной температуры, плотно закрываем и на сутки в холодильник.

Перед употреблением, опустите форму на минуту в кастрюлю с горячей водой, а потом положите на неё плоскую тарелку и переверните, паштет сам радостно выпрыгнет на тарелку, ну а если не в моготу, то можно есть прямо из форм. Короче Фуагра нервно курит в углу.

**Можно есть ложкой, можно мазать на бутерброд**

**Потребляется под любые хорошие напитки и французскую музыку**

## *Арийские кислые язы*



Немцы придумали не только обезьяну и колбасу, а еще и сперли у нас кислые щи и они им очень нравятся. Я думаю просто кто то из жителей Померанского местечка Укермюнде был в Русском плену и не запомнив полностью рецепт русских щей, сделал свою интерпретацию. Так и пошло оттуда.

**Как сказал один Прусский фельдфебель - Айнтопф «Ukermünde», дас ист зуппе?  
Найн! Дас ист фанташие!**

Итак одеваем немецкую каску (для антуража) и начинаем готовить...

Полкило кислой капустки, граммчиков 200 свининки, 100 грамм подкопченного шпека (или бекона), охотничью колбаску (мясные продукты целиком) - варим минуток 20 в примерно 1,5 литрах кипящей воды.

Потом добавляем, предварительно нарезав, пяток картофелин, морковку, корешки петрушки и сельдерея, долив если надо немного воды.

Консистенция дивайса должна выглядеть как густой суп.

Через 15 минут добавьте пару сосисок, а еще через пять заправьте поджаркой.

На столовой ложке сливочного масла, делаете зажарку из столовой же ложки муки или мелких сухариков.

Вынимаем мясо и сосиски-колбаски, мелко режем и кладем обратно.

И сразу же подаем в глубоких тарелках. Сметана не обязательно, но допустимо. Вместо хлеба. В тарелку периодически подбрасываются черные сухарики.

И шна-а-а-а-а-а-а-а-а-а-пс!

Кто подзабыл немецкий, напоминаю - Ein-topf , это буквально переводится как один горшок, в данном случае это означает два блюда (первое и второе) в одном горшке. Приятного аппетита.

# *Быстрое благорасщорение*



Если вы внезапно ждете в гости любимое существо. А из еды в доме только абрикосы и коньяк, то не расстраивайтесь, ибо вы спасены, если воспользуетесь моим рецептом....

Итак мы начинаем.

1. Пол кило спелых абрикосов, режем на половинки, удаляем косточки и выкладываем в миску
2. Подогреваем в водяной ванночке 250 грамм малинового (можно и другого, но малина лучше всего) сиропа и добавляем в него, все время помешивая две столовых ложки коньяку.
3. Заливаем горячим «пьяным» сиропом абрикосы и выдерживаем четверть часа
4. Замешиваем очень жирную и густую сметану с двумя столовыми ложками сахарной пудры и щепоткой, другой ванили.
5. Наполняем кремом половинки абрикосов, добавляем в каждый абрикос миндальный орешек (без скорлупы естественно) и формируем из них видимость целого плода.
6. Выложить абрикосы на блюдо и убрать на часок в холодильник
7. Сиропом можно полить абрикосы перед подачей или использовать для домашнего Мохито

Пить можно не только коньяк, а то вдруг любимое существо придет с бутылкой чего-нибудь еще

# *Шампанское настроение*



У каждого человека периодически бывает шампанское настроение, но войти в него можно по разному. Либо просто употребить шампанского, либо романтично наполнить шампанским джакузи на двоих, или же подать шампанское под элегантную закуску. Ну я думаю что пить шампань и лежать в джакузи умеют все, так что остановлюсь на закусоне...

Для этого Вам надо:

- a. Отчепперить грамм 200 очищенных креветок (крабы будут еще лучше), с мягким и твердым сыром (200+200), добавить перчика, а если у вас горит душа то и чуток толченого чесночки. И поставить в холодильник. (кстати если вы являетесь апологетом гуманизма и экологии, то сойдут и крабовые палочки и тогда ни один краб не пострадает)
- б. Почистить ананас и нарезать вкусными кружками
- в. Из сырно-крабовой массы, сделать шарики, обвалять в кокосовой стружке и немножко сплюснув, выложить на ананасные кружки.
- г. Выложить сверху красной икоркой и украсить ма-а-а-леньким кусочком мякоти лимона.
- д. И по шампанскому!

# Осетры есть всегда!



**Если у вас внезапно кончилась осетрина, а ваши гости врут что они на осетровой диете, то не расстраивайтесь. Осетрину можно сделать из любой рыбы.**

*Итак берем килограммчик рыбного филе, кладем в глубокий противень, перчим и солим по вкусу, туда же два фужера шампанского, грамм 200 сливок, и посыпать это все сверху эмирным тертым сыром. Все это в духовочку минут на 20. Перед подачей можно сбрзнуть лимонным соком.*

*На порционную тарелку. Добавляем зелени и чуток икорки.*

*И кто первый скажет Вам, что это не осетрина, можете кинуть в него камень.*

**Пить под это благородствоение можно – ВСЕ!!!**



# *Сыюра курица. Вы арестованы*



Этим блюдом меня угождал в полевых условиях, один кубинский компаньero. В полевых, это значит в котелке на костре. Часть ингредиентов была несколько иная чем положено, но как я уже сказал выше, условия были полевыми, но для Вас дорогие друзья я приведу те продукты, которые нужны для данного блюда по Уставу..

Первым делом, надо поиметь курицу средней величины (но не меньше 1200 грамм и не больше 1,5 кило). Толченый чеснок и лук (пару тройку зубчиков толченого чеснока и половинку начеперенной луковицы, замешать на соке одного лимона, добавить соли и много перца и полученной смесью натереть куриную тушку, разрезанную на порционные части (от четырех до шести) и на часок отложить в сторону.

Потушить немного в кастрюле полторы – две с половиной крупно нарезанных луковицы и от трех до семи зубчиков чеснока (количество по вкусу) и 400 – 500 граммовую банку маринованного сладкого перца (маринад не выливать, еще пригодится). Потом, добавить туда курятину и ложки три – четыре томатной пасты (я кладу помидоры черри в собственном соку). Тушить все это до готовности курицы. Потом курятину вынуть, в кастрюлю положить рис (можно из мешочеков). Добавить грамм 200 белого вина, сок от 300–400 граммовой банки зеленого горошка и маринад от перцев. Перемешать рис и выложить курятину сверху. Когда рис «выпьет» жидкость, высыпьте в кастрюлю горошек, и подержите кастрюлю на огне 5 – 7 минут. Потребляется под Кубинский ром



# *Майна порозинной камеры или иши из шашлыка*



Как я уже неоднократно жаловался, мои друзья периодически заставляют меня готовить, шантажируя меня намеками, типа что у меня получается вкуснее чем у них. Но в этот раз я подставил сам...

Мы что то отмечали у приятеля, жена его была в отъезде и накрытый им стол был обилен, но в основном был холодным (пицца это не совсем то, что я называю горячим блюдом, это таки больше фаст-фуд). И я в припадке эстетизма, сказал что лучше всего закусывать водку горячими кислыми щами (я то надеялся что в доме временно холостого мужчины с запасами никак, но ошибся, ибо банка квашеной капусты у него мерзавца была). Короче мне пришлось взяться за работу, бандой присутствовавших там халявщиков, было поставлено условие, каких бы официальных ингредиентов в доме не отсутствовало, щи должны быть, ибо капуста мне выделена.

Обыск я начал с морозилки. Ведь там иногда находятся самые неожиданные вещи, от пары бананов и дедушкиного парабеллума, до анонимной денежной заначки. И именно там я нашел, порядка пары фунтов замороженного, пропарченного и промаринованного свиного шашлыка. Не по уставу безусловно, но что делать...

Помимо этого в окрестностях было найдено: пара морковок, пара картофелин, сухая петрушка, сливочное масло и кетчуп.

Короче шашлык был определен вариться в кастрюлю, позднее туда же ушла капустка, а когда он сварился до почти готовности, к нему в кастрюлю добавилось сухой петрушкой и картошечки. Зажаркой стали кетчуп с морковью на сливочном масле, за сметаной отправили в магазин наглого хозяина. И вы знаете дорогие друзья, а ведь супчик то удался!

Вкус был специфический и ни на что не похожий, а уж под водку это шло замечательно. Первый тост я предложил за профессора Преображенского, как певца горячих закусок.

—  
А душа в этот вечер, если изначально требовала исключительно лирических песен, то ближе к вечеру ассортимент становился все бодрее и бодрее...

