

## ***Пока есть вкусная еда, Любое горе – не беда!***

*В этой книге вы найдете:*

- Рецепты в стихах – 16 блюд.*
- Сериал-басня «Кабачковая икра пишет анонимку»*
- Рекламный ролик «Короли миров колбасных»*

### ***Кулинарная поэзия. Рецепты в стихах***

Готовим с радостью и удовольствием! Главное в рецептах не граммы и секунды, а хорошее настроение повара!

1. Салат из капусты и морковки. 2. Салат морковный с чесноком. 3. Борщ свекольный. 4. Суп с овощами. 5. Голубцы ленивые. 6. Тушеные баклажаны. 7. Селедка с луком. 8. Солим селедку сами 9. Плов из кальмара 10. Котлеты из рыбы и свинины. 11. Горбуша жареная в яйце 12. Сок из тыквы, свеклы и моркови. 13. Сухофруктовый компот. 14. Варенье из дальневосточного винограда. 15. Варенье из Приморской груши. 16. Петушок золотой

### **Салат из капусты и морковки**

Вот лежит кочан капусты,  
Просто так – совсем невкусный.  
Тогда мелко его крошим,  
Добавляем соли ложку.

Ложку небольшую –  
Чайную такую.  
Трём на тёрочке морковку,  
Перемешиваем ловко.

Чтоб пустила она сок,  
Следом зелени пучок,  
Тоже измельчаем,  
Луку добавляем.

С маслом желтым солнечным,  
Соевым, подсолнечным.  
Добавляем все по вкусу,  
Яблочный иль винный уксус.

Получается салат - просто объеденье,  
Можно хоть на каждый день,  
Или день рожденья!

### **Салат морковный с чесноком.**

Две морковки не сильно крупных, один плавленый сырок, два зубка чеснока, немного рафинированного кукурузного или соевого масла, соль. Пара тонкостей, от которых зависит вкус блюда: сыр должен иметь мягкий вкус и в масле мягчать и слегка растворяться, никакого майонеза – попробуйте. Когда-то я готовил такой салат, чуть ли не каждый день! Несмотря на простоту приготовления далеко не у всех он получается вкусным, у меня всегда, почему – загадка.

Салат морковный с чесноком-  
Блюдо всем на диво!  
Зима и холод за стеклом.  
Здесь вкусно и красиво.

Морковку быстро мелко трём,  
На мелкой-мелкой терочке,  
За нею сыр, чеснок потом,  
Смешать затем с морковочкой.

Немножко масла сверху льем,  
Подсолим, вилочкой взобьем.

На все то пять минут, следим,  
Ловкие ручонки!

На стол все ставим и едим:  
Радуйтесь девчонки!

### **Борщ свекольный**

Борщ свекольный – это просто  
Витаминов кладезь.  
С мясом с квашеной капустой,  
Все едим на радость.

Не используем за жарки,  
Пассировки, переварки.  
Чтоб спастись от всех болезней,  
Быть вкуснее и полезней.

Емкость чистая важна,  
Из стали полированной,  
С овощами быть дружна,  
И эмалированной.

Приготовим мы бульон,  
С мяса с косточкой,  
Чист, прозрачен, будет он,  
Пену – ложечкой.

Чистим, рубим, измельчаем  
Корешки, свеклу, морковку,  
По порядку размечаем,  
Режем – здесь нужна сноровка.

Это все в бульон бросаем,  
Тут нам нужен каждый овощ,  
Минут на семь замечаем,  
Их варить не надо больше.

Следом бросим мы картошку,  
Кто-то много, кто немножко.

Все кладем в количествах  
Нам самим потребных,  
Вредны лишь излишества  
В добавленьях хлебных.

Вот картошка и готова,  
Начинаем песню снова.

А теперь капусты жмень,  
Загодя заквашенной,  
Квасить нам ее не лень,  
С ней поём и пляшем мы.

Коль капуста хороша,  
Другой и не бывает,  
То кладем все просто так,  
И не промывая.

