



Брачный вопрос

● Мой отец был участником полярной экспедиции, потом моряком, потом лётчиком на Севере, потом тяжело болел и умер. А недавно он приехал к нам из Ивделя и хочет со мной посидеть-поговорить. Могу ли я отказаться от сыновства?

● Муж отказывается принимать участие в воспитании ребёнка под тем предлогом, что бить детей нельзя...

● Хочу подать на алименты, а потом бросить их мужу в лицо! Нужен опытный и меткий юрист.

● Должна ли я признаваться мужу, что все наши дети нажиты не совместным трудом, а являются результатом моей индивидуальной предпринимательской деятельности?

● Могу ли я с безработного бывшего мужа взыскать долг по алиментам услугами? Есть ли прецедент? Мне надо передвинуть гарнитуру.

● После развода муж оставил мне и детям себя...

● При разделе имущества муж требует вернуть вставленные на его деньги зубы и окна...

● Является ли норковая шуба, кольцо алмазное, колё и сережки совместно нажитым имуществом, ведь нажилась-то я одна, а муж, наоборот, чуть не разорился? А теперь, при разводе, он заявляет нажитое лично мной какие-то права! А ведь он этими украшениями даже ни разу не пользовался!

● Странички «семейное положение» в паспорте закончились. Законно ли подклеить в паспорт лист гербовой бумаги для новых штампов или лучше утерять старый паспорт и завести но-

вый? Моя личная жизнь под угрозой.

● Жена не даёт мне видеться с ребёнком под надуманным предлогом, что я якобы поздно прихожу и ребёнка разбуду, будучи пьяным. Могу ли я по суду заставить её пускать меня, а также моего друга Валеру, к ребёнку после 12 ночи?

● Моя жена не даёт мне увидеться со своим любовником, скрывает его на том лишь основании, что я его убью. Можно ли с ним повидаться по суду?

● Абсолютно чужая мне женщина подмешала что-то в мой ДНК и утверждает, что ребёнок от меня...

● Мой двухмесячный ребёнок не позволяет мне как следует встречаться с женой. Плач, истерики и скандалы сделали такие встречи невозможными. Можно ли нам встречаться с женой в суде, например, в комнате для совещаний или, там, переговоров? Можно даже на скамье подсудимых, нам уже всё равно... Или надо за бешеные деньги арендовать офису адвоката?

● Он должен мне ноги мыть и воду лить по решению суда, а он уклоняется и даже уходит из ванной. А как его заставить по закону?

● На каждую консультацию по поводу раздела имущества мой муж приводит своих знакомых адвокатов, с которыми он служил, и превращает официальную встречу в попойку с танцами, в результате чего мы с мужем миримся, и это сильно тормозит бракоразводный процесс...

● Имеет ли право жена подать встречный иск?..

Письмо – дело тонкое

Переписка героев кинофильма «Белое солнце пустыни»

Добрый день и Вам, разлюбезный Фёдор Иванович!
Эк Вас занесло — аж в Среднюю Азию. Но раз уж Вы там, привезите мне оттуда ваты для моего большого хозяйства да нефти в чайнике, ворота смазывать.

Остаюсь любезной, ваша Екатерина Матвеевна

Разлюбезная моя Фирюза! Пишет тебе твой Саид, беспощадный боец за счастье моё с Джаветом у Сухого ручья. Извини за неровный почерк, пишу зубами, так как руки временно заняты бескрайними песками нашей прекрасной родины...

