

Елена Сергеевна Шишнина, Вероника
Олеговна Сычева

Домашний кофе-бар



Елена Шишнина
Домашний кофе-бар

«Научная книга»

Шишнина Е. С.

Домашний кофе-бар / Е. С. Шишнина — «Научная книга»,

Выпить пива с друзьями в теплой компании можно торжественно. Например, организовать у себя дома сельский паб, особенно если ваша кухня оборудована барной стойкой. Если же ее нет, то на скорую руку сооружайте из подручных средств. Погрешностей не будет видно за узкими махровыми полотенцами – неизменным атрибутом сельского бара, а если в самый разгар стойка неожиданно сломается под кем-нибудь, то это будет очень смешно.

© Шишнина Е. С.

© Научная книга

Содержание

Раздел I. Вечеринки для любой компании	5
Глава 1. Пивная вечеринка	5
Где провести	5
Что приготовить	8
Этикет и дресс-код	15
Как развлечь компанию	16
Тосты	21
Анекдоты	23
Глава 2. Игровая вечеринка	40
Где провести	40
Что приготовить	40
Этикет и дресс-код	47
Тосты	49
Конец ознакомительного фрагмента.	55

Елена Сергеевна ШИШИНА, Вероника Олеговна СЫЧЕВА ДОМАШНИЙ КОФЕ-БАР

Раздел I. Вечеринки для любой компании

Глава 1. Пивная вечеринка

Где провести

Выпить пива с друзьями в теплой компании можно торжественно. Например, организовать у себя дома сельский паб, особенно если ваша кухня оборудована барной стойкой. Если же ее нет, то на скорую руку сооружайте из подручных средств. Погрешностей не будет видно за узкими махровыми полотенцами – неизменным атрибутом сельского бара, а если в самый разгар стойка неожиданно сломается под кем-нибудь, то это будет очень смешно. Стойку можно украсить салфетницей и стопкой картонок под кружки. Небольшая безобидная дружеская потасовка придаст вечеринке необходимый колорит. А чтобы драка обошлась без жертв, вместо обычных пепельниц подставьте пластмассовые. Рядом со стойкой ставятся высокие барные табуреты. Но не беда, если и их не окажется. Положите на обычные стулья побольше книг или других подходящих принадлежностей, аккуратно задрапируйте, а потом устройте соревнование, кто дольше продержится на них и больше всех выпьет. Поверьте, будет на что посмотреть! На стену повесьте плакат с любимой футбольной командой, рядышком – российский флаг. Чем больше будет кружек, тем лучше. Итак, на вечеринке должна царить дружеская мужская атмосфера под громкие крики «судью на мыло!».

Надеть желательно клубные майки своих любимых футбольных команд, что к концу вечера приведет еще к одному дружескому и чисто русскому мероприятию – кулачной драке.

Вы решили отметить с друзьями какое-нибудь событие, например матч по футболу, хоккею, и, естественно, хотите, чтобы вечер удался и запомнился надолго. Причем не только тем, что Колян выпил 3 литра ерша (пиво пополам с водкой) и вынес с поля двумя ударами в челюсть своего друга Вована, после чего празднество перешло в выяснение отношений. Хотя, возможно, кому-то такой сценарий понравился бы больше – о вкусах, как известно, не спорят. Тем не менее, чтобы праздник удался и не закончился разборками с соседями, которые почему-то появляются в самый неподходящий момент, а именно в разгар веселья, и еще обладают странной особенностью приглашать на ваш праздник милицию, которой по большому счету там делать нечего, важно выбрать правильное место проведения вечеринки. В принципе, это могут быть как квартира, так и комната в общежитии или любое другое подходящее для этих целей место, даже ваша любимая комната (естественно, в нерабочее время). Главное, чтобы было удобно как хозяевам, так и гостям. Ну и, естественно, все зависит от причины празднества: если это благородная цель посмотреть матч по футболу, то центральное место должен занять телевизор, ничто не должно мешать просмотру передачи. Можно, к примеру, соответственно украсить комнату, но главное в этом деле не перестараться. Ну и, естественно, главным действующим лицом всего вечера будет пиво. Интересный факт: ученые полагают, что самыми лучшими пивоварами в странах Европы и в России были монахи. Стоит заметить, что монахи были не только лучшими пивоварами, но и лучшими виноделами. Например, современники

сообщают, что в подвалах Троице-Сергиева монастыря, которых насчитывалось более 10, причем это были действительно большие подвалы, стояли дубовые бочки неизмеримой величины, они были окованы железными обручами и вмещали примерно по 7 т с лишним. Бочки имели конусообразную форму, они расширялись книзу. У каждой бочки было по несколько кранов и очень сложная трубопроводная система, которая разветвлялась на несколько этажей. Солод, который привозили в монастырь, хранили в специальных очень больших амбарах. Для того чтобы его размолоть, были построены специальные мельницы, поскольку обычные мололи слишком мелко. Случалось, что пиво варили даже без кипячения, для того чтобы нагреть его, в сусло пускали раскаленные булжники. История пивоварения в России насчитывает много веков. Так, уже в XVII веке в построенной по личному указанию царя в Подмоскowie в Пехорской пивоварне было уже 120 громадных котлов, 59 трубопроводов и трехэтажные зернохранилища. После отмены монополии и пошлин пиво стали готовить почти в каждом доме, причем не только из солода, но и из овощей и фруктов. В 1910 году в России существовало около 1000 фирменных пивоварен, которые ежегодно выпускали по 500 млн ведер пива.

При употреблении пива главная вещь (естественно, после пива) – это закуска. Сегодня можно найти множество продуктов, которыми принято закусывать пиво, а точнее, есть их, запивая пенным напитком: это и сухарики, и чипсы, и орешки. Тем не менее все это подходит больше для посиделок в кафе или баре, в домашних же условиях можно приготовить и что-нибудь повкуснее. Интересно, что до XVII века в русском языке слово «закуска» употреблялось в совершенно другом значении, чем теперь, в основном с предлогом «для» (например – хлеб для закуски мяса, сахар для закуски горького лекарства). Но уже с XVIII века употребляется с предлогами «к», «на» («закуска к пиву», «рыбка на закуску»). До первой трети XVIII века слово «закуска» часто было синонимом слова «завтрак», а так как на завтрак были в основном остывшие блюда – то, что осталось от ужина, готовить с утра мало кому хотелось, как правило, на стол попадали холодные блюда: квашеная капуста, остывшее жаркое, соленая рыба, копченое мясо. Начиная с XIX века к закускам были причислены и блюда шведской и немецкой кухни, позднее к ним присоединились блюда французской кухни (естественно, холодные), такие как яйца, сваренные вкрутую, разнообразные паштеты, соленая сельдь и пирожки. А из русской кухни вошли пироги и холодец. Впрочем, достаточно истории, приступим к вечеринке.

Для того чтобы пришли гости, их необходимо пригласить. Можно сделать это просто и без излишеств, по телефону или при личной встрече: «В субботу в восемь у меня, с вас – пиво, с меня – закуска». Так действительно намного проще. А чего, собственно, мудрить, ведь и так друг друга знаем, как «облупленных», но тем не менее иногда хочется разнообразия. Для того чтобы пришли только те, кого вы хотели видеть у себя на празднике, можно использовать пригласительные визитки. Сделать такие карточки нетрудно, в крайнем случае можно просто купить забавные открытки и послать их гостям. Перед приходом гостей необходимо приготовить квартиру заранее: убраться, закупить припасы, если нет договоренности, что гости несут часть пива и закуски с собой. У всех свои предпочтения в выборе пива, кому-то нравится темное, кто-то, наоборот, любит светлое, но главное, чтобы оно было свежим и лучше непастеризованным, хотя такое в последнее время найти трудно. Не будем приводить какие-либо марки пива, в конечном счете у каждого есть своя любимая марка. Но тем не менее существует несколько основных правил, по которым можно понять, хорошее пиво или нет. Первый признак – это, естественно, цвет: пиво не должно быть мутным, хотя некоторые марки пива могут быть чуть-чуть мутноватыми, это вызвано прежде всего тем, что пиво, как мы знаем, получается путем брожения, и, естественно, в нем могут остаться природные компоненты – сусло и другие частицы. Например, в Германии, которая славится своими пивными традициями, очень часто встречаются мутноватые сорта пива. Интересно, что каждая страна, являющаяся производителем пива, добавляет в пивной стандарт свои правила. Это связано прежде всего с процессом производства этого солодового напитка, но неоспоримыми стандартами являются све-

жесть и отсутствие примесей, каждый сорт пива должен производиться натуральным способом, т. е. для увеличения или уменьшения градуса не должны добавляться никакие посторонние компоненты. Кстати, для поклонников безалкогольного пива, не согласных со всем известной поговоркой о том, что «употребление безалкогольного пива – это первый шаг к резиновой женщине», не лишним будет узнать, что любое безалкогольное пиво все-таки содержит в себе алкоголь, как правило, его содержание приблизительно от 0,3 до 0,5 % от объема. Но ровно столько же, а иногда и больше содержат в себе и квас, и кефир. Поэтому, выпив безалкогольного пива, садиться за руль все же не следует, инспектор ГАИ не дремлет. Итак, сортов пива существует огромное множество, разнообразен не только вкус, но цвет напитка – от почти черного до чуть-чуть желтого.

Пиво, или эль, было очень популярно среди викингов – этих закаленных морских путешественников, наводивших ужас на жителей тогдашней Британии и Европы. Интересно, что употребляли они его подогретым. Для желающих попробовать почувствовать себя настоящим викингом могу сообщить, что подогретое пиво – это совершенно другой напиток, и выпить его много невозможно, благодаря теплу алкоголь быстрее попадает в кровь, и опьянение наступает значительно быстрее. Совершенно недавно учеными был найден драккар (так викинги называли свои корабли), в трюме которого сохранилось несколько емкостей с пивом. Естественно, что самого напитка так уже не было, но остались его частицы, бактерии. Благодаря им ученые смогли изготовить старинное специальное пиво, вкус у него специфический и чем-то похож на вкус перебродившего пива. Первая партия этого нового напитка скоро поступит в продажу на территории Европы.

Одним из признаков хорошего пива считается его пена. Например, в барах Англии и Германии хорошим считается бармен, который наливает пиво в кружку с шапкой пены толщиной примерно в 2-3 пальца. На фестивале пива, когда выбирается самый лучший сорт, иногда применяется следующий способ, а точнее это одно из испытаний. В кружку наливают пиво и на шапку его пены кладут мелкую монетку. Если пиво действительно хорошее, то монетка не опустится в кружку, а если пиво получилось неважное, то монетка утонет.

Несмотря на кажущуюся простоту напитка, пиво, как и вино, коньяк, шампанское, требует особых правил употребления. Например, известно ли вам, что в кружку, где осталось недопитым пиво, никогда нельзя доливать даже то же самое пиво? Считается, что при этом пиво становится уже не тем по вкусу, так как первое уже настоялось и набрало кислорода, а следующее еще нет. Не рекомендуется также наливать пиво в очень узкие бокалы или кружки, так как, во-первых, его неудобно пить, а во-вторых, ограничивается доступ кислорода к пиву, хотя стоит сказать, что пиво в такой кружке медленнее выдыхается. Ну и, конечно, нельзя мешать разные сорта пива, причем даже один и тот же сорт разных производителей, так как каждый сорт или марка имеют свои уникальные особенности, крепость, плотность, добавки.

В Европе, особенно в Чехии и Баварии, устраивается множество различных фестивалей, посвященных пиву. Естественно, что повторить их размах в одной отдельно взятой квартире не получится, но тем не менее попытаться стоит. Во-первых, гостей должно быть столько, чтобы они не мешали друг другу, бессмысленно собирать в одной комнате 20-40 человек. Естественно, что должно быть место для танцев, магнитофон лучше поставить в стороне, чтобы во время веселья он не был опрокинут и разбит, ответственным за музыку следует назначить одного человека, вкусам и предпочтениям которого доверяют все.

Итак, как организовать вечер. Во-первых, для пивного застолья не требуется каких-либо специальных приготовлений, если у вас есть барная стойка, то это замечательно, но если нет, то ничего страшного. Можно, к примеру, поставить вместе столы или один стол выдвинуть на середину и расположить за ним гостей. Впрочем, расстановка зависит от ситуации. Если повод собраться – это матч по или поединок по боксу, то, как уже говорилось ранее, центральное место будет занимать телевизор, соответственно, вокруг него и располагаются гости, так, чтобы

им удобно было смотреть программу. Пиво, как известно, способствует веселью и общению, поэтому лучше не допускать, чтобы все разбрелись по отдельным группам и обсуждали свои, интересующие только их вопросы, особенно если в компании есть новые знакомые.

Что приготовить

Сосиски к пиву

Требуется: 600 г сосисок, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 0,5 стакана измельченного базилика, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. мясного бульона, соль и красный молотый перец по вкусу.

Приготовление. На сковороде разогреть растительное масло и в ней обжарить сосиски до золотистого цвета. Выложить на блюдо. В сковороду влить мясной бульон, добавить нарезанный репчатый лук, пропущенный через пресс чеснок, специи, слегка размешать и довести до кипения. Полить приготовленной массой сосиски. Так же можно добавить знойности этому блюду, если добавить красный «Табаско».

Канapé с раками

Требуется: 1 батон белого хлеба, 17 раков, 6 помидоров, 3 ст. л. майонеза, 5 яичных белков, 2 ст. л. зелени петрушки, соль по вкусу.

Приготовление. Батон белого хлеба обжарить. Из обжаренного хлеба нарезать круглой выемкой гренки и слегка смазать майонезом. Раков сварить и очистить. Мясо шеек и клещей раков нарезать кубиками, оставив целыми несколько очищенных раковых шеек. Помидоры нарезать мелкими кубиками и положить на 25 минут в дуршлаг, чтобы стек лишний сок. Яйца сварить, белки мелко нарезать. Мясо раков, помидоры и белки тщательно перемешать и добавить майонез. Полученную смесь разложить горкой на приготовленные гренки. Украсить половинками разрезанных вдоль раковых шеек. По краям сделать ободок из нарезанной зелени.

Печенье с сыром

Требуется: 80 г сливочного масла, 110 г муки, 70 г тертого сыра, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо, соль по вкусу.

Приготовление. Из всех перечисленных продуктов (половину тертого сыра отложить для посыпки) вымесить тесто.

Тесто раскатать в очень тонкий пласт (но это делать надо осторожно, чтобы тесто не порвалось) и положить на противень. Противень не смазывать жиром и не посыпать мукой.

Поверхность теста смазать яйцом. Пласт поколоть вилкой и нарезать любыми геометрическими фигурами.

Изделия посыпать оставшимся тертым сыром и быстро запекать.

Сырные сухарики

Требуется: 170 г муки, 40 г сливочного масла, 120 г тертого сыра, сметана, соль и красный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Из перечисленных ингредиентов замесить тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и нарезать ромбами. Ромбы выпекать до тех пор, пока они начнут хрустеть, но не следует делать их коричневыми, так как будут горчить.

Печенье с черным перцем

Требуется: 600 г муки, 110 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 4 яичных желтка, 6 ст. л. молока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Муку смешать со сливочным маслом и дрожжами, добавить 2 яичных желтка, соль, молоко и замесить крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать квадратиками, сверху прижать теркой, чтобы образовались дырочки, смазать яичным

желтком и посыпать молотым черным перцем. Изделия положить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать при умеренной температуре.

Закуска с черносливом к пиву

Требуется: на 6 порций: 250 г чернослива, 250 г корейки или грудинки копченой (с жирком и с мясом).

Приготовление. Корейку или грудинку вымыть под струей холодной воды, нарезать тонкими пластинками. Чернослив вымыть, замочить в воде, удалить косточки, затем в каждую пластинку корейки или грудинки завернуть ягоду чернослива и закрепить зубочисткой. Обжарить до образования золотистой корочки на сковороде.

Чесночный хлеб

Требуется: на 1 французский батон: 3 средних зубчика чеснока, 120 г сливочного масла, зелень петрушки, черный или серый молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление. Чеснок очистить, пропустить через пресс, растереть с солью и тщательно перемешать с мягким сливочным маслом, добавить мелко нарезанную петрушку, перец, соль. Французский батон нарезать кусочками толщиной примерно 1 см, не отрезая кусочки до конца. Намазать чесночным маслом между кусочками, завернуть хлеб в фольгу, положить на противень и поставить в разогретую духовку на 10 минут до образования хрустящей корочки.

Бутерброд к пиву

Требуется: 1 батон, 150 г майонеза, банка консервов (желательно шпроты), 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 2 болгарских перца, 4 помидора, зелень.

Приготовление. Батон нарезать ломтиками, обжарить на раскаленной сковороде в растительном масле до золотистой корочки. Майонез смешать с пропущенным через пресс чесноком. Нарезать колечками помидор, болгарский перец, репчатый лук. Обжаренные ломтики хлеба залить майонезом с чесноком, на них уложить шпроты, нарезанный помидор и перец с луком. Все посыпать зеленью.

Фаршированные яйца

Требуется: 5 яиц, 1 сельдь, 1 маленькое зеленое яблоко, 1 небольшая луковица, сливочное масло.

Приготовление. Яйца сварить, разрезать на половинки и аккуратно вынуть желток. В комбайн сложить желтки, филе сельди, яблоко, сливочное масло и репчатый лук и все тщательно перемешать. Начинить яйца селедочным фаршем и красиво украсить зеленью.

Раки в белом вине

Требуется: 10 раков, 1,5 стакана белого вина, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. тмина и 2 ст. л. растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Раков вымыть под струей холодной воды, положить в разогретую кастрюлю, в которой предварительно разогреть 1 ст. л. растительного масла, и обжарить до золотистого цвета, переворачивая вилкой. Посыпать раков солью, перцем, молотым тмином, положить лавровый лист, залить белым вином и, накрыв крышкой, варить 10 минут.