## *Ананасный день*



Если возле Вашего любимого ананасного куста, подрались соседские свинья и курица, то можете смело считать их своими пленными и устроить любимому человеку «ананасный» день...

Итак берем ананас и разрезаем его вдоль. Аккуратно выбираем из половинок мякоть и выкладываем в отдельную ёмкость, предварительно мелко порезав.

Затем берем граммчиков по 100 – 150 свининки и курятинки и в зависимости о настроения, либо мелко режем либо перегоняем в фарш. Лучок обязателен в обоих случаях.

Мясную смесь обжариваем до готовности. Параллельно отвариваем рис и делаем смесь из трех сортов сыра (твердый, мягкий, экзотический), смешав оную с толченым чесноком, петрушкой, укропчиком и майонезом. Затем приступаем к начинению первой ананасной бомб...

На дно кладется слой риса, на него слой мяса, на него слой ананаса (слегка отжатый от сока, ибо сок пригодится потом), на него слой сырной смеси, затем снова рис, мясо, ананас и сыр. Если есть еще место, можно добавить слои мяса и сыра. Но что бы сыр был верхним (чуток даже с горкой).

Готовится всё это в СВЧ (5 минут) или в горячей духовке (10 минут). Ёмкость желательно с бортиками, ибо сока данный кулинарный дивайс даст не мало (впрочем зависит все от сорта и зрелости ананаса).

**Предупреждаю что блюдо на любителя и готовится по времени и по пропорциям ингредиентов, как правило экспромтом, но под коньячок идет исключительно!!!**

—

Десерт рекомендуемый в «Ананасный» день, тоже не чужд коньячку...

В ёмкость с мякотью и соком ананаса, добавляем кусочки груш и яблок без кожицы, резаные мандариновые дольки, чуток мелко нарезанной лимонной мякоти, не помешает и клубника (кусочками). Начиняете этим великолепием вторую половинку ананаса, и часика на полтора в холодильник. Перед подачей на стол, выложить сверху пару шариков мороженого и красивые взбитые сливки.

И снова коньячок и снова музыка...

Но должен предупредить, что такая закуска вкупе с любыми спиртными напитками, подвигает на подвиги

## Потрошка и прочие вкусысти



Если Вы хотите воспитать силу воли на столько, что бы при выкрике – ЭТО БЛЮДО СЛИШКОМ КАЛОРИЙНО, у Вас нигде ничего не ёкало, то этот рецепт Вам подойдет!

Главная особенность этого рецепта, компания хороших друзей за Вашим столом!

Честно говоря это блюдо у меня получилось чисто случайно, типа известного военно-полевого гуляша.

Порылся в холодильнике, прикинул и вот получилось...

---

## **Сначала о том, какие ингредиенты сюда входят:**

Грамм по 400 куриных сердечек, печенок и желудков (желательно свежих, тогда сердечки и печенки можно смело резать пополам), грамм по триста бекона и телячьих языков, баночку мелко нарезанных шампиньончиков.

А так же лук, чеснок, специи, бокал белого вина, сливочное и растительное масло, ну и картошечка.

## **Процесс должен предупредить муторный, но ведь силу воли однако воспитываем!**

**Итак мы начинаем...**

Ставим вариться картошечку в мундире.

Сердечки, печенки и очищенные желудки, варим чуток, но каждый в отдельной посуде, потом откидываем на дуршлаг, и дав стечь всей жидкости, выкладываем в глубокую миску и заливаем бокалом белого вина.

Мелкими кубиками (если режет женщина) или кусочками (если режет мужчина) нарезаем телячий язык и бекон.

На сковородке в небольшом количестве растительного масла обжариваем бекон до состояния вкусных шкварок и выкладываем в отдельную посуду.

Потом в этой же сковородке, обжариваем лук и чеснок и тоже их выкладываем в отдельную посуду.

Потом добавляем в сковороду немного сливочного масла и жарим там, потрошку, шампиньоны и телячий язык до готовности, не забыв поперчить, посолить и так же не возбраняются сушеные травки по вкусу.

Потом добавляем в них шкварки и лук с чесноком и аккуратно перемешиваем. Через три минуты можно выкладывать на блюдо, сразу же после выкладки чуток посыпать тертым сыром...

К этому времени сваренная картошечка должна быть очищена от кожуры и слегка обжарена на сливочном маслице, и выложена на блюде по периметру его основной части.

И безусловно на столе должна стоять мисочка с крепенькими, м-а-а-ленькими, солеными огурчиками и миска с квашеной капусткой с лучком и клюковкой, (сдобренной моим любимым подсолнечным маслицем с вкусом жареных семечек), бутылочка «Чили» и чашка сметанки (ибо есть слабые люди сдабривающие это великолепие сметанкой).

Ну и сами понимаете, что окромя водки, под это ничего пить нельзя, причем под такую закуску водки уходит на 20% больше чем при иной другой, без видимого усиления опьянения, но при реальном поднятии настроения как минимум на 30%.

Вы только представьте Друзья мои, как выпиваете первую рюмочку и закусываете горячими потрошками, а вторую под картошечку и огурчик духовитый (ведь засолен

собака с листом смородиновым да хренком), а там уже и третья ждет, под капустку хрустящее-кисленьку, с клюковкой.

И наступает благорастворение... Короче Луккул нервно курит в углу - фимиам нашему столу.

Ну а излишек калорий снимет старый добрый Rock n Roll Music

## *Рецепт шикарного ужина «Коварная вишня» (предназначается только для Леди)*



Если Леди ждет в гости Джентльмена и хочет ненавязчиво, но мощно, на столько поразить его воображение, что он негодяй этакий наконец поймет, что именно она это самое необходимое для него в этой жизни, то этой Леди безусловно поможет рецепт этого ужина. Для подготовки данного ужина, Леди должна изящно спуститься в погреб и достать оттуда следующее:

1. Полтора кило куриных грудок
2. Пол стакана свежих (можно замороженных) вишен
3. Крымскую луковицу
4. Не полный фужер белого сухого вина
5. Пол стакана куриного бульона
6. Грамм сто бекона (или иных конченостей)

- 
7. Набор сушеных трав, типа базилика, майорана и.т.д. Чем больше ассортимент тем лучше, но общий объем не больше столовой ложки с горкой
  8. Подсолнечное масло (не рафинированное, с запахом жареных семечек)

Итак приступаем к таинству кулинарии...

Курятину очищаем от любых косточек, режем кубиками и обжариваем до «золотистой» готовности.

Параллельно нарезаем бекон полосками и жарим без масла. Когда натопится достаточно жира, добавляем нашинкованный от половинок лук и тоже доводим до золотистости.

Высыпаем это все в уже готовую курятину, посыпаем все это ароматными травами, заливаем вином и даем чуток побулькать, потом добавляем вишню, куриный бульон и четверть часа тушим под крышкой.

К моменту готовности должен быть готов гарнир виде риса, тут удобно варить рис в пакетиках, там точно можно определить время готовности.

Горячий рис выкладывается в глубокую часть суповой тарелки, и сверху немедленно размещается слой курятины, который естественно поливается образовавшимся в сковородке соусом.

Эстеты, могут перед подачей немного посыпать блюдо сухим Пармезаном.

Подается под черносмородинную водку в ледяных рюмках, но главное коварство еще впереди...

**И так после такого ужина мужчина естественно расслабится, (ведь не даром говорил великий Джером, что когда мы сыты, то находимся в настолько благодушном настроении, что даже перестаем ненавидеть родственников своей жены).**

Так вот, настает самое время нанести удар десертом...

Сначала, ненавязчиво заведите разговор о том как на приеме в Академии наук (Министерстве обороны, МИДе, Администрации президента и.т.д.), вас угожали десертом «Кофейная радуга», который Вашему гостю, как завсегдатаю таких мероприятий, безусловно известен. (Надо сказать, что в таких случаях большинство мужчин, сделав значительное лицо, говорят - да, конечно)



После чего Вы подаете на стол кофейник (естественно с кофе), все ликеры которые Вы нашли в своем баре, вазочку с ма-а-а-а-ленькими печеньшками и кофейные чашечки, числом по количеству сортов ликера, плюс одну (для себя). Потом

—  
наполняете каждую чашку на треть кофе и заботливо доливаете ликером. Затем выставляете «Кофейную радугу» перед джентльменом и делаете приглашающий жест своей нежной и изящной ручкой. И джентльмен понимает, что вот оно счастье, которого он ждал всю жизнь!