Твой Карлсон (шучу!) Саид

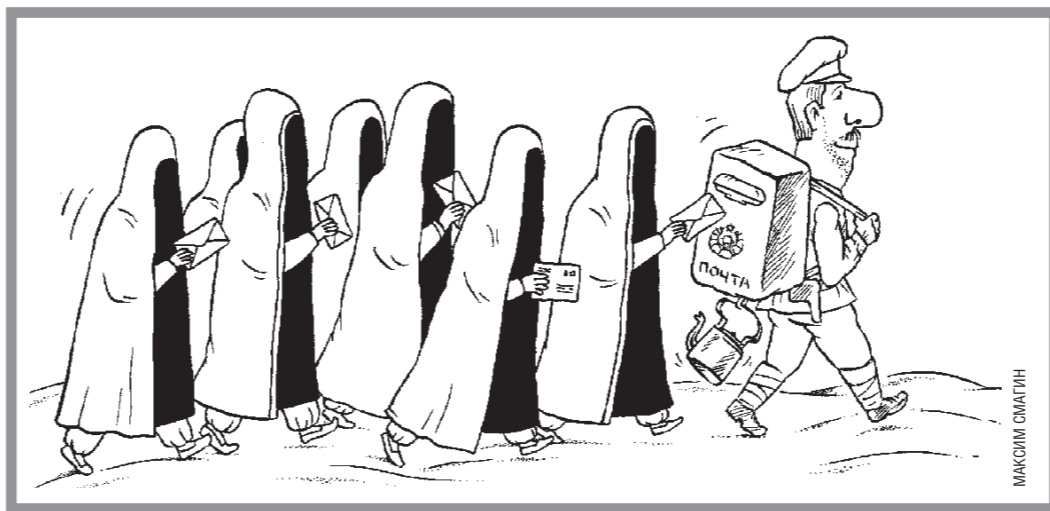
Ассалам алейкум, невесёлая минутка, разлюбезные наши Гульнара Галимзянова, Фирюза Мирзовна и Горза Бахрамова. Сидим мы сейчас на песочке возле самого зелёного ящичка, куда посадили нас революционный режиссёр Мотыль, и ни о чём беспокоиться не испытываем. Давно здесь сидим. Сольшико здесь такое, что аж динамит в ящичке сам собой шипит, как кот Васья на змею, коих здесь предостаточно. Тому остаётся свидетель, сидельца за несчастие нетрудовое туркестанского народа.

Мехмет, Мухмуд, Матмех и Физтех, все — Оглы

Добрый день, весёлая минутка!

Пишу я Вам, любезная моя Катерина Матвеевна, поскольку выдалась свободная минутка... Да только вот незадача — только разрежился я на белом песке возле самого синего моря, как вдруг из окна прилетает мне под нос шашка из самого что ни на есть раскрасавчатого динамита. И шипит, зараза, что наш самовар, когда его пометит кот Васья.

На этом письмо кончаю, дела.



Дорогой товарищ Сухов! Дошли до меня слухи, что ты видел моего Джаветта. Скажи честно — ты трогал его? И если да, то где?

Саид

Уважаемый товарищ Сухов!

На Ваше исходящее б/н от 19.05.21 сообщено, что Вы уже год под различными предлогами уклоняетесь от выполнения взятых на себя устных обязательств по возвращению домой из Туркестана. Убедительно прошу Вас подтвердить Вашу готовность пролонгировать неисполненный Вашей стороной договор. В противном случае буду вынуждена искать другую сторону в договоре, пусть и на временных условиях.

С уважением и надеждой на взаимовыгодное сотрудничество и сожительство, пока ещё ваша Екатерина Матвеевна.

Р. С.

О какой весёлой минутке Вы мне пишете, развесёлый Фёдор Иванович, я в толк взять не могу. И как зовут Вашу заминку туркестанскую — тоже. Вот брошу я своё хозяйство и к вам прилечу на крыльях, али на бр-

непоезде, и глаза всем Вашим заминкам, отстрочкам и задержкам повцарарываю!..

Разлюбезная моя Екатерина Матвеевна, как захотите увидеть меня, а не Сухова — стрельните разок из дробовика, и я сразу окажусь подле вас.

Ваш Саид Мишулин

Уважаемый г. Сухов! На Ваш запрос от 22.05.21 о предоставлении во временное пользование пулемёта модели «Максим» в исправном состоянии хочу сообщить следующее: «Пулемёта я Вам не дам!»

А в остальном у меня всё хорошо, только за державу немного обидно.

С уважением, ВРИО нач-ка Туркестанского таможенного поста П. А. Верещагин.

Уважаемая Гольчатая! Пишет тебе Петруха по поводу твоего запланированного на среду торжественного открытия личика.

Как ты думаешь, приходишь мне на презентацию личика, али лучше, как говорят, укуколоться и забытьсья?

Твой Пётр

Добрый день, дражайшая Праксёвья Филипповна. Пишет Вам подпоручик Блошкин... Встать, когда читаете письмо подпоручика!..

О бескрайняя моя Фатима! О, шайтан! Извини, некогда — зовут поджигать!

Твой Махмуд

Разлюли-любезный Фёдор Иванович!

Добрый день, информационная минутка. Пока Вы там в горячих песках прохладаетесь, я в дом наш совместно нажитый пустила отряд революционно настроенных цыган. Народ это, в основном, душевный, даже деликатный, делают ремонт коммунизма в отдельно взятой конюшне.