Когда раки будут готовы, их надо вынуть, уложить в миску или на блюдо, накрыть крышкой. Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус. Для этого нужно процедить бульон сквозь сито в кастрюлю, поставить на огонь, добавить муку, смешанную с 1 ч. л. растительного масла. Прокипятить 2 минуты и, сняв с огня, добавить еще растительного масла, помешивая ложкой, пока оно не распустится в соусе. При подаче раков на стол блюдо украсить веточками зелени петрушки. Соус подать отдельно.

Раки отварные в пиве или в квасе

Требуется: 13 раков, 0,5 ст. л. соли, 2 л пива, 2 стакана воды, 7 горошин перца, лавровый лист.

Приготовление. Воду со специями вскипятить, влить пиво и, когда оно закипит, положить раков. Варить 10 минут. Вареных раков вынуть и положить в суповую вазу или салатницу.

Подавать на стол в горячем виде, залив их пивом, в котором они варились. Раков можно также варить в квасе, не разбавляя его водой.

Раки отварные

Требуется: 13 раков, 1 ст. л. соли, 13 горошин черного перца, 2 лавровых листа, зелень.

Приготовление. Живых раков хорошо вымыть под струей холодной воды, чтобы на них не осталось ила, положить в кипящую подсоленную воду, добавить перец, лавровый лист и варить в закрытой кастрюле 10 минут, пока раки не станут красными. Перед подачей на стол положить готовых раков на блюдо, покрытое салфеткой. Украсить зеленью сельдерея или петрушки.

Раки отварные в вине

Требуется: 13 раков, 1,5 стакана вина, соль по вкусу.

Приготовление. Раков вымыть под струей холодной воды, положить в кипящую подсоленную воду и варить 2 минуты, вынуть, залить вином и варить в закрытой кастрюле, время от времени встряхивая ее. Перед подачей на стол положить горячих раков в салатник и залить вином, в котором они варились, или охладить в вине и подать в сухом виде на блюде. Оставшееся вино использовать для супов и соусов.

Раковые шейки, зажаренные в тесте

Требуется: 20 раков, 1,5 ст. л. муки, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан ракового соуса, соль по вкусу.

Приготовление. Раков вымыть под струей холодной воды, отварить в подсоленной воде, вынуть, отделить шейки, клешни, удалить с них скорлупу. Яйцо взбить, добавить муку, немного растительного масла или сметаны, соль и все тщательно перемешать. Раковые шейки обмакнуть в приготовленное тесто и обжарить в растительном масле. Жареные шейки положить на блюдо и залить растопленным сливочным маслом, раковым или томатным соусом. Вкус соуса можно улучшить, добавив крупно нарезанное мясо с клешней раков.

Закуска из тушеных раков

Требуется: 35 раков, 140 г сливочного масла, зелень петрушки, сельдерея, укропа, 4 ст. л. сметаны, 1 стакан виноградного сока, соль по вкусу.

Приготовление. Раков вымыть под струей холодной воды, положить в разогретую кастрюлю со сливочным маслом. Добавить несколько веточек зелени и посыпать солью. Закрыть крышкой, тушить 10 минут, после чего влить сухое белое вино виноградное и сметану, тушить еще 15 минут. Подать к столу на блюде вместе с соусом, из которого предварительно вынуть зелень.

Раки фаршированные с соусом

Требуется: на 10 порций: 30 раков, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 50 г жира, 350 г риса, 80 г ракового масла, соль по вкусу.

Начинка для раковых скорлупок: 40 г масла, 150 г толченых сухарей, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа, мякоть от клешней, 2 яйца, 150 г сметаны, 40 г муки, соль по вкусу.

Приготовление. Раков вымыть щеткой под струей холодной воды. Положить в кипящую подсоленную воду, добавить укроп и вымытую зелень петрушки. Варить в глубокой кастрюле под крышкой 15 минут. Отцедить, раков остудить. Отделить мякоть от шеек и клешней, положить в отдельную посуду, залить несколькими ложками бульона, чтобы не высохли. Оторвать от шеек черные кишочки. Скорлупки очистить от внутренностей и оставить для фаршировки. Удалить пузырек, который находится возле головы, и глаза. Скорлупки с клешней и все другие мелкие красные части подсушить и растолочь в ступке или же смолоть. Положить в растопленное масло, залить небольшим количеством бульона, варить, пока на поверхности не образуется красное, так называемое раковое, масло, которое надо тщательно собирать в отдельную посуду.

Сварить рассыпчатый рис. Приготовить начинку для скорлупок: масло растереть с желтками, добавить размельченное масло из клешней, укроп, перемешать с булкой и взбитыми белками, посолить. Заполнить скорлупки начинкой, выровнять, сварить в бульоне, оставшемся от варки раков. Процедить, положить в кастрюлю, накрыть, чтобы не высохали.

Приготовить соус: 250 г бульона от варки скорлупок охладить, смешать с мукой, прокипятить, смешать со сметаной и раковым маслом, добавить 1 ст. л. мелко нарезанного укропа, петрушки, посолить. Положить на блюдо, обложить рисом, сбрызнуть маслом. В середину влить соус, уложить фаршированные скорлупки и шейки.

Салат из раков

Требуется: 25 раков, 80 г сельдерея, 150 г кабачков, 1 банка майонеза, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 яблока, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 3 свежих огурца.

Приготовление. Раков вымыть щеткой под струей холодной воды и залить соленым кипятком, добавить зелень, сварить (до ярко-красного цвета). Очистить клешни и шейки, вынуть средние плавники с черными кишочками. Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать полосками, положить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Сварить, следя за тем, чтобы кабачки не переварились (они должны быть прозрачными, но не совсем мягкими). Картофель, сельдерей и яйца сварить, остудить и нарезать мелкими кубиками. Так же нарезать огурцы, яблоки и яйца, добавить зеленый горошек. Кабачки и раковые шейки нарезать более крупными кубиками. Все продукты тщательно перемешать, сложить в салатницу, залить майонезом, размешанным с сахарной пудрой. Сверху положить маленькие фунтики из зеленого салата, в которые положить раковые шейки.

Салат овощной с мясом антарктической креветки

Требуется: 200 г мяса креветок, 100 г картофеля, 80 г моркови, 80 г консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 2 огурца, 0,5 банки майонеза, зелень.

Приготовление. Картофель и морковь вымыть, сварить, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Добавить мясо креветок, консервированный зеленый горошек, нарезанные ломтиками помидоры и огурцы. Массу заправить майонезом и тщательно перемешать. В салат добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Салат рисовый с мясом антарктической креветки

Требуется: 150 г мяса креветок, 150 г риса, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 1 банка майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Рис вымыть, сварить и охладить. Мясо креветок смешать с рисом, консервированным зеленым горошком, нарезанным вареным яйцом, заправить майонезом, посыпать солью, перцем и все тщательно перемешать.

Помидоры, фаршированные мясом антарктической креветки

Требуется: 40 г мяса креветок, 150 г свежих помидоров, 40 г отварного риса, 20 г консервированного зеленого горошка, 15 г сметаны.

Приготовление. Мясо креветок смешать с отварным рисом, консервированным зеленым горошком, посолить, заправить сметаной и все тщательно перемешать. Помидоры средней величины вымыть, срезать верхушку, вынуть сердцевину, заполнить приготовленным фаршем, сверху закрыть срезанной верхушкой и полить сметаной.

Заливное мясо антарктической креветки

Требуется: 70 г мяса креветок, 60 г желе, 30 г майонеза, 1 яйцо, 1 лимон, зелень петрушки.

Приготовление. В формочки налить небольшое количество приготовленного желе и, когда оно застынет, положить предварительно размороженное мясо креветок, заправленное

майонезом. Украсить зеленью петрушки, вареным и нарезанным яйцом и ломтиком лимона. После этого залить полужидким желе и поставить в холодное место.

Отварные креветки

Требуется: 1 кг креветок, 3 л воды, 3 ст. л. соли, много зелени укропа.

Приготовление. Креветки очистить, сварить в подсоленной кипящей воде, в которую добавлена зелень укропа. Варить креветки до тех пор, пока они не приобретут ярко-оранжевую окраску и не всплывут на поверхность. Затем снять с огня, креветки оставить в бульоне на 15-20 минут, тогда они станут более сочными и вкусными. Вынутые из горячего бульона креветки, в некоторых случаях можно на 1 секунду окунуть на решетке в холодную воду. Готовые креветки подать на стол в горячем виде вместе с отваром.

Креветки под соусом

Требуется: 1 кг варено-мороженных креветок, 2,5 стакана сметанного соуса, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра.

Приготовление. Вареные креветки очистить от панциря и нарезать кусочками. На середину сковороды положить креветки, вокруг них – ломтики жареного картофеля. Залить все сметанным соусом, обсыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Креветки жареные

Требуется: 600 г мороженных креветок, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 1 ч. л. соли, 0,3 стакана муки, 0,3 стакана панировочных сухарей, 4 ст. л. сливочного или растительного масла.

Приготовление. Креветки очистить. Смешать яйцо с водой и солью. Мясо креветок обмакнуть в приготовленную смесь, затем обвалять в муке и панировочных сухарях. Обжарить на сковороде до образования золотистой корочки. Подавать на стол в горячем виде.

Канapé с креветками

Требуется: 600 г крупных креветок, 2 яйца, 2 ст. л. крахмала, перец, хлеб, 1 тонкий ломтик ветчины, репчатый лук, масло для фритюра, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Креветки очистить, оставив хвосты нетронутыми. Удалить внутренности. Аккуратно смешать яйцо с крахмалом, солью и перцем. Выложить смесь в ту же посуду, где готовились креветки, и тщательно перемешать, чтобы креветки были полностью покрыты этой смесью. Обрезать корку с ломтей хлеба и разрезать их пополам. Положить по креветке на каждую половину, слегка вдавив ее в хлебный мякиш. Пальцем аккуратно нанести на креветки остатки крахмальной массы. Нарезать яичный желток маленькими кубиками, положить их затем возле хвостов креветок. Нарезать ветчину дольками размером примерно по 1 см и положить каждую в центр креветки. Мелко нарезать репчатый лук и каждую креветку посыпать 1/4 ч. л. репчатого лука. Таким образом, на каждой креветке должны быть яичный желток, ветчина и лук. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде и аккуратно уложить в него по 2-3 тартинки с креветками за раз. Жарить до тех пор, пока хлеб не покроется золотистой корочкой, а креветки не будут готовы.

Омлет с креветками

Требуется: 150 г креветок, 8 яиц, 30 г сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Яйца взбить с солью и перцем, полученную массу вылить на разогретую сковороду со сливочным маслом и жарить. Как только омлет поджарится с краев, переложить на горячую тарелку. Креветки сварить заранее в воде с кусочками сливочного масла, очистить, посыпать черным перцем и солью и положить в середину омлета. Сложить омлет пополам и подать.

Креветки с грибами

Требуется: 250 г вареных креветок, 150 г грибов, 2 стручка зеленого перца, 4 ст. л муки, 0,5 стакана молока, соль по вкусу.

Приготовление. Грибы сварить, обжарить с мелко нарезанным зеленым перцем. Готовые грибы и перец смешать с мукой и, постепенно помешивая, добавить молоко и довести до кипения. Когда все прокипит, добавить нарезанные креветки и еще раз прокипятить.

Закуска по-русски (из черного хлеба)

Требуется: черный хлеб, подсолнечное масло, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Черный хлеб нарезать кубиками или полосками, в сковороде разогреть подсолнечное масло, положить хлеб так, чтобы кусочки накрылись подсолнечным маслом. Жарить 15 минут, посолить и поперчить. Как только кусочки хлеба покроются золотистой корочкой, закуска готова. Хорошо также полученные сухарики натереть чесноком.

Соленые сухарики

Требуется: ржаной хлеб, соль по вкусу.

Приготовление. Ржаной хлеб нарезать кубиками, посыпать солью и подсушить в духовке. Можно ржаной хлеб нарезать крупнее – в виде брусочков.

Палочки-тычинки соленые

Требуется: 450 г муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 25 г дрожжей, 60 г молока, соль по вкусу.

Приготовление. Соль смешать с мукой, просеять через сито на разделочной доске. Добавить яйцо, яичный желток, тертое сливочное масло, дрожжи, предварительно развести их в молоке. Замешать тесто, оставить на 2 часа. Затем раскатать в пласт толщиной 1 см на доске, посыпанной мукой. Смазать яичным желтком, посыпать тмином, солью, раскатывать скалкой или валиком, чтобы вдавить тмин в тесто. Нарезать тесто на полочки-тычинки, палочки. Положить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать в горячей духовке.

Печенье соленое 1

Требуется: 0,5 стакана растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 0,5 стакана кислого молока, 1 ч. л. соды и мука.

Приготовление. Растительное масло взбить с яйцом и солью, добавить кислого молока, растворив в нем питьевую соду, и муку с таким расчетом, чтобы получилось мягкое тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружки, смазать их взбитым яйцом и посыпать тмином и крупной солью. Подготовленное печенье выпекать в разогретой до средней температуры духовке, пока оно не подрумянится.

Печенье соленое – 2

Требуется: 0,5 стакана молока, 0,5 стакана растительного масла, 2 яйца, мука, 1 ст. л. соли и тмин.

Приготовление. Замесить тесто из перечисленных ингредиентов и вымесить. Хорошо вымешанное тесто оставить на 2 часа и затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Раскатанное тесто смазать взбитым яйцом, посыпать тмином, крупной солью и нарезать полосками длиной 8 см и шириной 2 см. Положить подготовленное печенье на смазанный растительным маслом противень и выпекать в средне нагретой духовке.

Гренки к пиву

Требуется: 200 г пшеничного или ржаного хлеба, 0,7 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовление. Пшеничный или ржаной хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и обжарить на сковороде в сливочном масле со всех сторон до образования золотистой хрустящей корочки.

Гренки с килькой

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 70 г масла, 8 килек, 2 помидора.

Приготовление. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить филе кильки. Чтобы получить филе из целой кильки, надо надрезать ей голову со стороны «затылка», не доходя до хребта, и резким движением вытянуть вниз голову кильки вместе с внутренностями и хребтом. При желании можно положить на каждый бутерброд ломтик помидора. Запекать в разогретой духовке до тех пор, пока килька не станет мягкой, а хлеб – хрустящим.

Гренки с сардельками

Требуется: 5 кусков черного хлеба, горчичное масло, 3 сардельки, 2 помидора или 2 ст. л. томатной пасты, 150 г сыра, горчица.

Приготовление. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом. Сардельки разрезать пополам и очистить от кожицы. На каждый ломоть хлеба положить половину сардельки срезанной стороной вниз. Смазать горчицей. В изгиб сардельки положить половинку помидора или томатную пасту, все это накрыть ломтиком сыра. Запекать в разогретой духовке, пока сыр не станет плавиться и слегка не подрумянится.

Гренки, запеченные по-итальянски

Требуется: 2 ломтика белого хлеба, 2 кусочка сливочного масла, филе маринованной рыбы, 1 яичный желток, 1 ст. л. тертой брынзы, 1 ст. л. крошек белого хлеба, 1 ч. л. томата-пюре, 1 ст. л. натертого сыра.

Приготовление. Ломтики хлеба слегка смазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковороду. Яичный желток смешать с натертой брынзой и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху положить филе рыбы и смазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в разогретой до максимальной температуры духовке в течение 6 минут, посыпать натертым сыром, положить зеленый салат.

Сыр к пиву

Требуется: 250 твердого сыра, 2 яйца, 0,5 стакана муки, 60 г жира.

Приготовление. Сыр нарезать прямоугольными кусочками толщиной 1 см. Яйца разбить в отдельную миску и взбить. Муку высыпать на широкую тарелку. Подцепив вилкой кусочек сыра, обвалить его в муке, затем в обмакнуть во взбитые яйца и снова обвалить в муке. Таким образом подготовить все кусочки сыра и обжарить их на сковороде в жире со всех сторон, следя за тем, чтобы сыр не потерял своей формы.

Сулугуни жареный

Требуется: 500 г сыра сулугуни, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. нарезанной зелени кинзы и укропа.

Приготовление. Сыр сулугуни нарезать порционными кусочками, надеть на тонкие шпажки и обжарить над раскаленными древесными углями. Если нет угля, можно обжарить сыр на сковороде, смазанной растительным маслом, предварительно обваляв ломтики сыра в муке. Обжаренный сыр положить на тарелку, посыпать нарезанной зеленью.

Брынза в тесте

Требуется: 800 г брынзы, 3 яйца, 1,5 ст. л. муки, жир для жарки, черный молотый перец.

Приготовление. Взбить яйца, постепенно всыпая муку, чтобы получилось тесто для обмакивания. Брынзу нарезать небольшими порционными кусочками толщиной 1,5 см и длиной 6 см. Каждый кусочек брынзы обмакнуть в подготовленное тесто, положить на разогретую с жиром сковороду и обжарить до золотистого цвета. Приготовленную брынзу подать к столу горячей, посыпав молотым черным перцем.

Сырные жгутики

Требуется: 1 плавленый сырок, 1 ч. л. соли, 2 яйца, 1 ч. л. тмина, 250 г муки, 0,3 ч. л. пищевой соды, тертый сыр, жир.

Приготовление. Сыр взбить миксером до образования пены. Добавить соль, яйцо, тмин и просеянную с пищевой содой муку. Из вымешанного теста сформовать жгутики. Выпекать в кипящем жире на сковороде до образования золотистой корочки и обвалить в тертом сыре или использовать сыр для украшения.

Панированные сырные палочки «Орли»

Требуется: 250 г сыра, 2 яйца, 2,5 стакана молока, 0,5 стакана муки, по 1 щепотке красного сладкого молотого перца, натертого мускатного ореха, размятого черного перца, размятого тмина и жир для жарки.

Приготовление. С сыра срезать корку, нарезать его палочками толщиной 1 см и длиной 10 см. Приготовить тесто из яиц, молока, муки, красного перца, мускатного ореха и обмакнуть в него сырные палочки. Подготовленные палочки быстро обжарить в сильно разогретом фритюре, вынуть, сразу же посыпать смесью тмина и черного перца и подавать на стол.

Острые хлебцы с сыром

Требуется: 250 г белого хлеба, 150 г сыра, 50 г томатной пасты, молотый острый красный перец, 1 желток, 2 ст. л. сливочного масла.