**И конечно танго!**

**P.C.**

**В 90% случаях к печению Ваш гость не притронется, он будет занят «Кофейной радугой», так что сорт и вкус печения особой роли не играет.**

## *Лось с гармошкой. Рецепт-гаспчика*



### *Колхозно-Охотничий рецепт*

*Если вы лося поймали дикого и вкусного  
То готовьте ящик водки и гармошку с гуслям*

*Из лосиного из мяса мы нарежем кубики  
Это мясо на халаву, сэкономим рублики*

*Соль, муку, мускат и перец размешаем мы слегка  
В этом мясо обвалием, будет просто красота*

*В сковородку бросим мясо с ним лучок и чесночек  
А еще туда добавим от Фиделя сахарок*

*Пивом мясо заливаем, но не кончен тяжкий труд  
Апельсинчик добавляем и лаврушкой приправляем  
Тушим ровно сто минут*

*Лось, гармошка, ящик водки, три веселые молодки  
Вот и весь решен вопрос, будет шум на весь колхоз*

**Перевод для городских жителей:**

Порезать лосятину кубиками (килограммчик), обвалять в смеси соли, муки (пол стакана), перца и мускатного щепотку.

Обжаривать в смеси СЛИВОЧНОГО и подсолнечного масла в течении 150-ти секунд.

Выложить мясо в миску и в той же сковородке в течении 200 секунд обжарить лук, чеснок и немного зелени, добавить чайную ложку коричневого тростникового сахара и тушить еще секунд 50-70.

Вернуть в сковороду мясо, залить пивом (три бутылки), добавить лаврушку, цедры апельсина и свежевыжатый апельсиновый же сок (один лепесин). Тушить минуток 90.

**И естественно водка!**

## *Однокий чус на апельсиновом дереве*



**Если выйдя в сад, чтобы добавить в свой аперитив утренней росы, вы увидели гуся, нагло лезущего на ваше любимое апельсиновое дерево и при этом вы смогли удачно попасть в него яблоком... То значит надо звать гостей на ужин (Если конечно сказка (не моя) «Чудесное путешествие Нильса с дикими гусями» не была вашей любимой)**

*Для простоты восприятия весьма не простого рецепта, будем по умолчанию считать гуся очищенным и выпотрошенным, ну и средним по размерам.*

*Из продуктов нам нужны зеленые яблоки, пара лепесинов, грецкие орехи, курага или чернослив, но лучшие и то и другое вместе, одну-две крымских луковиц, чуток петрушки, укропа и кинзы (по вкусу), но в общем плане не больше пучка, смесь из соли и трех сортов перца, ну и конечно чуток чесночки.*

*(Количество ингредиентов начинки, зависит от величины птички)*

*Натираем гусика перцевой смесью, а изнутри что характерно, еще и тертым чесночком.*

*Для начинки режем яблоки, смешиаем их с дольками лепесинов, курагой, черносливом, ядрами орехов и наполняем всем этим гусика.*

*Зашиваем тушку по Уставу, что бы и капля сока не вытекла.*

*Готовый полуфабрикат смазываем подсолнечным маслицем и укладываем в противень, ну и оранжисируем по периметру четвертисками лука и яблок.*

*Под плотной крышкой ставим в духовку на три часа, не забывая каждые пол часа поливать вытапливающимся из оной жиром.*

*За минут двадцать до готовности, просто необходимо снять крышку, слить жир, полить тушку свеже-выжатым лепесиновым соком и подождать пока подрумянится.*

*После чего (захлебываясь слюной), выложить птичку на большое красивое блюдо, посыпать зеленью и подать на стол.*

*Гарнир любой, от картошечки фри и гречневой каши, до риса.*

Обычным людям потреблять данное КЦ под водку, эстетам под коньяк, ну а abstinentам... под самогон смешанный с безалкогольным крыжовенным вином.

**Р.С. Не забудьте свежеиспеченный лаваш с кунжутом!**

*Если к вам в огород забрался  
Пятачок, ходивший по грибы...*



**Итак к вам в огород забрался Пятачок, ходивший по грибы, и вы смогли его поймать, и теперь вкусный ужин вам обеспечен.**

Итак, представляю Вам дорогие друзья, запеканку из цветной капусты с грибами и свининой...

*Цветную капусту (можно мороженую из магазина), рассектировать на бутоны и отварить в подсоленной воде.*

*Грибки (можно просто шампиньоны) обжарить с луком*

*Свинину, гуманнейшим образом, мелко режем и обжариваем с чесноком и морковью*

*Смешиваем все это с капустой*

*Солим и перчим по вкусу*

*Из сливок, яиц и мягкого творога сделать вкусный соус (пропорции по вкусу, но творога не очень много), которым и залить будущую запеканку*

*Поставить в духовку на 15 – 20 минут*

*Третий сыр двух-трех сортов, замешать с майонезом и зеленью (пропорции опять же по вкусу)*

*За пять минут до конца процесса залить сырной смесью запеканку и подождать образования корочки.*

**Потребляется под любые напитки и любую музыку.**

## *Любимая закусь Сильвио Берлускони*



Если к вам на дачу внезапно приехал Сильвио Берлускони и привез в подарок по ящику рубиново-искрящихся Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella и Barolo из виноградников Фонтанафредда, не пугайтесь, ибо я расскажу вам рецепт прекрасной закуси к итальянским красным винам...

Берете пару десятков цветков тыквы (в виде бутонов), стакан муки (с горкой), соль, минеральную воду (с газом), одно перепелиное яйцо и оливковое масло.

Муку смешайте с солью и постепенно добавляя минеральную воду с газом, замесите тесто. Тесто должно быть не слишком жидким и не слишком густым, густоту регулируйте минералкой. Я добавляю на такое количество муки одно перепелиное яйцо, но итальянцы этого не делают. При обмакивании цветков в тесто, оно должно обволакивать оные ровным тонким слоем.

В глубокую сковороду с толстым дном, налейте и раскалите масло. Слой масла должен быть таким, что бы цветы в нём плавали.

Удалите из цветов стебли. Затем, обмакивая каждый бутон в тесто, обжаривайте их до золотистого цвета. (на любителя можно перед окунанием в тесто, побрызгать бутоны давленым чесноком)

**Как вы уже безусловно догадались, едят жареные цветы тыквы горячими, и исключительно под красные итальянские вина.**

**Как дополнение не исключены сыры разных сортов**

## *Мухомор с яйцами*



Если на Хеллунин или в Полнолуние к Вам внезапно пришли гости, а у Вас в саду кончились мухоморы, ну а в лес идти лениво, не расстраивайтесь. Спуститесь с корзинкой в погреб и положите в неё: Десяток яиц, грамм 200 – 300 картошки, корешок сельдерея, по пучку петрушки и укропа, 200 – 300 грамм варенного мяса, пять ма-а-а-а-аленьких помидорчиков, сто грамм грецких орехов и 50 грамм кедровых, малую толику майонеза.

**А ТЕПЕРЬ ПРИСТУПАЕМ К ТАИНСТВУ...**

Яйца сварите в крутую, очистите и срежьте острые верхушки.

Помидорчики разрежьте пополам и аккуратно удалите сердцевинки.

Картошечку мясо и сельдерей отварите и нарежьте в форме мелких кубиков, добавьте во все это измельченные грецкие орехи и ядра кедровых, начопперенные сердцевинки помидорчиков и измельченную зелень и пошинкованные верхушки яиц. Соль и перец по вкусу.

Смешайте смесь со ста граммами майонеза и выложите на блюдо.

Поставьте сверху яйца (срезом вверх). Установите на них в виде грибной шляпки, половинки маленьких помидорок, и сделайте на них точечки каплями майонеза.

**Устройте икебану из веточек зелени.**

**Водкой запивать, исключительно лимонной!**

Опоздавшему гостю будет прикольно поднести на тарелочке рюмку желтой водки и мухомор

# *Фимка, неси бланманже с киселем!*



Все мы помним знаковую фразу из прекрасного фильма «Формула любви»...

*Фимка ну где же ты? Неси бланманже с киселем!*

Так что же такое бланманже, спросите вы? А это французский десерт, в виде легкого пудинга, с обязательным присутствием в рецепте молока и орехов! Дословно - **Бланманже** (*blanc* — белый и *manger* — есть)

Рецептов по нему море, но делятся они на две группы. С желатином и без. Желатин кулинарным продуктом я не считаю, и по сему предлагаю данный вариант...

