

Люблю поесть, мне чувство голода претит.
В раба мужчину превращает аппетит.

И кому пришло в голову, что читать про еду - это интересно?

Всё равно, что писать о сексе, про руки-ноги-касания.

Вот что можно сказать о женской груди?

Грудь бывают маленькие и большие, острые и округлые, вздёрнутые и тяжёлые, мягкие и упругие, с сосками вверх и сосками в стороны. Перечисляйте хоть час, а ничего нового не придумаете - грудь, она и есть грудь интересная только когда живая. Ведь живую грудь можно погладить, потрогать за соски, слегка прищипнуть их и оттянуть, можно обхватить пятернёй так, чтобы плоть выступала буграми меж пальцев. А с описанием груди ничего сделать нельзя, не то, что членом погладить, но и даже просто поцеловать в край сосочка не получится.

Любовь описывать еду дошла до того, что даже про секс пишут «вкусный».
Это же полный бред.

Тогда уж надо хвалить, что секс был «вкусный и сытный». Причём еду обычно описывают просто перечислением способа приготовления - никакого действия, если не считать последовательности смешения ингредиентов.

Ну, представьте, что будет, если о сексе писать подобным образом.

Сатир пригласил нимфу на ужин при свечах. Кстати, современная нимфа даже на романтическое свидание придёт в брюках. Хотя, конечно, это не мужские брюки, и они обтягивают попку так, что даже тончайшие трусики выступают лёгким рельефом. Но сатир же всё равно будет думать только о груди, пытаться заглядывать в разрез блузки, и угадывать, как будет лежать грудь в его руке. И каждый раз, когда взгляд опускается вниз, возникает дрожащее волнение. Конечно, сатир надеется, что ужин с вином перейдёт в нечто большее, но если очень сильно надеяться, то в самый волнующий момент будет не так интересно. Потому, что слишком уж большая надежда переходит в уверенность, и тогда пропадает эффект подарка, выигранного приза. Поэтому сатир просто пьёт, острит, вдыхает аромат духов и любит. А нимфа вначале просто смеётся шуткам сатира и пьёт вино. Но вот она становится всё смелее и ей хочется безумств. И в какой-то момент она отвечает на вопрос сатира: «Конечно, лучше попой, смотри!» Нимфа вскакивает, поворачивается в пол-оборота и, приспустив брюки с трусиками, показывает свою совершенную попку, повернув голову, чтобы видеть взгляд сатира...

Боже мой, что же я пишу, лучше уж тогда про еду.

Главное не думать о нимфе и сатире.

Мой любимый способ приготовления мяса: взять говяжью вырезку или свиную шейку без жира. Лучше выбрать цельный кусок, размером в два мужских кулака. Наливаем в казан подсолнечного масла так, чтобы покрыть мясо на треть, и раскаляем. Режем луковицу

на восемь частей и, зажарив её в масле до чёрного состояния, кидаем мясо. Переворачивая мсяо, обжариваем его со всех сторон. Не смейте протыкать его вилкой! Через прокол начнёт вытекать сок. В результате у нас получится один, или несколько ароматнейших кусков МЯСА с красной коркой. Аккуратно вынимает из масла лук, и доливаем воды. Дальше варите мясо сколько хотите - весь бульон будет оставаться внутри. И вот готовое мясо вынимаем, и пока режем на кубики, терпим весь этот безумный запах сколько сможем. Теперь мсяо можно использовать для борща. Или добавить в него бланшированный лук, со специями и соусом. Или для того, чтобы поразить нимфу...

Да что же это твориться?

Я уж лучше про природу напишу.

Посреди огромной, как кровать в палаз-отеле, степи стоит вяз и изящное азиатское дерево, похожее на серебристую иву с шипами. Ветер гладит ковыль и лохматит листву деревьев. Вначале, вяз и ива раскачиваются вразнобой, но вот ещё один порыв ветра и они начинают сплетать ветви в унисон. Хомяк прервал свои дела и залюбовался мерным покачиванием. Он стал на задние лапки и начал всё больше вытягивать свою шею. Семена за щёками распирают его головку, от напряжения хомяк весь дрожит и лихорадочно ищет, где спрятать запас. Наконец, он не выдерживает и бросается в потайную норку у подножия ивы, прыгает туда и выплёвывает все до единого семечка. Вяз, ещё дёрнувшись несколько раз на ветру, откинулся и достал сигарету... О нет, опять это. Да чёрт с ней, с едой, пусть едят.

[Обсудить на форуме](#)