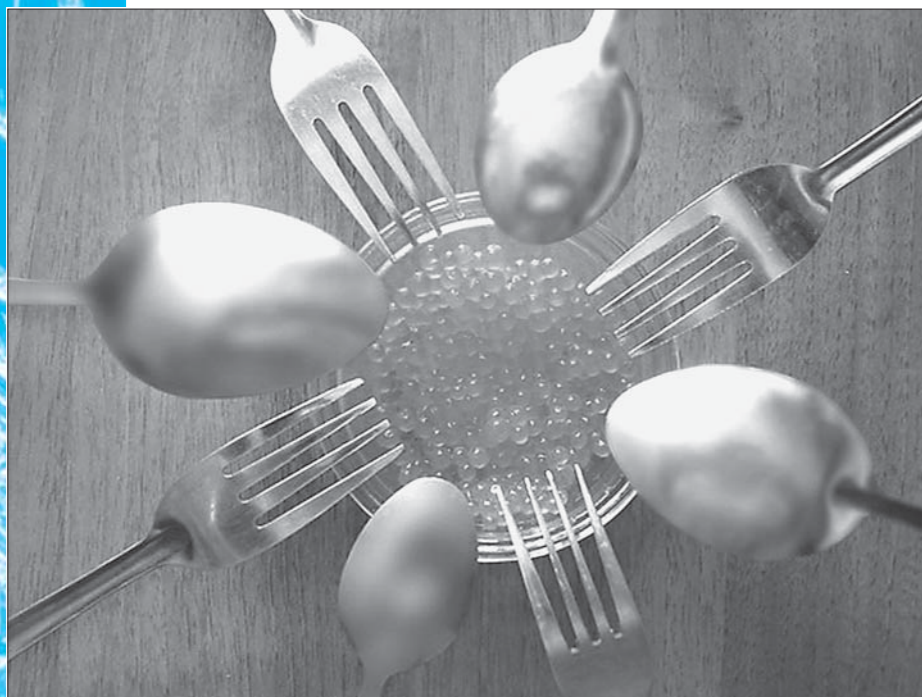




есть? или не пить?

Новогоднее застолье

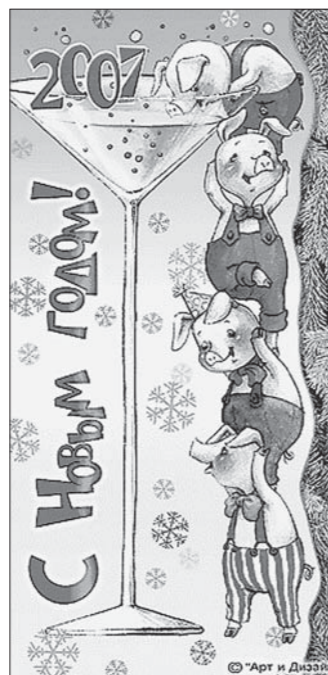
Новогодняя ночь для нас – стол, ломящийся от яств. Тем не менее, стоит помнить, что новогоднее застолье таит в себе, помимо приятного общения, дегустации изысканных блюд, некоторые отрицательные последствия.



1 января. Помогите себе сам!

Состояние, связанное с чрезмерным употреблением алкогольных напитков, называется интоксикацией организма алкоголем. Физическое состояние человека при этом оставляет желать лучшего. Что делать?

- ☀ Принимайте таблетку аспирина.
- ☀ Хорошо, если вы загодя сварили насыщенный компот из сухофруктов: в нем и фруктоза, и калий, и натрий. Это как раз то, что поможет очистить организм от токсинов. Рассол хуже: натрия в нем много, а вот необходимого калия совсем мало.
- ☀ Если компота нет, поможет некрепкий чай с медом и лимоном. Так же пригодится кефир, простокваша и ряженка.
- ☀ Принимайте таблетку поливитаминов (в ней должны присутствовать витамины С, А, Е (антиоксиданты), группа В и микроэлементы (магний)).
- ☀ Поможет и активированный уголь – выпейте сразу несколько таблеток.
- ☀ Отлично помогают насыщенные супы: уха, шурпа.