Солим борщ, конечно, в меру,  
Соль ведь действует на нервы.

Дальше нужен нам набор,  
Лук, чеснок и помидор,  
Специи, болгарский перец,  
Можно даже перец Чили,  
Чтобы меньше нас лечили.  
Перец круглый и лаврушку,  
Зелень там, укроп, петрушку.

Лишь доводим до кипенья,  
Запасаемся терпеньем.  
И настаиваем час  
Хватит каждому из нас.

С черным хлебом, и сметаной,  
Хреном и горчицей,  
С салом, майонезом.  
Не едали вы вкусней,  
Горячей, полезней!

Пусть везде рецепты ищем,  
А блюда всем известные  
Но готовить надо пищу  
Только с интересом нам.

Настроение в готовке,  
Вещь почти что главная  
Сковородки и шумовки,  
Может, помогу и я!

### **Суп с замороженными овощами**

Мы сегодня варим суп,  
Тот, кто ест его, не глуп.  
Всяких в нем полно вещей,-  
Витаминов, овощей.

Для вкуса лучшего еды  
Супа или чая,  
Где-то литра два воды  
Фильтром очищаем.

Вместо мяса купим мы,  
Если рубль недлинный.  
Пупков так около восьми

Свеженьких куриных.

Для бульона в самый раз,  
Чистим их и моем.  
А включив плиту иль газ,  
Крышкой все накроем.

Варим все пупки пока  
Минут не больше сорока.  
Добавляем специй в меру,  
Все по вкусу, для примера

Щепоточку укропа семя,  
Через некоторое время,  
Добавляем Хмели-  
Разные Сунели.

При готовности бульона,  
Нарезаем мы картошки,  
Варится минуток десять,  
То есть вовсе и немножко.

Тут бросаем соли горсть,  
Чтоб не быть с миленком врозь. (нам с милой врозь - муж. вариант)

Брокколи с цветной капустой,  
Чтобы все не очень густо  
Тертую морковь и лук,  
Быстро для умелых рук.

Не требует терпения –  
Все просто до кипения.

Разбиваем вслед яйцо,  
Пар бьет – береги лицо,  
Перец, соль, лавровый лист.  
Суп готов и наварист.

А в тарелку на дорожку,  
Положить сметаны ложку!

Вместо (вместе) пупков можно варить суп с куриными шейками

### **Голубцы ленивые**

Голубцы ленивые  
Вкусные, любимые.

Для ленивых голубцов,  
Фарш у нас всегда готов  
Говядина, свинина,  
Всего наполовину.

Загодя из морозилки,  
Чтоб растаял он во время,  
Достаем его и вилкой  
Проверяем, тыча в темя.

Если фарш уже весь мягкий,  
Рубим мы вилок капусты,  
Добавляем перец сладкий  
Много специй, мнем до хруста.

Смешиваем с фаршем в массу,  
Лук туда, укроп, петрушку,  
Рис не нужен- мимо кассы,  
Только овощи и мясо!

Солим чуть, пора в духовку,  
Разогретую,  
Форму лишь мы придаем,  
Им котлетную.

200 градусов нагрева,  
30 хватит вам минут,  
От серьезного сугрева  
Зашкворчат и запоют.

Кушаем с горчицей  
И не надо пиццы!

Голубцы ленивые,  
Сочные, любимые!

### **Тушеные баклажаны**

Согласно исследованиям ученых, баклажаны, употребляемые в пищу, повышают иммунитет человека. И кто бы сомневался!

У тушеных баклажанов  
Свойство есть полезное  
Лучшее и без обмана  
Снадобье от всех болезней!

С утречка, как на рыбалку  
На базаре ищем их,  
И несем домой охапку  
Баклажанов синеньких.

Пару килограмм всего,  
Нужного количества,  
Меньше вряд ли, не берем,  
Незачем возиться нам.

Дополнительно в рюкзак,  
Всяк кладет кто не дурак.  
Лук, чеснок, болгарский перец,  
Горку помидоров спелых.