Приготовление. Белый хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и смазать смесью из тертого сыра, сливочного масла, яичного желтка, томатной пасты и острого красного перца. Подготовленные гренки запекать в разогретой духовке.

Орешки из сыра

Требуется: 250 г сыра, 2 яйца, 2 ст. л. пшеничной муки, 1,5 ст. л. сливочного масла.

Приготовление. Сыр натереть на мелкой терке, смешать с яйцом и размягченным сливочным маслом. Из приготовленной массы сделать шарики, обвалить их в муке и жарить во фритюре до образования золотистой корочки.

Сырно-соленые палочки

Требуется: 300 г муки, 300 г масла, 300 г брынзы, 1 желток.

Приготовление. Масло, брынзу, натертую на крупной терке, муку смешать. Вырезать печенья разной формы, смазать взбитым желтком, посыпать крупной солью, выпекать в разогретой духовке.

Этикет и дресс-код

Как вести себя за столом, решает в конечном итоге каждый сам, порой все объяснения и наставления не действуют, важен больше пример компании. Если в компании приняты определенные нормы поведения, пусть не всегда совпадающие с правилами этикета, то пусть так оно и будет. В конечном итоге это не мешает другими людям, если в компании не принято после застолья и обильного возлияния искать острых ощущений на улице. Опасность не в том, что они их не найдут, а в том, что эти ощущения будут совершенно точно процентов на 100-120. Однако, чтобы их получить, не нужно собираться большой компанией и приглашать гостей,

достаточно купить одну – две бутылки водки или пива, количество бутылок при этом увеличивается, употребить их сразу, «не отходя от кассы», – и вечер удался. Наверняка можно найти такую же компанию, которая именно в этот вечер тоже ищет адреналина.

Но, чтобы вечер прошел мирно и весело (поверьте, и такое бывает!), следует запомнить несколько не очень сложных правил. Первое – рассаживая гостей за столом, конфликтующих людей лучше не сажать друг с другом, иначе весь праздник будет посвящен выяснению отношений и сопровождаться фразами «Пойдем, выйдем!». Это при условии, что у гостей и хозяев нет желания смотреть бой года в исполнении их друзей. Следующее правило не столько этикета, сколько здравого смысла: танцевальную программу лучше назначить на время до 23.00, как правило, после этого времени почему-то все соседи начинают ложиться спать, единственное исключение – это Новый год, так как на этот праздник можно веселиться до утра, если хватит сил и здоровья. Однако это не значит, что после 23.00 танцевать нельзя вовсе. Можно, но лучше медленные танцы, под них, может, и соседи заснут быстрее. Конечно, включив что-нибудь поритмичнее и громче, есть шанс пригласить на свой вечер еще гостей. Ими, как правило, оказываются соседи, причем одетые не по-праздничному, в трико и майке с не очень добрыми лицами. А после них могут приехать и те, кого на праздник вообще не звали, т. е. милиция, от общения с которой радости и удовольствия не будет. Следующее правило – количество закуски: оно должно быть соизмеримо с количеством выпивки. Почему, думаете, немцы или чехи могут так много выпить пива? Правильно, потому что они его еще и закусывают, и не только сухариками и чипсами. Итак, общие правила поведения ясны, приступаем к следующей части: матч по телевизору уже закончился, (конечно, лучше, чтобы в нашу пользу), теперь гости предоставлены сами себе. Невооруженным глазом видно, как организовываются кружки по интересам: спецы по компьютерам жарко обсуждают последние модели новых запчастей для ПК, автолюбители спорят о том, что лучше – «бумер» или «мерин», любители рыбалки уже разводят руками, вспоминая пойманную добычу (рук, как всегда, не хватает). Даже музыка уже не вызывает желания танцевать и двигаться, и правильно – сколько можно. Еще чуть-чуть, и гости вспомнят поговорку «В гостях хорошо, а дома лучше». Пожалуй, настал момент проявить инициативу хозяевам и предложить развлечься.

Как развлечь компанию

Итак, все собрались, пиво разлито по кружкам, и уже выпито по первой, второй, а возможно, и больше, наши ведь победили, но все-таки чего-то не хватает. Конечно, не хватает тех самых острых ощущений, так как некуда приложить свою энергию. И если у хозяев нет желания закончить вечер мордобоем и разбитой посудой, то гостям можно предложить разнообразные игры. Причем игры веселые и активные, «Каравай, Каравай, кого хочешь, выбирай» здесь вряд ли подойдет. Возраст не тот. Итак, мы все знаем такой вид спорта, как армрестлинг, где необходима сила рук, но существует и альтернативные виды этого состязания: пивной армрестлинг наверняка многие видели, а некоторые даже принимали в нем участие. Суть его проста: победителем считается тот, кто выпьет больше своего соперника. Приготовления несложные – разлить пиво по кружкам – и вперед. Однако можно усложнить задачу: на стулья участников положить книги, но не слишком много, потому что им потом на них сидеть, и состязание началось. После нескольких кружек усидеть на книгах очень непросто, и не только по физиологическим причинам, ведь пива выпито немало. Как правило, победителем может быть только один из пары, при большом желании можно проводить соревнование до победного конца, если пива не жалко.

Следующий способ развлечь гостей, а заодно и самим повеселится, – это игра в фигуры, естественно, не шахматные. Суть игры в следующем: участнику завязываются глаза, и он выводится из комнаты, после этого другие участники игры изображают какую-либо фигуру – сло-

ника, жирафа, да хоть змею. После этого участник должен на ощупь отгадать, кого изображает та или иная фигура. Из личного опыта: игра намного интереснее, если в ней принимают участие представители разных полов.

Наверняка многие из нас знают, а может, даже и сами придумывали смешные стихи с очень необычными, а иногда даже неожиданными концовками. Ради разнообразия можно предложить гостям самим поучаствовать в их написании. Суть конкурса состоит в том, чтобы дополнить стих оригинальной концовкой. В принципе, не обязательно, чтобы она совпадала с оригиналом, главное, чтобы была веселой и необычной. Для примера приводим несколько юмористических стихов. Строчка или слово, которые необходимо отгадать гостям, помещены в скобки.

Утром выпью пива,
Просто похмелюсь,
(Днем еще добавлю,
Вечером нажрюсь...)

* * *

Из жевательной резинки -
килограммов из пяти -
(можно вылепить ботинки
для последнего пути.)

* * *

Перепутались в кровати
ручки, ножки, шейки, пятки...
(Вот к чему порой приводят
в Кама-Сутре опечатки!)

* * *

Как много девушек хороших!
Как много ласковых имен!
А мне досталась – с гнусной рожей
(и с гадким именем – Антон!)

* * *

Ваня пудрит носик,
Федя красит глазки -
(Едут в войсковую часть
Голубые каски.)

* * *

Бывает, проснешься, как птица -
Крылатой пружиной на взводе.
И хочется жить и трудиться!..

(Но к завтраку это проходит...)

* * *

Долго ее мужики истязали,
Били лопатой, зубами кусали,
К горлу подставили ржавую вилку...
(Все-таки открыли пивную бутылку)

* * *

Я не грустный,
(я – трезвый!)

* * *

Тебя раздеваю рукою несмелой,
Скорей бы увидеть желанное тело,
Ты самый прекрасный, единственный в мире,
мой самый любимый (картофель в мундире.)

* * *

Что это такое: в белых кружевах, мычит и по земле ползает? (нажравшаяся невеста)

* * *

Крыша хлопает в ладоши: «Всем спасибо (план хороший)»

* * *

Кто на свете всех смелее,
Всех прекрасней и умнее?
Риторический вопрос,
Если (дуло смотрит в нос!)

* * *

Капля никотина убивает лошадь, а капля героина (заставляет ее чесать нос копытом!)

* * *

Любовь за деньги называется проституцией, а дружба за деньги – (бизнесом!)

* * *

Сегодня с нами ты не пьешь,
А завтра (Родине изменишь!)

* * *

Капля никотина убивает лошадь, а хомяка (разрывает на куски!)

* * *

Хочу всю ночь на тебе лежать, греть и нежно тебя обнимать.
Чтоб тебе было уютно и жарко со мной.
(Твое одеяло!)

* * *

Если хочешь стать солдатом,
Обругай (декана матом!)

* * *

Ходит лектор у доски,
Светит солнце из окна,
Мрут студенты от тоски:
(Здесь – метан, а там – ВЕСНА!)

* * *

Если где-то шум и драка,
Если там бутылки бьют,
Если бабы завизжали,
Значит (там студенты пьют.)

* * *

Пришла любовь – (каникулы у разума.)

* * *

Сколько волка не корми – (у слона толще.)

* * *

Первый обман в жизни? (СОСКА!)

* * *

Что такое 90-60 – 90? (Это езда в городе мимо гаишника.)

* * *

Не знаешь – молчи!
Знаешь – (помалкивай!)

* * *

Кто бы мог подумать! Оказывается, противоположный пол – это (потолок!)

* * *

Почему в школе – уроки, а в институте – пары?
Потому что в школе учатся, а в институте – (парятся.)

В принципе, можно использовать и свои стишки, частушки. Если у вас в доме есть бильярдный стол, отлично можно развлечь гостей, показав несколько бильярдных фокусов. Например, следующий. Для него вам будут нужны сигарета с фильтром и три бильярдных шара. На столе необходимо установить сигарету и подпереть ее с трех сторон шарами так, чтобы образовался треугольник, после чего предложить гостям ударом шара свалить сигарету. Естественно, что удар должен быть не напрямую по сигарете, а через шары. Несмотря на все усилия гостей, ни один удар не свалит сигареты – этого не дадут сделать три шара, они будут брать на себя энергию шара и два из них откатываться в разные стороны. Суть фокуса в том, чтобы как можно мягче ударить по шару, чтобы он плавно катился до трех шаров, только тогда фокус удастся. А для этого, разумеется, необходимо будет потренироваться.

Следующая игра родом из детства – это бой подушками, лучше не обычными, а небольшими, но более крепкими и набитыми не перьями, а поролоном или другим подобным материалом. Иначе утренняя картина баталии не вызовет положительных эмоций у хозяев: повсюду перья, как на птицефабрике, а тот, кто хоть раз пытался собрать перья пылесосом, наверняка знает, с каким трудом они отлепляются от ковра или мебели, да еще и летают при этом.

Тем не менее несколько правил все же знать нужно, причем это необходимо в первую очередь гостям, чтобы не обидеть хозяев. Итак, гости в сборе, хозяин и хозяйка приглашают к столу (хотя стоит заметить, что столов может быть и несколько). Конечно, лучше всего рассаживать гостей так, чтобы не было чисто «мужских» и чисто «женских» участков застолья. Многие знают традицию штрафной рюмки для опоздавших, настаивать на ней, как минимум, нетактично, ведь смысл заключается не в том, кто больше выпьет, а в дружеском общении. Хотя вечеринки бывают разные. Тем не менее во время застолья принято говорить торжественные тосты, пускай и не слишком длинные типа «За нас с вами, за фиг с ними». Но тосты бывают разные, шуточные и весьма серьезные. Чтобы не ударить в грязь лицом и прослыть остроумным человеком и оратором, можно, а иногда даже нужно произносить тост. Мы приводим в помощь вам несколько тостов, практически универсальных.

Тосты

Плыли на корабле купец и ученый. Купец был богатым и вез много товаров, а ученый человек ничего не имел. Поднялась буря, и корабль потерпел крушение. Спаслись только купец и ученый. Они уцепились за бревно, и волна вынесла их на берег. Видит купец, что ученый пригорюнился, и говорит ему:

А тебе что грустить? Это я свое богатство потерял, а твое – все с тобой.
Поднимем бокалы за то богатство, которое нельзя потерять, – за разум!

* * *

Однажды шли три странника. В пути их застала ночь. Они увидели дом, постучали. Им открыл хозяин и спросил: «Кто вы?»

– Здоровье, Любовь и Богатство. Впустите нас переночевать.

– Жаль, но у нас только одно свободное место. Пойду, посоветуюсь с семьей, кого из вас впустить. Больная мать сказала: «Давайте впустим Здоровье». Дочь предложила впустить Любовь, а жена – Богатство. Пока они спорили, странники исчезли. Так выпьем же за то, чтобы в нашем доме всегда было место для Здоровья, Любви и Богатства.

* * *

Женился Иван-дурак на Василисе Премудрой. Раскудахтались бабы на селе:

– Что он дурьей своей башкой думает? Да где это видано, чтобы баба умнее своего мужика была? Что-то тут перемудрила Василиса Премудрая! Неспроста же так распорядилась собой... Как захочет, так и будет крутить-вертеть им, помыкать, как только вздумается. Придавит каблуком, и не пикнет Иван...

И ответила им Василиса Премудрая в свое оправдание и Ивана:

– Что вы, бабы, морочите головы себе и людям? Про мужа своего я вот что скажу: дурак, но не дурачок же! Раз Иваном нарекся, значит, хороший человек, с добрым сердцем и широкой натурой. Да что я, дура какая, чтоб добрым человеком помыкать и от хорошего мужика хвостом вертеть? Не место ему и под каблуком моим: большие дела мирские и ратные вершат дураки. И кто, как не вы, их вечные спутницы, только и знаете до конца их способности? Правда ведь, что дураки – наша сила?

– Правда! – согласились бабы.

Так выпьем же за женскую мудрость!

* * *

Один монарх приказал своему министру продовольствия:

– Достань мне кушанье, слаще которого нет на свете!

Министр пошел на базар и купил язык. Властелин был в восторге от умело приготовленного блюда. А через день от него поступило новое распоряжение:

– Достань мне такое кушанье, горше которого в мире нет.

Министр снова пошел на базар и опять купил язык.

– Я потребовал горше, а ты опять принес язык. Как же так?

И министр объяснил:

– Государь, на свете нет ничего приятнее умных слов и нет ничего горше дурных слов.

Все зависит от языка... Мой тост за то, чтобы умело распоряжаться своим языком!

* * *

Если вы почувствовали, что из окна троллейбуса на вас дует пронизывающий ветер, уступите место женщине. Так выпьем же за настоящих джентльменов!

* * *

Поехали два соседа на базар вино продавать. В пути сели передохнуть и перекусить. «Хорошо бы сейчас по стаканчику вина выпить!» – вздохнул один. «Хорошо-то, хорошо, но вино мы везем продавать и нельзя тратить ни капли», – сказал другой.

Тогда первый обшарил карманы, нашел монету и говорит соседу: «Налей-ка мне вина». Тот налил ему вина, потом вернул монету и попросил: «А теперь ты мне налей». Так ходила монета из рук в руки, пока не опустели оба бурдюка. Два соседа захрапели, хмельные и довольные торговлей. Так выпьем же за удачные сделки!

* * *

Восточный мудрец Ходжа Насреддин захворал. Его стали навещать кредиторы и просили вернуть долги – неровен час, умрет. «Молитесь все, чтоб я остался жив, пока не расплачусь с вами», – сказал им Ходжа. Все помолились и сказали в один голос: «Наша молитва будет услышана Аллахом!» «Значит, я никогда не умру?!» – обрадовался Насреддин. Дорогие должники, поднимем же наши бокалы за кредиторов, которые молят Бога о нашем долголетии!

* * *

У короля Англии родился сын. Рождение принца вызвало всеобщее ликование. И вдруг выясняется, что наследник глухонемой. К лечению подключаются лучшие врачи – бесполезно. Так прошло 20 лет. Однажды на званом обеде лакей подает молодому пэру бифштекс, но не с того плеча. И пэр вдруг говорит ему: «Любезный, тебя еще не научили, как подавать бифштекс?». Все ахнули – наследник короля заговорил! Старик-отец, обливаясь слезами, спрашивает: «Почему же ты, сынок, столько лет молчал?» Тот ему в ответ: «А что было говорить, пока все шло нормально...» Так выпьем же за то, чтобы наши милые женщины, как и юный пэр Англии, считали, что у нас, мужчин, все идет нормально!

* * *

Если вы проснулись утром, а за окном – солнышко, легкий ветерок колышет занавеси, если у вас свежая голова, не болит печень, не покалывают почки, ноги легкие, не ломит суставы, а жена не кричит, дети уже ушли в школу, по радио и телевизору не передают страшных новостей, значит, вы умерли... Так выпьем за то, чтобы все это было и мы жили долго!

* * *

Однажды отара овец спускалась с гор в долину. Неожиданно с неба налетел орел, схватил и утащил ягненка. Все это видела маленькая птичка. Она решила: «А почему бы и мне не поступить, как орел? Да что ягненок, унесу-ка я целого барана». Птичка взлетела повыше,

сложила крылышки и бросилась вниз. Но дело кончилось тем, что она ударилась о бараний рог и убила насмерть.

– Муха тоже однажды хотела перекатить камень, – сказал чабан, держа на ладони мертвую птичку. Так птичка, пожелавшая сравняться с орлом, добилась того, что ее сравнили с мухой. Так выпьем же за то, чтобы наши желания совпадали с нашими возможностями!

* * *

Прежде чем выйти замуж, выторговала невеста у жениха всего одно условие: один раз в год он будет отпускать ее на три дня, ни о чем не спрашивая. Год прожили они в любви и согласии. К концу года только почувствовал муж какое-то напряжение в жене. Забеспокоился, спросил, в чем дело. Вместо ответа жена напомнила ему о своем условии и тут же исчезла на три дня. Вернулась в срок радостная, счастливая, и вновь они зажили слаженной жизнью. Через год жена снова исчезла на три дня. На третий год не выдержал муж и украдкой направился вслед за женою. Зайдя в глубину леса, она вышла на поляну и остановилась возле столетнего дуба. Оглядевшись по сторонам, торопливо залезла на сук и обратилась гадюкой. Три дня не сводил муж глаз с жены, три дня змея весела вниз головой, шипела, а с ее языка капал яд. Ровно через трое суток яд перестал капать, змея соскользнула с дуба и обратилась женщиной. Хлопнула в ладоши, засмеялась и побежала домой. Муж едва успел опередить ее. Выпьем же за женщин, изливающих годовой запас яда за каких-нибудь три дня! И не на мужа...

