

# ловкий тюлень

глупый, модный и очень дерзкий журнал для людей

№2  
июнь 2009

+ гастроношибские припадки \*

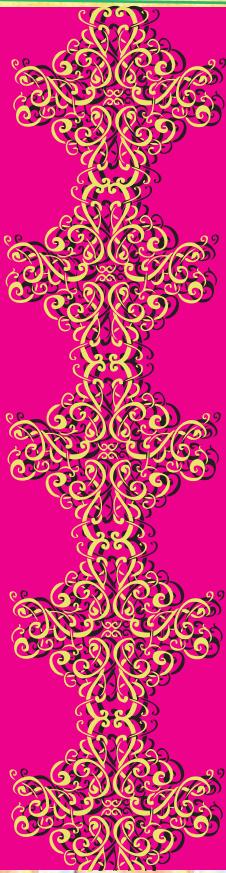
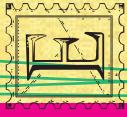
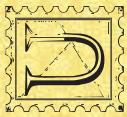
FREE  
FOR  
FUN

\*you are what you eat





фото: Даниэль Тишби



<sup>07</sup> Cozido á portuguesa

<sup>08</sup> Пицца из молочая и яблочных огрызков

<sup>10</sup> Экспериментальная кухня

<sup>12</sup> Еда для кукол

<sup>13</sup> Гастрономические приоритеты умников

<sup>18</sup> Лакрица

В качестве иллюстраций использованы изображения, найденные в папке "Мои рисунки" и коллаж из фотографий человека, голодавшего 48 дней, тем самым вылечив язву желудка.



Чтобы ещё раз напомнить себе о том, что человек состоит исключительно из пороков, специальный выпуск "ЛГ" посвящён еде. Так вот, поддавшись модным тенденциям, завела себе аккаунт на twitter.com. Вот несколько сообщений так или иначе связанных с едой, которые попались во френд-ленте.

Тарабцева, главный редактор "Ловкий тюлень+"

### **mintbirds**

«У меня еще вот что есть – научилась ловить ртом эмэмдэмс. Выпила клубничное молоко – 30 раз сделала пресс.

Пусть калории горят адским пламенем...»

### **exclusive\_loco**

«Я окончательно переехал. Теперь я живу во флисовой олимпийке GAP. Уже провел себе интернет и чай...»

### **mintbirds**

«Я чемпион по чаепитию чая гринфилд спринг мелоди и гринфил грейп четотам (красненький)...»

### **olegofren**

«Не смей уходить с этой работы, ты же профессионал!

- Нет, вообще-то я фасоль ...»

### **Kseniy**

«Конъяк говорит тебе: "Барышня, милая, что же Вы из-за него убиваетесь!" Это портвейн сразу так: "Дура ты и парень твой мудак!"»

### **olegofren**

«Никогда не сочетайте секс и алкоголь! Исключительно секс и наркотики».

### **olegofren**

«Сок березовый с мякотью». exclusive\_loco@olegofren «туда же «сок желудочный, с мякотью».



# Cozido á portuguesa

текст: Алина Арсентьевна  
фото: Даниэль Тишби



Cozido a portuguesa Para 6 pessoas: 1 quilo de vaca (aba da costela grossa), 2 chouraos de carne, 2 farinheiras, 1 chourao de vinagre (chourao de sangue), meio quilo de toucinho entremeado, 2 couves-portuguesas, 1 couve-lombarda 3 nabos, 3 cenouras e 8 batatas.

Pxe-se uma panela ao lume com 2 litros e meio de agua; em fervendo, deita-se a carne, que ja deve estar lavada, assim como o chourao de carne, o toucinho entremeado e um pouco de sal. Em isto estando cozido, tira-se para um travessa; do caldo que ficou guarda-se uma pequena pororo para depois se fazer o arroz. Em seguida deitem-se no caldo que ficou na panela as hortalicias, as batatas, as farinheiras e o chourao de vinagre, que deve ser picado para nro rebentar. Depois de estar tudo cozido, junta-se novamente a carne, chourizo de carne e toucinho entremeado, para que fique tudo bem quente. O arroz deve ser cozido com pouco caldo para ficar salto.