А ещё, душа моя Фёдор Иванович, спешу Вам сообщить, что сосед наш, Никанор Ефремович, вернулись с войны третьего они. А потому извиняйте, Фёдор Иванович, писать Вам более не могу, потому как занята я теперь до крайности. Вы же, Фёдор Иванович, пишите мне почаще, поскольку Никанору моему Ефремовичу бумага для курева страсть как нужна.

Остаюсь независимая Екатерина Матвеевна

О торт, ты мил!

В честь окончания Великого Поста мы публикуем рецепты тортиков от знаменитой кулинарной гуру (или гуры) Ванилины КОРЖ

Абсолютным лидером среди тортов является

Торт «ЛИДЕР»

Берём 2 яйца, отделяем белки от желтков и выливаем в заранее приготовленную кастрюлю — сначала белки, потом желтки. Тщательно перемешиваем. Добавляем муку по вкусу. Оставляем кастрюлю на ночь в холодильнике, чтобы мука хорошо пропиталась яйцом. Утром получившуюся массу вываливаем в форму, вымытую водой из-под крана. Сверху украшаем остатками вечерней земляничной маски и ставим в духовку, нагретую до 100-250 градусов, минут на 10-60. Приятного аппетита!

Торт «ЛЕДЕНЦОВЫЙ»

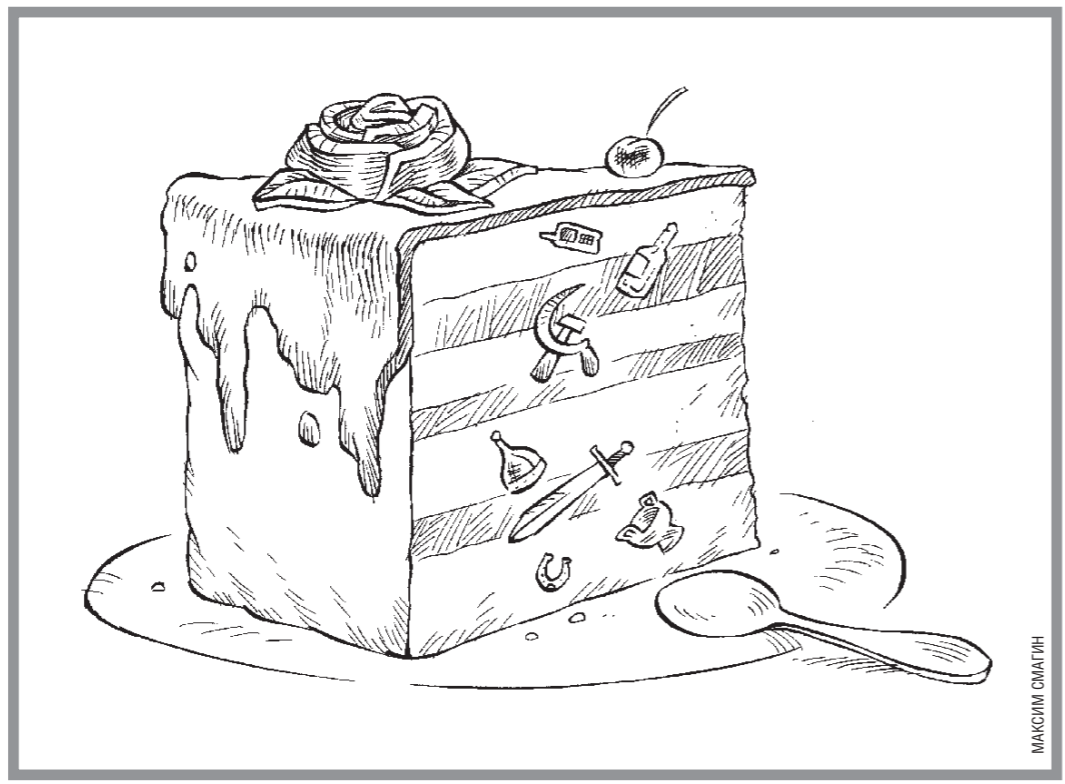
Для начала и конца делаем леденцовые коржи из сахара — на сковородке или на чём-нибудь круглом и горячем. Кладем коржи друг на друга ещё тёплыми, чтобы они хорошо слиплись. Такого тортика может хватить надолго, возможно, на всю зиму. Оближете не только пальчики! Подавать с молотком.