Да, петрушку и укроп,  
Зеленые и свежие.  
Моем все, несем на стол,  
На кухонный, где режем.

Загодя в большую чашу  
Помидоры нарезаем  
Давим вслед чеснок как кашу  
Все перемешаем, солим, отставляем.

В разогретую кастрюлю  
Наливаем масла светлость  
Чтобы овощам там вволю  
Кувыркалось и кипелось.

Режем первой мы морковь  
В масло окунаем  
И томим пока, готово,  
Лук туда бросаем.

Рубится, готовится  
Все одновременно.  
Время зря не тратится,  
Вовсе непременно.

На морковь и лук готовых  
Сверху сыпем массу специй,  
Тут чеснок и помидоры  
Будут кстати даже в пору.

Выпаривать по времени  
Вам на усмотрение,  
Кто-то любит маслянисто,  
Дольше ждем, а нет, так быстро.

А затем кладем мы в дело  
Баклажаны в кубиках  
Будет вкус у них отменный.  
Зря не тратим рублики!

Вот кипит, готовится,  
Наше дело спорится.  
Потихоньку все мешаем,  
Баклажаны дорезаем.

И последняя заправка-  
Лучшая на свете травка:  
Укроп, петрушка, перец сладкий,

Крышкой сверху накрываем,  
Выключаем, ждем, снимаем.

Подаем на стол потом,  
И едим открытым ртом.

Для любимых баклажанов  
Вывернуть готов карманы  
С детства помню я их вкус  
Намотай себе на ус!

Нам подарят баклажаны-  
Всем здоровье без изъянов!

### **Селедка с луком**

Сегодня приготовим мы селедку:  
Вкуснейший и отличнейший продукт.  
Сказал бы в ней веществ полезных сколько,  
Не знаю точно, много, коль не врут.

Селедочка слегка солоновата,  
Но это вам скажу я не беда:  
Последние науки рефераты,  
Сказали: соль не так уж и вредна.

Так выбираем рыбку побелее,  
Глядим мы в ее честные глаза.  
А шкурка чтоб блестела пожирнее,  
Как будто чистая и светлая слеза.

Почистить нам ее, на раз в минуту,  
Кто помнит Чехова, про Ваньку тот сюжет.  
За голову держа, кладем нож в руку,  
И два надреза вдоль спины в один момент.

Еще надрезов пара поперек,  
Вдоль жаберных у головы щелей.  
За голову держа, снимаем шкурку как чулок,  
Сторон обоих, а затем возьмем филе.

Усугубляем те разрезы вдоль ее,  
От боковых отделим все костей.  
Еще чуть-чуть, подрезав, вуаля!  
Филе в руках, и быстро ей же ей!

Осталось покрошить слегка лучок,  
А с ним филе на нужные кусочки.  
Все с постным маслицем смешать и на часок,  
Другой отставить в холодильник вот и точка!

### **Солим селедку сами.**

Есть вариант – самим солить селедку.  
Зачем? - Познать ее реальный вкус.  
Без примесей, под рюмку чистой водки,  
Есть лучше что? – Сказать я не берусь!

На рынке, самой первой заморозки,  
Возьмем мы пару-троечку сельдей.  
Не осетрина, да, и вид не очень броский,  
Но рыбу вряд ли сыщете нежней.

Размерзлась, ее чистить просто диво!  
Ножом махнул разок туда, сюда,  
Очистили, без головы, промыли.  
И режем ее просто пополам.

Кладем в эмалированную емкость,  
Две ложки соли, сахар и вода.  
Перчинок круглых, если есть потребность,  
Немного специй, малость, не беда.

Икра, молоки, вам на усмотренье,  
Все, лично я, съедаю без следа.  
С селедкой вместе пустим мы в соленье,  
Кладу я сверху, выше лишь вода.

Терпеньем заряжаемся на сутки,  
Что дальше будет? Тут не мне судить,  
Порадуете вы свои желудки,  
Тем, что смогли руками сотворить!