текст: по материалам журнала

комиксов "Черепашки-нинзя" №7 1994 г.

фото: Илья Канинхен

# *Пицца из молочая и яблочных огрызков*

Для приготовления теста необходимо: 300 г муки; стакан воды; чайная ложка пивных дрожжей; 2 столовые ложки оливкового масла.

Ингредиенты для начинки: 5-6 яблочных огрызков, 1 луковица, 3-4 помидора без кожицы, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 чайная ложка майорана, соль и перец по вкусу.

Просеянную муку уложить горкой на стол, добавить соль, оливковое масло и дрожжи, предварительно разведённые в небольшом количестве тёплой воды. Замесить тесто. Выложить тесто в миску, посыпать мукой, накрыть и поставить для брожения на 2-3 часа. Когда оно будет готово, промесить его ещё раз. Снова поставить тесто для брожения, пока не подойдёт как следует (как минимум 1-1,5 часа).

Лук нарезать кружочками и слегка потушить в подсолнечном масле. Посолить, поперчить и добавить майоран. Огрызки яблок очистить от семян (плотные стенки оставить) и нарезать ломтиками. Раскатать тесто и уложить ровным слоем половину лука, затем яблоки, оставшийся лук и сверху нарезанные кольцами помидоры. Выпекать пиццу в горячей духовке 20 минут.



Внимание!  
Молочай - ядовитое  
растение

# Гастрономические припадки

Говорят, что наши гастрономические пристрастия формируются еще в утробе матери.

В это легко поверить, вспомнив многочисленные байки о том, о каких сумасшедших сочетаниях продуктов иногда мечтают будущие мамы. «Несочетаемое мелко покрошить, смешать и полить первым, что попадется под руку» – наверное, таков рецепт всех этих блюд, вошедших в список самых странных. Возможно, когда-нибудь мы увидим их в меню любимого кафе. Ведь попала же вареная картошка с брусничным вареньем в бестселлеры ресторана IKEA.

текст: Лида Чепурова  
иллюстрации: Илья Канинхен



варим и едим, едим и едим. А от шоколада лучше работают голова.  
Суп сладким бутербродом, получаем удовольствие.

**Закуска к супу:**  
Суп сварить, хлеб намазать  
вареньем или стущенкой. Закусываем

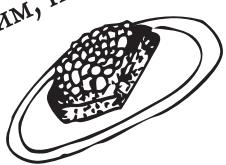
**Сосиски в шоколаде:**  
Сосиски в шоколаде лучше работают голова.  
**Квашеный арбуз**  
Взять рецепт квашеной  
капусты и, как ни в чем  
не бывало, заменить ка-  
пусту арбузом. Можно  
облегчить рецепт и про-  
сто закусывать свежий  
арбуз хлебом и солью.



**Овсянка в томате**  
Всеми любимая и страшно полезная овсянка

обильно поливается кетчупом.  
**Бутерброд с красной икрой и сахаром:**

Бутерброд с красной икрой и сахаром:  
Это блюдо подойдет любителям сладкой  
и богатой жизни. Бутерброд с икрой  
обильно посыпать сахаром. Жум,  
хрустим, наслаждаемся.



## Огурцы с медом:

Свежие огурцы режутся  
ломтиками, поливаются медом.  
Вариация на тему: помидоры с сахаром.



## Фарш с яйцом:

Рецепт пришел из Германии  
и нашел своих почитателей. Мясной фарш  
смешать с взбитым сырьим яйцом, добавить специи по вкусу.



## Хлеб с шоколадом

Тут несколько вариантов. Первый: делаем  
бутерброд с колбасой и сыром, закусываем  
его горьким шоколадом. Второй: шоколад  
берем любой, а в придачу – белый хлеб.

