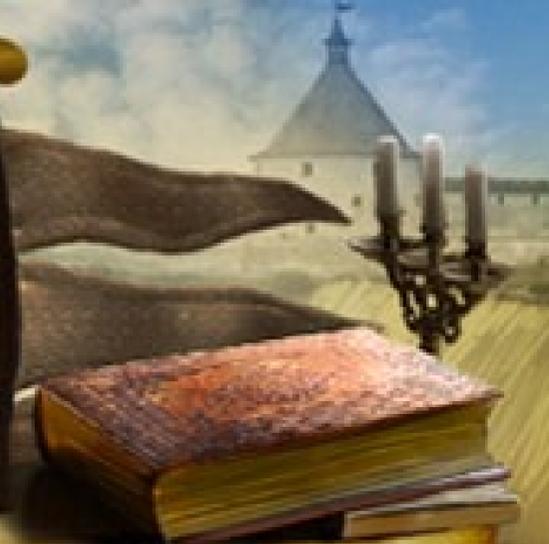




№ 04
01.04.2013



Погорыньский Вестник



Содержание номера

- «Колонка редактора»
- «Удачный денёк»
- «Хроники Погорынья»
- «К истории праздника 1 апреля»
- «Модный приговор (сезон: весна 1126)»
- «Конкурс!»

УДАЧНЫЙ ДЕНЁК

А де ляхи?! Откель ляхи!? — Корней с гротом вывалился из дверей, едва не свалив бадейку с разведенной известью, приготовленную для побелки конюшни. Порскнули из-под крыльца перепуганные топотом мыши. Холопы очумело расталдыкнулись в разные стороны, роняя лубяные белилки. Из подсочки торопился помятый Лавр в косо натянутой рубахе, воинственно зажав подмышкой штангенциркуль, за ним волочился расшнурованный пояс. В волоковое оконце за ним

выглянуло заспанное личико сеной девки. Глаза ее синели весной и женским счастьем. — Ха-ха-ха-ха-ха! — Мишка давно так не смеялся. Еще за две недели до времени «Ч», он, предусмотрительно, начал всем надоедать сво-

— Ха-ха-ха-ха-ха! — Мишка никак не мог остановиться, что называется — смешинка в рот попала. Лавр оправил рубаху, затянул пояс и нежно опустил десницу на плечо Мишки. Доски крыльца жалобно скрипнули, мелкие смерчки

ими байками про «День ду.. то бишь, чудаков», который, якобы, празднуют по весне и греки и ромляне. — А не в падлу ли и православным славянам перенять этот обычай, паче, понеже в языческих канонах 1-е апреля-цветеня — это день рождения Домового, когда шутки и обманы почитались издревле. Дед, опершись на могучую кузнечную длань сына Лавра, наконец, восстановил равновесие и, раздражаясь от безудержного веселья внука, прорычал: «Кто весть бранную принес?».

пыли стрельнули из-под них. Мишка поперхнулся и закашлялся. — Никак, боярич наш старшой, Михайла Фролыч, веселиться нынче изволят? — в дверях показалась сладко потягивающаяся ладная фигурка Листвяны. Во взгляде Листвяны играли чертенята. Из-за ее плеча тянулась ее Томила-Тамара с растрепанным кандибобером на голове, на лице ее было написано крайнее любопытство. — Гашник затяни, кобель ты бесстыжий! —

Продолжение на стр. 2

Хроники Погорынья

Недавно на наше с вами Погорынье была совершена дерзкая попытка «варяжской интервенции». Враг отбит, но еще не разгромлен! Достойный и Литературный Ответ всем «незванным гостям» и Первая Заявка на соавторство: выкладка нового фанфика нашего Водника! Начало пути. В добрый Путь, Денис!

Уважаемые Форумчане: Включайтесь и Вы! Заявляйтесь! Творите! Мир Отрока столь обширен и многогранен, он ждет Вас! Персонажей и событий в нем, рожденных КЕСом — много. Место найдется всем нам, тем, кто проникся Идеей АВТОРА! А литературные таланты? Найдутся! Вместе - преодолеем!

Заместник Deha29ru поздравил участников форума Marochka77, ARKAN, Serg_FAn, Andre, BLR, Скиф, Som, а так-же Проходилмимо, Ульфхеднар, Иринико с заслуженным повышением.