* * *

В Азии есть гора любви. С этой горой связана древняя легенда. Молодой пастух и молодая княгиня полюбили друг друга и убежали вместе. Старый князь выслал за ними погоню. Влюбленные не могли далеко убежать и взобрались на гору. Люди князя их настигли. И тогда пастух сказал: «Давай я прыгну первым!» «Нет, я не смогу смотреть на твое тело. Я умру от мук!» И княжна бросилась вниз. Пастух посмотрел на разбившееся тело и спустился вниз. Так выпьем же за настоящих джентльменов, всегда пропускающих женщин вперед!

Анекдоты

Разговаривают двое приятелей в пивной:

- Послушай, почему ты всегда так много пьешь пива?
- Топлю жажду.
- Ну? Получается?
- Да она, черт ее подери, плавать научилась.

* * *

Мужик в баре кричит официанту:

- Официант! Почему у меня в пиве щепка плавает?
- Легкая, потому и плавает.
- ?!
- Вот недавно одному клиенту гайка попала, так она на дне лежала!

* * *

Беседуют в баре два подвыпивших приятеля:

- Как ты думаешь, какое самое лучшее изобретение?
- Конечно, ПИВО!!!
- Ага, колесо тоже ничего, но с воблой как-то не так...

* * *

Прибегает маленькая девочка с прогулки и радостно сообщает матери:

- Мама, мама! Там, во дворе большие дяденьки пиво с раками пьют!!!
- Мама, видимо, не расслышав:
- Нет, доченька, это не сраки, это у них морды такие.

* * *

Боря, Вася и Петя строили многоэтажный дом, Васе как-то не посчастливилось, и он упал с высоты – разбился. Когда «скорая помощь» увезла тело, Петя посылает Борю сообщить его семье о смерти Василя. Боря возвращается через пару часов и тащит ящик пива.

- Борюсик, что за дела, где ты взял пиво?
- А, меня Васина жена проиграла.
- Как это?
- Ну, я пришел, позвонил, она открыла, я спрашиваю: «Так это ты Васькина вдова будешь?». Она говорит: «Не вдова, а жена», а я и говорю: «А давай поспорим на ящик пива!»

* * *

Сколько стоит капля пива?

- Нисколько!
- Накапайте стаканчик, пожалуйста.

* * *

Два альпиниста залезли на вершину горы и решили дернуть по пивку.

Вдруг им слышится голос:

- Молодые люди, вы бутылочки не выбрасывайте...

* * *

Если вы боитесь поправиться, выпейте перед едой бутылку пива – оно притупляет чувство страха.

* * *

Крокодил Гена просыпается с похмелья – голова трещит, глаза раchy:

- Чебурунька, сбегай, пожалуйста, за пивом...

Чебурашка обиженно:

– Ага... Как за пивом – так Чебурунька, а как пиво пить – так прорва ушастая!

* * *

Просыпается утром мужик с похмелья – голова болит, сушняк ужасный. Просит сына:

– Сыночек, сбегай за пивом.

Сын сбежал в магазин, возвращается и говорит отцу:

– Папа, а пива не было, я тебе печенья купил!

* * *

В баре люди пьют пиво. Вдруг с улицы заваливает собака и говорит:

– Одну! Кружку! Пива!

Все в недоумении и стоят как вкопанные, а она снова:

– Одну! Кружку! Пива!

А официантка говорит:

– Да что вы, я тоже ничего не понимаю, она обычно две заказывает.

* * *

Упал в море самолет. Выжила только стюардесса. Кое-как доплыла она до необитаемого острова, живет день, два, проголодалась. Вдруг идет и видит: мужик зайца на костре жарит.

– Ты кто? – спрашивает стюардесса.

– Преступник. Меня сюда 15 лет назад высадили, думали – умру, а я жив остался.

– Угостишь зайцем?

– Не-а. Самому мало.

– Ну угости, а я тебе взамен дам то, чего ты 15 лет не видал.

– Господи! Неужели пива привезла?!

* * *

Поймал как-то Винни-Пух золотую рыбку.

И молвила золотая рыбка:

– Отпусти меня, три желания исполню, как только ты их себе представишь.

Добрый Винни выпустил рыбку и пошел дальше. Видит: мужики сидят и пиво пьют.

– Пивка бы сейчас! – подумал Винни, и тут же у него в руках пол-литровая бутылка пива появилась. Идет дальше – навстречу ему Пятачок:

– Здравствуй, Винни! Ой! А где ты пива взял? Я тоже хочу! Ой! Винни! А куда это я пошел?

* * *

Утро. Мужик лежит в кровати, с похмелья болеет. Жена пристаёт: и так и сяк – мужик не реагирует.

– Дорогой, ну хочешь, я встану раком!

– Лучше бы ты стала пивом...

* * *

Мужик в баре приятелям:

– Прихожу как-то раз домой. Захожу в спальню и вижу: жена с любовником. И смотрят на меня так хитро-хитро!

Я бегом к холодильнику: ну, точно, мое пиво выпили, гады!

* * *

Пациент жалуется доктору:

– Доктор, не поверите: я пью пиво, пивом и писаю.

– Очень интересно, будем лечить!

– Не-ет, не надо... Проблема не в этом. Понимаете, я пью «Афанасия», а выходит «Балтика», которую я на дух не переношу!

* * *

Звонок: «Почему пиво выходит быстрее воды?»

Армянское радио: «Потому что воде еще нужно цвет менять, а пиву нет».

Звонок: «Почему импортное пиво выходит быстрее нашего?»

Армянское радио: «Потому что ему не нужно даже вкус менять».

* * *

Жена ругается с мужем:

– Как тебе было не стыдно: ты вчера ушел в бар и не вернулся домой! Я всю ночь не спала!!!

– Ты думаешь, я спал?

* * *

Мужчина в баре делает заказ:

– Официант! Мне бутерброд и девятнадцать бутылок пива!

– А почему сразу не ящик?

– Что я – слон?

* * *

Солдат с прапорщиком сидят в баре, пиво пьют. Солдат переворачивает кружку пива и обращается к прапорщику:

– Смотрите, здесь верх запаян!

– Безобразие! Так тут еще и дна нет!

* * *

Один другому в пивной:

– Прикинь, я прихожу вчера домой и вижу в прихожей ботинки сорок пятого размера и на вешалке пальто пятьдесят седьмого. И я понял: тут что-то не чисто.

– Ну и?

– Я – на кухню, открываю холодильник: так и есть, все пиво выпито.

* * *

Жена завет мужа на обед.

– Нет, вы только посмотрите на нее, – сердится муж, – в доме нет ни одной бутылки пива, а последние деньги она на еду потратила!!!

* * *

Жена ругает мужа, который поздно вернулся домой:

– Выбирай: или я, или пиво!

– А сколько пива? – поинтересовался муж.

* * *

В пивнушку заходит мужичок и просит кружку пива.

– Рубль! – говорит бармен.

– Но почему? Пиво всегда было по 50 копеек за кружку!

– Теперь так: 50 копеек за пиво и 50 на перестройку!

Мужик протягивает рубль и... получает 50 копеек сдачи.

– ?!

– Пива нет!

* * *

Официант приносит к пиву раков.

– А почему у одного рака не хватает клешни? – возмущается посетитель.

– Это бывает, – объясняет официант, – раки порой теряют клешню в поединке.

– Унеси-ка этого рака и принеси того, который победил.

* * *

Пьяный мужик стоит в автобусе, одной рукой держится за поручень, во второй придерживает полторалитровую бутылку пива и о чем-то мучительно размышляет. По салону движется контролер:

– Оплачиваем проезд... Хорошо... За проезд, пожалуйста... Хорошо...

Подходит к пьяному.

– За проезд, мужчина...

Пьяный, вскидывая голову:

– О! За проезд!

* * *

Веселый мужик в баре кричит бармену:

- Эй, бармен! Я знаю способ, как продавать пива вдвое больше.
- Ну и как?
- Наливать кружку доверху.

* * *

Мужчина в баре подзывает официанта:

- Скажите, что вы раньше налили в кружку: пиво или пену?
- Разумеется, пиво!
- Замечательно, тогда я еще не теряю надежду до него добраться.

* * *

Женщина жалуется врачу-психиатру:

- Вы знаете, доктор, в последнее время мой муж ведет себя странным образом: он выпивает пиво и съедает кружку, оставляя только ручку.
- Странно, – говорит врач, – ведь самое вкусное – это ручка!

* * *

Разговаривают два мужика. Один держит в руках два пакета с пустыми пивными бутылками.

- Василий, ты за пивком?
- Да нет, меня жена из дома выгнала и сказала, чтобы я забирал все свое барахло.

* * *

В пивном баре посетитель подзывает официанта

- У меня в пиве муха! Что это означает?
- Простите, но я подаю на стол, а не истолковываю приметы...

* * *

Официант спрашивает постоянного посетителя:

- Вам, как всегда, пиво?
 - Нет, я на машине, принесите минеральную воду.
- Через некоторое время официант приносит пиво и говорит:
- Вы уже можете выпить пива – вашу машину кто-то угнал.

* * *

Мужчина в баре подзывает официанта.

- Официант, почему насекомое копошится в моем пиве?

– Вы что, совсем ничего не слышали о витаминах?

* * *

В бар вбегает запыхавшийся мужчина и кричит бармену:

– Налей быстрее, пока не началось!

Бармен наливает кружку пива, тот ее залпом выпивает

– Давай быстрее еще одну, пока не началось!

Бармен наливает вторую кружку пива, тот ее залпом выпивает.

– Наливай быстрее еще, пока не началось!

– А деньги? – недоуменно спрашивает бармен.

– Ну вот, черт, и началось...

* * *

Два официанта разговаривают в пивном баре:

– О чем с тобой так недовольно говорил мой клиент?

– Он сказал, что пиво у нас кислое, закуска протухла, а официант – нахал.

– А чем он конкретно недоволен?

* * *

Официант обращается к посетителю бара, долго ожидавшему свой заказ:

– Вот вам баварское пиво. Специально из Германии

– Ах, вот где вы так долго пропадали

* * *

Посетитель в баре пробует поданное пиво:

– Вы что мне подали: пиво или помой?

– А вы что, сами не можете различить?

– Нет.

– Тогда какое это теперь имеет значение?

* * *

Жена мужу вечером:

– Дорогой, так хочется чего-то светлого, приятного, чтоб до печенок доставало...

– Пиво будешь?

* * *

– Официант! У меня пиво водой разбавлено!

– Что шумишь? Я же не прошу тебя платить за воду.

* * *

- Официант, у меня в пиве муха!
- Извините, мы забыли включить ее в меню.

* * *

– Слушай, ты вчера так здорово набрался, что пытался даже выкатить бочку из пивного бара.

- Да, я вчера много выпил...
- А где же я был в это время?
- Как где? Ты сидел в той бочке!

* * *

- А что говорит тебе жена, когда ты поздно возвращаешься из бара?
- Я не женат.
- Тогда какого черта ты делаешь здесь каждый вечер?!

* * *

Муж поздно возвращается домой из пивной. Жена ругается:

- Это ужасно! Ты сидишь в пивной далеко за полночь, приходишь и будишь меня, и я больше не могу уснуть!
- А ты давай мне больше денег, и я буду приходить домой утром!

* * *

Жена просит мужа:

- Милый, не ходи сегодня в бар, мне будет скучно дома одной.
- Хорошо, тогда скучать будем оба.

И вот еще интересные факты про пиво, которыми вы можете поразить своих гостей и показать себя настоящим ценителем этого напитка.

Компания «Вейхенштефан» в Германии под Мюнхеном является самой первой компанией по производству пива, она была основана в 1040 году. Германию по праву можно считать родиной пива.

А крупнейшим производителем пива является компания «Анхейзер-Бушпикорпорейтед» в США. В год она производит 11 млрд л пива. Только завод в Сент-Луисе занимает площадь в 40,5 га.

Видимо, в США пиво – это такой же излюбленный напиток, как и в Европе. В штате Колорадо находится самый крупный пивоваренный завод – «Адольф Курс компани». Он производит 2,5 млрд л в год. А еще русских алкоголиками называют!!!

Самым крепким пивом является выпускаемый с 1985 года «Роджер энд Аут» (Великобритания). В нем содержится 16,9 % алкоголя.

Самый маленький пивоваренный завод создал Йозеф Веселый. Эта модель была выставлена в 1958 году на ЭКСПО. Хотя это и модель, но маленький пивзавод может сварить до 30 л пива.

Самым слабым пивом можно считать жидкость, варившуюся в 1918 году в Колн-Келке в Германии. Она содержала только 0,2 % алкоголя.

Первое место за экспорт присуждают компании «Артур Гинесс и сыновья», которая была основана в 1759 году. Вряд ли до сегодняшнего дня дожил хоть один сын, зато пиво до сих пор варится.

Англичанин Питер Даудсвелл поставил рекорд: выпил за 6 секунд 2 л пива. В 1975 году за 5 секунд он осилил 1,42 л янтарного напитка, а чуть позже в баре за 2,3 секунды выпил 1,1 л пива. Вот мастак!

Следующим рекордом славного англичанина были 2 л пива вниз головой за 4,49 секунды. Кстати, можете попробовать поставить свой рекорд!!!

Шеф-повар Мидер из города Остава в Чехии был приглашен на выставку ЭКСПО – 70, где он специально для установления рекорда выпил 10,5 л пива за 3 минуты. В отеле «Империал», где он работал, утверждали, что Мидер ежедневно выпивает по 8 л пива. Себя же он называл «большим баком для пива».

В чешском городе Свитава компания из 30 человек выпила 382 л пива за сутки. Особо одаренный выпил 21,5 л пива. Но радость победы компания испытывала недолго. В Варшаве столько же человек выпила 400 л пива за 12 часов. Представьте, как их выносили из бара!!! Рекорд установили на празднике пива, организованном партией любителей хмельного напитка.

Только северная территория Австралии опережает по потреблению пива саму Германию.

Ян Солберг из Осло собрал коллекцию пивных этикеток, которая насчитывает 350 000 экземпляров.

Кольеретка – это горловая этикетка на бутылке.

Бирдекели – подставки, сделанные из пористого картона, которые ставят под кружки пива. В России «правильных» бирдекелей нет, их делают из тонкого картона или даже из пластмассы.

Тегестология – коллекционирование бирдекелей.

Лео Пиксер, житель Вены, собрал самую большую коллекцию подставок под пиво – 140 000 подставок из 155 стран мира. Ничего себе, какой путешественник! Потому что Лео сам не пьет пиво!

А рекордсмен Дин Гулд поймал повернувшуюся на 1800 стопку из 102 бирдекелей. Рекорд зафиксировали в Гамбурге в 1981 году.

Самая крупная плантация хмеля составляет 753,9 га возле Топпениша, что в штате Вашингтон, США. Она принадлежит фирме «Джон И. Хаас» – это крупнейшая фирма – производитель хмеля в мире.

В Австралии 23 марта 1990 года была приобретена за 25 тыс. долларов коллекция 2502 нераспечатанных пивных банок и бутылок из более 100 стран мира. Наверняка такой коллекцией приятно поделиться с друзьями!

Пиво замерзает при -2°C . Если его потом разморозить, то пить все равно можно, но при этом пиво теряет свои вкусовые качества.

Любители и ценители пива жители деревушки Форхендорф в Австрии попали в книгу рекордов Гиннеса за то, что построили башню из 56 пивных ящиков, которая простояла всего лишь 15 секунд.

Сухой закон в США с 1920 по 1933 годы скосил пивоваренную промышленность. Так, пивоварня «Одинокая звезда», похожая на замок, на берегу красивейшей реки Сан-Антонио, штат Техас, была заброшена. Но в 1970-х годах музейная ассоциация выкупила здание и открыла там музей искусств. Так пиво рождает прекрасное и приносит вдохновение в мир.

Французский пивовар Мишель Дебус посчитал, что пиво золотистого цвета слишком скучное и выпустил на рынок пиво зеленого и красного цветов. Правда, такое пиво можно попробовать только во Франции, потому что, например, Германия не допустила экспорта на свой рынок цветного пива.

В США пиво – самый популярный напиток. 56 % американцев пьют только «Бадвейзер», 37 % – «Миллер», а остальные предпочитают «Курс».

Огромный рождественский пудинг был приготовлен из любимейшего ирландцами темного густого пива «Гинесс», который весил 140 кг. На его приготовление ушло 13 л пива. Этот пудинг вошел в «Книгу рекордов Гиннеса». Слава дублинским кулинарам! Слава!

Один торговец из Гамбурга, владелец «Дома 131 сорта пива» делает неплохой бизнес на продаже пива «с картинками». На этикетке пива изображены знойные красотки. И стоит только потереть бутылочку, как детали их туалета исчезают бесследно. Такое пиво было бы неплохим подарком другу.

На алмазных копиях Сьерра-Леоне алмазы проверяют в пиве. Геологи констатируют тот факт, что качества алмазов можно достоверно проверить, только погрузив в этот драгоценный и без того напиток.

В Баварии находится каждый третий пивзавод мира.

Хоть Россия и не считается родиной пива, но зато пиво «Жигулевское» заняло 4-е место в дегустации десяти марок пива, которую организовал ценитель янтарного напитка и экс-редактор журнала «Путеводитель к хорошему пиву» Роджер Протц из Англии. Роджер Протц сам дегустировал пиво с закрытыми глазами, чтобы было максимально честно. А первое место заняло бельгийское пиво «Дювель». Немецкое пиво «Пинкус» – на втором месте. Китайский «Шанхай» получил бронзовую награду. Но гордитесь, русские люди, наше пиво опередило австрийское и американское.

Однажды американский инженер Герман Регастер поехал в Конго, чтобы отыскать в тропических лесах легендарное животное. После долгих скитаний по болотам вокруг озера Теле Регастер попробовал местное пиво «Нгок». И ему так оно понравилось, что, забросив поиски чудовища, стал экспортировать местное пиво в США.

Пиво в обязательном порядке входит в рацион полярников, которые работают на станциях в Арктике и Антарктике. Если вас манят романтические метели полюсов и к тому же вы большой любитель пива, то осваивайте новую профессию!