Хлеб – всему голова, которая от шоколада,  
как вы помните, работает еще лучше.



## Рис с молочными сосисками

Сосиски сварить в молоке,  
остудить. В качестве гар-  
нира использовать  
подслащенный  
рис.



## Сыр с личинками

(Сардиния, Северная Италия)

Особым образом созревающий сыр,  
внутри которого живут деликатесные  
личинки сырной мухи (*Piophila casei*).

Утиные, перепелиные, куриные и  
любые другие яйца, которые пару меся-  
цев хранятся в гашеной извести – это версия  
для прессы. По более достоверным данным, они  
созревают в навозе.

## Черные яйца

(Китай)

Если аппетит у вас все еще присут-  
ствует, то на закуску мы вам предлагаем  
список самых жутких национальных блюд.

### Мопалька

(Камчатка)

Блюдо из любого добывого мяса,  
зарытого в тонкий слой почвы над вечной  
мерзлотой. Мясо выдерживается там до достижения  
максимального соблазнительного запаха и удивительной  
нежности.

### Мозг обезьянки

(Таиланд, Гонконг)

Подается на стол  
прямо в голове  
живой обезьяны.

### Матка термита в тесте

(Кот-д'Ивуар, Западная Африка)

Небольшие пирожки,  
начинкой которым служит матка  
термита. Подают с фруктовым гарниром.

## Приятного аппетита!

2. «Ушки с гречкой». Яна, 12 лет.  
Смешать вместе пшеничную и гречневую муку.  
Вливая понемногу очень холодную  
подсоленную воду, замесить гладкое,  
не прилипающее к рукам тесто. Переложить  
тесто на посыпанную мукой разделочную доску  
и сразу разделять на части как для вареников.  
Для начинки отварить гречневую кашу.  
Остудить. Лепить «ушки», вкладывая по чайной  
ложки начинки. Варить мин 10-15. Подавать  
с зеленью и молоком. Приятного аппетита!

5. «Охотничья похлебка». Андрей и Егор, 11 лет. Первым делом наловить  
в пруду пиявок. Положить их в банку  
из-под консервов, добавить немного  
рубленой зелени и картофеля. Посолить по  
вкусу, варить на костре  
до готовности. Отлично подойдёт  
для долгих вечеров у костра и песен  
под гитару. Приятного аппетита!

1. «Сухарики в сиропе». Максим, 8 лет.  
Ржаной хлеб порезать на маленькие  
кубики как для сухариков. Пока кусочки  
подсушиваются, подготовить сироп.  
Жидкое варенье (клубничное,  
земляничное, абрикосовое, персиковое)  
развести с водой. Полученным сиропом  
полить сухарики. Блюдо готово. Отлично  
подойдёт для чаепития. Приятного  
аппетита!

4. «Лапша». Настя, 9 лет.  
Для теста нужно смешать муку, воду  
и одно яйцо целиком. Посолить  
по вкусу. Тесто должно быть тугое.  
Раскатать тесто и пропустить его  
через лапшерезку. Лапша готова  
к употреблению. Гурманы оценят.  
Приятного аппетита!

3. «Яблочный салат». Лиза, 6 лет.  
Одно зелёное, одно жёлтое и одно  
красное яблоко порезать мелкими  
кубиками или как получится и  
посыпать обильно сахаром. Салат  
готов. Приятного аппетита!

ЛОВКИЙ ТЮЛЕНЬ  
РЕКОМЕНДУЕТ

# Гастроноомические приоритеты умников

илюстрации: Максим Першин

Умники – те же люди. Вот только их вкусы в еде подчиняются особым законам.  
Цена, калорийность и местоположение – очень важные факторы.  
«Ловкий Тюлень» предлагает разобрать 5 жизненных ситуаций и  
5 самых подходящих для них блюд.