## **БЕРЕМ:**

Литр молока

400 грамм жирных сливок

По пол стакана толченых фисташек и фундука (можно заменить один из сортов миндалем)

2 столовых ложки рисовой муки

Сахар по вкусу

Чуток тертого мускатного ореха

Тертой цедры лимона, также по вкусу

## **ГТОВИМ:**

Постепенно и аккуратно влейте в муку пол литра холодного молока, методично помешивая.

Остальное молоко и сливки погрейте, всыпьте в них орехи, размешайте и постепенно добавляйте, (непрерывно помешивая), в предыдущее молоко с мукою (если захотите

—  
выпендриться, то можно добавить четыре ложки растворимого кофиию, будет кофейное блеманже).

Добавьте в готовую массу сахар с мускатным орехом (цедру) и варите до загустения.

Разлейте в креманки, фужеры, бокалы, или маленькие пиалушки и охладите. И прикажите Фимке подавать.

При подаче украсьте взбитыми сливками, цукатами, тертыми орехами, кулинарной карамелью, веточками мяты и не помешают сверху композиции любые ягоды, от черники, малины и клубники, до жимолости включительно. Буквально несколько штучек, весьма оживит как вкусовой, так и художественный дизайн.

**Из напитков рекомендую кофе с коньяком.**

**Из музыки, чего-нибудь французское.**

Данный десерт очень не плох для свидания. У мужчин вызывает романтический аппетит, у женщин романтическое же доверие.

*Если Вы юноша в очках, ненавязчиво положите на край столика томик Монтеня.*

*Если Вы девушка скромная, чего-нибудь из ранних французских поэтов-романтиков.*

**Наслаждайтесь!**

## *Настоящий пиратский грот*



**Если вдруг стало холодно и в добавок отключили электричество, то не беспокойтесь.**

**К Вам на помощь придут пираты со своим старым добрым грограм...**

**Ингредиенты нужны следующие:**

—  
0,5 л воды,  
Рюмка коньяка,  
Две рюмки рома,

Рюмка рябинового ликера  
Цедра с половиной лимона,  
Сок из 2 лимонов,  
Чайная ложка меду

Горошина гвоздики

Щепотка корицы

Шепотка черного перца

#### **А готовится грот следующим образом:**

Перец, корицу и гвоздику, пять минут кипятить в 0,5 л. воды, добавить заварку (по вкусу, но желательно покрепче) и немного настоять.

Добавить и размешать мед и процедить.

Быстро добавить коньяк, ром, ликер, лимонный сок, цедру.

Аккуратно размешать.

Подавать в толстостенных чашках.

## *Медовая ловушка Римских личинеров, под соленый супчик*



Существуют люди, которые официально декларируют ненависть к какому либо продукту, хотя сами толком его и не пробовали. Во времена Римских походов и Фронтира, новичков угождали вкуснейшей куриной похлебкой, а потом сообщали что она была из змей.

---

**Я более гуманен, и всего на всего доказываю людям не любящим мед, что они его на самом деле любят. Я угощаю гостей старинным блюдом Римских легионеров, только заменяю там ликвамен и уксус, солеными огурчиками. Итак - "Ave, imperator, morituri te salutant!"**

Берем: 800 грамм нежной телятины или постной свининки, 4 соленых огурчика, стакан сливок, пару луковиц, 3 столовых ложки. Меда, 50 грамм изюма, три столовых ложки муки, листик лаврушки. Соль и перец по вкусу.

Мясо нарезаем кубиками, (либо полосками, как кому нравится).

Лук мелко шинкуем и жарим его 4-5 минут на оливковом или подсолнечном масле (на оливковом это по Римски, а на подсолнечном привычнее).

Затем добавляем на сковородку мясо и жарим на сильном огне вместе с луком в течение еще шести минут.

Солим и перчим, кладем лаврушку, мед и изюм. Заливаем это 0,7 литрами воды, и тушиим под крышкой на маленьком огне в течении 50 минут (все зависит от мяса)

Режем огурчики соломкой.

Насыпаем муку в миску и наливаем туда половник бульона, в котором тушилось мясо.

Размешиваем и влияем смесь в сковороду с мясом, туда же добавляем огурцы.

Доводим до кипения и тушиим 4 - 6 минут, затем влияем сливки и через пару минут можно подавать.

Гарнир имеет место быть в виде отваренного молодого (или не очень) картофеля, слегка обжаренного и посыпанного тертым сыром.

Запивать надо естественно старым Фалернским, ну а если нет, то водкой.

Лично замечено, что даже люди с татуировкой на лбу «Я НЕНАВИЖУ МЕД», лопали так, что аж за ушами трещало.

Р.С. Легионеры и ковбои показывали испытуемым после змеиной похлебки, змеиные же головы. Но мы будем гуманистами и покажем всего на всего картинку с милой пчелкой.

# *Солянка под стук колес*



**Все мы хотя бы раз в жизни путешествовали на поездах. Те кто ездил по ЖД в Советское время, безусловно помнят солянку в вагоне-ресторане. Рецепт её утерян, и все равно, приготовленная дома, она уже будет не такая как в поезде. Струка колес не хватает.**

Но я дорогие друзья, попробую дать рецепт, максимально приближенный к ЖД солянке. Итак берем...

- 200 – 250 грамм говядины на мозговой кости и 100 - 150 грамм рульки ( если нет рульки, то 300 – 400 грамм постной свининки, естественно с косточкой)
- 400 грамм копченостей
- 3 соленых огурца
- луковица
- пучок петрушки
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 1/2 банки черных оливок
- 1/3 банки зеленых маслинок

## *Как все это происходит:*

1. Варим крепкий бульон
2. Сваренное мясо снимаем с костей мелко нарезаем (рульку просто вынимаем и откладываем про запас).
3. Нарезаем сосиски, шейку, карбонат, колбаску и.т.д. (чем больше ассортимент, тем лучше).
4. Тушим с томатной пастой мелко нашинкованную луковицу, соленые огурцы (очищенные от кожицы) и петрушку, заливаем все это бульоном, сыплем перца (по вкусу, но перец должен быть минимум трех сортов) и варим 10 – 15 минут
5. Добавляем мясо, сосиски и копчености и даем всему этому закипеть.

6. Добавляем 1/2 банки черных маслин с рассолом, даем закипеть еще раз и снимаем с огня.

7. Перед подачей к столу, украшаем тарелку парой ломтиков лимона и зелеными оливками (оливки не поленитесь нарезать колечками, вкуснее смотрится). Ну и как тут без сметанки.



**И самое главное!!!!!!!!!!!!!!**

Зачерпнув первую ложку и жадно её съев, выпиваете рюмочку холодненькой водочки, закусываете её второй ложкой и минуту пребываете в эйфории. Ну а потом можно добавить сметанки и продолжить наслаждаться...

## Утренняя яичница без сковородки



**Если вы хотите быстро и вкусно позавтракать и не боитесь людской молвы, то вот вам рецептик...**

*Берете две небольших круглых булочки, срезаете у них верх и аккуратно удаляете мякиши, дабы получилось нечто вроде хлебных чашечек-стаканчиков.*

*Берете пару кусочков колбаски (или еще чего постного из копченостей) завалявшихся в холодильнике, обицум весом не больше 80 – 100 грамм и мелко режете.*

*Раскладываете колбасу по чашечкам.*

*Яйца взбиваете, добавив мелко порезанную зелень, соль и перец.*

*Заливаете готовую смесь в булочки*

*Чуток посыпаете тертым сыром*

*И в СВЧ на три минуты.*

В принципе можно завтракать, но к данному завтраку будет весьма не плох  
Стокгольмский кофе для не аристократов.



Насыпаете в чашку растворимый кофе и коричневый сахар (по вкусу), завариваете кипящим молоком и добавляете чуточку сливок.

**БЛАГОРАСТВОРЕНИЕ ОБЕСПЕЧЕНО!!! И ЧТО ВЕСЬМА НЕ МАЛОВАЖНО,  
ВСЕ ПРОИСХОДИТ ВЕСЬМА БЫСТРО!**

## *Огурчики "Что потешито"*



*Если на участке вашем*

*Тонна огурцов созрела*

*Ну а гости обнаглели*

*И их кушать не хотят*

*Не расстраивайтесь право*

*Вас я научу рецепту*

*Только водки очень много*

—

Вам придется покупать  
Вы в колодезной водичке  
Их по дольше искупайте  
Чтоб бактерии заснули  
И не съели огурцы  
Чесноком с укропом густо  
Вы огурчики посыпьте  
А гостям налейте водки  
Все им мало подлецам  
А пока пьют водку гости  
Вы рецепт секретный вскройте  
Вместо бочки примените  
Завалявшийся пакет  
Ну а бочка пригодится  
Как картошка уродится  
Малосольной можно рыбки  
Будет в бочке засолить

**В переводе с Остера, это звучит так...**

Помойте огурцы и на 15 мин поместите в холодную колодезную воду  
Разрежьте их пополам и натрите солью  
Начепперите чеснок с укропом ( и побольше)  
Положить все это в полиэтиленовый пакет и энергично перемешайте  
Закрутите пакет, что бы там оставался воздух, положите не меньше чем на пол часика в холодильник...  
И можно посыпать гостей за водкой, ибо закусь готова

# *Ну что, варим по крапиве?*



**Если Вы настолько мужественны, что не боитесь трогать молодую крапиву, то этот рецепт для Вас...**

Сначала, варим 1,5 литра слабого куриного бульона.