Сто лет назад основали Харьковский пивоваренный завод № 1, который называли «Новая Бавария». Все эти годы завод производил вкуснейшее пиво. Считали, что это зависит от воды, которую качали из скважины близ завода. Как-то высказали предположение, что вода эта –

минеральная. Провели анализ – и точно, минеральная. Теперь выпускают минеральную воду под названием «Бавария». Пиво – источник долголетия, если сварено на минеральной воде.

Специалисты пивоваренных компаний заинтересовались воздействием невесомости на пивные дрожжевые грибки. На территории Бременского университета специально для таких опытов построили башню высотой 146 м. Подобные опыты на земле обходятся дешевле, но, заботясь о своем покупателе, пивоваренная компания «Бекс энд компани» отправила свои пивные дрожжи на борт космического корабля «Колумбия».

Аугсбургское молочное хозяйство в Германии придумали новый сорт пива, для которого требуются только молочные продукты и которое не отличается по вкусовым качествам от обычного пива. Для производства нового сорта пива необходимы только кефир, молочно-кислые бактерии, жидкие добавки и экстракты и молочный сахар. Этих компонентов вполне достаточно. Предназначается этот напиток специально для водителей.

В Узбекистане молочное пиво делают на основе молочной сыворотки. На выставке молочных продуктов оно получило оценку «отлично», а по вкусу и цвету новое пиво напоминает «Жигулевское».

В нескольких кварталах польского города Быдгощ в Польше из водопроводных кранов полилось настоящее пиво. Это чудо произошло в результате ЧП на местном пивоваренном заводе.

В маленькой стране Люксембург есть маленькая улочка, которая в переводе называется «Там, где варят Мозельское пиво».

Еще во времена Российской империи владелец пивзавода Ласьков ввел на территории собственные деньги. Этими деньгами рабочие могли заплатить за продукцию в заводской лавке. А за границей такие жетоны даже в наше время не редкость.

В день закрытия пивоваренного цеха в Латвии последнюю бутылку линии производства торжественно предали земле, наверное, для потомков, чтобы те оценили вкус настоящего пива.

Американский преподаватель музыки П. Чейчер сочинил «Пивную симфонию». Это симфония представляет собой сочетание звуков от наливания пива в разную посуду: стеклянную, керамическую, железную. Такая «песня пива» радует слух каждого любителя янтарного напитка. Но музыкальные критики были другого мнения и сочли, что профессор разбирается в пиве гораздо лучше, чем в музыке. Хотя из этой симфонии вышел бы неплохой римейк.

Есть и вариации на тему пивной симфонии, солирующие инструменты в которой пивные бутылки, банки, кружки и само пиво.

Курфюрст Иоганн Фридрих Саксонский очень любил пиво, поэтому напивался допьяна каждый день. Когда утром в день Мальбергской битвы 1547 года придворные просили курфюрста не пить пиво, он им ответил: «Неужели вы во что бы то ни стало хотите, чтобы этот день пропал для меня?» И снова напился пива. Битву он, конечно, проиграл, да к тому же попал в плен к Карлу V и потерял трон.

Вобла и таранька – это разновидности плотвы. Таранька водится в Азовском море, а вобла – в Каспийском.

Когда в Брюсселе проходила Неделя защиты животных, разыгрывали призы. И первым призом, на удивление, было охотничье ружье, которое выиграл Леон Пети. А член английской палаты общин выиграл право посещения заседаний палаты общин. Но самое смешное состоит в том, что пивовар из Амстердама выиграл 50 ящиков пива.

А однажды ночью проходила проверка в одной итальянской тюрьме. Среди заключенных в камерах оставались только трое. Вся полиция была поднята на уши. А оказалось, что все заключенные вместе с начальником тюрьмы праздновали его день рождения в соседнем пивном баре.

Пастеризация – это процесс прогрева жидкости в закрытой посуде, чтобы сохранить ее от порчи. Это было в новинку еще в 1866 году, которую разработал великий французский ученый Луи Пастер – основатель научной микробиологии, который опубликовал свои «Исследования о вине», где он предлагал подобный способ сохранения продукта.

Пермское моторостроительное объединение применяло новый способ стимулирования труда. Работникам после смены выдавали по 6 бутылок пива. Прогульщики и нарушители порядка лишались такого вознаграждения. По мнению администрации, это действует даже лучше, чем повышение заработной платы.

В Танзании спиртное продают исключительно по карточкам: А, Б, С, Д.

А – позволяет покупать спиртные напитки в неограниченном количестве.

Б – ограничивает покупку крепких спиртных напитков до определенного количества.

С – позволяет покупать только пиво, но в неограниченном количестве.

А категория «Д» ограничивает покупку даже пива. Карточки распределяют в зависимости от семейного положения и дохода, количества долгов кому-либо, влияния алкоголя на организм. Но поблажки все-таки сохранили: водители могут управлять автомобилем после выпитых 4 бутылок пива.

На перекрестке на западе Берлина перевернулся грузовик, перевозивший ящики с пивом. Конечно, большая часть разбилась, но на оставшуюся жители окрестностей славили щедрый пивоваренный заводик.

Дерматолог Бернхард Анхаузен открыл, что запах пива подавляет агрессивность комаров: «После испития кружки пива на коже появляется пот, в состав которого входит вещество, не позволяющее насекомым нападать на человека». Однако австрийская пресса добавляет, что Бернхард Анхаузен – родственник владельца пивоваренного концерна. Но мы-то с вами знаем, что после 2 л присутствие комаров совсем не ощущается.

До сих пор в польском городе Гданьске есть «пивной колокол». С его звоном раньше открывались пивные заведения.

На чемпионат мира по хоккею в 1978 году в Чехословакии канадская команда привезла с собой 12 000 банок с пивом. Вспоминается поговорка: в Тулу со своим самоваром.

В американском городе Натчез штата Миссури есть закон, который запрещает поить слона пивом.

Трудно тягаться в пивных рекордах с чехами и словаками, которые одинаково любят пиво. Но вот Томеш Бранек поспорил, что сумет выпить за 2 часа 12 л довольно крепкого пльзеньского пива. Уже через 1,5 часа стало ясно, что пари проиграно: Томеш Бранек выпил всего 7 л, но уже даже не мог сидеть за столом.

В 1947 году американским писателем Менкеном был заключен контракт с канадской киностудией, по которому автору ежемесячно до конца его жизни полагалось 2 ящика светлого эля.

При том, что состояние семьи, владеющей пивоваренной компанией «Адольф Курс», более 700 млн долларов, руководство решило удешевить производство пива за счет примене-

ния асбеста на определенной стадии. Пресса сообщает, что такое нововведение приведет к раковым заболеваниям. Это заявление компания проигнорировала.

Если кормить скот отходами пивного производства, то мясо животных становится вкуснее и нежнее. Поэтому японцы для получения мраморного мяса поят своих коров пивом и по утрам делают им массаж. Гурманы за такое мясо платят в 6-8 раз дороже.

Если выпивать по бутылке пива в день, то это приносит пользу организму. Малопьющий человек потребляет не более 4 стаканов пива в день, а алкоголиком считается тот, кто пьет более 14.

В Португалии прошли необычные соревнования среди официантов. Жоао Мануэл де Соза, держа поднос в руках с 2 бутылками пива и 2 бокалами, преодолел 132 км за 22 часа и поднес пиво мэру города Ламегу. Только пиво мэру не понравилось, потому что за сутки стало теплым и выдохлось. Тем не менее Жоао Мануэл де Соза все-таки стал победителем.

Чтобы мебель блестела, необходимо протереть ее смесью из пива с кусочком воска, предварительно прокипяченной и остуженной. Когда мебель высохнет, ее протирают мягкой тряпкой.

Было и такое, что власти Австрии конфисковали продукцию одного из пивоваренных заводов. Пиво содержало опасный химикат, с помощью которого моют бочки и который нарушает деятельность почек, печени и мышц. Это доказали эксперименты на животных.

В городе Карл-Маркс-Штадт был создан пивной реактор. В гигантском сосуде высотой 4,5 м и длиной 22,5 м изготавливается ровно 1 млн кружек пива. Реактор изготовили специально для пивоваренного завода «Штернбург». С помощью новой технологии процесс приготовления пива сокращается на треть.

В городе Грейт-Харвуде, расположенном в английском графстве Ланкашир, проводят соревнования по бегу с колясками. В соревновании участвуют только мужчины. Их задача состоит в том, чтобы не опрокинуть коляску и выпить пива в каждом пабе, которые расположены на дистанции.

В германском городке Фюрберге хранится пивная кружка, высота которой 2 м. Она была изготовлена в 1820 году.

Но самая большая пивная кружка изготовлена в Куала-Лумпур (Малайзия) и представлена в 1985 году. Ее высота составляла 198,7 см, а вместимость была 2796 л.

На ярмарке пива в городе Нюрнберге, что в Германии, была выставлена керамическая пивная кружка вместимостью 7 л.

Барменша Роузи Шеделбауэр в городе Кенигзее 29 июня 1981 года пробежала пятнадцатиметровую дистанцию за 4 секунды. Притом в руках она держала 5 пивных кружек.

В одном из мюнхенских пивных барах Баварской земли в Германии пиво посетителям подается в необычных пивных кружках. Когда такую кружку поднимаешь, чтобы глотнуть превосходнейшего немецкого пива, звучит баварская народная мелодия. Такие кружки производятся и в Чехии.

В одном пивном баре японского города Матсуширо висит объявление: при землетрясении в 3 балла посетители получают кружку пива бесплатно. Наверняка, для того, чтобы не боялись.

Студент Оксфордского университета Том Боудер проявил смекалку и потребовал от экзаменаторов, чтобы те предоставили ему кружку пива. Он сослался на традиции, которые существовали 100 лет назад. Он-то получил свое пиво. Но экзаменаторы тоже были не лыком шиты

и тут же оштрафовали студента за то, что он не явился на экзамен со шпагой, что было положено по тем же традициям.

В Австрии знаком качества пива считается стойкая пивная белая шапка. По этому поводу даже проводили соревнования, где бармены соревнуются в мастерстве не только элегантно подать клиенту кружку пива, но и соорудить самую высокую и красивую пивную шапку из пены. Лучших выбирают со всех земель, а остается только 3. Эти соревнования проходят в канун Рождества.

В 1980-е годы в Аддис-Абебе жил-был козел по кличке Афро, который жутко любил выпить и за кружку пива был готов на любые унижения. В итоге он превратился в неисправимого пьяницу. Выпив лишнего, козел не раз задерживался полицией за нарушение тишины и общественного порядка: бегал за девушками, угрожал своими ветвистыми рогами прохожим, нападал на постовых.

Крупная пивная в Лондоне каждый год проводит выборы самого большого любителя пива. В 1991 году это звание было присвоено Харриет Брукс из Бирмингема, которой было не больше не меньше – 100 лет. Она говорит, что с 18 лет выпивает по 1 л пива в день. Подсчитали, что за 73 года Харриет Брукс выпила 70 т пива. Может, это действительно напиток жизни и долголетия.

Жеребец Марк Лобелл побеждал на многих соревнованиях. Хозяин его откровенно заявил, что причина всему – пристрастие жеребца к безалкогольному пиву.

Пивовары и археологи объединились для того, чтобы раскрыть рецепт древнеегипетского сорта пива. Промышленники финансируют проект, чтобы впоследствии получить права на производство такого пива.

Президент пивоваренной компании в Сан-Франциско Мейтаг представил на суд общественности пиво древних шумеров. В работе над рецептом ему помогал доктор Кац, чьи научные труды были посвящены пиву. Для изготовления этого сорта пива использовали пшеницу, которая сохранилась с древнейших времен. Мейтаг выпустил всего 100 бутылок. Так что если у кого-то завалилась бутылочка, то сохраните ее, а в старости, продав на аукционе, сможете жить безбедно.

Во время дружеской пивной вечеринки 44-летний житель Хошимина Нгуен Хью Хай поспорил на ящик янтарного напитка, что преодолеет 4 км в голом виде на велосипеде. На полпути его задержал милиционер и вызвал жену с комплектом белья.

Японская пивоваренная фирма «Асахи» придумала технологию производства сухого пива, которое немного крепче обычного. В целях рекламы фирма начала раздавать упаковки бесплатно, чтобы продать хотя бы 1 млн коробок. В итоге продали 13,5 млн коробок, производство сухого пива заняло 20-25 % рынка сбыта.

В далекие застойные времена в ГДР можно было приобрести сухое пиво. Изобретателем же российского сухого пива «Пльзельское» и «Баварское» был директор пивоваренного завода Разумовского в Моравии – Рич. Он же впоследствии и получил патент на производство такого пива.

Одним из самых популярных сортов пива на Дальнем Востоке являлось пиво «Медведь». Но в гражданскую войну рецепт его приготовления был утерян. Однако китайцы смогли сохранить несколько бочек отменного напитка. И в дальнейшем благодаря братьям Курбановым, которые построили в 1913 году пивоваренный завод в городе Суйфыньхэ, пиво «Медведь» смогло попробовать и наше поколение. Это пиво выпускается по той технологии, которая когда-то была утеряна. В России этот замечательный напиток, который сохранил всю прелесть

древних веков, можно попробовать в городе Владивостоке. Если вам удастся побывать там, обязательно загляните в китайский ресторан «Медведь», и вы никогда не пожалеете об этом.

Один смешной случай произошел в городе Маранделлас. Однажды во время перевозки пива у одной из машин отказали тормоза, и она перевернулась, опрокинув цистерну с пивом. Коровы, которые паслись недалеко от этого места и страдали от жары, принялись пить прохладный напиток, который ручьями стекал с обочины дороги. Вскоре буренки, утолив свою жажду, стали громко мычать и разбегаться по всем кустам. Особо же агрессивные особи стали приставать к прохожим и мешать движению транспорта. Унять животных не могли целые сутки, они не признавали даже своих хозяев. Только ближе к следующему дню протрезвевшие животные стали послушными и виновато жевали свою траву.

На протяжении довольно долгого времени доктор Холт Хансен из Копенгагенского университета проводил различные исследования пива и пришел к выводу, что, если вы хотите получить максимум удовольствия от этого напитка, вам следует крепкие темные его сорта пить только под музыку высокой тональности, а легкие светлые сорта – под мелодии низких тонов.

Интересным факт является то, что наряду с «пивными» журналами, которые издавались в дореволюционной России, с 1913 года стал выходить и журнал «Хмель». Однако это всего лишь был литературно-критический и общественно-политический журнал. Странное название, не правда ли?

На Украине существует особенность расплаты за пиво. Деньги ни в коем случае нельзя класть на прилавок, а нужно отдавать строго в руки продавцу. И дело не в какой-то национальной особенности, а в том, что стоит положить деньги на залитый пивом прилавок, как они намокают, а то и совсем линяют и приходят в непригодное состояние.

В странах Восточной Европы, а особенно в Чехии качеству пива придавали огромное значение. Для проверки пива на качество владелец пивоварни выливал ведро пива на тяжелую дубовую скамью, на которую усаживались члены местного правления, облаченные в кожаные штаны. Если после истечения получаса сидения на скамье эти люди вставали и скамья прилипла к их заднему месту, пиво считалось хорошим и могло поступать в продажу.

На Востоке продавцов пива, которые разбавляли свой напиток водой, или топили в бочке с разбавленным пивом, или заставляли пить свой напиток до смерти. Если же продавец завышал цену на пиво, то для него применялся другой вид наказания – его топили в реке.

В 1993 году в Сыктывкаре прошли необычные соревнования. Участники десятикилометрового лыжного марафона должны были выпить 1 бутылку пива перед стартом и 7 на дистанции.

В Великобритании в любом магазине вы можете приобрести набор для домашнего приготовления напитка типа темного пива. И это займет у вас всего лишь 3 суток. Зато сколько радости вам доставит дегустация собственного напитка.

В Шотландии одна из знаменитых пищевых компаний выпускает пакеты со смесью из хмеля, ячменя и дрожжей. Из этих продуктов вы сможете приготовить пиво за 21 день. И это пиво ничем не будет отличаться от знаменитого английского напитка.

В Чехии до сих пор не отступают от традиций приготовления пива. Эти традиции включают в себя производство пива на основе лечебной минеральной воды. Этот способ использовал барон Антонин Вебер конца XIX столетия. Пиво под названием «Доктор бир» и в настоящее время содержит всего 3 % алкоголя, маленькую долю сахара и хмеля. Потребление

этого напитка благоприятно сказывается на людях, имеющих болезни желудка, почек, печени. Рецепт пива охраняется патентом.

В 1973 году был зафиксирован мировой рекорд по потреблению пива. Все это было вызвано необычной жарой. В день датчане потребляли 10 млн бутылок пива. Производители пива, в том числе широко известные «Туборг» и «Карлсберг», не справлялись с растущими запросами покупателей. Все запасы пива были на исходе. И даже несмотря на все старания хорошенько «навариться» на этом, они не смогли удовлетворить растущие с каждым днем запросы покупателей. В некоторых районах страны вводилось частичное нормирование пива. Местные газеты писали, что такое потребление пива должно радовать министра финансов, так как половина выручки от продаж пива поступает в государственную казну.

В индийском штате Ассам в селение Джаухати произошла трагедия. 20 слонов, привлеченных запахом пива, разрушили помещения, в котором оно хранилось, и, опустошив бочки с рисовым пивом, набросились на людей. В результате этого 5 человек погибли и многие получили ранения.

В нашей стране для забавы любители пива используют интимную продукцию не по назначению. В прочные отечественные «баллоны»... входит до 2 л пива.

В Америке в 1970-е годы, когда процветала мода на буддизм, одна из нью-йоркских пивоваренных компаний из-за отсутствия средств на рекламу была вынуждена нанять студентов и на их выбритых головах изобразила свою эмблему. Такой рекламный трюк имел огромный успех и впоследствии часто использовался.

В Северной Америке многие предприимчивые владельцы пивоваренных заводов предлагают каждому желающему арендовать их оборудование и сварить свое собственное пиво, наклеив на бутылки свои этикетки.

Одним из рекорсменов по потреблению пива является англичанин Стив Смит, он попробовал сей напиток в возрасте 7 лет и теперь в среднем выпивает около 50 бутылок пива в день.