## Прогулка с младшей сестрой.

Место: Макдональдс

Выбор умника: Вафельный рожок

Цена: 10 руб.

Михаил, 17 лет, абитуриент:

Не слишком люблю ходить в такие места с родственниками, есть вероятность встретить подвыпивших соклановцев или недружелюбных девушек-подростков.

Калорийность: 110 ккал.



**Встреча с друзьями из своего и дружественных кланов,  
однофорумчанами и прочими интересными ребятами.**

*Выбор умника: Гамбургер*

*Место: Макдональдс*

*Цена: 36 руб.*



**Игорь, 18 лет, студент:**

Вот это тема! Вообще в маке здорово зависать с нормальными ребятами. Обычно мы гуляем вовсю. Что еще удобно – бесплатный Интернет, так что можно всегда быть он-лайн и с телефона сидеть в аське и «Арене».

*Калорийность: 230 ккал.*

# Поездка домой из университета.

*Выбор умника: Шаурма.*



*Калорийность: 1300 ккал.*

*Место: Палатка у метро.*

*Цена: 70 руб.*

**Сергей, 20 лет, студент:**

Я в нашей столовой не питаюсь, только если покупаю чипсы перед парой, и по дороге домой обычно очень хочется есть. Мы с друзьями берем шаурму всегда в одной и той же палатке, она там стоит 65 руб., но за дополнительные 5 рублей продавец вместо овощей кладет только мясо.

## Встреча одноклассников.

**Саша, 21 год, продавец-консультант  
салона сотовой связи:**

Жутко бывают по кошельку все эти встречи, у меня в классе был всего один нормальный приятель, но чтобы встретиться с ним, мне даже из дома выходить не надо – он в он-лайне проводит больше времени чем я. Заказываю себе всегда пепперони, очень вкусная и остренькая пицца, обычно к ней беру пиво.

**Цена: 85 руб.**

**Выбор умника: Пицца пепперони**

**Место: Сбарро**



**Калорийность: 430 ккал.**

## Свидание с девушкой.

**Леонид, 22 года, аспирант:**

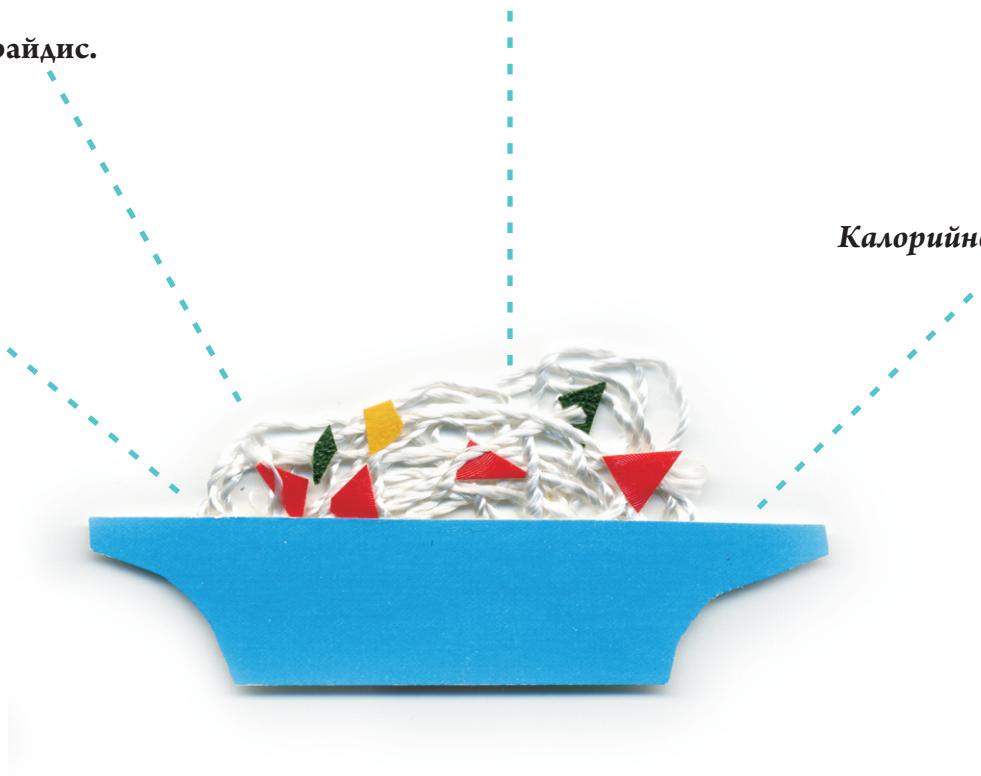
Это крах! Ну вы уже в курсе, все как обычно, встретились на Тверской, вышли из метро, огляделись... Куда идти не знаю, но вида не подаю, увидел вывеску – повел девушку. Следующий месяц сижу без аккаунта на WOW.