Затем берем по 100 граммчиков **молодых** крапивы и щавеля, столовую ложку рисовой крупы, морковку и картофелину, приправу на базе сушеных кореньев, луковицу, 4 яйца, 4 столовых ложки сметаны, 2 столовых ложки сливочного масла, зелень, пару свежих огурчиков, грамм 200 – 300 постной колбаски и копченостей .

Варим в бульоне рис.

Лук с морковкой мелко порезать и припустить на сливочном масле

Крапиву перебрав, промыв, и ошпарив кипятком (а нечего было жечься), мелко нарезать.

Когда крупа сварится, положить в суп крапиву, промытые листья щавеля, картошку и лук с морковкой и провариваем до готовности.

Поставить в холодильник.

Растереть зеленый лук с солью, порезать мелкими кубиками копчености и огурчики. Положить это в охлажденный суп и аккуратно размешать.

Разлить холодный суп по тарелкам, добавить в каждую тарелку, кружки вареного яйца и мелко нарезанную зелень. Ну и сдобрить сметанкой естественно.

**Наслаждайтесь**

## Элитная окрошка



*Если вам настолько жарко, что пиво уже не идет и хочется чего-нибудь народного, но интеллигентного, рекомендую предпринять следующие действия...*

Нарубить укроп и зеленый лук, подсолить и оставить минут на 5 - 7.

Залить двумя литрами кваса, добавить стакан сметаны и столовую ложку горчицы.

Поставить в холодильник на 1 час.

Ошпарить 3 помидора кипятком (понимаю что не гуманно, но ведь вкусно), снять с них кожуру и нарезать кубиками.

Сварить пару перепелиных яиц и мелко порезать (можно заменить одним страусиным, но это будет уже оргия).

Нарезать грамм по 150 ветчинки и буженинки, пару свежих огурчиков, один ма-а-а-а-ленький соленый и добавить лимонный сок.

Аккуратно перемешать, а для пущего выпендривона посыпать перед подачей мелкими сухариками.

## Редиска с секретом



*Дача. Жара. Очень хочется кушать*

*Но мясо не лезет в глотку*

*Но ведь закуска нужна по любому*

*И под кефир,*

*и под квас*

*и под водку*

*Возьми редисок и брынзы с творогом*

*Яиц и буржуйского вкусного масла*

*И будет тогда на славу закуска*

*Для желудка, для пролетарского*

*И чесночку, для пролетарского смака,*

*не лишним будет добавить в блюдо*

*Ведь и водка птицей летит собака*

*Под это пролетарское жгучее чудо,*

*Лук хрюм,*

*Редиска хрусть,*

*горилка бульк,*

*улетает грусть*

*(Из запрещенного цензурой наследия Маяковского)*

*И что же нам надо что бы соответствовать....*

*Дюжину редисок, грамм по 70 брынзы и творога, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 грамм сливочного буржуйского масла, 4 средних огурчика, пучок зеленого лука, зелень по вкусу, сметана, перец (минимум двух сортов), соль, квас, чеснок и холодная водка.*

Брынзу, творог, желтки, масло, мелко нарезанный зеленый лук и зелень растереть (или расчёперить) до образования очень однородной массы, сдобрить сметанкой, посолить и поперчить по вкусу:

- 
1. Взять крупные и красивые редиски, вымыть и почистить.
  2. Со стороны ботвы аккуратно вырезать углубления.
  3. Наполнить их биофаршем с «горкой».
  4. Эстетично сформировать на них хвостики из перышек зеленого лука.
  5. Выложить на блюдо кружочки огурца.
  6. Положить фаршированный редис на эти кружочки ,
  7. Полить вокруг сметаной.
  8. Посыпать рублеными белками и мелко нарезанным зеленым луком и зеленью.
  - 9. Если будете потреблять под водовку, добавьте перед закладкой фарша, на донышко каждой редисовой чашечки по чуть-чуть тертого чесноку.**
  10. Если вы законченный эстет, можете при чистке срезать с редиски кожицу
  11. Как изначальная запивка хорошо идет квас!

### **Р.С. Поляну накрывать под берёзой**

## *Шнеппер Айсбан*



Учитывая что айсбан любили потреблять Штириц и Оффенбах, это блюдо и истинно арийское, (раз его любил штандартенфюрер) и поистине очень вкусное, (раз его обожал автор «Калифа на час»). Но делать настоящий айсбан очень муторно. Рубить её бедную топором (в смысле рульку), составлять сложный рассол, замачивать в нем рульку на три дня. Зачем мучиться, когда все это можно арбайтен очень шнеллер...

**Покупаем в магазине одну - две готовых варено-копченых рулек, кусок сала, картошечки, кислой капустки, зелени и соленых огурчиков (хрустящих!!!).**

1. Чистим картошку и ставим вариться.

2. Жарим мелкие вкусные шкварки и выкладываем в отдельную емкость (желательно обсушить от лишнего жира).
3. Жир от шкварок делим на две сковородки в масштабе 1:2.
4. Там где его больше тушим на нем капустку (если жира мало, можно добавить в него немного домашнего подсолнечного масла).
5. Обрезаем с рулек мясо
6. Когда гарнirные компоненты будут почти готовы, слегка обжарим кусочки рулек, обрезанной стороной, посыпаем мелкой зеленью и оставляем под крышкой.
7. В большое блюдо выкладываем тушеную капусту и по периметру расставляем картофелины.
8. Посыпаем все блюдо кроме середины шкварками (эстетам рекомендую добавить немного зеленого горошка)
9. На середину выкладываем кусочки рулек

**И САМОЕ ГЛАВНОЕ!!! РЯДОМ С БЛЮДОМ ДОЛЖНА СТОЯТЬ МИСКА С МАЛЕНЬКИМИ, ПУПЫРЧАТЫМИ, КРЕПЕНЬКИМИ, СОЛЕНЫМИ ОГУРЧИКАМИ!!!**

**Потреблять можно и под пиво и под водку (хо-о-о-о-лодненькую, что бы тянулась).**

**Признаюсь, что иногда вместо рульки применяю просто постную свининку**

## *Форель под шафе, но с лимоном*



Если Вам надо, срочно озаботится горячим, для рыбного дня, а в вашем домашнем пруду осталась только белая форель, то не расстраивайтесь. Это именно то что надо, ибо форель, она и в Африке - форель.

—  
Включаете для настроения музыку и за работу.

**Чистите форель, (если хотите оставить голову не забудьте вырезать жабры), фаршируете дольками лимона и палочками зелени (в первую очередь сельдерея), выкладываете в глубокий противень, посыпаете рыбной приправой, заливаете простым белым вином (французским или испанским), накрываете «домиком» из фольги и на 20 минут в духовку. Благородство гарантировано. Посыпать вершками зелени, так же не наказуемо.**

**Гарнир желательно рис, но если много форели, то можно и без него.**

## *Очуренный экспер*



Коль Вам надоели, апельсины и рябчики

То пищу простую позвольте представить

Пусть заурядные фаршированные огурцы

Будут веселить Вас и слегка забавить

Ведь огурец пролетарию, продукт близкий

Пупырчат он как бомба французская

И под него, и сырого, и соленого

Самогонка становится особенно вкусная

Ну что же, реквизириуем буржуйскую курицу

( желательно только что снесшую яйца)

Позовем на подмогу пролетарок парочку

**И сразу начнем кулинарное таинство**

**А для тех кто рифме лениво обучен**

**Рецепт упростим до совсем просторечия**

**Как нас учит Максимыч великий,**

**Ну тот который - глыба-человечище**

**Итак берем:**

300 грамм огурчиков

100 грамм куриного фарша

100 грамм тушеных грибов

50 грамм отварного риса

1 луковицу

1 перышко чеснока

Два яйца

10 грамм томатной пасты

30 грамм сметаны

Лимон, муку, зелень, перец, соль

## **И ПРИСТУПАЕМ К ГОТОВКЕ...**

*Сначала готовим фарши... тушеные грибы, курятину, лук и чеснок пропускаем через мясорубку или чопперим, добавляем сырье яйца, рис, петрушку (по вкусу), солим и перчим.*

*Потом... Очищаем огурцы от кожицы, режем пополам и вырезаем сердцевину. Половину «ладочек» заполняем фаршем, закрываем пустыми, перевязываем стеблями зеленого лука и укладываем в смазанный жиром высокий противень.*

*Смешиваем сметану с томатной пастой, (добавив немного муки), заливаем соусом огурчики, поливаем лимонным соком и тушим под крышкой 20 – 25 минут.*

*Перед подачей посыпать зеленью.*

**Запивать красным вином...**

# *Малиновое жало пьяной пчелы*



Если Вы хотите быть на первом свидании экзотично-оригинальным, то примените в качестве угощения...