Самая знаменитая... улитка проживает в городе Брайтон. Эту улитку демонстрируют туристам в качестве аттракциона. Она знаменита тем, ее длина составляет 30 см и весит она полкилограмма. Таких огромных размеров улитка достигла благодаря ежедневному потреблению пива.

В Норвегии, чтобы снизить риск заболеваний алкоголизмом, в 1980 году был принят закон о снижении крепости популярного пива «Пилснер» с 4,5 до 3,2 %, но жители этой страны встали на защиту своего любимого напитка. Закон был отменен.

В болгарском городе Тырговиште при рытье котлована в одном из строящихся домов на глубине 1,2 м строители обнаружили 6 деревянных ящиков, в которых находилось 72 бутылки пива. При проверке напитка на вкус строители были приятно удивлены, так как пиво имело замечательный вкус. Оказалось, что пиво пролежало в земле ровно 61 год. В 1914 году во время наводнения бурные потоки воды унесли ящики с пивом из склада.

В странах ЕЭС после принятия единой метрической системы английская комиссия похотатайствовала о том, чтобы им разрешили оставить в качестве меры для пива старинную традиционную пинту.

Ученые предложили сократить пивоваренный процесс до 4-5 дней. Это достигается за счет введения в производственный процесс искусственных ферментов.

В английском городе Лидса произошел забавный случай. Более 20 лет мучила совесть одного из жителей города. А дело в том, что 20 лет назад по дороге с работы он украл с неохраняемой складской площадки 40-литровый бочонок пива. И вот, раскаявшись, он выслал письмо к дирекции завода, к конверту с которым был приложен чек на 100 фунтов. Но этот сорт пива стоил тогда 18 фунтов вместе с бочонком. «Так что мы теперь сами ему должны», – сказал представитель администрации пивзавода.

При попытке установить мировой рекорд умер тридцатитрехлетний новозеландец Джек Манакау. Он смог осилить только 77 кружек.

Глава 2. Игровая вечеринка

Где провести

Все мы родом из детства и любим игры и игрушки, только с возрастом и игрушки становятся дороже, и игры серьезнее. Но тем не менее играть человек любит. Почему бы рядовое празднование очередной годовщины чего-нибудь не превратить в увлекательную игру? Во-первых, это поможет разогнать кровь по жилам, а заодно и сжечь калории, прибавившиеся во время трапезы, во-вторых, это развлечет и позабавит гостей. Естественно, что такой вечер можно провести когда угодно – и на день рождения, и на Новый год, да на любой праздник, меняться будут только исполнение и декорации: елка, снег или свадебный торт. Создание праздника, а особенно игрового, требует много сил и труда, но поверьте, результат себя оправдывает. Игровым вечером может быть любое семейное торжество. Но обо всем необходимо подумать заранее, чтобы не делать все в спешке за день до вечера. Итак, первое – это приглашение гостей, ведь без них и вечера не будет (как-никак – главные действующие лица), но пригласить на вечер игр их необходимо особенно, чтобы они знали, к чему готовиться. Вряд ли гость в костюме будет участвовать в состязании «поедание торта на скорость с завязанными руками». Поэтому одеться необходимо соответствующе: если это молодежный вечер, то, соответственно, должна быть спортивная форма (спортивные штаны и майки), а если гости и хозяйка в возрасте, то это должны быть джинсы и толстовки (согласитесь, бабушка Зоя в трениках и маечке – это уже перебор). Впрочем, выбор одежды зависит от самого гостя, главное, чтобы он знал, чего ждать.

Семейным торжествам присущ особый домашний этикет, отличие его от обычного состоит в том, что, как правило, собираются либо родственники, либо близкие друзья. Следовательно, все друг друга хорошо знают и нет надобности особо церемониться. И тем не менее главное в домашнем застолье – правильно организовать торжество. Необходимо позаботиться о том, чтобы всем праздник доставил радость духовного общения. Ведь именно это и есть главная цель торжества. Согласитесь, что главное на празднике – это живое общение, а не возможность поесть бесплатно, хотя, конечно, высокая культура общения не исключает и угощения. При подготовке к празднику необходимо подумать о том, как развлечь гостей, чтобы им было весело и интересно. Здесь все зависит от вашего воображения и искусства развлечь гостей, хотя несколько полезных советов дать можно.

Что приготовить

Горячий бутерброд «Ассорти»

Требуется: 20 г колбасы, 20 г майонеза, 10 г твердого сыра, 1 яйцо, 10 г горошка, зелень, 25 г мягкой части булочки, соль по вкусу.

Приготовление. Колбасу нарезать кубиками, сыр натереть на терке, яйцо сварить и мелко нарезать. Все тщательно перемешать с горошком, майонезом, мелко нарезанной зеленью и мелко нарезанной мякотью булочки. Затем приготовленную смесь положить на половинку булочки и запекать при температуре 220-240 °С 4 минуты до появления сверху золотистой корочки.

Бутерброд с паштетом из грибов

Требуется: 200 г грибов, 50 г сливочного масла, перец, соль и сок лимона по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку. Сливочное масло растереть, смешать с грибами, добавить соль, чер-

ный молотый перец и лимонный сок. Все тщательно перемешать. Приготовленный паштет намазать на ломтики хлеба и украсить бутерброды тонкими ломтиками лимона.

Горячий бутерброд с курицей

Требуется: 100 г мякоти курицы, 1 яйцо, 10 г репчатого лука, 10 г твердого сыра, 30 г булочки, соль, зелень и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Мякоть курицы вымыть под струей холодной воды, сварить, нарезать мелкими кусочками, добавить сырое яйцо, натертый или мелко нарезанный репчатый лук, нарезанную зелень. Посыпать солью, специями, тщательно перемешать и положить на половинку булочки. Сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 220-240 °С 4 минуты до появления сверху золотистой корочки.

Горячие бутерброды с мясом

Требуется: 50 г говядины, 15 г репчатого лука, 3 г белых грибов, 3 г маргарина, 9 г сметаны, зелень, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Говядину и грибы вымыть под струей холодной воды, сварить в подсоленной воде, нарезать мелкими кубиками. Обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Все тщательно перемешать, добавить мелко нарезанную зелень и смешать со сметаной, специями и солью. Готовую смесь положить на половинку булочки и запекать в духовке при температуре 220-240 °С 3 минуты до появления сверху золотистой корочки.

Бутерброды с окороком или корейкой

Требуется: 350 г копченого сыра, 380 г копчено-вареного окорока, 350 г копченой корейки или грудинки, 250 г ветчины или буженины, 300 г белого хлеба, зелень петрушки.

Приготовление. У окорока удалить шкуру и кости, мякоть нарезать кусками по прослойкам, корейку и грудинку очистить от шкуры и костей. Подготовленные куски окорока, корейки и грудинки нарезать поперек волокон широкими тонкими кусками шириной 3-4 мм. На ломтики хлеба положить один вид мясопродукта и кусочек сыра, сверху – веточку петрушки.

Бутерброды многослойные

Бутерброд делается из 4 пластов различной бутербродной массы, нижний и верхний пласты нужно намазать сливочным маслом только с одной стороны, а остальные – с обеих сторон.

Бутерброды с творогом, сыром и помидором

Требуется: 150 г черного или белого хлеба, 90 г творога, молоко или сметана, 20 г сыра, 3 ломтика помидора, соль пол вкуса.

Приготовление. Творог растереть, добавить молоко или сметану, посолить. В творог можно также добавить и морковь, зелень или томат-пюре. Приготовленный творог положить на хлеб толстым слоем, сверху положить полоску сыра и ломтик помидора.

Бутерброды с мясом креветок

Требуется: 0,5 банки консервированных креветок, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука или петрушки.

Приготовление. Ломтики хлеба намазать мясом креветок, посыпать зеленью.

Бутерброд с брынзой и корнишонами

Требуется: 100 г черного или белого хлеба, 100 г брынзы, 25 г корнишонов или маринованных огурцов, 0,5 ч. л. измельченного зеленого лука, листья зеленого салата, маринованный красный перец.

Приготовление. Корнишоны мелко нарезать и смешать с брынзой до однородной массы. На подготовленный хлеб намазать приготовленную массу, посыпать мелко нарезанным зеленым луком. На каждый бутерброд положить листик зеленого салата и тонкую полоску маринованного красного перца.

Бутерброд с котлетой

Требуется: 6 ломтей ржаного хлеба, 30 г зеленого масла или масла с перцем, 6 котлет, 1 соленый огурец или хрен, сметана, зелень петрушки.

Приготовление. Большой ломоть хлеба смазать зеленым маслом или маслом с перцем, сверху положить котлету. На котлету и вокруг нее положить нарезанные ломтики соленого огурца или смешанный со сметаной хрен. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Бутерброды с килькой

Требуется: 150 г хлеба, 50 г яичного масла, 7 килек, зеленый лук.

Приготовление. Ржаной хлеб смазать яичным маслом, сверху положить очищенные кильки, посыпать мелко нарезанным зеленым луком

Бутерброды с помидорами

Требуется: 100 г хлеба, 2 помидора, 10 г брынзы, зелень петрушки или укропа.

Приготовление. Помидоры вымыть под струей холодной воды, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать ломтиками и положить на хлеб. Сверху на помидоры посыпать натертой брынзой, смешанной с мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Бутерброды с сельдью

Требуется: 150 г хлеба, 50 г зеленого или яичного масла, 1 небольшая сельдь, зеленый лук или 5 колец репчатого лука.

Приготовление. Ржаной хлеб смазать зеленым или яичным маслом, положить селедочное филе, нарезанное тонкими полосками. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком или украсить кольцами лука.

Бутерброд с цыпленком

Требуется: 100 г филе цыпленка, 15 г сливочного масла, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Филе цыпленка вымыть под струей холодной воды, сварить в подсоленной воде и нарезать кусочками, смешать со сливочным маслом, добавив черный молотый перец. Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью.

Или сначала ломтики хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с горчицей. На них положить тонкие кусочки филе вареного цыпленка и посыпать черным молотым перцем.

Острый бутерброд

Требуется: 150 г докторской колбасы, 150 г ветчины и 150 г полу копченой колбасы, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, молотый черный перец, соль, зелень, овощи по вкусу.

Приготовление. Колбасы и ветчину пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с взбитым яйцом, тертым сыром и молотым черным перцем, посолить. Смазать ломтики хлеба приготовленной массой и посыпать мелко нарезанной зеленью и овощами.

Бутерброд «Для мужчин»

Требуется: 1 булка, 1 черный формовой хлеб.

Для пасты 1: 250 г творога, 1 банка рыбных консервов в масле, 3 ст. л. майонеза.

Для пасты 2: 6 яиц (сваренных вкрутую), 1 пучок зеленого лука, 1 ч. л. горчицы, 4 ст. л. сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление. Творог растереть с рыбой, добавить майонез. Для пасты 2 вареных яйца размять вилкой, добавить мелко нарезанный лук, горчицу, смешать со сметаной, добавить соль и перец, тщательно перемешать до образования однородной массы. С хлеба срезать верхнюю корку, отрезать 1 ломтик от белого и 2 – от черного (они должны быть одинакового размера). Ломтик черного хлеба смазать первой пастой, накрыть ломтиком белого хлеба, смазать второй пастой, сверху положить ломтик черного хлеба. Бутерброды подравнять с боков, сложить в полиэтиленовый мешочек и поместить в холодильник. Перед подачей нарезать поперек, посыпать нарезанной зеленью.

Сандвич с баклажаном, красным перцем и моцареллой

Требуется: на 4 порции: 1 нарезанный тонкими ломтиками баклажан, 1 длинный батон «багет», 1 стакан измельченных листьев кресс-салата, 4 ч. л. оливкового масла, 2 красных перца, 250 г сыра моцарелла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Духовку разогреть. Срезы баклажана смазать оливковым маслом, посолить, поперчить, положить на противень и запекать по 3 минуты с каждой стороны до образования золотистого цвета. Полить кресс-салат 2 ч. л. оливкового масла. Разрезать «багет» сначала вдоль, а потом каждую половинку – еще на 4 равные части. Положить на 4 ломтика батона баклажаны, кресс-салат, перец и сыр. Сверху накрыть оставшимися кусочками хлеба.

Сандвичи с отварными мясными продуктами

Требуется: 100 г хлеба (4 ломтика), 100 г отварной говядины или телятины, или свинины, или баранины, или язык говяжий (бараний, свиной).

Приготовление. На ломтик хлеба положить отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками, накрыть вторым ломтиком хлеба.

Сандвичи с жареными мясными продуктами

Требуется: 100 г хлеба (4 ломтика), 100 г вареной, полукопченой или варено-копченой колбасы или копчено-вареного и вареного (со шкуркой и костями) окорока или рулета вареного (со шкуркой без костей), или корейки копченой, используемой в сыром виде (без шкурки и костей); или шпика.

Приготовление. Мясные жареные продукты нарезать тонкими ломтиками и положить на один ломтик хлеба, накрыть вторым. Сандвичи с вареной колбасой можно готовить со сливочным маслом, горчичным или селедочным маслом.

Сандвичи с котлетами или биточками

Требуется: 100 г (4 ломтика) хлеба ржаного или пшеничного, 100 г котлет, или шницеля, или биточек, 10 г соуса.

Приготовление. На ломтик хлеба положить готовые котлету, шницель или биточки, полить соусом (красным основным, сметанным, сметанным с томатом, кетчупом), накрыть вторым ломтиком хлеба. Можно приготовленные котлеты положить в надрезанную булочку.

Сандвич с рубленным бифштексом и яйцом

Требуется: 200 г (4 ломтика) пшеничного или ржаного хлеба, 200 г жареного рубленого бифштекса, 1 яйцо или 70 г репчатого лука, жаренного во фритюре.

Приготовление. Готовый рубленый бифштекс положить на один ломоть хлеба, сверху на него положить яичницу-глазунью из 1 яйца или жаренный во фритюре репчатый лук.

Сандвичи с соленой рыбой

Требуется: 100 г пшеничного хлеба, 20 г сливочного масла, 50 г соленой кеты или чавычи.

Приготовление. Два ломтика хлеба смазать тонким слоем сливочного масла. Между хлебом с маслом положить тонкий кусочек рыбы.

Сандвич из лососевых рыб

Требуется: 1 батон белого хлеба, 1 банка консервов (лососевые рыбы в собственном соку), 100 г сливочного масла с хреном, 3 ст. л. майонеза.

Приготовление. Рыбу с удаленным хребтом размять вилкой, смешать с майонезом и положить на кусочки пшеничного хлеба. Сверху накрыть вторым ломтиком хлеба, смазанным сливочным маслом с хреном.

Сандвичи с протертыми сардинами или шпротами

Требуется: 1 батон белого хлеба, 1 банка консервов, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. готовой горчицы, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки.

Приготовление. Ломтики пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, смешанным по вкусу с горчицей. На один ломтик положить размятые в пюре вилкой шпроты или сардины, смешанные с лимонным соком. Посыпать зеленью петрушки, накрыть вторым ломтиком хлеба

Сандвич с селедкой

Требуется: 1 батон белого хлеба, 400 г филе сельди с молоками, 3 яйца. 0,5 ст. л. растительного масла, горчица по вкусу.

Приготовление. Сельдь разделить, отделив филе от костей. Молоки сельди тщательно перемешать с желтками сваренных вкрутую яиц, добавить растительное масло и готовую горчицу. Два ломтика белого хлеба смазать приготовленной смесью из яиц с молоками. Смазанные ломтики сложить вместе, положив между ними кусочки филе сельди.

Сандвич с сыром и маслом

Требуется: 40 г сыра, 20 г сливочного масла, 100 г (4 ломтика) хлеба пшеничного или ржаного.

Приготовление. Ломтики хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, между ломтиками хлеба положить ломтик сыра.

Сандвичи с сыром рокфор

Требуется: 300 г пшеничного или ржаного хлеба (15 ломтиков), 30 г сыра рокфор, 50 г сливочного масла.

Приготовление. Сливочное масло растереть с сыром. Полученной массой смазать ломтики пшеничного или ржаного хлеба. Накрыть вторым ломтиком хлеба, немного сдавить, обровняв края.

Тосты с ветчиной и сыром

Требуется: на 2 порции: 2 ломтика пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 10 г ветчины, 50 г сыра, зелень петрушки.

Приготовление. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить сверху ломтики ветчины, а на них – ломтики сыра.

Запекать до образования корочки.

Подавать тосты горячими, украсив зеленью.

Гренки с чесноком по-французски

Требуется: 1 батон белого хлеба, 250 г сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. тертого сыра, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. Размягченное сливочное масло смешать с пропущенным через пресс чесноком. Батон белого хлеба нарезать ломтиками по диагонали, прорезая почти до конца, обильно смазать ломти чесночным маслом, посыпать солью, сыром и черным молотым перцем.

Затем батон завернуть в фольгу и положить в разогретую духовку на 30 минут. Подавать горячим.

Гренки со свежими грибами

Требуется: 2 батона белого хлеба, 1,5 кг свежих грибов, 2 луковицы, 2,5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 2,5 ст. л. сметаны, 2 яйца, 0,5 л молока, панировочные сухари, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. С батонов срезать корку и нарезать тонкими ломтиками. Яйца взбить с молоком и посолить. В приготовленной яичной смеси слегка смочить ломтики хлеба, каждый ломтик обжарить только с одной стороны и положить на смазанный сливочным маслом лист необжаренной стороной.

Грибы очистить, вымыть, нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле. Затем к обжаренным грибам добавить нарезанный и обжаренный репчатый лук, посыпать мукой, поперчить, добавить сметану и все тщательно перемешать.

Гренки смазать приготовленным грибным фаршем, сжать руками, посыпать панировочными сухарями и поставить в слегка разогретую духовку, чтобы гренки покрылись золотистой корочкой и пропеклись.

Гренки с колбасой, яйцами и помидорами

Требуется: 2 батона белого хлеба, 1 кг помидоров, 1 луковица, 400 г колбасы, 6 яиц, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени, 3 ст. л. сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление. С батонов срезать корку, нарезать тонкими ломтиками и обжарить на сковороде с обеих сторон. Затем обжаренные гренки положить в кастрюлю, накрыть крышкой и

поставить на водяную баню, чтобы не остыли. Помидоры очистить, разрезать пополам и слегка обжарить. Луковицу очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде до золотистого цвета. Колбасу нарезать, обжарить, залить яйцами.