Они связаны в первую очередь с переизбытком и чрезмерным употреблением крепких напитков. Ведь многие из нас руководствуются в общении за новогодним столом принципом «Пускай мне будет плохо, но я все попробую».

Чтобы избежать плохого самочувствия в следующие 2-3 дня, следуйте таким правилам.

Днем ешьте мало. В течение всего дня 31 декабря не балуйте себя тяжелой пищей, ешьте только фрукты и салаты из свежих овощей. На обед можно съесть любую кашу на воде или немного орехов, семечек.

Не налегайте на закуски. У нас принято начинать застолье со сложных закусок: салаты с майонезом, селедка под шубой, копчености и соленья... Постарайтесь, по мере возможности, заменить эти закуски салатом из свежих овощей с оливковым маслом или лимонным соком, или ешьте эти продукты по правилу «кусочек нарезки – лист салата». Не забывайте, что впереди горячее блюдо. А ваш желудок тем легче переварит его, чем однообразнее и проще будет закуска.

Сделайте паузу. Не надо отчаиваться, если вы все-таки польстились на вышеупомянутые сложные закуски. Просто перед приемом основного праздничного блюда устройте танцы, игры с детьми, посмотрите подарки, поиграйте на улице в снежки или просто отдохните.

Следите за количеством блюд в тарелке. Если вам непременно хочется попробовать все или почти все блюда, приготовленные гостеприимными хозяевами, то старайтесь накладывать в тарелку по чуть-чуть каждого нового блюда. При этом не меньше половины тарелки должно быть наполнено салатом из сырых овощей.

Разделяйте мясо и гарнир. Традиционное горячее блюдо – это мясо и гарнир, которые не всегда сочетаются между собой. Как быть? Положите себе в тарелку что-нибудь одно – или мясо, или гарнир. Или съешьте всего понемногу. При этом лучше отдать предпочтение не мясному блюду, чтобы избежать перегрузки организма. Помните, что мясные блюда перевариваются более 4 часов, а через час-два на столе наверняка появится чай со сладостями.



С Новым Годом!

новогоднее приложение к газете «Нефтяник Удмуртии»

Копилка полезной информации

С Новым годом – светлым, чистым,
Снегом – белым и лучистым!
На волне большой удачи
Пусть решатся все задачи.
И по шучьему веленью –
Волшебства и настроения!
Дней морозных, светлых, ясных.
Встреч – приятных и прекрасных.
Счастья, радости и смеха.
И везенья, и успеха!
Планов смелых, и дерзаний.
Исполнения желаний!
Благ земных, в душе добра –
В Новый год войти пора!
И. МУРАШЕВА.

Который год отмерен и отрезан.
Мы сбились, счету нет, нам все не так.
Но новый круг лимонной дольки срезан –
Мы верим в чудо, зодиака знак!

Чем хороша китайская собака?
Наш русский Шарик – просто добрый пес.
Облаял, накусался, забияка?
И на прощанье щеку облизнет.

Свинья, по-русски поросенок Хрюша:
Вагон игрушек и добра сума.
И год свиньи, наверно, будет лучше:
Да не подложит нам свинью свинья!

Есть вера, что черта – всегда надежда,
Что доброта лишь с тем, кто добр!
Прощенье в лицах, мягкая одежда...
Прислушайтесь, стучится Новый год.
Б. СТАРК.

Праздник в доме

Вырезая снежинки из цветной бумаги или фольги, не выбрасывайте обрезки. Сложите их в прозрачные целлофановые пакетики, например, такие, в которые упаковывают компакт-диски, с полоской для склейки. Получаются яркие, легкие подушечки, которые можно потом повесить на елку или украсить квартиру. Периодически встряхивая, получаете новый узор.

Особое очарование придают новогоднему празднику разноцветные лампочки. От них не надо отказываться, даже если в доме нет елки: укрепите гирлянду на карнизе, на люстре или светильнике, положите в вазу.

Елочную мишуру накрутите на проволоку, придайте ей любую оригинальную форму, закрепите в связку с яркими елочными шарами, колокольчиками, подвесьте к люстре, торшеру, зеркалу.