Редакции «ПВ» присоединяется к поздравлениям заместника, нам особенно приятно, что среди награжденных есть и сотрудники редколлегии.

Колонка редактора

Весна все ближе. Снега скоро растают, цветы распустятся, девушки... Впрочем, читайте, в номере все это есть! Этот номер мы старались сделать веселым...

В основном, статьи, кроме рубрики «Хроники Погорынья» — шутка (с долей правды).

Рецепты — реальные! Люди и лица — наши, с форума!

С весной вас!

01.04.2013
Andre

Наш Змей Горыныч на страже рубежей Погорынья!



Продолжение, начало на стр. 1

Листвяна указала Лавру на причинное место. Тот молча пожал плечами и, не спеша, принялся исправлять упущение. Томила хихикнула в кулак.

Мишка вновь обрел голос:

— Деда! Да шутка это была, — просипел он натужно, — седни ж первое апреля...

Дед вытаращил глаза, шея его медленно наливалась кровью:

— Да ты, (цензура)...! Да как ты, (цензура), (цензура), козлодуй... — он беспомощно оглянулся. Это Листвяна мягко отодвинула Корнея, поднимая белилки и бормоча что-то вполголоса холопам. Те согласно кивали. Лавр плюнул и, на ходу распуская гашник, пошел к пристройке. Ланиты девки в окошке полыхнули румянцем.

— Да как ты... посмел, паршивец, шутить такими вещами?! — голос старого Сотника наконец обрел командную твердость и гукнул отдаленным эхом.

Мишка понял, что пора сваливать, запахло жареным. Его уже подталкивали в спину: то ли Листвяна, то ли холопы завозились. Он скорым шагом, старательно изображая крайнюю занятость, рванул со двора.

Вслед ему взорвался дружный хохот присутствующих. Не веря своим ушам, Михайла расслышал в общем шуме и насмешливое «Кхе!» грозного деда..

— Здравия желаю, гражданин начальник! — первым, кто попался на пути Мишки, был ехидный Ероха, которого родаки припахали наносить воды.

Жаргон XXI века неумолимо внедрялся в патриархальную среду.

— Какой я тебе...

А! — Мишка махнул рукой. Хорошо бы, конечно, опрокинуть Ероху в колодец,

сказать что так и было, а потом и поржать над пугающимися воя «утопающего» прибывающими на водопой бабами. Но — некогда!

— Михайла Фролыч, у тебя вся спина белая...

— Да пошел ты! — Мишка только прибавил

шагу — Тоже мне, Петросян выискался...

Заезжий купец-армянин Петрос, приведший по наказу Никифора в Ратное санный обоз с грузом южных фруктов и деликатного товара, что торчал от скуки на пороге лавки, вздрогнул и моментом нырнул в темноту дверного проема.

День сегодняшний не

можно же как-то разнообразить этот дебильный юмор! Надоело уже! Прикажешь дуракам молиться, так они лоб расшибут...

— Михайло Фролыч, у тебя вся спина белая! — тоненький голосок Дударика буквально взорвал Мишку.

— И ты, Брут! — возопил он, — Хр-р! Хр-р-р-р! — Бешеный Лис, рыча, рвался из жуткого

отроки, толпясь вокруг, размахивали руками девахи, зверски шевелил усами Старший наставник Алексей. Мишка косился на окружающее сквозь багровую мглу, в ушах оглушительно толкалась кровь. И вдруг стало тихо и покойно.

— Принесите кто-нибудь воды... — Илья отбросил оглоблю. Отрок Перпендикулярный рванул в портомойню,

Язык и железы обожгло крепчайшим первачом. Мишка закашлялся.

— Как утром... — вяло вползло на ум.

— Ополосните ему лицо. Да не этой, не видишь — мыльная, чистой воды подай! И отряхните рубаху его от извести. Вишь ты, спину ему кто-то намазюкал... в шутку, наверное...

— Спину?... Известкой?... — Мишка медленно въезжал в происходящее, — Так это значит... Ну, да! День же Домового...

