Автор: admin
02.07.2010 02:22 -

Курица по-соционически (рецепты от 16 типов)

1. Курица по-донкихотски. Берем курицу и делаем с ней все, что в голову взбредет. В порядке опыта. Если в итоге получится несъедобная фигня, то будем иметь в виду данный экспериментально полученный результат, и в другой раз сделаем иначе (и на сегодня пойдем ужинать курицей по-дюмски, см. пункт 2).
2. Курица по-дюмски. Выбираем хорошую курочку, не слишком большую, а то не пропечется, и не слишком маленькую, иначе может на ужин не хватить. Аккуратненько ее разделываем, ножичком на деревянной досточке, посыпаем специями (солькой, перчиком, индийским карри можно, сушеным ореганчиком), поливаем оливковым маслицем, и ставим в холодильничек на часик (в это время можно попить пивка или хорошего винчика для аппетита, и начать зажигать свечечки для ужина). Затем разогреваем духовочку на 220, складываем нашу курочку на смазанный протвень, сбрызгиваем белым вином, посыпаем сыром пармезан (можно рокфором, если кто не любит пармезан), и ставим нашу красоту в духовку, пока она не станет румяненькая и с корочкой. Достаем, выкладываем на красивое блюдо с золотистой каемочкой, посыпаем льняными семечками, украшаем зеленью, сбрызгиваем соевым соусом… и кушать подано!
3. Курица по-робски. Курица концептуально делится на составные части – ноги, крылья, грудка, хвост (чтобы всем хватило). Кладем на сковородку и жарим. Соль и перец по мере надобности.
4. Курица по-гюжьи. Ой, у нас сегодня будет ПАААТресающая курррочка на ужин!!! Мы позовем Пашу, Колю, Олю, Наташу (и еще всех, кто с ними захочет прийти), поэтому курочка нужна большая, а лучше три! Мы сделаем к ней афффигительный соус из французского вина, натрем ее изнутри чесночком, посыпем перчиком и специями, посадим ее на бутылочку, и поставим в духовочку!!! Еще к ней мы сварим картошечки, не простой, а специальной (внимание, сейчас будет фишка!!!) замоченной в ананасах с листиками мяты! Курочка будет золотистая, с корочкой, сочная, мммммм!!!!! Пир горой, заходите все, мы вас очень ждем!
5. Курица по-жуковски. Так! Слушать всем сюда, я кому сказал. Что мы делаем сначала? Правильно – ловим курицу. Сделать это – пара пустяков. Ставим ящик, подпертый палкой с веревкой, и насыпаем под него семечек, и ждем в засаде. Подловив момент, когда тупоумная птица выскочит из-за забора и кинется клевать халяву, выдергиваем палку. Птица поймана. Сносим ей башку, щипаем, потрошим и жарим. Я кому сказал, идите жрать!
6. Курица по-есенински. Ой, что-то так есть захотелось-то, а… Надо пойти мягко намекнуть Жукову, что кажется пора обедать, и что-то давно мы не ловили соседских курей… (далее см. пункт 5)
7. Курица по-максимски. Значит так. Курица – это очень важное блюдо. Как умно заметил Путин, мухи – отдельно, котлеты – отдельно. Все будем делать по правилам. Иначе выйдет такая ерунда, как у Дон Кихота, а это категорически не-до-пус-ти-мо. Духовка – 220, ни градусом меньше и ни градусом больше, иначе будет сыро или сгорит. Курицу не надо мочить ни в каком вине, так делают только геи или извращенцы, мы к ним не относимся. Насаживаем птицу на бутылку, строго под углом 90 градусов, в бутылке должно быть 4.5 см кипяченой воды. Посыпаем солью, ставим на 45 минут ровно. Достаем и подаем к столу.

8. Курица по-гамлетовски. Ура, Максим что-то готовит! Какое счастье! А что это будет? Как его звали, когда он бегал? Та ты шо! А можно я тоже! Дай мне за него подержаться! А можно мне тоже такой фартушок? (далее см. пункт 7)

9. Курица по-наполеоновски. Курицу мы сварим, очистим от шкурки, отделим мясо от костей, порежем на кусочки и сделаем из нее салат с черносливом, курагой, картошкой, яйцами, майонезом, кукурузой, ананасами и бананами, хорошенько размешаем, и подадим на стол (причем поставим тарелку так, чтоб тесть и теща наверняка до завтрашнего утра не вылезли из туалета).