Подсвечников потребуется много! Но огорчаться не стоит, если в доме их столь-

ко не наберется: выбираем круглую картофелину, репу, яблоко, вырезаем в середине отверстие по размеру свечи. Вокруг него можно воткнуть маленькие еловые веточки, на заостренных с двух сторон спичках укрепить яркие ягоды рябины, игрушки-малютки.

Маленький букетик из сухих цветов, веток, шишек можно закрепить с помощью пластилина на деревяшке или блюдце.





Предсказания на новый 2007

Год этот – в розовых тонах. Все от восторга будут хрюкать. В приятных сказочных волнах все беды смогут убаюкать.

МЫШЬ Стабильность, рождающая уверенность в завтрашнем дне. Отсутствие больших проблем и удача.

БЫК Благоприятный для него год. Он многого добьется через терпение и труд.

ТИГР Если отбросит эмоции и будет действовать головой, поймает то, за чем охотился весь прошлый год.

КРОЛИК Статичный расклад, все идет как планировалось.

ДРАКОН Этот год будет лучше предыдущего по всем параметрам.

ЗМЕЯ Бывали времена и получше, никаких особых радостей.

ЛОШАДЬ Значительное улучшение уровня жизни, но проблем хватает.

КОЗА Много поводов для радости, счастье, любовь, деньги, успех.

ОБЕЗЬЯНА Вздохнет свободнее. Больше места для маневров. Больше денег и уюта.

ПЕТУХ Будет удачно рисковать. Обогатится и завоеует авторитет. Яркие увлечения, незабываемые поездки.

СОБАКА Сахарных косточек станет меньше, но она обретет новые связи и привязанности.

СВИНЬЯ Пришло ее время, все изменения – к лучшему. Деньги, слава, счастье!



заглянуть в будущее

Что приготовила Огненная Хавронья?

Согласно восточному гороскопу наступающий 2007 год – год Свиньи. По легенде, Свинья была последней из тех 12 животных, кто пришел на праздник Нового года. Завершает 12-летний цикл восточного гороскопа год Красной Огненной Свиньи.

Наступающий год обещает стать годом доброты, миролюбия и веселья. Отличный год, чтобы забыть старые обиды и открыть сердце новому чувству. Этот год способствует укреплению семьи, дружбы и партнерских контактов. Возрастает интерес к культуре, к искусству, к путешествиям. Год щадящий и перспективный. Ослабевают негатив и нужда, возвращаются долги, поступает прибыль, воплощаются даже самые дерзкие мечты.

Главная ночь 31 декабря порадует нас живыми праздничными эмоциями (Луна в знаке Близнецов), интуитивными находками, оригинальными идеями (гармоничный Уран) и в особенности – кулинарными изысканиями. И все же, по мере сил, откажитесь от холодца и эскалопов: хотя Огненная Хавронья жаркиварки не боится, но слопать именинницу с лучком да хренком – согласитесь, это уж слишком...

В новогоднюю ночь все должно идти как бы само собой, без кабаньего нахрапа. Больше естественности, непосредственности – и будете чертовски привлекательны.

Ветер игры и азарта носится в воздухе быстрее поросычьего визга: этому способствует гармония Марса и Нептуна.

Встречайте Новый год в тех условиях, где вы чувствуете максимум комфорта, – иными словами, не разводите свинарник. Желательно, чтобы встреча этого года была очень открытой, шумной и веселой, как поросычьи бега.

Очаровательными фигурками ниф-нифов и наф-нафов стоит запастись заранее, чтобы дарить их любимым и близким друзьям. Ну а на столе пусть будет побольше фруктов, изысканных вин и легких салатов. И главное – не зарыться под конец вечера пяточком в оливье!

Кстати, 31 декабря – лишь преддверие года Свиньи. По восточному календарю Боров-гуру придет лишь 19 февраля, с рождением новой Луны, и ничто не мешает нам встретить Новый год повторно.

Все идет к лучшему.
Хорошие дела.
Деньги возвращаются.
Можно смаковать
радость жизни.
Изобилие!
Но некоторые
неприятности
административного
порядка.