## **Десерт «Малиновое жало пьяной пчелы»**

**Берем...**

200 грамм малины  
4 шарика ванильного пломбира (200 грамм)  
4 чайных ложки виски  
2 чайных ложки прозрачный меду

И ОБЯЗАТЕЛЬНО ЩЕПОТКУ ЧЕРНОГО ПЕРЦА!!!

Поместить малину и мороженое в два широких стакана для виски, попутно сбрызгивая виски и медом. Посыпать свежемолотым черным перцем и подавать.



Потреблять естественно под шампанское, можно добавить на стол немного печенья.

**И музыка...**

# Император, яйца и порнография



*Сначала немного истории...*

Однажды Франц Иосиф получил конверт, куда было вложено фото, на коем его венценосная супруга, находясь абсолютно неглиже, развратно играла на лире. Император был разгневан, и одно его успокаивало, что у одалиски с лицом императрицы, была фигура явно не его жены. И еще одна вещь очень интересовала императора, как могла получиться такое фото. Не забывайте, шел XIX век и фотопшона еще не было.

Мысли об этом продолжали мучить императора все время, пока шло следствие. Однажды он заблудился во время охоты и один, без свиты, постучался в дом лесника. Там была дома только хозяйка и бедная женщина, (естественно волнуясь) сварганила из немногих продуктов, бывших в доме (муки, яиц, молока, изюма и сахара) омлет, который развалился на кусочки, да в добавок его и пережарила. Но императору, как не странно понравились эти кусочки, напоминающие мозаику и он спросил у доброй женщины, как же называется это блюдо, на что лесничиха ответила - Schmarrn (рубчики нем.). А сам вид кусочков омлета складывающихся в подобие картинки, навел Франца - Иосифа на мысль, что фото его жены, сделали приложив к скабрезному изображению, вырезанную из другого фото голову императрицы, а потом перефотографировали. В прекрасном настроении, император вернулся во дворец и приказал своему повару разработать такой же омлет, на базе рецепта из дома лесника.

*Так и родился Кайзершмарн (Kaiserschmarrn)*

*Шантажистом оказался, торговец детскими игрушками Иосиф Киевитс*



### Итак нам нужны...

- Два яйца
- Столовая ложка сахара
- Стакан муки
- Две трети стакана молока
- 20 грамм сливочного масла
- Одна столовая ложка изюма или черники
- Щепотка корицы
- Пол чайной ложки сахарной пудры (либо сиропа, варения, сметаны... нужное подчеркнуть, отсутствующее добавить)
- Коньяк 20 грамм

Молоко, взбитые яйца, сахар и муку хорошо перемешать, добавив коньяк. Осторожно вылить подготовленную массу на сковородку, смазанную сливочным маслом. Когда низ омлета поджарится, добавить чернику (изюм) и корицу, перевернуть на другую сторону и разделить омлет на кусочки, после чего зажарить их до хруста. Перед тем как подавать на стол, посыпать сахарной пудрой, можно так же полить варением, сиропом или сметаной. Тут уже дело вкуса...

Но потреблять эту Императорскую еду, можно исключительно под императорский кофе... И сделайте его побольше, потому что это вкусно.



### Императорский кофе

- молотый кофе 10 чайных ложек
- вода 1 литр
- коньяк пол стакана
- 6 бутончиков гвоздики
- корица половинка чайной ложки
- тертая цедра одного лимона

В кофейник вылить коньяк, положить гвоздику, корицу и цедру. Перемешать, поставить на слабый огонь, немного подогреть, после чего аккуратно влить горячий кофе,

приготовленный отдельно: кофе залить холодной водой и довести до кипения. Больше не перемешивать и подавать к столу.

Закусывать надо безусловно Венскими булочками, но они бывают только в Вене.

## И конечно Штраус...

# Одиссий страус под кокосовой пальмой. Коктейль

Если выйдя утром в сад, Вы увидите под своей любимой кокосовой пальмой нечто круглое, не пугайтесь. Это скорее всего кокосовый орех и его можно использовать...

Расколите его и выпейте молоко в чистую емкость и охладите.

Выжмите туда же сок из одного апельсина, добавьте столовую ложку мёда и две столовых ложки не сладкого жирного йогурта. Взбейте все это в блендере и можно наслаждаться



Но могут быть накладки. Например если Ваш любимый страус, прикололся и подбросил под пальму вместо кокоса, свое яйцо. Не расстраивайтесь. Ведь в одном страусином яйце содержится двадцать куриных. Вы главное взбейте яичную массу и настругайте туда ветчинки, шампиньончиков, помидорчиков, зеленого лучку, для пикантности можно подкинуть жареных куриных сердечек и пожарить этот скромный омлетик на оливковом маслище. Посыпьте все это чуток тертым пармезаном и зеленью... Если в доме нет сыра, поищите дерево с сидящей на нем вороной. И не забудьте пригласить человек десять друзей.

Р.С. Не пугайтесь сероватого цвета белка, ведь это страус а не курица.

А если у вас нет ни кокосовых пальм ни страусов, то тем более не отчайвайтесь. Купите кокосового сиропа и экзотика обеспечена

Возьмите:

Две части кокосового сиропа

Три части ананасового сока

—  
Две части мангового сока

Одну часть лимонного сока

Две части молока

По вкусу добавьте немного гранатового сиропа, взбейте и разлейте по бокалам.

Льдом желательно не злоупотреблять или же добавьте на каждый лишний кубик по трети чайной ложки гранатового сиропа

По поводу страусов вспомнился тут старый анекдот...



*Старенький генерал, на банкете сидел рядом с поручиком приехавшим из Африки. И попросил оного поручика рассказать какой-нибудь казус про туземцев... Поручик рассказал, что племя охотники племени Уткомбо, придумали интересный метод охоты на страусов. Охотник бреет голову и закапывается в песок, высунув наружу только бритую макушку. Страус видя эту картину, думает что это яйцо, садится его высаживать и тут негр цап-царап и хватает бедную птицу.*

*Генерал, пока ехал домой несколько подзабыл эту историю и пересказал её своей молодой супруге следующим образом...*

*-«Представляете догогая, какие забавники эти негги. Они что бы поймать стгауса, бгеют себе, пагдон яйца и закапываются с головой в песок. А когда мимо побегает стгаус, то они его ловят»-*

*-«Но догогой, зачем же они бгеют себе яйца ?»-*

*-« Так ведь дикий народ догогая»-*

# коктейль плантер

## (Mississippi planters cocktail)



**Леди и Джентльмены. Если вы терпеть не можете расизм и негров, то этот напиток для Вас. Этот коктейль любили, сидя на верандах своих поместий, меланхолично потягивать через соломинку, офицеры армии Конфедератов (и они очень любили, чтобы запотевший стакан с напитком приносила именно Скарлетт)**

Для создания данной амброзии требуются следующие ингредиенты...  
**Плетёное садовое кресло, Тридцать грамм виски (Бурбон или Скоч по вкусу), шестьдесят грамм хорошего бренди, тридцать грамм белого рома (если у Вас есть фруктовый Бакарди смотрите сноска), два лимона, две столовых ложки сахара.**

Виски, Бренди, Ром и сахар, требуется тщательно смешать в шейкере, (добавив пару кубиков ледяной крошки) и старательно взбить. Аккуратно процедить в два коктейльных стакана (ведь не будете же Вы пить в одиночестве), добавить пару тройку кубиков льда (по вкусу), долить соком лимона и газированной водой, размешать, досыпать чуток ледяной крошки, украсить лимоном и веточкой мяты, сесть в плетеное кресло и приступить к благородстворению. Для антуража можно пригласить полдюжины гастарбайтеров, одеть их в американский камуфляж и приказать им, (за деньги естественно), полоть газон. Ну и наслаждаться процессом под марши конфедерации.