Рецептом тортика «СЛАДКАЯ ПЛИТКА» со мной поделился мой муж.

7 марта, в 23:15, он пришел с корпоратива и принял страпать. Он взял килограмм муки, десяток яиц, две банки сгущёнки, какао-порошок (1 пачка), килограмм сахара, кефир, сметану и банку зелёного горошка.

В 23:25 он высыпал все ингредиенты, кроме горошка, в большой таз и долго-долго перемешивал это всё своей рыбачьей шавалкой.

Получился целый таз сладко-коричневой массы. В 23:35 он аккуратно выложил «стено» на противень и поставил на 10 минут в выключенную духовку «томиться» (он сам так ска-



В 23:55 он достал противень и разрезал на несколько кусков.

И уже в полночь, как только наступил мой праздник, он кормил меня этим тортом! Всем рекомендую — прячьте ингредиенты от мужей.

Торт «ЯИЧНЫЙ»

Прежде всего, в начале приготовления торта кладем на все остальные домашние заботы. Затем надо разбить несколько яиц. Скорлупу лучше выбросить, хотя, если мужа дома нет, то можно его подождать. Яйца взбиваем, постепенно добавляем молоко и сахар по вкусу и повсюду.

В принципе, к торту можно добавить ещё что-нибудь, в зависимости от вашей фантазии. Например, лук или желатин, или ванилин, или пластитин. Затем вылить на сковородку и жарить как обычный омлет. Затем вывалить этот корж на тарелку.

А теперь самое главное! Украшаем наш яичный тортик! Успех будет зависеть только от вас! Я обычно использую как раз невыброшенную скорлупу, делаю из неё как бы битый лёд на Чудском озере, под который как

бы проваливаются шоколадные пси-рыцари. Получается довольно миленько!

Торт «ЛАВАШ»

Скрепляем пять свежеспечённых лавашей липкой прослойкой из сгущёнки. Если кто не в курсе, то лаваш — это такие чудесные коржи, которые идеально подходят друг к другу! Пока крем пропитывает коржи, сверху поливаем тортик шоколадной глазурью. Бросаем на глазурь клубнику, и создаётся впечатление, что по коричневому шоколадному лугу гуляют красные клубничные барашки! Приятного аппетита!

Торт «МЕДВЕЖЬЯ ЛАПА»

Берём где-нибудь готовые коржи, ломаем их, размачиваем в воде и формируем из этого «лапу». Затем, чтобы «лапа» засохла, выставляем её на один день на балкон. После этого поливаем чем-нибудь коричневые, а коты я делаю из семян ноготков лекарственных, очень правдоподобно. Всё. Торт можно ставить на стол, сосать чай и есть «лапу»!

Торт «ГАЛЕТНЫЙ»

Берём галеты, кладем их друг на друга. Для прочности можно обмотать тортик пищевой марлей, пищевым скотчем или промазать сладким пищевым суперклеем. В таком виде он может храниться пятьдесят лет, не теряя формы!

«ШАРЛОТКА С КОЛБАСКОЙ»

Для приготовления «Шарлотки с колбасой» нам понадобятся 4 яйца и 2 столовых ложки. Берём яйца и хорошенько раскатываем их по всей кухне, потом аккуратно собираем и чистим от скорлупы. Да, я забыла сказать: яйца надо было сварить. Вытираем пол, стираем фартук, берём новые яйца, варим, добавляем колбасу.

Получившийся корж можно украсить приготовленными для мужа двумя бутылками пива!

Торт «ХРУСТИНКА»

Обычно для приготовления тортиков я использую любимую сковородку диаметром 27,35 см. Поэтому все расчёты ингредиентов сделаны именно для этого размера, но вы са-



ми легко можете всё пересчитать. Итак: берём 2 целых и 15 сотых яйца, 47 граммов муки, добавляем 176 мл молока. Так как в настоящее время я кормлю грудью, то стараюсь максимально использовать лишнее молоко. Поэтому в тесто я добавляю 95 мл из левой груди и 81 мл из правой. Разогреваем духовку до 300 градусов. Потом выключаем — она нам сегодня не понадобится.

Итак, взбиваем яйца, муку и молоко практически до газообразного состояния и накрываем коржом из стальной крышки. Когда она хорошенько пропитается, подаём хрустящую крышку на стол, хорошенько промазываем и подаём опять...