вместе веселее

Розыгрыши для веселой компании

Перерывы между застольем можно заполнить не только танцами, хоровым пением, но и конкурсами, забавами, веселыми розыгрышами. Поверьте, взрослые в новогоднюю ночь будут участвовать в веселых конкурсах с тем же азартом, что и дети. Главное, не забудьте подготовить призы всем участникам!



Не смеяться



Игроки садятся в круг в последовательности: мужчина - женщина. Всех предупреждают, что смеяться нельзя. Ведущий берет своего правого соседа (соседку) за ухо. Все остальные по кругу должны сделать то же самое. Когда круг замкнулся, ведущий берет соседа справа за щеку, нос, коленку и т. д. Засмеявшийся выбывает.

Впрыгиваем в Новый год



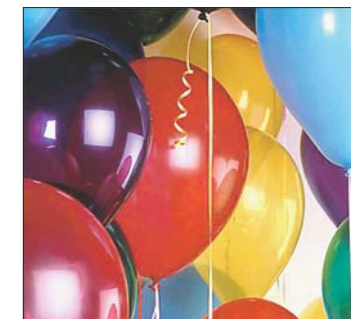
Это конкурс, в котором могут участвовать отдельно мужчины и отдельно женщины. После первых новогодних тостов предложите участникам выстроиться в одну линию. Затем по команде они должны «впрыгнуть» в Новый год. Побеждает тот, кто прыгнул дальше всех. Если у вас внизу встречаются Новый год соседи, то продолжать этот конкурс слишком долго не стоит.

Новогодние песенки



Заранее подготовьте и положите в коробку или шляпу записки с каким-либо одним словом: елка, мороз, сосулька, Дед Мороз, Снегурочка... Каждый участник по очереди достает записку и берется исполнить песню – обязательно новогоднюю или зимнюю, в которой встречается это слово.

Танец с воздушными шарами



Приготовьте заранее несколько воздушных шаров и раздайте их парам, которые примут участие в конкурсе. Танцующие должны разместить шары между собой и танцевать, не придерживая шары руками. Но как только музыка закончится, пара должна обняться, чтобы шарик лопнул. Пара, которой удастся это первой, побеждает.



Кулинарные шедевры нефтяников – в массы!



Кулинарные шедевры нефтяников – в массы! Наш новогодний кулинарный конкурс вызвал большой интерес у читателей. Сегодня, как и обещали, мы предлагаем всем познакомиться с самыми оригинальными новогодними рецептами. Благодарим их авторов: Р. Р. Хайбуллину, И. В. Клейменову и О. В. Огородникову из Ижевска, Г. А. Цыгвинцеву из Воткинска, Ф. Г. Шайхразиеву (Сигаево), Н. О. Вахрушеву из Якшур-Бодьинского района, А. И. Павлову и В. Ю. Чувашову из Игры. Особая признательность единственному мужчине, принявшему участие в читательском конкурсе, иригину В. И. Корепанову. Спасибо всем, кто откликнулся на наше предложение поделиться своими рецептами. Ну, а теперь самое время оценить кулинарные шедевры и попробовать приготовить эти блюда к новогоднему столу. Приятного аппетита!



Салат «Праздничный»

30 г варено-копченой ветчины, 2-3 яйца, 400 г шампиньонов, 250 г творожного сыра, 3 отварные картошки, 2 зубчика чеснока, 100 г грецких орехов, 150 г майонеза.

Мелко нарезать мясо, укладываем на дно салатницы, утрамбовываем, промазываем майонезом. Вареные яйца измельчаем на терке и снова тонкий слой майонеза. Остуженные обжаренные шампиньоны утрамбовываем, промазывая майонезом. Тертый сыр + майонез сверху. Картошка натертая на терке + майонез смешанный с чесноком. Сверху салат посыпать дроблеными орехами.

Главный секрет: все слои хорошо трамбовать, чтобы они были одной толщины. Салат можно резать на порции как торт.

Фруктовый новогодний салат

2 апельсина, 4 мандарина, 2 яблока, 4 банана, банка ананасов, стаканчик мороженого (лучше всего для этого салатика крем-брюле), одна шоколадка.