# *Рябчики А-ля Маяковский*



Попался мне тут на глаза стих Маяковского:

-« Ешь ананасы, рябчиков жуй,

день твой последний приходит, буржуй»-

И решил я выдать рецепт в плане содержания этого стиха, да и в стиле самого «Агитатора, горлана, главаря».

Владимир Владимирович, был конечно революционным поэтом, но ресторанов не чурался. Итак вот что у меня получилось...

*Пролетарии наши с голоду пухнут*

*Буржуи живут в разврате и роскоши*

*Чего у них только на обед не бывает*

*Я расскажу вам товарищи попросту*

*Будет моя история про то,*

*чем свой живот буржуай набивает*

*Правильно Энгельсу Маркс сказал,*

*что справедливости в классовом обществе...*

*Ну блин, никогда совсем не бывает!*

*Холод здоров,*

*зима здорова,*

*телогрейка не греет и выпить нечего*

*Пролетарий голодный идет на охоту,  
что бы рябчика к завтраку доставить с дерева*

*Пока буржуай с супругой дебелой,  
сны видят сладкие в перине пуховой*

*Пролетарий матерясь,  
сквозь кусты продирается,  
ведь рябчик зверек,  
и шустрый и фартовый.*

*Приказчик угодливый, несет ананасы,  
ведь для буржуев это первое блюдо  
Ну а кухарка буржуями купленная,  
В оливковом в масле их жарит паскуда*

*Вот так и растет гнев пролетарский  
и дает он с размаху по барской роже  
А ананасы и рябчиков поделим,  
Ну и стряпуху конечно тоже*

#### **ВОТ ЭТОТ ЖЕ РЕЦЕПТ, НО В ПРОЗЕ:**

Берем тушку крупного рябчика, разрезаем оную вдоль и поперек, т.е. на четыре части, добавляем перец по вкусу, солим и обжариваем исключительно на хорошем оливковом масле.

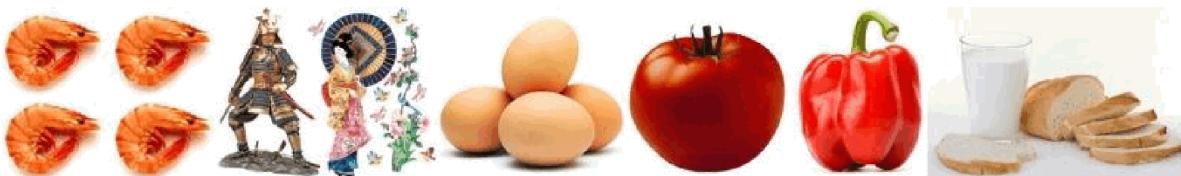
И как истинные буржуины, переходим к ананасам, вернее к одному крупному ананасу. Но не жуем их, а также чистим, разрезаем, удаляем сердцевину и нарезаем м-а-а-а-аленькими по толщине, но средними по площади кусочками. (Но сок сохраняем) И вполне буржуазно, обжариваем их на оливковом масле, до мягкого состояния.

Ломтики ананаса укладываем в лоток, сверху выкладываем на них куски рябчика, слегка заливаем белым вином, добавляем травы (по вкусу но обязательно) и ставим в духовку на 20 мин. Температуру выдерживайте градусов 180, главное тут не пересушить птичку.

Подавать естественно в горячем виде, сбрызнув соком ананаса и обязательно, посыпав розовым перцем (желательно Перуанским).

Гарнир опять же, исключительно дикий рис.

## Японский омлет «Стройная Гейша»



Для повышения жизненного тонуса, усталого самурая и нежной гейши (к которым могут завалиться на ужин пара бродячих самураев), требуются следующие продукты:

Кусочков шесть белого хлеба, четыре столовых ложки сливочного масла, два помидора, два сладких перца (это я про овощи), граммчиков четыреста очищенных креветок, восемь яиц, 200 грамм молока, четыре столовых ложки сметаны, сто грамм сыра, соль, перец, чили и соевый соус по вкусу ну и естественно зелень.

*А теперь приступаем к готовке. Очищенные креветки немного отварить и временно откинуть на дурилаг. С шести ломтиков батона толщиной до 1 сантиметра обрезать корку и порезать их на кубики, которые обжарить в сливочном масле на сковороде до состояния сухариков. Очень мелко порезать помидоры и сладкий перец, заправить солью, перцем и майонезом. Приготовить смесь для омлета, тщательно размешав яйца, молоко, сметану, а так же по щепотке красного и черного перца. Соль пока добавлять не нужно, посолите по готовности, если захочется.*

*Затем начинаете выпекать омлет (помешивая оный) на слабом огне, когда омлет загустеет, выложите его большие мелкие тарелки предварительно посыпанные тертым твердым сыром (омлета тут его на четыре порции). Сверху на омлет положить сухарики, креветки, сдобренные соевым соусом (для эстетов рекомендую плюс немного чили), и все это покрыть смесью из помидоров и перца. Украсить зеленью и подавать к столу.*

# **Омлет на завтрак "Ти ж мене підманула"**



Если к Вам внезапно приехали на три дня родственники с Украины и вы захотите через месяц сделать им приятное и заодно напомнить о родных пенатах, то сделайте для них **ОМЛЕТ С ЖАРЕНЫМ САЛОМ...**

*Для этого нам понадобятся 8 яиц, 80 грамм воды, 50 грамм молока, 100 г сала, 60 грамм сыра, чуток чесночки, щепотка соды и столовая ложка муки.*

**Итак мы начинаем... Первым делом, натираем сыр и заряжаем чеснокодавку.**

**Далее, сало, очищенное от соли и шкурки, режем кубиками ( не больше 8 – 10 мм ), поджариваем оное до золотистого цвета.**

**Для самого омлета, вкусно взбиваем яйца до однородной массы добавляем соль, соду, муку, и молоко. Всё размешиваем, и выливаем на горячую сковороду с поджаренным салом, нежно спрыскиваем чеснокодавкой (заряженной долькой – другой чесночки), через 7 – 8 минут аккуратно посыпаем тертым сыром. А еще через две минуты можно подавать. Приятного аппетита.**

**За завтраком слушать писню - Ти ж мене підманула...**

**Совершенно понятно, что после этого завтрака гости уже не уедут.**



# *Пунш «Шанхайский сюрприз»*



*Если стало вам промозгло, сырое, зябко, неуютно*

*То не надо вам минорить, ведь наступит завтра утро*

*Вы согрейтесь лучше пуншем, что в Шанхае очень моден*

*И не бойтесь простудиться, он горяч, а не холоден*

*Тут ингредиентов много, апельсин, коньяк с лимоном*

*Не забудьте в чай добавить пару жменек меда с ромом*

*И конечно угостите, тех кто к вам любовь питает*

*И вам Гулькина за это, песню про Китай сыграет*

## **Итак пунш «Шанхайский сюрприз»**

**На две хороших порции нам нужен один лимон и один апельсин, пол литра горячего чая (зеленого или черного по вкусу), граммчиков 200 – 300 коньячку (по настроению), плюс столько же рому, ну и 100 - 200 грамм мёда (опять же по вкусу).**

## **А готовить будем следующим образом:**

Очистим лепесин и лимон, и отожмем из мякоти сок. Смешаем его с коньячком, добавим красиво наструганную (ме-е-е-лкой соломкой) цедру от половины апельсина и лимона, и будем настаивать 150 минут.

Потом все это процедим, аккуратно вольем в горячий чай, добавим мед и ром и можно потреблять.

**Кстати очень помогает от простуды и вообще весьма мощное фармакологическое действие. Короче слепые начинают ходить, а глухие разговаривать.**

## *Слива с чесноком. Быстрая закуска*

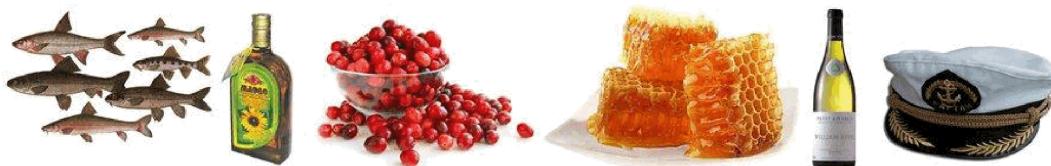


Если к Вам неожиданно припёрлись друзья мужа с ящиком водки (подруги жены с двумя ящиками), а в Вашей любимой бочке с солеными огурцами, уже час как ни осталось ни одного огурчика, в холодильнике пусто как в голове абитуриента, а в Вашем саду плодоносит только одно дерево, да и то сливовое, не отчаивайтесь, ибо выход есть всегда...