P.S.

Ребята, вот поверьте мне на слово:  
Вкусней селедки в жизни не едал!  
Вам украшение всякого застолья,  
Такая сельдь – закуски идеал!

3 селедки, две ст. ложки соли, 1 сахара, пяток перчинок круглого перца, пара лаврушек, неск. гвоздичинок. Вода с верхом. Все специи кладутся на усмотрение, в общем вполне можно и без них обойтись. Специи придают очень легкий аромат маринада. Через сутки есть небольшой привкус сырости, затем прямо в этом рассоле в холодильник, на другой день – в идеальной кондиции. Приятного аппетита!

### **Плов из кальмара**

Я - простой художник слова,  
Аппетит мой, хоть куда!  
Расскажу, какого плова  
Вы не ели никогда.

Что нам надо: рис, морковка,  
Лук, кальмар и масло.  
Сложности в его готовке  
Никакой, напрасно,

Не едите, все при нем:  
Вкусен ароматен,  
Очень легок за прием  
И на цвет приятен.

Рис готовим как обычно,  
Сколько надо и привычно:  
Пусть он там в своей кастрюльке  
Тихо отпускает бульки.

Кальмара белый лепесток  
В бурлящий синий кипяток,  
Подержим на мгновение,  
Снова до кипения.

Вынимаем быстро, ловко,  
Как остынет – на шинковку.

Трем затем морковку теркой,  
Крупной, тоже очень ловко.

Масло льем в сковороду  
И морковь туда же,  
Пассируем на виду,  
Не до гари, важно!

Лишь слегка, затем кальмар,  
Мелко нашинкованный,  
Жарим после мы морковки  
В разогретой сковородке,  
Чтобы стал он золотистый,  
Три минутки, то есть быстро.

Все, кальмар со сковородки  
Перекладываем в рис,  
Что на стадии готовки  
Уже в положеньи риз.  
И морковь кладем туда же,  
Специи добавим также.

Про чеснок - он тут не нужен,  
Или просто вариант:  
Лишь зубок и не разрезан-  
Тонкий нужен аромат!

Специй минимум, чуть, чуть  
Куркумы, шафрана, в путь!

Лук головку режем мелко  
И на масле потомим.  
Приготовлен? к рису welcome!  
Он желаем и любим.

Превращаем все в кастрюле  
В однороднейшую смесь,  
С привереды-отказули,  
Плов собьет любую спесь.

С полчаса лишь настояться,  
Плотненько под крышкой.  
Ароматом напиться  
И на стол к детишкам.

Мелко зелени пучок,  
Красота, готово!  
Будет рад любой сверчок,  
Вкусно и Здорово!

1-1,5 стакана риса, две средних морковки, 3-4 очищенных тушки кальмара, 1 зубок чеснока (по желанию), головка лука любых размеров. Специи для риса, зелень, соль, растительное масло, все по вкусу. Приятного аппетита! Тонкость: кальмар должен подвергаться тепловой обработке, что в воде, что на сковороде минимум времени, чтобы не задубел!

### **Котлеты из рыбы и свинины.**

Настало время приготовить фарш,  
Из рыбы, мяса, лука и приправы.  
Его готовить – не простая блажь,  
Котлеты есть имеет каждый право!

Где рыбу мы берем? - из морозилки,  
Лежит там превосходнейший филей.  
Из лосося, трески иль красноперки.  
Любой, костистой, белой, не жалей.

Добавим мы слегка свиной брюшины,  
Со шкурой вместе мелем, не беда!  
Коль рыба постная совсем, не лососина,  
Вкуснее будет, лучше чем вода.

Все в мясорубку твердое кидаем,  
Воистину – работа для мужчин.  
Над луком мы немного порыдаем,  
Иных тут не предвидится причин.

Ножи у мясорубки очень остры,  
Да и рука мужская здесь легка,  
Минут за десять шнек-спираль проворный

Нам выдаст фаршу тазик на-гора.