Все компоненты нарезать примерно одинаковыми небольшими кубиками (консервированные ананасы продаются иногда уже порезанными, но лучше их измельчить). Дайте мороженому немного подтаять. Все ингредиенты смешать, залить ананасовым соком, сверху ложкой выложить мороженое и натереть шоколадку. Дать салату постоять около двух часов в холодильнике, чтобы он пропитался соком. Чем мельче порезать фрукты, тем вкуснее будет.

Лосось по-китайски

450 г филе лосося или плотной белой рыбы, например, трески, 1,5 ст. л. нашинкованного свежего имбиря, 3 ст. л. нашинкованного зеленого лука, 2 ст. л. светлого соевого соуса, 2 ч. л. темного соевого соуса, 1 ст. л. орехового масла, 2 ч. л. кунжутного масла, горсть веточек свежего кориандра.

В Китае на Новый год подают целую рыбу как символ процветания и преуспевания. Это блюдо готовится в микроволновой печи, что освобождает вашу плиту для других блюд, которые нужно готовить к праздничному обеду.

1. Протереть рыбу насухо бумажным кухонным полотенцем и порезать на очень большие куски. Положить в огнеупорную миску и посыпать имбирем. Завернуть плотно в пленку. (Можно подготовить за 2-3 часа и держать в холодильнике до необходимости). Поставить блюдо с рыбой в микроволновку на 5-7 минут на максимальный режим (в зависимости от величины рыбы и от того, как вы любите ее готовить).

2. Достать блюдо с готовой рыбой. Подождать одну минуту и слить весь излишек жидкости, который собрался на тарелке. Затем посыпать зеленым луком и побрызгать светлым и темным соусом.

3. Накалить оба масла в маленькой кастрюльке, полить ими рыбу. Посыпать кориандром и подавать.



Закуска «Кораллы»

300 г копченого колбасного сыра, 15-20 оливок или маслин, 2 зубчика чеснока, 1-2 ст. л. майонеза, 50 г крабовых палочек.

Колбасный сыр очистить от корок и положить в морозильник. Замороженный сыр потереть на мелкой или средней терке. В сыр добавить продавленные через пресс зубчики чеснока и майонез. Майонеза нужно положить столько, чтобы получилась нежидкая пластичная масса.

Крабовые палочки или крабовое мясо натереть в отдельную тарелку. Если вместо крабовых палочек используются креветки, то их отварить 3-5 мин. в подсоленной воде, остудить и мелко порезать. Небольшое количество сырной массы (примерно 1 ч. ложку) размять в лепешку, положить на нее оливку (или маслину) и скатать в шарик. Если оливки не фаршированные, то внутрь при желании можно положить кусочек грецкого ореха. Получившиеся шарики обкатать в крабовых стружках. Положить в холодильник для застывания. И – на стол!

Мясной рулет

Мясо нарежьте, отбейте, посолите и поперчите. Заверните в него все самое вкусное, что есть в доме: соленые огурчики, жареный лук, омлет с горошком. Для сочности добавьте тонкие ломтики сала. Обвяжите все это ниткой и тушите в духовке, поливая образовавшимся соком.

Кролик в короне

1 крупный кролик, 500 г сосисочного фарша, 125 г отварного постного окорока, 1 печень кролика, свиное сало, 2 головки мелко нарезанного репчатого лука, 3 головки репчатого лука, нарезанного кружочками, 4 моркови, нарезанные кружочками, 2 дольки чеснока, 1 десертная ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 250 г белого сухого вина, 0,5 молотого лаврового листа, черный молотый перец, соль.

Для приготовления начинки в кастрюлю положить сосисочный фарш, мелко нарезанный окорок, мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанный чеснок, зелень петрушки, лавровый лист (молотый), посолить, поперчить и поджарить со сливочным маслом до золотистого цвета. Затем добавить растолченную печень кролика, поджарить и все тщательно перемешать. Приготовленной массой нафаршировать кролика и зашить тонкой, но прочной ниткой, положить в большую кастрюлю со свиным салом и оставить жариться на умеренном огне. Затем кролика окружить репчатым луком и морковью, нарезанными кружочками, и продолжать жарить. Когда кролик примет золотистый цвет, полить белым сухим вином, закрыть крышкой и поместить в духовку на 2 часа. Подавать к столу с картофельным пюре или отварным картофелем. Соус подавать в соуснике, предварительно очистив от жира.