10. Курица по-бальзаковски. Ну… все равно из этого ничего хорошего не выйдет… я вам говорю, это пустая трата денег и времени – приготовление курицы в домашних условиях. Ну… если так уж в заднице свербит, попробуй приготовить этот закостенелый трупик (ухмылочка)… ничего путного из него уже все равно не сделаешь.

11. Курица по-джековски. А зачем ее готовить, кому нужно тратить время на такую ерунду? Проще и дешевле купить готовую! Съел и порядок!

12. Курица по-драйзеровски. Этот рецепт называется «Курица по-старославянски», тот самый рецепт, который упоминался в «Слове о Полку Игореве» и древнескандинавском эпосе, там, где Тор и Фрея пировали в овальном зале, пили из кубков бражку и закусывали именно такой курицей, приготовленной славянским поваром Рогволодычем, захваченным в плен злобными варягами, чтоб они подавились. Для этого нам понадобится земляная печь, но она не в каждом доме есть, поэтому ограничимся духовкой. К этому блюду ни в коем случае нельзя подавать картошку, поскольку в те времена Европа еще не знала картошки. Курица шпигуется тертыми на терку морковкой, редькой и ревнем, зашивается льняным тросиком, и ставится в печь на медленный огонь на четыре часа. После этого нужно сделать кратковременный «обжиг» для появления корочки. К блюду хорошо подходит нефильтрованный эль и другие традиционные славяноскандинавские напитки.

13. Курица по-гекслянски. Эт че, вы опять купили курицу? Гы! Ну, и что теперь с ней делать? Ха, не ну вы видели этих людей, принесли тут какую-то птичку, и еще хотят, чтобы я на них горбатился и что-то из нее ваял! Нет уж, дудки, я могу вам тут помочь морально, это не ко мне, см. далее пункт 14.

14. Курица по-габенски. Я вообще часто делаю курицу, это намного полезнее, чем жирная свинина, там и холестерина поменьше, и само мясо вкуснее (я так считаю, кому не нравится, можете не есть). Замачивать курицу предпочитаю в пиве – она так мягче, и мясо пахнет хлебом (и не образуется вредных для здоровья канцерогенов, как в шашлыке). Посыпаем специями, можно индийскими, но так, чтобы не было слишком остро. Должно получиться в меру вкусно, сытно, питательно. Жиру лучше дать стечь в отдельную посуду, иначе он растечется по блюду, и Гексли его обязательно разольет, а тогда придется стирать скатерть (вздох). Готовить можно от сорока минут до часа, зависит от толщины мяса и мощности духовки. Но очень важно ее не подпалить, а довести до оптимально тонкой и хрустящей корочки. Подпаленное мясо вредно в любом случает, так можно заработать вместо вкусного ужина и гастрит, и язву желудка, в случае чего банальный понос, поэтому осторожно. Запивать курицу лучше белым вином, после ужина подать на стол кофе, коньяк и хорошие сигары. И можно расслабиться…

15. Курица по-штирлицки. У нас в морозильнике есть курица, купленная на прошлой неделе. Ее надо съесть, иначе не будет места, чтобы заморозить гороховый суп и пельмени. Достаем ее на ночь, чтобы она как следует стекла и разморозилась. После этого разогреваем духовку на 220 градусов ровно. Курицу режем ровными кусочками (а не шматками рвем, это неэстетично), чтобы не повредить кожицу. Делать это следует очень аккуратно и очень острым ножом. Так, нож опять затупился (и что за уроды живут в этом доме!!!) (минут 15 точит нож). Затем каждый ломтик порезанной курицы по отдельности пропитываем соевым соусом (его можно купить готовым, но я предпочитаю делать сам по корейскому рецепту, соевые бобы в брикетах заказываю в Сеуле по интернету. Черт его знает, что они туда могли плеснуть, в этот готовый). Ставим в духовку, периодически открывая и переворачивая ломтики, чтобы корочка образовалась со всех сторон. Может занять в зависимости от размера птицы и терпения… довольно долго, в общем, но оно того стоит.

16. Курица по-достоевски. Бедная курочка… зачем ее жарить – она и так настрадалась. Лучше я просто картошки пожарю… (так и остался вегетарианцем)

Автор - Pirate

Обсудить на Социофоруме