О вкусной и здоровой пище...

Истинные кулинары и повара! Сегодня ваш день! Чуете, в воздухе запахло жареным? Властной рукой отстраните от плиты жён, сестёр, матерей, бабушек, прабабушек и т.д. Берите бразды кормления в свои руки. Приступайте.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК "ГРЁЗЫ"

Взять 100 г сушеных грибов. Тщательно почистить и положить их обратно. Лук и чеснок не брать вовсе. Варить в течение 10 минут, ни в коем случае не перемешивая и не добавляя майонеза. После варки воду слить. Подавать в холодном виде. Соль и перец по вкусу.

ВЯЛЕНЫЕ УШИ.

Если вы захотели подать жене на праздник пикантное блюдо-деликатес, то советуем вам дождаться её с работы и говорить, говорить до тех пор, пока уши не повянут и сами не отпадут в тщательно вымытую тарелку. Советуем подавать их с лапшой.

КОКТЕЙЛЬ "СМЕРТЬ ЧИПОЛЛИНО"

Выпить 100г водки и закусить луковицей.

ПОЧКИ ОТБИТЫЕ ПО-УРЮПИНСКИ

Необходимо уехать в г.Урюпинск, дождаться ночи и, выйдя на улицу, спрашивать закурить у каждого встречного. Считайте, что блюдо готово.

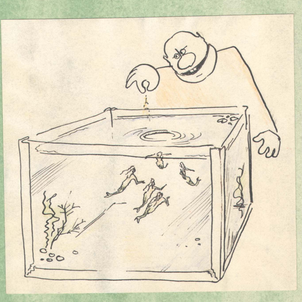
МОЗГИ ПОД ПУДРОЙ.

(см. УШИ ВЯЛЕНЫЕ)

ЦЫПЛЁНОК-ГРИЛЬ

На глазах у жены поймайте дикого трёхгодовалого цыплёнка и хорошенько привяжите его к сковородке, после чего сковородку закройте крышкой. Крышку придавите грузом. Желательно, чтобы цыплёнок оказался под крышкой, но на сковородке.

Цыплята любят жариться на медленном огне. Перед употреблением взболтайте и ощипайте. Гриль добавить по вкусу цыплёнка.



НОМЕР ДЕЛАЛИ:

Ходырев К.
Болотин А.
Хамьянов В.
Павлюшнев Д.
Маурин В.
Ханякин А.
Светлаков С.
Здоказов В.
Дёмин А.
Ватурин Д.
Антропов Д.

УЧАСТВОВАЛИ:

Шелленберг Е.
Плеханов А.
Ходырев И.
Васильков А.