На гренки положить обжаренные помидоры, посыпать обжаренным луком, сверху положить колбасу, а на колбасу положить яичницу. Все поперчить и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Блюдо надо подавать теплым. При желании его можно полить оставшимся от жарения помидоров и колбасы маслом.

Канapé с сыром и огурцами

Требуется: твердый сыр, огурцы, перец, окорок копчено-вареный, маслины, оливки, помидоры, лимон, пшеничный хлеб, сливочное масло.

Приготовление. С хлеба срезать корки, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и подсушить в разогретой духовке, охладить. Хлеб смазать сливочным маслом и сверху положить сыр, огурцы и любые перечисленные выше ингредиенты. Все компоненты скрепить шпажкой.

Канapé с паштетом

Требуется: 300 г печеночного паштета, 200 г сливочного масла, 4 стручка маринованного перца, 3 яйца, зелень петрушки, 400 г белого хлеба.

Приготовление. С батона срезать корку и нарезать его вдоль кусочками. Каждый кусочек смазать сливочным маслом и паштетом. Сверху положить перец, яйца и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Канapé с паюсной икрой

Требуется: 150 г паюсной икры, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 2 свежих огурца, зелень петрушки, 400 г белого хлеба.

Приготовление. С батона срезать корки, нарезать кусочками, смазать сливочным маслом. Сверху положить перечисленные ингредиенты.

Канapé с анчоусами

Требуется: 600 г белого хлеба, 100 г анчоусного масла, 250 г анчоусов, 60 г каперсов, 150 г майонеза, 15 г оливок.

Приготовление. Из хлеба вырезать фигурки в виде ромбов, кружочков или овалов и смазать анчоусным маслом. Анчоусы и каперсы мелко нарезать, смешать и положить на середину кусочка хлеба. Полить густым майонезом, который выпускают из кондитерского мешка. Сверху положить половинку оливок.

Канapé с семгой, севрюгой и осетром

Требуется: 150 г севрюги горячего копчения, 200 г соленой семги, 200 г осетра отварного, зелень петрушки, 500 г белого хлеба.

Приготовление. С батона срезать корки, нарезать его ломтиками, положить все перечисленные компоненты. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Канapé с окороком и бужениной

Требуется: 200 г окорока копчено-вареного и 200 г буженины, 100 г сливочного масла, 1 свежий или консервированный огурец, 2 стручка маринованного перца, зелень петрушки, 500 г белого хлеба.

Приготовление. С хлеба срезать корки, нарезать ломтиками, подсушить в разогретой духовке. Каждый ломтик смазать сливочным маслом. Сверху положить все перечисленные компоненты, скрепить шпажкой.

Канapé с сыром и окороком

Требуется: 200 г окорока копчено-вареного, 200 г твердого сыра, 150 г сливочного масла, 3 яйца, зелень петрушки, 500 г белого хлеба.

Приготовление. Нарезанные ломтики хлеба без корок смазать сливочным маслом, сверху положить перечисленные ингредиенты и скрепить шпажкой.

Крабовые рулетики с начинкой

Требуется: 250 г крабовых палочек, 250 г сыра, 3 ст. л. майонеза, пучок зелени.

Приготовление. Крабовые палочки необходимы именно разворачивающиеся, а не цельные. Развернуть каждую палочку в ленту, смазать приготовленной смесью из мелко тертого сыра с майонезом и мелко нарезанной зелени и завернуть обратно.

Ветчинные рулетики

Требуется: 400 г ветчины, 200 г сыра, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. майонеза.

Приготовление. Ветчину нарезать пластинками. Приготовить начинку: сыр натереть на мелкой терке, чеснок пропустить через пресс и все смазать майонезом.

Приготовленную начинку выложить ложкой на кусочки ветчины. Затем аккуратно свернуть рулетиком.

Помидоры, фаршированные грибами

Требуется: 10 помидоров, 200 г маринованных грибов, 3 яйца, 120 г репчатого лука, 20 г растительного масла, 60 г майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу, зелень укропа.

Приготовление. Спелые не очень крупные помидоры вымыть под струей холодной воды, со стороны плодоножки срезать 1/5 часть и из середины при помощи чайной ложки удалить семена вместе с соком. Помидоры внутри посолить и поперчить, а затем наполнить приготовленной начинкой, которую сверху слегка смазать майонезом и посыпать мелко нарезанным укропом. Приготовленные помидоры уложить на блюдо с бумажной салфеткой и украсить веточками зелени или листиками салата.

Начинка: грибы вымыть, мелко нарезать и смешать с нарезанным, поджаренным на растительном масле репчатым луком и вареными яйцами. В начинку можно добавить немного пропущенного через пресс чеснока.

Огурцы фаршированные

Требуется: 200 г огурцов, 50 г свежей капусты, 2 яйца, 50 г помидоров, 50 г сметаны.

Приготовление. Огурцы очистить, разрезать вдоль пополам и удалить сердцевину. Свежую капусту и сваренные вкрутую яйца, сердцевину огурцов и помидоры мелко нарезать, смешать со сметаной, посолить и поперчить. Приготовленной массой нафаршировать половинки огурцов, посыпать нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Ананас

Требуется: 1 банка консервированных ананасов, 250 г сыра, 1 зубчик чеснока, майонез.

Приготовление. Мягкий сыр нарезать кубиками, добавить консервированные ананасы (без сока), пропущенный через пресс чеснок. Заправить майонезом, все тщательно перемешать и сразу же подать на стол.

Мини-пицца

Требуется: на 16 порций: 16 ломтиков батона «багета», 350 г ветчины, 350 г копченой колбасы, 50 г сливочного масла, 9 ст. л. майонеза, 8 мелких помидоров, 170 г тертого сыра, 17 фаршированных оливок, 1 болгарский перец, 2 ч. л. сушеного тимьяна, щепотка красного молотого перца, зелень.

Приготовление. Из ломтиков хлеба вырезать кружочки диаметром 5-6 см, смазать их маслом и посыпать тимьяном.

Ветчину и колбасу нарезать соломкой, помидоры – кружочками, болгарский перец – квадратиками.

На ломтики хлеба положить помидоры, ветчину, колбасу, перец и оливки, нарезанные кружочками. Сверху посыпать молотым перцем, смазать полосками майонезом и посыпать тертым сыром. Мини-пиццы положить на противень, покрытый пергаментом, и запекать при температуре 220 °С в течение 8 минут.

При подаче пиццу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Яйца в корзиночках с ветчиной и луком

Требуется: 5 яиц, 20 г репчатого лука, 70 г ветчины, 30 г шампиньонов, 20 г сала свиного топленого, 5 корзиночек, 70 г томатного соуса, 20 г соуса «Южный», зелени.

Приготовление. Ветчину нарезать соломкой и слегка обжарить на сковороде, добавить обжаренный лук, соус «Южный», смазать майонезом и уложить в корзиночки, выпеченные из слоеного или сдобного теста. На ветчину с луком положить яйцо, сваренное без скорлупы.

При подаче на каждое яйцо положить по обжаренной шляпке шампиньона, полить томатным соусом с вином и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Суфле с сыром

Требуется: 2,5 стакана молока, 4 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. муки, 120 г сыра, щепотка перца, 7 яиц.

Приготовление. Молоко и сливочное масло разогреть в глубокой сковороде, добавить, помешивая, муку. Затем добавить мелко нарезанный сыр, щепотку перца и медленно нагревать, пока не расплавится сыр. Соус снять с огня и вылить его в слегка взбитые желтки яиц, непрерывно помешивая. Отдельно тщательно взбить яичные белки и добавить их к соусу. Выпекать полученную массу на смазанной маслом сковороде 1,5 часа.

Этикет и дресс-код

Итак, обдумав все детали предстоящего торжества, во-первых, необходимо сообщить гостям, куда и на какое торжество они приглашены. Сделать это необходимо задолго до праздника, лучше за 5-7 дней до даты торжества, чтобы приглашенные успели выбрать и купить подарок, отложить другие встречи и дела на этот день или же решить свои дела за этот период. К тому же, возможно, приглашенные не смогут прийти на ваш вечер, поэтому они смогут отказать вам. К назначенному времени все члены семьи должны быть готовы к приему гостей: необходимо закончить все дела на кухне, накрыть стол, расставить все стулья и тарелки на столе, подготовить технику, взять набор дисков или кассет для музыкального центра или магнитофона. Музыка на вечере – один из важных компонентов, неспроста в Средние века во время трапезы слух королей и баронов услаждали множество певцов и музыкантов. Естественно, что музыка не должна мешать разговору и приему пищи, вряд ли под громкую танцевальную композицию будет комфортно кушать очередной кулинарный шедевр. Хозяин и хозяйка должны встретить гостей и помочь им снять одежду, предложить пройти в комнату.

Итак, все в сборе, если кто-то задерживается, то нетактично по отношению к другим ждать его продолжительное время, как говорится в поговорке, «семеро одного не ждут». Рассаживать гостей необходимо с учетом опоздавших, но это не означает, что в праздничном столе должны быть промежутки между гостями, просто необходимо учесть то, что придет еще один участник застолья. Опоздавшие в свою очередь обязаны извиниться не только перед хозяевами, но и перед гостями за то, что им пришлось ждать, и после этого занять свое место. Если кому-то вдруг срочно необходимо покинуть торжество, то возникает вопрос, прощаться ли со всеми гостями или же уйти по-английски, т. е. не прощаясь вовсе. Лучше всего подойти к хозяину или хозяйке дома и объяснить причину ухода, с другими гостями лучше не прощаться и вообще не привлекать лишнего внимания к своему исчезновению.

Еще одно из главных условий: как пригласить. Для этой цели можно использовать визитные карточки, но, несмотря на то что в последнее время визитки пользуются все большей популярностью и получают все большее распространение, пользоваться ими как удобными краткими уведомлениями в торжественных различных случаях умеют лишь некоторые. Давайте и мы научимся этому искусству.

Использование карточек очень распространено в среде дипломатов, а также среди французов, американцев и англичан. Именно из этих стран и пришла к нам мода на визитные карточки. И если вы пригласили на юбилей или торжество иностранца, а затем нашли в своем

почтовом ящике его визитную карточку с тремя латинскими буквами P. R. V. (pour rendre visite, что означает «ответить визитом на визит»), это говорит о том, что ваше приглашение принято. Во многих странах изготавливаются специальные визитные карточки, они с обратной стороны имеют специальные уголки, которые обозначены буквами. Они загибаются по мере надобности на лицевую сторону. Загибают уголок для того, чтобы показать, что владелец сам лично опустил ее в ваш почтовый ящик, а не просто послал ее по почте. Так, левый верхний уголок имеет уже известные для нас буквы P. R. V., правый верхний – P. F. – поздравление по случаю торжества, левый нижний – P. P. C., это означает прощание в связи с отъездом, и, наконец, правый нижний угол – P. C. – выражение соболезнования. Самое интересное, что визитные карточки имеют давнее происхождение. Утверждают даже, что они впервые были придуманы во Франции в XVII веке, но китайцы доказывают, что такие карточки уже существовали у них намного раньше. Тем не менее документальное подтверждение – образец печатной карточки – относится к 1786 году и обнаружен он в Германии.

Широкое распространение визитные карточки получили в Европе в XIX веке, в то время и сложились определенные правила пользования ими. Хотя визитная карточка является предметом сугубо индивидуального пользования. В таких странах, как Англия, Франция и Германия, существуют общие карточки для супругов, они напечатаны специально для приглашений, отсылки подарка и других надобностей, связанных с торжествами и визитами. Эти же правила предусматривают, что женщины не должны оставлять своей карточки у холостого мужчины, холостые мужчины, присылая свои карточки в семейный дом, должны отправлять обязательно две – для супруги и супруга отдельно, при этом не поощряются общие карточки, в которых супруга и супругу приглашают вместе в одной карточке. При обмене визитными карточками первым должен предложить свою карточку тот, кто моложе или занимает более низкое служебное положение.

Кстати, если вы планируете пригласить на праздник иностранного гостя, то следует помнить и уважать обычаи той страны, из которой прибыл ваш гость. Итак, если у вас в гостях окажутся иностранцы, то необходимо рассадить их так, чтобы они чередовались с другими гостями с учетом близости занимаемого ими положения, их знакомства, общих интересов, возраста, но, как правило, на молодежных вечеринках каждый садится как ему удобно. Существует древняя традиция гостеприимства: иностранным гостям за столом всегда отдается некоторое предпочтение в очередности обслуживания, объявления им здравниц и тостов. Проявляются и другие знаки внимания. Безусловно, это все необходимо делать без ущемления интересов других гостей, а также без угодничества и подобострастия к представителям другой страны. Пожалуй, самым теплым проявлением гостеприимства является внимание к обычаям, вкусам, застольным традициям гостей. У большинства укоренилось мнение, что заграничных гостей необходимо знакомить с кухней своей страны, угощать своими национальными блюдами. Знакомить и угощать – да! Это является правильным: с одной стороны, вы знакомите своих гостей с блюдами и историей России, а с другой – даете им шанс попробовать, каково то или иное блюдо на вкус и как оно готовится у нас в России. Не секрет, что в ресторанах порой вкус даже обычного салата «Оливье» отличается от знакомого нам. Тем не менее повседневно кормить иностранного гостя или заставлять его отведать то или иное блюдо не стоит. Не доставит большого удовольствия, например, гостям из Чехии такое русское блюдо, как блины с кетовой икрой: большинство чехов, только не удивляйтесь, вообще не употребляют икру. Венгры, например, не едят кисели, румыны – черный хлеб, а англичане – вареные колбасы. Поэтому, прежде чем приглашать в дом гостей из-за рубежа, важно знать кулинарные традиции и пристрастия той или иной страны.

Как правило, ни одно застолье не обходится без тостов, это своеобразный шанс высказать свои пожелания и блеснуть остроумием. Провозглашение тоста – это, пожалуй, единственный случай, когда человек может открыто или несколько завуалированно показать другому чело-

веку свое душевное отношение, дружбу, восхищение и уважение. Помните, что самый лучший тост – это короткий тост. У некоторых народов, особенно кавказских, посредством тоста в замысловатых, иносказательных, полных жизненных истин выражениях, как правило, даются советы, а порой подмечаются недостатки, свойственные человеку, его отношение к работе, друзьям, любимым. Обычно такие тосты наполнены не только народным юмором, но и скрытым смыслом, и, хотя и касаются неприятных для человека вещей, тем не менее только веселят собравшихся, никогда больно не задевая никого. Практически во все времена и в любой стране застольные здравницы были привилегией мужчин. По правилам приличия не надо принуждать женщин к выступлениям за столом. Также не принято требовать ответа на тост, ведь он всего лишь пожелание, а не предложение начать дискуссию. Тот, в чей адрес были высказаны добрые слова, может только легким поклоном головы или короткой фразой «Благодарю за теплые слова» выразить свою признательность. Провозгласив тост или подняв бокал после тоста, нельзя стараться поднять руку с бокалом выше остальных, при этом попутно залезая на стул или стол.

На свете существует множество тостов, но широко известны кавказские, они представляют собой целый жанр искусства, это своеобразные басни, в которых подчас скрыт не один, а несколько смыслов. Большой популярностью пользуются короткие, стихотворные тосты. Важно также и умение произносить тост, это как умение рассказывать анекдоты – кто-то может, а кто-то нет, для этого необходим актерский дар. Но все же длинные тосты, особенно рассказанные не очень хорошо, часто не всегда понятны. Также не особенно прилично тянуться через весь стол, чокаться через соседа по столу. Достаточно рядом сидящих людей, ведь это всего лишь обычай, а не соревнование «кто чокнется со всеми гостями». Ниже приводится несколько тостов, с которыми вы сможете блеснуть остроумием практически в любой компании.

Тосты

Прошел слух, будто в одном ущелье один охотник застрелил огромного тигра. И вот все охотники побежали в это счастливое ущелье. А тем временем первый охотник убил в другом месте большого медведя. Ватага охотников бросилась туда, а охотник-мастер в третьем ущелье выследил матерого барса... Кто же, спрашивается, настоящий охотник? Тот, кто ищет добычу сам, или те, кто бегают за ним следом? Так выпьем же за то, чтобы всегда идти своим путем и быть настоящим охотником!

* * *

Бог разделил людей на три типа: тех, кто сидит на мешке золота; тех, кто всю жизнь добывает золото тяжким трудом; и птичек беззаботных – корм найдут и радуются тому малому, что у них есть. Пожелаем же, чтобы у нас иногда отрастали крылышки и мы радовались тому малому, что у нас есть!

* * *

Однажды к Богу пришел мужчина и попросил сотворить ему женщину, чтобы жениться. Бог взял немного солнечного света, задумчивое сияние луны, стройность серны, кротость голубя, красоту белоснежного лебедя, дуновение ветерка, легкость пуха, добавил болтливость сороки, пение соловья, потоки дождя, ужасы грома и молнии. Получилась прекрасная женщина. Бог вдохнул в нее жизнь и отдал мужчине «Бери и мучайся!». Так выпьем же за эту прекрасную смесь!

* * *

Так уж повелось на Руси. После смерти царя выбросили Василису Премудрую из дворца, всех наград и званий лишили, имение отобрали и в самую захудалую деревеньку сослали век коротать. Долго не мудрствовала Василиса Премудрая и вышла замуж за Ивана-дурака.

– Где их, умных-то, на всех наберешься?! Лучше уж дурак, чем совсем никакого! – успокоила она удивленных баб, а про себя подумала: «Буду жить, как все, не стану высовываться со своими советами подсказками». Но привыкшая обмозговывать дела основательно и давать советы при дворце по каждому поводу, она и в крестьянской избе не смогла запретить себе «думать». А с Иваном даже легче, чем с царем: не надо опасаться, что не в той форме преподнесешь да не так скажешь. Дурак не царь, что ему Василиса не посоветует, на все головой кивает и тут же совет ее выполнить спешит. И вскоре стала их усадьба самая видная на селе, а Иван-дурак – самым уважаемым и обеспеченным человеком. Так выпьем за женщин, делающих из любого дурака человека.