**Пока гости собирают сливы, Вы быстро натрите сыр с чесноком и взбейте его с майонезом.**

Затем аккуратно разрежьте сливы пополам, извлеките косточки и разложите половинки на блюде, а затем наполните их начинкой и украсьте оную зеленью. К закуске подавать исключительно черный хлеб

## *Пескарь медовый под клюковой*



Если муж, кот или тёща, принесли на кухню много мелких пескариков, то выход только один... сделать элитное блюдо

**«Пескарь медовый под клюковой».**

Готовить надо небольшой объем, дабы если вдруг не понравится, то меньше будет выкидывать. Итак что нам надо, что бы преуспеть в готовке этого блюда... Грамм 500 – 600 пескариков, грамм 300 клюковки, 150 грамм мёду и половину стакана муки. Так же желательно иметь щепотку смеси перцев (красного, черного и белого), для скуса, как говаривал фельдфебель Тарасюк. Что надо с этим делать спросите вы... А вот что:

**Рыбу почистить (обязательно выпотрошить, а то знаю я вас), легко посолить, обвалять в муке, поджарить на подсолнечном масле с запахом жареных семечек и поперчить.**

**А что бы было еще вкуснее, вам придется энергично размять клюкву, аккуратно отжать сок в кастрюльку, добавить туда же мёду и поставить на огонь.**

**Когда смесь выкипит на половину, вот тогда можно и начинать трапезу.**

**Жареных пескариков, мирно разложить по тарелкам и залить клюквенно-медовым соусом.**

**Потреблять это необходимо, естественно под Шабли.**

**А что бы (в зависимости от наличия) муж, теща или кот чувствовали к себе хорошее отношении, поставьте песенку с хоккейно-морской тематикой - "Жил отважный капитан".**

**Коту будет до фени, мужу понравится хоккей, а тёща впадет в ностальгию от Алисы Бруновны.**

**Приятного всем аппетита.**

## ***Шницель "Свойской Алисой"***



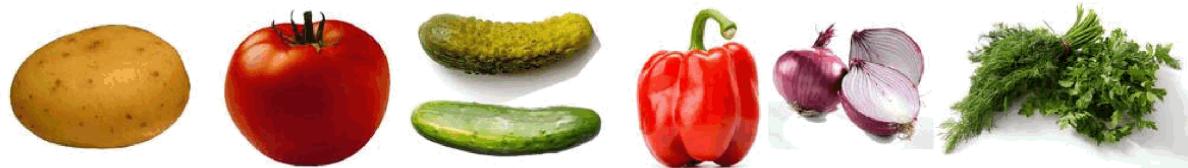
### **Жарим мясо**

Возьмите кусок телятины и кусок постной свинины равной площади и отрежьте от них (против волокон), два пласта толщиной по 5 сантиметров, весом 200 – 300 грамм. Отбейте их от души, но не пробейте насеквоздь. Телятину посолите, а свинину натрите настоящей Сталинской аджикой. Затем обваляйте шницеля в муке (до сухости поверхности), смажьте (окуните) взбитым яйцом и отпанируйте. Жарить на подсолнечном масле, (можно с добавлением свиного жира). Жарить на двух сковородах одновременно с запозданием на 5 минут (одна сторона шницеля жарится 4 – 5 минут). То есть обжариваете одну сторону свиного шницеля, и только тогда начинаете жарить телячий. Когда начинает жарится вторая сторона свиного шницеля, аккуратно выкладываете на него начинку (так что бы она не доходила до краев шницеля). По готовности кладете на начинку телячий шницель, т.е. получается этакий чизбургер. (По желанию можно посыпать жареным лучком с добавлением в зажарку чеснока). Потом снимаете жир кулинарным пергаментом и подаете на блюде. Режете шницель на четыре части и поливаете лимонным соком



## **2. Готовим начинку**

Берем грамм по 50 – 70 тертого сыра двух сортов, добавляем половину чайной ложки майонеза и столовую ложку брусничного варенья, и замешиваете.



## **3. Гарнир**

3.1. Естественно картошечка фри

3.2. Салатик из помидоров, соленых и свежих огурчиков, красного перца ( в равных пропорциях), красного лука (пол луковицы) и зелени по вкусу. Заправлять сметаной, майонезом и.т.д. опять же по вашему вкусу.



## **4. ВАЖНОЕ!!!**

**ЗАПИВАТЬ СВЕТЛЫМ ПИВОМ НАЛИТЫМ В ЛИТРОВУЮ КРУЖКУ !!!** тем кто не пьет, придется пить безалкогольное, но без пива нельзя.

*P.C. В принципе один такой шницель, это одна мужская и две женских порции, так что заранее извиняюсь, если поставил кого-нибудь в затруднительное положение.*

**Да... И музыка! Накрывать стол и подавать блюда, под Вагнера  
естественно...**

# *Молоко для Джентльменов, у которых жена на даче, а кушать все равно хочется*



Если джентльмен пришел домой голодным, а дома ни жены, ни обеда, ни ужина и вдобавок джентльмен не был в армии, то не надо отчаиваться. Вам на помощь придет Старый солдат и его Солдатская смекалка...

Итак сначала проведем рекогносцировку...

Джентльмены. Всем вам прекрасно известен большой урчапий шкаф на кухне, где иногда бывают масло, колбаса и даже пиво. Да это холодильник. Но в холодильнике есть и еще дверцы, и это один из главных женских секретов, тщательно от нас скрываемых! Называется он морозилка и там тоже бывает еда!

Чем хороша морозилка, так это тем, что там всегда можно найти несколько кусочков курятины. Смело реквизириуйте их и кладите в кастрюлю.

Кстати, джентльмены, открою вам еще одну тайну. На кухне есть почти такой же кран как и в ванной и в нем тоже есть вода.

Итак помойте несчастные фрагменты курей, оставшиеся от прошлых пиршеств и поставьте их вариться, ибо бульон для данного блюда необходим (бульон это вода в которой сварено мясо).

Почистите ма-а-а-а-аленькую луковичку и целиком положите в кастрюлю, так надо, это отобьет запах рыбы !

Далее, пошерудите по кухонным шкафам и найдите там пакеты с маленькими и очень маленькими шариками, не являющимися солью и сахаром. Крупные шарики - это рис, мелкие - манка. Положите в кипящий бульон по чайной ложке и того и другого. Бульона у вас должен получиться минимум литр (объем двух бутылки водки).

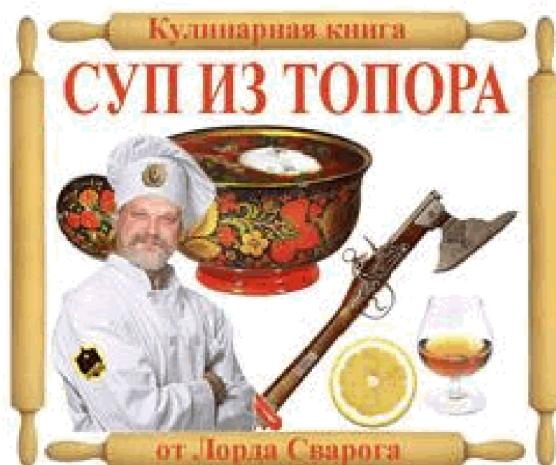
Когда после удара ножом из варящейся курицы перестанет идти некая дымка, найдите пару завалившихся картофелин, почистите, порежьте и бросьте опять же в бульон.

Выложите в него же ма-а-а-а-а-аленькую баночку томатной пасты и опрокиньте в кастрюлю, две баночки консервированной лососинки типа горбуши. Добавьте сущеных укропов-петрушек, поперчите и посолите по вкусу. Кстати можно вылить туда остатки старого кетчупа. Варить до готовности картофеля. (Главный мой подарок для вас джентльмены, зажарку делать не надо. баловство все это и все равно не получится она правильно). А потом можно приступать к таинству...

**Налейте супчик в глубокую тарелку, положите сметанки, озабочтесь подогретым в СВЧ ломтем вчерашиего батона, и благородствоение неизбежно.**

**И вот что еще скажу джентльмены. Перед тем как потянуть первую ложку, озадачьтесь рюмкой холодненькой (чтоб тянулась) водочки!**

**А вкус у данного супчика такой, что Патриаршая уха, нервно курит в углу.**



**Владимир Чекмарев Москва 2013 год**