Мясо под покрывалом

2 помидора, 150 г сыра, вырезка говядины, 100 г шампиньонов, 1 луковица, соль и перец по вкусу, оливковое масло для жарки.

Вырезку нарезаем кусочками толщиной примерно 2 см, сыр натираем на крупной терке, помидоры нарезаем кружочками. Кусочки мяса отбиваем, посыпаем солью и перцем. Затем обжариваем их на заранее разогретой сковороде до образования румяной корочки. Обжариваем нарезанные шампиньоны и репчатый лук. Затем в глубокую сковороду укладываем кусочки мяса, сверху выкладываем лук и грибы. На каждый кусочек мяса кладем кружочек помидора. В завершении насыпаем тертый сыр и ставим блюдо в духовку.

Курица с медом и горчицей

1,5 кг целая курица, 2 ст. л. жидкого меда, 4 ст. л. зернистой горчицы, 3 апельсина, порезанных пополам, 2 ст. л. оливкового масла.

Разогреть духовку до 200 градусов. Положить курицу в форму для запекания. Смешать мед и горчицу. Аккуратно втереть смесь в куриную кожу. Выдавить сок из апельсинов сверху, положив выжатые апельсины внутрь и в форму вокруг курицы. Побрызгать маслом и приправить. Запекать в духовке 50 мин, поливая выделяющимися соками. Если кожа снаружи начинает подгорать, накройте фольгой. Вынуть из духовки, завернуть в фольгу и оставить на 10 минут перед тем, как разрезать.



Мандариновый торт

9 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 7 ст. ложек сахарного песка, 3 яйца, слегка взбитых, 1 полный стакан муки, щепотка соли, 2 десертные ложки горячей воды. Для украшения: 1 стакан жирных сливок, 1 десертная ложка сахарного песка, 50 г тертого шоколада, 150 г консервированных мандаринов.

Смазать маслом форму для тортов диаметром 20 см. Растереть сливочное масло или маргарин с сахаром до получения легкой пены. Добавлять яйца по одному, тщательно взбивая. Смешать муку с солью и добавить к смеси. Довести тесто до каплюющей консистенции, разбавив его слегка теплой водой. Поместить на сковороду ровным слоем и выпекать в духовом шкафу при 190°C 45-50 минут. Выложить на решетку и остудить.

Взбить сливки до загустения, добавить сахар по вкусу. Смазать боковые стороны основания пирога небольшим количеством сливок и обкатать в тертом шоколаде. Выложить на салфетку.

Обсушить мандарины, жидкость сохранить. Проколоть основание торта спицей и влить в отверстие жидкость от мандаринов. Покрыть сливками поверхность торта, украсить мандаринами. Выложить остаток сливок с помощью кондитерского шприца со звездобразным наконечником по краям и в центре торта.



хочу все знать

Взрывающиеся фейерверки, танцующие на улицах удивительные драконы из струящегося шелка... Поистине, китайский Лунный новый год – один из самых интересных и красивых восточных праздников. Лунный новый год известен сейчас по всему миру, но в первую очередь он отмечается китайцами.

Китайский новый год

Китайский календарь был изобретен императором Хуангди в 2637 году до н. э., после целой серии астрономических расчетов. Расчетами определяется дата новолуния, затем рассчитываются лунные месяцы по 30 дней.

Подготовка к Лунному новому году начинается заранее, за несколько месяцев. Главные традиции связаны с обновлением: из дома выбрасываются старые вещи и заменяются на новые. К новому году считалось обязательным навести чистоту и порядок, чтобы быть уверенным, что из дома выметены и выброшены неудачи и невезенье... Заодно надо заплатить по счетам и раздать долги, дабы входить в новый год чистым от обязательств.

...из дома выбрасываются старые вещи и заменяются на новые...

По случаю Лунного нового года готовится особый праздничный обед: чтобы обеспечить себе удачу и благополучие в наступающем году, нужно дать каждому блюду специальное название, олицетворяющее какие-то составляющие успеха и процветания... Например, «Пять благословений на Новый год» и пять его составляющих (на ваше усмотрение – пять разновидностей овощей, или мясная нарезка из пяти видов мяса) олицетворяют долголетие, процветание, мир, мудрость и справедливость.