Он попытался что-то сказать, но хрюкнул и вдруг захохотал во всю мощью легких! И так заразительно он смеялся, что веселье его подхватили и потные сучебы отроки, и бабы с пустыми ведрами, и простоволосые, со сна, девки. Словно заяц верещал Илья, а Алексей щерился так, что половцам в далекой степи хотелось на горшок. Псы залились оголтелым лаем. И даже лошади ржали, как бы принимая участие в общем дурдоме.

А ниче так! Задался, однако, сегодня денек!

01. 04. 1126.

За Мишкой и его утром наблюдал Niclaus



задался с самого утра. Настроение у Мишки испортилось. Напрочь. И встречные шуточки отроков и наставников, с энтузиазмом включившихся в празднование Дня дураков, нисколько не веселили его.

— Да что они, совсем отупели, что ли! Ну,

угла души. Мишка сгреб беднягу за лацканы камуфляжки и принялся трясти, как грушу. Обалдевший Дударик чуть не подавился мундштуком тромбона, который по Мишкиным чертежам спроворил Кузьма.

На шум сбегалась Академия. Что-то кричали

что стояла ближе, чем кухня.

Щедро политый мыльной водой, Мишка поднялся только с помощью отроков. Его мутило: то ли откатом, то ли мыльным корнем...

— Накось, вот, отхлебни-ка... — Алексей сунул к губам флягу.

День смеха — не-официальный праздник, отмечающийся 1 апреля.

Изначально в Англии 1-е апреля назывался "днем дураков". Откуда пошло такое название — скрыто в глубине веков, хотя точно известно, что данный термин существовал задолго до того, как однажды первого апреля по радио начали без всяких комментариев читать начало романа "Война с марсианами" Герберта Уэлса, и половина Лондона в ужасе выбежала на улицу.

Идея этого праздника настолько понравилась человечеству, что его стали отмечать во многих странах. Еще бы, в какой другой день можно безопасно подшутить над начальником, супругом/супругой, партнером по бизнесу и так далее? Другое дело, что уже второго апреля кошке, как говорится, отливаются мышкислезки, причем — крупной цистерной. Но это уже — другой вопрос.

По традиции, в этот день принято подшучивать над друзьями, членами семьи, коллегами по работе и т. д. Эти шутки обычно срабатывают, если человек забыл, какой сегодня день. Традиционное выражение в этот день — это «У вас спина белая».

Известны также более масштабные первоапрельские розыгрыши и мистификации, которые

проводились через средства массовой информации (СМИ). Первоапрельские розыгрыши через СМИ регламентируются законом во многих странах. Например, в США СМИ обязаны предупреждать, что они шутят.

1 апреля — день, не внесенный ни в какие календари знаменательных дат и всенародных праздников и тем не менее засевавший уже где-то в глубине подсознания, передаваемый из поколения в поколение как день ро-

зыгрышей, шуток, смеха, в общем — как древнейший из профессиональных праздников — День Дурака.

«Есть на планете нашей замечательный весенний праздник: первое апреля...», — высказывает сомнение в вышеприведенном определении в своих «Пожилых записках» поэт И. Губерман. — Первое апреля — это единственный день, когда люди обманывают друг друга бескорыстно. Как интересно сообщить человеку о какой-нибудь ложной неприятности (о неприятности нельзя, чтоб разочарование не омрачило удовольствие) и наслаждаться, если он поверит.

Но почему он поверил? Поверил в нелепую, шитую белыми нитками, неожиданную неприятность. Может быть он глуп? Нет, очень умен и прозорлив. Но именно поэтому и поверил. Поскольку как раз умный человек всегда готов в нашем печальном мире к любой нечаянной жизненной невзгоде».

О возникновении первоапрельской традиции существует немало различных гипотез, сходящихся в одном: корни ее глубоко уходят в средне-

вековую европейскую карнавално-балаганную культуру. По сути дела это один из самых стойких элементов язычества, осевших в христианском сознании, вопреки девятой заповеди о лжесвидетельстве, запрещающей любые виды лжи, в том числе и бескорыстной — ибо она тоже, как гласит официальный православный катехизис, «несогласна с любовью и уважением к ближнему». Однако строгие правила, диктуемые религиозными догмами, в идеале своем физически невыполнимы даже для фанатичных подвижников. Ведь наш мир устроен так, что на любое правило находится свое исключение. Даже всесильная Матушка-

Природа не в состоянии всегда и везде жить по придуманному ею же законам — так появляются разного рода загадочные аномальные зоны, в которых Всевышний может расслабиться и вдоволь похулиганить. Первое апреля — своеобразная веселая «аномальная зона» на календаре, день, когда угрюмую логику серых будней можно нарушить каким-нибудь несусветным озорством и при этом не прослыть человеком несерьезным. Удивительно ли, что

именно в этот день родился едва ли не самый серьезный писатель русской литературы Н. В. Гоголь?

