

Valentine's song

An Hoang Trung Tuong 2012-02-12 12:02

Page: 26

LƯU-Ý: MỌI SAO-CHÉP PHẢI GHI RÕ NGUỒN VÀ TÁC GIẢ
Nhạc bữa Valentine Trung Tướng dành Little Workshop này cho lễ Valentine 2012. Hãy luôn là một Tình nhân say đắm và khờ dại và tưng tửng và thánh thiện, thưa quý cô, dù có thể quý cô sẽ bị bức-hại ngay tối nay, hoặc sáng mai, hoặc thậm chí suốt đời, bởi một Tình nhân hời hợt và khôn lỏi và dối trá và bần tiện. Hãy tha thứ hân, vì hân là Người Tình. Do be ever..

COMMENTS

An Hoang Trung Tuong (2012-03-08 21:46) #5047

Zì đã zì đôi gòì bộn gằm.

Zì mệt quá định đi ngủ chút, zưng thấy con Lạc vừa ngu như ông bò vừa bấu thủ như ông ngựa nên fải zậy zổ cón chút đủ móa.

An Hoang Trung Tuong (2012-03-08 21:48) #5049

@Đủ móa con Lạc nhà-quê

Cô đã đéo biết bú trà thảo mộc, Zì zậy cho, cô không biết đường nghe thì thôi, lại còn cãi mỗi người có một cách chơi à? Ngu đéo jì ngu thế?

An Hoang Trung Tuong (2012-03-08 21:50) #5050

Bọn Lừa, zo đéo có văn hóa bú trà thảo mộc (thực-ra fải gọi là "Canh Thảo mộc" mới đúng), nên cứ nghe đến "trà" thì nghĩ là cũng fải bú như bú trà haha.

Con Lặc lại còn lồi hìnhhạnh bọn Nhựt nhấp trà từng hụm qua cái tách có nắp hé mở mới kinh.

Đây là cách bú trà Tàu (Tea) con mặt buổi ạ.

Bú trà thảo mộc đéo ai lại bú trong tách có nắp hả? Kiểu đặc trưng của Lừa hả?

[An Hoang Trung Tuong \(2012-03-08 21:54\) #5053](#)

Trà thảo mộc, mà cụ thể là trà hoa cúc (Cúc Hoa Trà) mà Zì giới thiệu hôm-nai, là một zạng Canh, nấu bằng thảo mộc, chủ yếu là các vị thuốc đông-y như Cúc Hoa, Hồng Hoa, Hà Thủ Ô, Kỳ Chi, Cam Thảo, Nhân Sâm, Hồng Táo..

Zưng zo Lừa quen gọi Canh đó là Trà, nên bọn Lừa cứ tưởng, khi bú canh canh thì fải bỏ bã đi, như là bú trà Tàu thông thường.

Đù móa bọn ngu.

Zì cam đoan con Lặc chưa bâu-jờ bú trà hoa cúc, chứ đừng nói là còn đã từng cần hoa cúc trong trà trả.

[An Hoang Trung Tuong \(2012-03-08 21:58\) #5056](#)

Trong trà hoa cúc phổ biến ở Lừa hiện-nai, thì có một số vị không cần hết được mà fải nhả bã (như Cam Thảo, Zì đã nói gòi), zưng nhất thiết fải chén hoa cúc (aka Cúc Hoa) trồng.

Zì nói cũng bằng thừa, mai các cô ga quán trà, gọi một tách Hoa Cúc bự, gòi xúc chén thử Cúc Hoa trong trồng.

Fải nói là ngon vô đối, chưa có một thứ gao (vegetable) nấu ngon như thế. Vừa thơm vừa bùi vừa ngọt nhè nhẹ man mát.

Đó không chỉ là gao, mà còn là thuốc-bổ.

An Hoang Trung Tuong (2012-03-08 22:00) #5058

Tộ-sư-bố con Lặc đầu bò, nói thể cho nhanh.

An Hoang Trung Tuong (2012-03-08 22:20) #5065

Zì mệt quá gọi Zì fải đi tọa chút đã đủ móa.

An Hoang Trung Tuong (2012-03-09 11:27) #5187

Hehe Zì trời lên mớ màng thoáng đặng đây gọi.

Zì đón chào hai Vàng Son mới vào Quán nhể, là em Zưỡi ("Con Mẹ Ở Ngăn Zưỡi", ních hehe ngon vãi Chạn) mới em Ót ("Chuồn Ót").

Zưng hehe Zì nghi em Ót là đực jả gái fồng em? Thậm chí đực jà hói luôn. Vì em chưa chứng minh được em là Vàng Son, nên Zì sẽ chưa đáp ứng yêu cầu của em.

An Hoang Trung Tuong (2012-03-09 11:44) #5197

Để Zì zậy các cô nấu cháo gà kiểu Tinh Hoa nầu.

- Các cô ga chợ mua một ông vịt đã làm sẵn. Tại-sao cháo gà lại nấu bằng vịt? Zì sẽ không jả-nhời. Hehe thể mới tài.

- Mang ông vịt về nhà, các cô rửa sạch lại lần nữa, tuốt bằng muối chẳng, gọi chặt vớt mẹ đầu (đầu lâu+cổ) mới cẳng (2 bàn-chun) mới đít (faocâu) ổng đi. Vớt mẹ guột đi luôn, chỉ để lại gan, tiêm, mề.

- Chả cần ướp dẻo jì cả, các cô tống ông vịt sạch đó vào nồi-hầm. Gòi hầm ổng trong 45 fút, chong 3 lít nước.

- Hầm vịt xong, các cô vớt váng-mỡ và thịt-xương vớt mẹ hết đi, gòi bỏ vào nồi (chỉ còn nước hầm không) một bát gạo-tẻ thơm fa tí gạo-nếp (chỉ cần độ 2 thìa gạo-nếp), hầm tiếp 30 fút. Đến lúc nài nồi cháo của các cô sẽ bị cạn nước, còn-lại khoảng 1.5 lít thôi.

- Thế là cháo chín. Các cô tổng mẹ vầu cháo chảo 1 hộp sữa-tươi 200ml có đường, 1 hộp sữa-chua không đường, 1 thìa maiônết.

- Thêm chút javị cho vừa mồm. Nhớ là không zùng mắt nghe chưa. Đéo cần hành-tỏi hờitiêu jì cả.

Thế là xong nồi cháo gà tinhhoa, xúc ga được chừng 3 tô nhỡnhỡ.

Các cô màn thử, cần thử, gòi báoáo Zì coi.