*Выбор умника: Паста альфредо с курицей.*

*Место: Фрайдис.*

*Калорийность: 850 ккал.*

*Цена: 345 руб.*



Лакрица





Лакрица, солодка голая, солодка гладкая, лакричник (лат. *Glycyrrhiza*) – многолетнее травянистое растение с мощной и глубокой корневой системой; род семейства Бобовые.

Латинское «*glychyrhiza*», от которого произошло слово, буквально значит «сладкий корень», от греческих *glykys* – «сладкий» + *rhiza* – «корень». Буква g потерялась под воздействием латинского глагола *liquere* – «становиться жидким», в связи со способом экстракции сладкого вещества из корня – вывариванием. Вот из лакричного сиропа и делают конфеты-тянучки.

Крупнейшим производителем лакрицы на территории бывшего СССР является республика Каракалпакстан – суверенное государство в составе Республики Узбекистан.

Одиннадцатый альбом поп-звезды Мадонны носит название «Лакрица». Вышел в апреле 2007 года. «Лакрица» – последний диск, который Мадонна записала на фирме Warner.



Иранские доктора из Медицинского университета имени Бехеши обнаружили, что экстракт лакрицы снижает уровень тестостерона – главного мужского гормона. Именно с ним связывают все главные проявления мужественности.

Лакрица входит в состав запрещенного в некоторых странах абсента.

«Sebor» (55% спирта), Чехия. Цвет «Sebor» – ярко-зеленый, немного темнее, чем у большинства других марок. Вкус – мягкий, с легким анизовым оттенком и сильным привкусом лакрицы; богатый, травянистый, «лекарственный», очень ароматный и немного острый. Эта сильная, сухая «травянистость» немного напомнила мне «Underberg» и «King of Spirits». Приятный сухой аромат похож на запах старого свадебного торта.

[absintheclub.ru](http://absintheclub.ru)

В 1922 году британский археолог Говард Картер вскрыл захоронение Фараона Тутанхамона, то нашел среди сокровищ фараона корень лакричника.



Если в поисковую строку сети «В контакте» забить слово «лакрица», то она выдаст сведения о 8 группах, посвященных лакрице: «Лакрица – это вкусно!», «ЛАКРИЦА!», «ЛАКРИЦА», «Лакрица! Как много в этом слове!», «Licorice», «Клуб любителей лакрицы», «Группа любителей лакричных конфет», «Фанаты и обожатели лакрицы, а также профаны, которые ее ненавидят».

Лучшие лакричные конфеты продаются в Финляндии, Швеции, Норвегии, Дании, Германии, Великобритании, Голландии. У нас же их рекомендуют покупать магазинах IKEA, в Стокманне, в финских магазинах SIWA в Петербурге, в любом магазине, где продаются жевательные конфеты из Германии Haribo.

«Лакрица» рифмуется с такими словами как жрица, мокрица, корица, императрица, сестрица, лисица, кошица и многими другими.