Рукой мы той же все перемешаем  
Добавим здесь по вкусу перец-соль.  
Слегка подавим, малость подвзбиваем,  
И сковородка начинает роль.

Что делать дальше? - Знают все хозяйки:  
От кухни всех домашних отгонять.  
Желающих досрочно слопать пайку,  
Все больше, запах вкусный не унять!

На 1кг рыбного филе 0,5 кг свиной брюшины, 4-5луковиц, панировочные  
сухари по вкусу,  
Соль, перец приправы.

### **Горбуша жареная в яйце.**

Горбуши, жареной в яйце,  
Сравнить мне не с чем, вовсе!  
Сочна, нежна, вкусна в конце  
Концов готовить просто.

Берем горбушу мы скорей,  
Вкус блюда предвкушая.  
Разделав и добыв филей –  
Отдельно отставляем.

Имеем сразу кучки три,  
От красной от рыбины.  
Что было у нее внутри:  
Хвост, голову, хребтину -

На рыбный суп отложим впрок,  
В мороз и холод, ловко.  
Филей, молоки нам пойдет  
Тут сразу же в готовку.

Филей порежем лежа ниц,  
Так, с палец, шириною.  
И в чашку с парочкой яиц  
С приправой да и солью.

Обычно я кладу туда  
Укроп, нарезав массу.  
И вот уже нас ждет плита,  
И сковородка с маслом.

Все в чашке размешав рукой,  
Мы в масло окунаем.  
Шипит, шкворчит минуты три,  
На сторону, снимаем.

И на тарелку, к рыбе рис,  
Да повкусней, разварим.  
Салат с капустой, зашибись!  
Пробуем и хвалим!

**Сок из свежей тыквы, свеклы и моркови.**

На стакан сока 250г. Тыквы, 200г Моркови, 100г. Свеклы.

Чтобы каждому свой срок  
Не болеть мучительно,  
Вместе приготовим сок –  
Свежий исключительно.

Осень дарит нам даров  
Щедрые природные,  
Нам нужна свекла, морковь,  
И тыква беспородная.

Да ещё забыл сказать,  
Не поможет палка,  
С корня соки выжимать-  
Соковыжималкой.

Выжимаем с шумом сок,  
Ох, красив, зараза!  
Не готовим его впрок –  
Выпиваем сразу!

Бодрость чувствуем в момент,  
А момент волнительный-  
Появился компонент  
В итоге дополнительный.

Соберем опилки все  
И замесим тесто  
Нужны манка и яйцо,  
Ставим в теплом месте.

Через полчаса всего  
Лепим мы лепешку  
И на медленный огонь  
Прямо сковородку.

Золотистые лепешки,  
Розово-румяные,  
Принесут нам понемножку  
Здоровья так желанного!

### **Сухофруктовый компот**

Сухофруктовый компот  
Просто так не льется в рот!  
Только тем, кто варит,  
Наливает, хвалит.

Наливаем литра три,  
Мы фильтрованной воды,  
Как на это ни смотри,  
Здоровье нам не до балды.

Покупаем на базаре  
Сухофруктовый набор,  
Что-то мало - добираем,  
Прямо здесь и в ту же тару.

Чернослив и курага,  
Груша и изюм,  
Добавляем тут пока,  
Все не соберем.

Граммов триста иль поболее,  
Тут не будет перебора.

Сахару кладут потребно,  
Чтоб не было сильно вредно,  
Специфический продукт,  
Пусть не соль, но и не фрукт!

Моем все и отбираем,  
Воду в ёмкость наливаем,  
На такие чудеса,  
Кипятить лишь полчаса.

Все, снимаем, настоять,  
Охладить, употреблять.

По Донскому – это Взвар,  
Чудодейственный отвар,  
А по-нашему - компот,  
Пьем и вытираем рот.

А разморенные фрукты,  
Поедаем на десерт,  
Скажем так, вкуснее друг ты,  
В жизни никогда не ел!