Торт «ШУТОЧНЫЙ»

Я обожаю шутить с едой! Недавно я наловила мух и засунула их в корбочку с надписью «сюрприз». Вставила её в середину коржа. Любимый доел торт до корбочки, и тут выяснилось, что у него совершенно нет чувства юмора!

А позавчера я разобрала куклу своей дочки и, достав содержимое, использовала его при украшении торта. Вы себе не представляете, что началось

за столом, когда я вынесла торт и качнула его. Он громко сказал «Мама!» и открыл глаза. Тётя Роза до сих пор в больнице.

Торт «ЧАС ПИК»

Однажды я приготовила торт по дороге с работы, прямо в своей сумочке! Я ехала в переполненном автобусе, и в моей сумочке смешались: 10 яиц, маргарин (200 г), мука (0,5 кг), сода (2 чайные ложки), шоколадная крошка (остатки от двух плиток), грецкие орехи (3 шт.), килограмм соли, пудреница и ключи от квартиры.

Дома осталось только положить сумочку в предварительно разогретую духовку (я её как раз забыла выключить утром, когда уехала на работу).

Получился очень миленький и очень «мой» тортик.

Торт ПРАЗДНИЧНЫЙ»

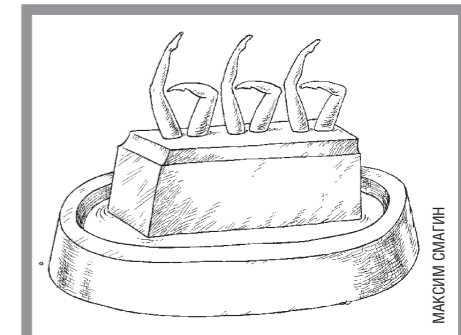
Ставим торт в духовку и начинаем заниматься уборкой. Сначала протираем пыль на книжных полках, затем хрусталь в серванте. Потом вытираем телевизор и все полированные поверхности. Тщательно пылесосим диван, кресла, пол. Моем пол. Торт готов! Достаем его из духовки и ждём гостей!

Знаете ли вы, дорогие друзья, что 18 апреля организация ЮНЕСКО (в которой наша страна пока ещё состоит) отмечает Международный день памятников и исторических мест? В связи с этим мы выносим на ваш суд несколько проектов памятников, кои хотим установить в нашем родном городе Скипидарске.

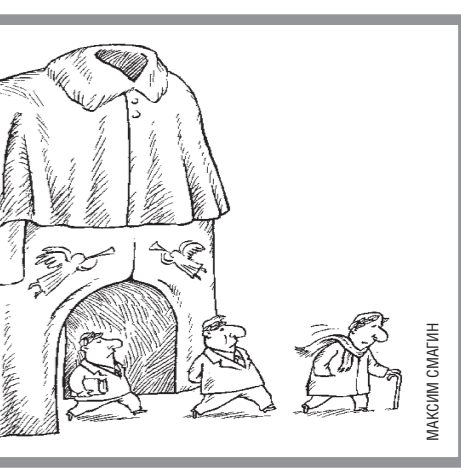
Памятник основателю Скипидарска



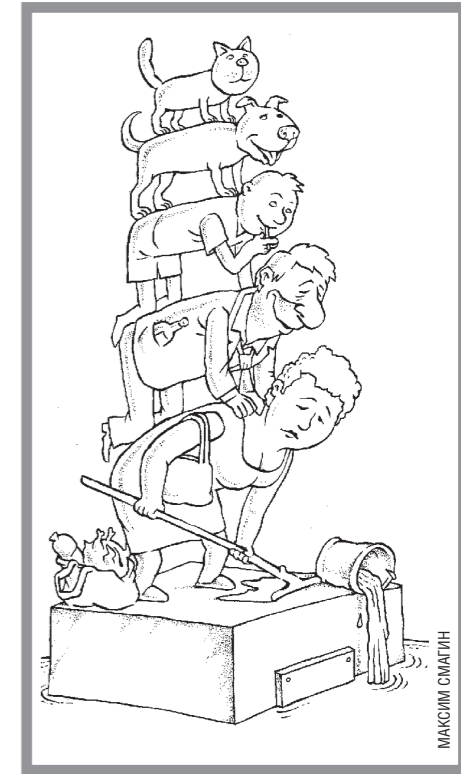
Памятник скипидарскому синхронному плаванию



Памятник гоголевской шинели



Памятник русской женщине



Памятник исчезнувшим животным