# Лакрица в произведениях мировой литературы

**Марк Твен, «Приключения Тома Сойера»**

В дверях церкви Том немного отстал, чтобы поговорить с одним приятелем, тоже одетым по-воскресному:

- Послушай, Билли, есть у тебя желтый билетик?
- Есть.
- Что ты просишь за него?
- А ты что дашь?
- Кусок лакрицы и рыболовный крючок.
- Покажи.

Том показал. Приятель остался доволен, и они обменялись ценностями.



A close-up photograph of a woman's face, focusing on her eyes and nose. She has long, light-colored hair and is wearing dark blue nail polish. A circular white graphic overlays the bottom left corner of the image.

**Хемингуэй Эрнест Миллер, «Белые слоны»**

- Дайте нам два стакана Anis del Tого.
- С водой?
- Ты как хочешь? С водой?
- Не знаю, – сказала девушка. – А с водой вкусно?
- Недурно.
- Да. С водой.
- Отдает лакрицей, – сказала девушка и поставила стакан на стол.
- Вот и всё так.
- Да, – сказала девушка. – Всё отдает лакрицей. Особенно то, чего так давно хотелось. Вот и с абсентом так было.



**Теодор Драйзер, «Трилогия желания»**

Он порылся в кармане и вытащил несколько палочек свежей лакрицы, очень распространенного в те времена лакомства. Пейшенс ласково поблагодарила и взяла одну.

– Наверно, не очень вкусно. Она уже давно лежит в кармане. На днях у меня были тянучки.

– Нет, вкусно, – отозвалась она, посасывая кончик палочки.



**Антон Чехов, «Дуэль»**

Как это бывает у громадного большинства супружеских пар, раньше у Лаевского и у Надежды Федоровны ни один обед не обходился без капризов и сцен; но с тех пор как Лаевский решил, что он уже не любит, он старался во всем уступать Надежде Федоровне, говорил с нею мягко и вежливо, улыбался, называл голубкой.

— Этот суп похож вкусом на лакрицу, — сказал он, улыбаясь; он делал над собою усилия, чтобы казаться приветливым, но не удержался и сказал, — Никто у нас не смотрит за хозяйством... Если уж ты так больна или занята чтением, то, изволь, я займусь нашей кухней.



**Юрий Тынянов, «Пушкин»**

Шкапы иногда забывали запирать, и он, примостясь, к окну, читал. Здесь он прятался от лекций математики и немецкого языка. Он ни за что не мог себя заставить учить немецкие вокабулы. Немецкий язык казался ему плох; Гауеншилд, жуя лакрицу, читал стихи Опица; он надувался, выкрикивал несколько слов, остальные шипел: Опиц казался не стихами, но бранью.

**Гюстав Флобер, «Госпожа Бовари»**

На другой день, когда уже смерклось, к ней пришел торговец модными товарами г-н Лере. Ловкий человек был этот купец. Уроженец Гаскони, он впоследствии стал нормандцем и сумел сочетать в себе южное краснобайство с кошкой хитрецой. Его обрюзгшее, дряблое безбородое лицо было точно окрашено отваром светлой лакрицы, а недобрый блеск маленьких черных глаз казался еще живее от седины.



фото: Даниэль Тишби

**Издатель** Антон Малявский

**Редактор** Тара Тарабцева

**Дизайн\верстка** Илья Канинхен\Настя Арсентьева

**Корректоры** Максим Першин\Яна Бембнова

**Над номером работали**

Алина Арсеньева, Алиса Кальянова,  
Даниэль Тишби, Ксения Паскаль,  
Лида Чепурова

**Контакты**

[www.yellowfresh.com](http://www.yellowfresh.com)

[info@yellowfresh.com](mailto:info@yellowfresh.com)

**Размещение рекламы**

[reklama@yellowfresh.com](mailto:reklama@yellowfresh.com)



фото: Даниэль Тишби



ЕСЛИ У ВАС СЫПЬ И ДИАРЕЯ, ТО МЫ НЕ ЗРЯ РАБОТАЛИ!