### **Варенье из дальневосточного винограда**

Виноград дальневосточный

Черно-фиолетовый  
Многие, скажу вам точно  
Не видали этого.

Сильный кисло-сладкий вкус,  
Аромат божественный,  
Витаминов море, плюс  
Что-то неизвестное.

Так сложилось, почему,  
До сих пор не знаю,  
Я один его варю,  
И пью варенье с чаем.

Варят все вокруг меня  
Жимолость, клубнику,  
Винограда, как огня,  
Лишь в компоте вилкой.

Вижу я, который год  
Тему очень близкую,  
Не берут его, в компот,-  
Цены очень низкие.

Лето в зиму, через осень,  
Витамины, через раз,  
Организм, однако, просит-  
Создавай к зиме запас.

Жимолости ягоды,  
Очень уж кусаются,  
Винограду рады мы-  
Втрое окупается.

Набираем виноград,  
Продавец уж больно рад.  
Тару отдает бесплатно,  
Ящик не несु обратно.

Сахару примерно  
С ягодой размерно.

Ягода покрыта вся  
Пленкой фиолетовой,  
Через это, мыть нельзя,  
Виноград поэтому.

От кистей все отрываем  
И в кастрюлю с сахаром,  
На огне его мешаем,  
Наслаждаясь запахом.

Все кипит и сахар тает

Кожицу и косточки  
Через сито отделяем  
Складываем в баночки.

Все про все, глядим на время,  
Минут пять, а может шесть  
И готовое варенье  
В банки, или можно есть.

Крышки герметичные-  
Самые практичные.

Как вам описать на вкус  
Это вот творение,  
С вами щедро поделюсь  
ИМХОЙ (своим мнением).

Аромат – как будто мед,  
Вкус как вишни западной  
Цвет, как сизо-темный лед,  
Все пойдет на пользу нам.

Жмых используем в компот,  
Ну а в чай варенье  
Так и написалось вот –  
Вам стихотворенье!

### **Варенье из Приморской груши.**

Варенье из приморской, местной груши –  
Вот это обалденнейшая штука!  
Могу его на раз хоть литр скушать,  
Хоть с чаем, или даже просто с булкой.

Вкус местной груши малость специфичен,  
И с западной нельзя сравнить его.  
Кто пробовал, тот знает и отлично,  
Всю прелесть фрукта полудикого.

Конечно эта груша кисловата,  
И вяжет она сильно там, во рту.  
Но чем то офигительно богата,  
Притягивает мощно за версту!

А время здесь, для груши, урожая,  
Укладывается в считанные дни.  
Нельзя тут медлить, и на рынке покупая,  
Не спрашивая цену, всю бери.

Промыв, порезав, с сахаром мешаем,  
Поставив все на м е д л е н н ы й огонь.

*Александр Когадеев Пока есть вкусная еда – любое горе не беда! Книга стихов*

В процессе сотв(а)ренья наблюдаем,  
Не подгорело, чтобы там оно.

Когда варенье зажелтеет от варки,  
С коричневым оттенком, все, готово!  
Снимаем и закатываем в банки,  
Зима придет и скажет свое слово!

Сотваренье – сотворенье варенья (неологизм)))  
Любое варенье варю с равными объемами сахара и фрукта (ягоды).  
варится примерно 40 минут (у меня)

### **Петушок золотой**

Петушок золотой, сахарный на палочке,  
Продавали бабушки, гривенник за штуку.  
Детства давний огонек, санки, прятки, салочки.  
Сделать может каждый, нехитра наука.

Сахар сыпем в ковшик, добавляем масло,  
Сливочное, вкусное, для себя родных.  
На плите все плавится, но мешаем часто,  
Подгорит, так выбросить, все придется в жмых.

Получилась карамель, темно-золотистая,  
Заливаем в форму, или на фольгу.  
Так примерно делались петушки из детства,  
Редкостное лакомство, натуральный вкус!

## ***Сериал-Басня Кабачковая Икра пишет анонимку.***

### **1. Кабачковая икра**

Кабачковая икра,  
Коротая день на полке,  
Объявила: - Всё, пора  
Разобраться мне с селедкой!

