

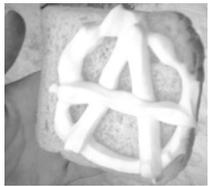
большая часть «информационного продукта» поставляемого официозными «масс-медиа» является либо «информационным мусором» либо «заменителем реальности». Поэтому каждому, кому интересно, как происходит судебный процесс – мой совет: просто

сходите в суд, предварительно прочитав комментированный Гражданский процессуальный кодекс. Лучше всего – в Областной суд, там залы заседаний большие и вмещают всех желающих. Заседания коллегии по гражданским делам начинаются обычно в 10-00 и 14-

00. Вот там вы и увидите «правосудие как есть».

Z.Schkljarsky

Опубликовано с незначительными сокращениями в газете «Ситуация», № 12.



ПОВАРЕННАЯ КНИГА ПАНКА=)



...Продолжаем продолжать публикации рецептов дешевых продуктов питания, которые помогут выживанию панков и анархистов в суровых буднях партизанской войны с буржуинами и фашистским государством...

Рецепт № 3.

D.I.Y.-винище=)



Итак, продолжаем продолжать... На этот раз мы расскажем как изготовить алкоголь из подручных средств. В качестве исходного сырья для вино-материала выберем яблоки – их в заброшенных и полузаброшенных садах полно, поэтому сырьё условно-бесплатное. Желательно, чтобы яблоки были как можно более спелые – чтобы в них было побольше воды и сахаров. Еще понадобится около килограмма сахара

и немного дрожжей. Или около 50 г. винограда или изюма, не подвергавшегося термической обработке.

Итак, яблоки – примерно 6 кг. (стандартное эмалированное ведро) помыть, очистить от гнили – если есть подгнившие, мелко порезать. Сложить это все в трех-литровую стеклянную банку, предварительно чисто помытую (или две банки- смотря сколько яблок). Вместо банок можно взять эмалированную кастрюлю. Самое главное, чтобы исходное сырьё заполняло емкость доверху (чтобы воздуха оставалось как можно меньше). Мелконарезанные яблоки заливаются кипяченой водой комнатной (около 20° С) температуры. На 1 трехлитровую банку добавляется 50 г. винограда или изюма и 4-5 столовых ложек сахара. Емкость герметично закрывается (если кастрюля – то крышкой, если стеклянная банка – резиновой перчаткой, надеваемой на горловину. Емкость помещается



в теплое место (с температурой воздуха желательно не ниже 20° С). Брожение должно быть заметно на 2-3 день и продолжаться около 7-10 дней. Как только перчатка надует – брага готова. Брагу нужно, пропуская через фильтр, разлить в чистую стеклянную тару – желательно в бутылки из-под водки, особенно если там на доньшке еще немного осталось. Если брага на вкус кислая – нужно добавить сахар, пусть побродит еще. Если сладкая – нужно добавить водки (из расчета 50-100 мл. на 1 л.), тогда брожение прекратится. Пусть отстаивается. Залить водой и закупорить, как описано выше, и поставить бродить.

Оставшийся жмых можно сложить обратно в ту же емкость, где происходило брожение, добавить сахар

(на 3 объема жмыха – 1 объем сахара), залить водой и закупорить, как описано выше, и поставить бродить. Готовую брагу хранить в плотно закупоренной таре, использовать, в зависимости от вкусовых качеств, для питья «как есть» или смешивая с другим бухлом для получения новых напитков.



Рецепт № 4.

Забурик по-барклайски

Когда праздники затягиваются на несколько дней – а это чаще всего бывает во время новогодних каникул – в жилище скапливается большое количество остатков вчерашней трапезы – засохшие кусочки хлеба, несъеденные кем-то макароны или пельмени. Две проблемы – 1) хочется есть (при этом нет денег, чтобы пойти в магазин чего-нибудь купить), и 2) нужно куда-то девать

пищевые отходы. Обе эти проблемы решаются очень просто и одновременно. Нам потребуется только сковорода и немного растительного масла. Масло наливается на сковороду слоем толщиной около 5 мм., затем сковорода ставится на огонь. Потом в сковороду бросаются подлежащие утилизации продукты (кусочки хлеба, макароны и т.п.) Состав и количество ингредиентов определяются по вкусу. Когда блюдо будет готово, можно добавить майонез, кетчуп или какие-нибудь приправы. Приятного аппетита!