Еще одна из традиций Лунного нового года, о которой нельзя не упомянуть, – фейерверки. Традиция праздничных фейерверков происходит из другого древнего обычая. Легенда гласит, что в Древнем Китае жил страшный монстр-людоед, похищавший жителей в новогоднюю ночь. Но позже людям удалось выяснить, что кровожадное чудовище боится красного цвета, огня и громких звуков. Так и появился способ отпугнуть от себя монстра – достаточно издавать громкие звуки и устраивать яркие вспышки! И были изобретены фейерверки. Легенда утверждает, что именно с тех пор в китайских домах появилась традиция зажигать в домах фейерверки, чтобы отвести злого духа.

Кроме фейерверков, двери домов в новый год украшаются стихами на красной бумаге и картинками в честь божеств-защитников домашнего очага, в доме зажигаются фонарики...

Еще одна из традиций – двери, а лучше и окна в полночь на новый год должны быть открытыми, чтобы не мешать старому году выйти вон, а новому зайти к вам.

...появилась традиция зажигать в домах фейерверки, чтобы отвести злого духа...



весело, весело встретим Новый год



Зачем включать компьютер в новогоднюю ночь?

Приметы и гадания существовали всегда, хотя и менялись с течением времени. Радио, телевидение, телефон, компьютер – все это призвано помогать нам, делать нашу жизнь проще и интереснее.

Оказывается, эти замечательные вещи могут и о будущем рассказать. Узнать ответ на тот или иной вопрос можно, если сосредоточиться на нем в тихой комнате, а потом включить радио или телевизор, и сразу же услышать ответ на свой вопрос.

Ответить на вопрос поможет и телефон: если первый звонок от мужчины – ответ положительный, от женщины – отрицательный.

А телевизор может подсказать незамужним и неженатым, сколько же еще ждать им счастливого дня бракосочетания. Для этого достаточно направить пульт в сторону телевизора и, не глядя, нажать на любую кнопку. Номер включившегося канала будет соответствовать количеству оставшихся в запасе лет холостой жизни; нажали на «mute» или «menu» – ничего, реализуетесь в другой области.

Можете зайти в Интернет и в чате спросить имя у первого попавшегося

– так же будут звать будущего мужа или жену.

Лень включать компьютер – не включайте. Суженого можно узреть в мониторе компьютера: сядьте напротив, поставьте по бокам две свечки и ждите. Что-нибудь да увидите.

Или высыпьте из клавиатуры клавиши, а потом вытащите одну наугад – с этой буквы будет начинаться имя будущего суженого (или суженой).

В большой компании единомышленников можно погадать на компьютерной мыши: по очереди катайте мышью по гладкой поверхности; у кого дальше уедет – тот обязательно станет богатым.

В новогоднюю ночь выгляньте в окошко и в течение одной минуты посчитайте прохожих; если среди них будет больше женщин – это к любви, если мужчин – то к деньгам.



Встретились как-то две свинки...

Две свиньи разговаривают, одна другой:
– Слушай, не будь человеком, дай апельсин.

– Чем закончилась твоя вчерашняя ссора с женой?
– Ха! Она приползла ко мне на коленях!
– И что дальше?
– Сказала: «Вылезай из-под кровати, свинья!»

Каждая свинья должна построить хлев, вырастить поросенка и посадить дуб.

Штирлиц шел и вдруг почувствовал, что в него летит с ледящим звуком свинец. Штирлиц отпрыгнул в сторону и свинец пронесся мимо с громким хрюканьем.

Передача «Спокойной ночи, малыши». Тетя Оксана:
– Степашка, где Хрюша?
– Хрюша не придет, у него свинка.
– Бедняга, лежит в постели, наверное, ему плохо.
– Вряд ли, они только вчера познакомились.

Подходят двое к стойке в гостинице (так себе гостиница).
– Сколько стоит комната в этом свинарнике?
Портье:
– Для одной свиньи 40, для двух 80.