Вот гляжу, лежит она,  
Прям на солнце развалилась,  
Не здоровалась с утра  
И вообще от рук отбилась.

Коли нам не суждено,  
Пролежать весь день в обнимку,  
Без сомненья решено:  
Напишу я анонимку.

Адресат там следующий:  
Торга Гор Заведующей.

Уважаемый начальник,  
Иль начальница, поди,  
Закипаю я, как чайник,  
Хоть к гадалке не ходи.

Эта мерзкая селедка,  
Снова с жиру бесится,  
Вся лежит, блестит, молодка,  
И от счастья светится.

Сколько помню, у окна,  
И на бойком месте  
Нарасхват была она,  
А не я с ней вместе.

Смысл хранить покой и мир  
Никакой не вижу,  
Через это рыбий жир,  
С детства ненавижу.

Разберитесь, прошу,  
Бью челом вам, вот как,  
Говорят, что дружат с ней,  
Сало, хлеб и водка.

Анонимно подпишу,  
Я своё письмо.  
А селедку попрошу  
Выкинуть в дерьмо.

О себе забыла  
Лишь упомянуть,  
Что на вкус, как мыло,  
Да и в банке муть.

Анонимку написать –  
Не игрушки детям,  
А такую покупать –  
Денежки на ветер!

## **2. Мечь или Кефир наносит ответный удар!**

Мечь – холодная закуска,  
Размышлял кефир обычный.  
На витринах перегрузка-  
Кругом йогурт заграничный.

Покупатели зайдут-  
Руки коротки,  
Враз кефира не найдут-  
Берут Йогурты.

Заговор тут налицо  
Йогуртов и продавцов.  
Есть над, чем задуматься-  
Мечь кефиру чудится:

Щас на чистый, на кефир  
Шоблу эту выведу,  
Йогурт с продавцами вмиг  
В урны скопом выкину.

Значит так, берем и пишем,  
Прям, как Ленин, молоком,  
Промокаем все мякишем,  
Хлебным или творогом.

В Управление Торговли,  
Мною заговор раскрыт,  
Протекает в доме кровля,  
Кислород мне перекрыт.

Отвратительный и гадкий  
Йогурт заграничный,  
Химией набит и сладкий,  
Сливовый, клубничный.

Покупателей кругом,  
Здесь обманывают,  
Свежее просроченным  
Перекладывают.

От такого отношенья  
Нет житья нам, честно,  
За какие прегрешенья  
Потерял я место?

Надо меры принимать,  
Продавцов наказывать,  
Магазины закрывать,  
Йогурты выбрасывать.

К сожаленью молоко  
Высохло, не видно.  
Сколько им ты не пиши,  
Как бы ни обидно.

Справедливости найти  
Трудно общей нам,  
Анонимкой не пробить  
Ничего хорошего!

### **3. Маргариновые страсти**

Маргариновые страсти  
Разгорелись поутру,  
Что за напасть?  
Обсуждают кабачковую икру.

Слово взял тут Маргарин,  
Годный для печения,  
Говорит наш Магазин,  
Требуется леченья.

Вредоносный элемент  
Затесался рядом,  
С виду – чисто экскремент,  
Нам, каким он лядом?

Говорит она - «Икра»!  
Ну а мы то, кто здесь?  
Выяснить давно пора,  
У нее есть совесть?

Мы любимы всем народом,  
Мы – основа выпечки,  
А она позор природы,  
Попросту – отстой с бахчи.

Пишем на неё сейчас  
Анонимку-сказку,  
Чтоб не думала, что мы –  
Сковородке смазка.

Нет, ребята, погодите,  
Не пойдет так дело,  
Поровней бумагу рвите,  
Не крошите мелом!

Пусть торговый контролер  
Разберет по правде,  
Мы ж не водка, не ликер,  
Не сало в маринаде.