* * *

Был у восточного хана излюбленный метод казни. Он отправлял обвиненных на очень высокую гору и там оставлял их обнаженными на ночь. И полчаса не мог выдержать человек холодной пытки. И были два горца – два друга. Когда один из них стал жертвой хана и его раздели и повели на вершину горы, друг сказал ему: «Крепись!». На горе напротив он разжег костер. И надежда теплом согревала тело осужденного. Он вспоминал очаг друга, где не раз согревался бокалом вина. С товарищем верным, что всю ночь не давал угаснуть костру и посылал ему тепло своего сердца, он простоял до утра, а утром был прощен ханом.

Я поднимаю свой бокал за дружбу! Пусть она будет между нами как мост, связующий души!

* * *

Девушка шла по улице и услышала за собой шаги. Оглянулась и увидела красивого парня. Оглянулась еще раз – он продолжал идти за ней. Решила с ним познакомиться, оглянулась в третий раз – его уже не было... Так выпьем же за то, чтобы в городе вовремя закрывали канализационные люки, и вообще чтобы в стране был порядок!

* * *

Приход гостей намного раньше намеченного времени нетактичен, как и опоздание. Возможно, что хозяйева за несколько минут до праздника готовят салат или другое блюдо, требующее того, чтобы его подавали сразу же после приготовления. К тому же хозяйевам необходимо одеться для праздника соответственно: в самом деле, не будут же они готовить в праздничном наряде. При встрече лучше не предлагать сразу же пришедшим свои домашние тапочки, растоптанные специально под вас, поверьте, на чужой ноге они будут смотреться не так изящно, к тому же это негигиенично. Лучше заранее подумать о том, какие тапочки лучше подойдут к праздничной одежде и как будут смотреться гости в тапочках с чужой ноги. После того как гости сняли верхнюю одежду, привели в порядок прическу, для тех гостей, кто пришел впервые, можно устроить мини-экскурсию по дому, объяснить, где что находится, затем предложить помыть руки. В том случае, если некоторые гости не знакомы друг с другом, необхо-

димо их представить. Процедура знакомства должна проходить в той же комнате, где собралась гости. По правилам этикета представляют мужчин женщине, а если знакомятся двое мужчин, то первыми представляют младших по возрасту людей старшим. Мужчина может и сам представиться женщине, при этом указав имя и фамилию. Женщина, прощаясь или здороваясь первой, подает руку мужчине, но не пожимает ее. Крепкие рукопожатия уместны между двумя мужчинами.

Правила застольного этикета не допускают принуждения к еде. Подкладывая какую-нибудь закуску на тарелку гостю, хозяева могут сказать о достоинствах или своеобразии блюда, но не настаивать и тем более не класть еду на тарелку, если приглашенный не хочет ее отведать. А гости не должны критиковать кушанье и выступать с репликами «А вот на празднике у Ивановых я пробовал такой же торт, и он был намного вкуснее, а у этого странный привкус и вообще его есть я не советую». Вы не на кулинарном соревновании, а за столом сидят не члены жюри, а люди, которые хотят хорошо и весело провести время. Лучше даже не упоминать о том, что где-то когда-то подавали очень хороший пирог или салат.

Салфетки лучше всего разложить на колени, а после трапезы вытереть ими губы. Не стоит заворачивать салфетку за шиворот, это не слюнявчик. Руками можно брать печенье, фрукты, конфеты, совсем не обязательно требовать от хозяев специальную вилку или ложку для того, чтобы съесть апельсин или другой фрукт. За понравившимся блюдом лучше не тянуться через весь стол, собирая при этом содержимое тарелок своим галстуком или рукавами одежды. Достаточно попросить подать вам это блюдо.

Естественно, при подаче блюд важен не только их вкус, но и вид самого кушанья. Согласитесь, даже самое изысканное кушанье, сваленное в кучку посередине тарелки, выглядит не очень аппетитно, и вместе с тем самый заурядный салат, украшенный и поданный красиво, становится аппетитнее. Особенно это касается закусок, ведь игровой вечер подразумевает веселые движения, а не посиделки за столом. Кстати, для этой цели вполне подойдет шведский стол: гости могут и принимать участие в викторинах, и подкреплять свои силы. Тем не менее обычный стол также может быть уместен, только необходимо расположить его таким образом, чтобы сидящие за ним люди могли наблюдать за происходящим, а порой и принимать в этом непосредственное участие.

Не стоит доказывать, что красивая посуда и столовые приборы, скатерти, салфетки, различные керамические украшения, цветы, свечи – все это основа для красивой сервировки стола. Согласитесь, намного приятнее сидеть за столом, накрытым скатертью, чем за столом с газетой. Ну и блюдо, обставленное соответственно, получает дополнительные очки, и есть его намного приятнее. И естественно, что сама еда, а точнее, то, как она расположена на тарелке, как выглядит, как украшена, имеет также большое значение. Вообще существует три вида, или три декоративных элемента еды: во-первых, приданная ей форма, во-вторых, размещение ее на посуде, в-третьих, различные гарниры, такие как зелень, овощи. На небольших званых вечерах используют все три элемента, на обычных семейных праздниках, как правило, – один или два. Декоративную форму можно придать, в принципе, любому продукту или блюду, например сливочному маслу. Скребок для масла можно придать ему форму рифленых бочонков, обычным кухонным ножом настрогать «лисичек». Для придания более красивого вида на столе масло или паштет можно украсить розочкой из масла. Для этого необходимо из масла при помощи лопаточки слепить лепестки, из которых сделать розу, после этого из более мягкого сливочного масла при помощи кондитерского мешочка сформировать лепестки.

Украшением любого праздничного стола являются цветы. В комнате, где будут танцы, они очень хорошо будут смотреться на подоконнике или на небольшом столике в углу комнаты, главное, чтобы в танце их никто не задел и они не мешали. В принципе, выбор цветов будет зависеть от характера торжества и предпочтения хозяев. Например, на юбилей букет цветов может быть пышным и большим, на молодежном празднике достаточно 5-7 цветков. Общим

является лишь отношение к букету. Цветы – это одно из украшений стола и праздника, они ни в коем случае не должны затмевать собой праздничный стол, ведь они должны доставлять радость, привлекать внимание. Букеты не должны возвышаться над закусками. Также не стоит ставить на стол цветы с резким запахом, они будут заглушать аромат вин и запах блюд.

Праздничная сервировка стола имеет большое значение, по традиции стол для праздничного ужина накрывают белой скатертью, а для чаепития – разноцветной. В центр принято ставить вазу с фруктами, рядом – емкость со специями или соусами, солонки лучше разместить в разных частях стола, чтобы всем можно было до них легко дотянуться. Центр стола – это место для холодных закусок, хлебницы с разными сортами хлеба лучше разместить на противоположных частях стола. Тарелки необходимо ставить на равном расстоянии друг от друга. В каждом салате должна быть общая для всех ложка.

Перед подачей основных блюд во многих странах принято подавать аперитив – напитки, возбуждающие аппетит.

Мы все знаем, что занять прибывающих на торжество гостей – трудная задача для хозяев и, как правило, гости предоставлены сами себе. В специальных школах в Японии гейш обучают умению развлекать гостей до начала торжества. Во многих странах для людей, отвечающих за соблюдение застольного церемониала официальных приемов и раутов, вводится штудирование «часа аперитива». Например, во Франции женщину, умеющую изобретательно принять и развеселить гостей, удостоивают почетного звания «Гордон-блю» («Голубая лента»). Она – гордость семьи и всех друзей этой семьи. Вообще «аперитив», «аперире» означает на французском языке «открывать». Один из способов занять гостей перед праздником – это вызвать их на интересную беседу, поднять у каждого гостя перед едой аппетит. Хотя и говорят, что «аппетит приходит во время еды», тем не менее нет скучнее гостя, чем тот, кто страдает отсутствием аппетита. Чаще всего «аперитив» означает угощение гостей перед началом торжества. Как правило, угощают незначительным количеством крепких десертных, ароматизированных или просто прохладительных напитков. В принципе, даже аперитив можно превратить в игру. Например, не секрет, что многие алкогольные напитки по своему виду мало чем отличаются от безалкогольных (примеры: чай и коньяк, вода и водка, светлое пиво и ... зеленый чай). На этой особенности и можно сыграть. Налейте в одинаковые рюмки или бокалы алкогольные и безалкогольные напитки и предложите выбрать вновь прибывшим гостям из пары напитков тот, который они выпьют, при этом следует подавать настоящий коньяк и чай в одинаковой посуде, также желательно запомнить, в какой рюмке что налито.

На молодежный вечер лучше приглашать столько гостей, сколько позволяет вместить ваша квартира. При этом важно помнить, что неотъемлемым атрибутом вечера будут танцы, и, чтобы впоследствии гости в процессе танца не стучали друг друга ритмично под музыку локтями, важно выбрать место для танцев, лучше даже сделать его в отдельной комнате, чтобы не повредить праздничный стол и не унести большую часть блюд на своей одежде. Необходимо заранее продумать меню, разделить между всеми участниками обязанности, включая уборку помещения и мытье посуды. Поверьте, хозяевам квартиры эти два процесса не доставляют никакого удовольствия, а всем вместе это сделать намного проще и веселее. Лучше всего договориться о том, что каждый приносит определенное блюдо из дому, или приготовить закуски всем вместе из купленных продуктов. Вместо традиционного общего стола можно, а иногда даже нужно (как правило, в тех случаях, когда габариты квартиры не очень большие и общий стол занимает практически все свободное пространство) устроить стол-буфет, выбрав для него такое место, чтобы к столу можно было свободно подойти с трех сторон. Лучше накрыть стол скатертью (не обязательно белой), разместить на нем ложки, вилки, ножи, соломинки для коктейлей, бумажные салфетки, стаканы, рюмки и фужеры. Стекланную посуду и холодные напитки лучше разместить на отдельном столе, чтобы на общем не было хаоса и свалки всего, что только есть, ведь не очень-то красиво смотрится гора салфеток, ложек, бутылок. Стол с

напитками лучше разместить слева от большого стола. Холодные закуски должны быть уже расставлены на столе.

Холодные закуски принято расставлять так, чтобы блюда одного и того же вида находились по обеим сторонам стола, что облегчает самообслуживание сидящих за столом. В любом случае холодную закуску подают перед горячим супом, горячую или теплую предлагают после супа. Горячие закуски подают на огнеупорных мисках. Не стоит подавать горячее в алюминиевых тарелках или блюдах. Дело в том, что алюминий очень сильно нагревается, поэтому обращаться с такой тарелкой очень трудно. Их ставят на подносы, а подносы в свою очередь – на салфетки или небольшие скатерти. Это делается для того, чтобы при подаче миски не скользили, не производили излишнего шума и чтобы не остывало блюдо. К таким кушаньям подают общую ложку. Желательно, чтобы эта ложка была больше остальных, так как она может случайно оказаться в тарелке у кого-нибудь из гостей. Блюдо подают обязательно горячим. Для этого, нарезав, разложив и украсив на блюде кушанье, его подогревают в хорошо нагретой духовке в течение нескольких минут. Это делается для того, чтобы блюдо не потеряло своих вкусовых качеств. Вынутое из духовки блюдо необходимо обтереть по краям и со дна салфеткой или полотенцем. В случае, если в меню обеда или ужина входят два вторых блюда, после первого необходимо поменять тарелки. При подаче лучше руководствоваться таким правилом: легкие блюда подавать перед горячими, т. е. рыбу подают перед мясом. Между двумя основными блюдами можно предложить гостям второстепенное, например какую-нибудь закуску. Закуску (ветчину, колбасу, жаркое, рулеты) выкладывают на тарелку прямыми или косыми рядами либо по окружности. Каждую закуску можно положить в отдельную тарелку или сгруппировать несколько в одной, например колбасу и ветчину (это называется платой). Закуски могут быть и противоположными: рыбными, из мяса птицы т. д. Могут быть платы жаркого, рулетов, колбасы, сыра и т. п. Кстати, можно подавать отдельно нарезанные овощи и в отдельной тарелке соусы для них, тогда, во-первых, салаты не становятся водянистыми, во-вторых, каждый решает сам, сколько ему нужно положить того или иного соуса. Если стол сервируется на несколько человек (от 4 до 6), то на плату можно выложить все предусмотренные холодные закуски, в середину ставят салат в посуде на ножке, чтобы он занимал меньше места на столе. Маленький соусник также помещают на плате. Для холодных закусок употребляют большие мелкие или овальные блюда для жаркого. Платами можно сервировать любой праздничный стол. Как правило, ветчину, язык и жаркое нарезают тонкими ломтиками, и, не нарушая порядка, раскладывают их на тарелке. Несколько ломтиков ветчины можно свернуть кулечками, которые можно наполнить зеленью, консервированной кукурузой или горохом, впрочем, фантазируйте и наполняйте всем, чем вам угодно.

Каждый может подойти и выбрать себе блюдо по вкусу. Как правило, горячие блюда большим спросом не пользуются, но тем не менее их подавать необходимо значительно позже, приблизительно в середине празднества, когда гости уже проголодались после игр и развлечений. Сладкое и десерт можно подать в самом конце, торт, пирог или пирожные для каждого гостя. Кстати, всем известный салат «Оливье», который является неотъемлемой частью любого застолья (как впрочем, и винегрет), имеет и другое название «русский салат». И это может послужить темой для развлечения. Не верите? А зря. Для этой игры необходимо два комплекта продуктов, необходимых для приготовления этого салата.

Нужно создать две команды, в каждой из которых должны быть представители обоих полов, затем одну руку каждого участника необходимо завязать за спиной, после этого подготовленные продукты положить на стол перед участниками и... игра началась. Та команда, которая первой закончит приготовление салата, и победит. Для того чтобы салат не превратился в груды кое-как нарезанных компонентов, с картофельной кожурой и шкуркой от колбасы, можно включить в игровое время и поедание этого салата. Кстати, для приготовления настоящего «Оливье» используется мясо домашней птицы или дичи. Случается, что птицу

заменяют отварным мясом или ветчиной. Разумеется, это сделать-то можно, но тогда и вкус у салата получится иной. И уж тем более безнадежно испортит «Русский салат» колбаса вместо курицы: колбаса – холодная закуска, ее едят саму по себе, как правило, она плохо сочетается с салатными компонентами. Для салата лучше использовать не соленые, а маринованные огурцы, яблоки же лучше взять сладкие или чуть-чуть кисловатые. Все продукты необходимо очистить от кожицы. Главное – порезать все продукты мелкими ровными кусочками.

После того как все расселись или уже приняли участие в какой-либо игре, наступает период разговоров, тему выбирает каждый для себя сам. Однако существуют определенные правила общения за столом. Темы застольного разговора должны быть понятными для всех, не стоит начинать разговор со слов: «А я вчера приобрел себе видеокарту, винчестер» или «Какого вы мнения о таком-то игроке сборной России?». Естественно, если вы полностью уверены в том, что все присутствующие вас поймут, то можете начинать разговор, но если два-три человека плохо разбираются в теме разговора, то они начинают говорить о чем-либо своем. Еще одно золотое правило общения: один и тот же человек не может говорить слишком долго. В любом разговоре следует придерживаться нескольких простых правил: о своей персоне говорить скромно и немногословно; об отсутствующих либо очень мало, либо вообще не упоминать или же говорить только хорошее; как только больше сказать нечего, нужно немедленно прекратить разговор. Многие думают, что паузы в разговорах – это не очень хорошо и необходимо, чтобы разговор не прекращался ни на минуту, но тем не менее именно в такие паузы человек осмысливает то, что было сказано, делает какие-то выводы и придумывает новую тему для разговора. Естественно, что такие паузы не должны продолжаться слишком долго.

Важно не только умение говорить, но и умение слушать. Существует масса способов дать понять собеседнику, что вам интересно то, о чем он рассказывает, но единственным правильным является то, что вам в действительности это интересно. Очень трудно заставить слушать себя с интересом разговор на тему, в которой вы совершенно ничего не понимаете, например анализ произведения Макиавелли «Государь», если вы никогда не интересовались этой темой и вам этот Макиавелли вместе с его «Государем» не интересен вовсе. Однако не стоит засыпать собеседника вопросам, показывая, насколько вам интересно то, о чем он говорит, при этом задавать следующий вопрос, не дослушав ответа на предыдущий. Также не стоит, раскрыв рот, слушать человека и кивать на каждое его слово, и уж совсем нетактично спросить о чем-либо и не слушать ответа. В случаях, если вы не согласны с рассказывающим, необходимо тактично объяснить свою позицию, но не сразу же, как только вы услышали неверный с вашей точки зрения аргумент, а только дослушав до конца. Ведь вполне возможно, что рассказчик сам опровергнет свои доводы. Возражать рассказывающему необходимо только при наличии «железных аргументов», не в смысле тяжести какого-либо предмета рядом с вами, будь то кирпич или бита, а в том смысле, что вы сможете доказать свои слова. Не стоит ввязываться в спор, ведь тот, кто разбирается в данной теме, и сам будет знать, что неправ рассказчик, вам же в случае спора вряд ли удастся сразу же убедить в своей правоте рассказывающего, а вечер будет испорчен спором и возможной ссорой. В крайнем случае лучше промолчать. Именно в таких ситуациях и проявляется культура человека: в способности не омрачить общего веселья своим неэтичным поведением, слишком бурной реакцией, в конце концов все мы люди и нам свойственно ошибаться. Общение за столом должно представлять собой равноправный обмен мнениями. Хозяевам квартиры не стоит слишком часто и надолго отлучаться на кухню, в конечном итоге это ваши гости и они не могут быть предоставлены сами себе. Хозяин и хозяйка дома должны оказывать постоянное внимание всем приглашенным без исключения, предлагать попробовать то или иное блюдо, причем без фраз типа «Оно не очень получилось» или «Если вы не попробуете это, то я на вас обижусь», уметь поддержать разговор, помочь адаптироваться гостям, которые пришли к вам в дом впервые, вовлекать их в беседу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.