Кабачковый этот жмых,  
Пусть себе заткнется,  
Все равно для нас двоих  
Места нет под солнцем.

Маргарины распалились,  
Не покончив миром,  
По бумаге растеклись,  
Пропитали жиром.

Маргарин бесспорно вещь  
На кухне очень нужная,  
Но достоинство сберечь  
Можно только в дружбе!

#### **4. Финал-апофеоз. Революция.**

В магазине беспокойно-  
Назревает что-то.  
Правда, с виду все пристойно  
Тихо как в болоте.

В сумерках, полночной тьме  
Шорох раздается  
Себе кто-то на уме,  
Видимо нейметя.

Булка сдобная на воле,  
Словно черт из табакерки,  
И кричит она: Доколе!  
Требую я здесь проверки!

Темперамент у нее - чисто кипятыльник  
-Делают из нас тут дур!  
Просто все, ведь в холодильник  
Завезли копченых кур.

В чем беда теперь, в чем дело,  
Что об этом говорят?  
Видно, что-то вдруг задело,  
Спрос упал, и не едят.

Покупатель не берет

Сдобу, булку эту.  
На кремлевской, говорят,  
Все сидят диете!

Вновь кричит: Я доберусь!  
Жареные клуши,  
Хоть я трижды надорвусь,  
Вырву ножки Буша!

Анонимками валить  
Вас не стану.  
Буду воду на вас лить,  
И сметану.

Не остался этот крик  
Неотвеченным  
Набежали сразу вмиг,  
Куры меченые.

Стала булка в пух и прах,  
Рассыпаться,  
Маргарином и селедкой,  
Покрыватьсья.

Не остались в стороне  
Все продукты,  
Кетчуп сам собой залил,  
С юга фрукты.

Кабачковая икра,  
Лишь зевнула,  
С полки в гущу творога  
Сиганула.

Наступило в магазине  
Все же утро,  
Запах гари и резины,  
Все протухло.

Куча мусора, монет  
И помоев,  
Уцелевших вроде нет  
Все на волю.

Лишь висит один плакат,  
Кетчупом написанный,  
Красные все буквы в ряд,  
ДА ЗДРАВСТВУЕТ ПРОДУКТОРИАТ!

Да бывает тяжело  
В смысле быта,  
Надо новые искать  
Рынки сбыта!

## ***Короли Миров Колбасных. Рекламный ролик***

Короли Миров Колбасных,  
Буженины Принцы,  
Объявили всем войну  
И пошли на принцип:

Вся ближайшая округа,  
Где-то с ПолВселенной,  
Будет нежной и упругой,  
Зельцом замощенной.

Чтобы охранять границы,  
От чужих набегов,  
Штабеля из Солонины,  
Надобно наделать.

Укрепленные районы  
Из Копченных Сервелатов,  
Охраняют рядом стройным-  
Не пройдут ребята!

А Сосисочный набор,  
Срочно выстроить в забор  
И поставить пушки  
Для стрельбы индюшкой.

Из Мороженных Пельменей  
Сделаем патроны,  
Делать их не лень нам-  
Пошатнулись троны!

Тут вопрос у нас стоит  
Из Копченных Ребер,  
Заливаем в монолит -  
Мясо заливное.

А вокруг орудий тех,  
Мы за мир ведь, Братцы!  
Аппетита для утех,  
Хрен с горчицей варятся.

Все вареные колбасы  
С отбивным холодным мясом,  
Защищать нам будут тыл,  
Чтоб шашлык наш не остыл.

И тогда во всей Вселенной  
Мы нагоним страху!  
Забросаем отбивными,  
Закоптим всех махом!

.....

Расширяем сбыта рынок!  
Голос вдруг прорвался,  
Улучшаем сервис быстро,  
Конкурентов масса!

Что такое, и куда?  
Я попал здесь, люди?  
Где война за сервелат?  
Что со мною будет?

В магазине (место для рекламы!!!) ты, дружок!  
Мир здесь и раздолье,  
Скушай колбасы кружок,  
И поправь здоровье!