Розыгрыши бывают не только разной степени изобретательности, но и разного масштаба: одни не выходят за пределы узкого семейного круга и остаются в памяти лишь непосредственных участников, другие, подобно вирусу, заражают широчайшие массы населения и влекут самые непредсказуемые последствия.

Так, классическим Розыгрышем Века многие называют запущенное в эфир 1 апреля 1957 года телекомпанией Би-Би-Си сообщение о небывалом урожае макарон в Швейцарии. На фоне ка-

дров, демонстрирующих работу крестьян, собирающих на полях вареные макароны, голос диктора поведал зрителям о главном достижении в этой области сельского хозяйства — одинаковой длине всех макарон, что является следствием экспериментов многих поколений селекционеров. Редакция получила немало писем-откликов: кто-то удивлялся, что макароны растут вертикально, а не горизонтально, кто-то просил выслать рассаду и лишь немногие высказывали

легкую растерянность — ведь до сих пор они были уверены, что макароны изготавливаются из муки.

Вообще средства массовой информации были виновниками подобных провокаций уже на заре своего существования, а британские отличались особой изощренностью. Например, в 1698 году одна из лондонских газет напечатала объявление о том, что в Тауэре будут мыть львов, и это привлекло толпы зевак. В 1860 году объявление было дословно перепечатано другой газетой, и эффект был тот же.

Впрочем, наши соотечественники тоже, как говорится, не лыком шиты. Не больше пятнадцати лет прошло с

тех пор, как увидел свет первоапрельский номер «Комсомолки» с заметкой о мамонтенке, якобы обнаруженном в замороженном состоянии где-то на Чукотке, ожившем в тепле и поселившемся в московском зоопарке. Некая учительница, специально прилетевшая из Сибири с группой школьников на экскурсию, даже устроила администрации зоопарка жуткий скандал.

И совсем уже запредельная история произошла в 1990 году, когда «Собеседник» опубликовал наукообразное «исследование», убедительно доказывающее, что в природе не существовало никакого поэта А. Блока, и несколько десятков литературоведов с разных концов страны (все — обладатели высоких научных степеней!) вступили на полном серьезе в полемику с еженедельником. Сам помню, как бурно обсуждалась публикация студентами-филологами, какие обличительные монологи в адрес «продажной желтой прессы» звучали на лекциях из уст некоторых весьма уважаемых людей, имена коих не называю.

Сию ценную информацию на просторах интернета отыскивали, по просьбам форумчан, Andre u Marochka77

К ИСТОРИИ ПРАЗДНИКА 1 АПРЕЛЯ

В один из долгих летних вечеров на кухне, у Стряпухи Плавы в Михайловом городке, собрались как-то несколько женщин и решили обменяться рецептами...

От редакции «ПВ»: все рецепты — реальные, взяты из интернета и из кулинарного опыта форумчан-мужчин.

Верка Говоруха (жена наставника Макара): Ну, вот, к примеру, такой рецепт я от бабки своей как-то слышала, и сама по нему готовила:

Творожный пудинг со шпинатом

Творог протереть через сито и прибавить 2 столовых ложки растопленного сливочного масла, яичные желтки, сахар, соль, манную крупу. Все это хорошо перемешать и взбить любым доступным способом.

Шпинат несколько раз промыть, перебрать, очистить от стебельков, откинуть на решето и дать стечь воде, затем мелко порубить и перемешать с творожной массой и взбитыми в пену белками.

Сковороду смазать маслом и посыпать сухарями, затем выложить подготовленную массу, разровнять по



верхность, смазать ее сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить творожный пудинг в духовку на 30 мин. Выпекать при температуре 170-180 градусов.

Готовый горячий пудинг выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать на стол со сметаной.

Ингредиенты: На 500 г творога — 250 г шпината, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки манной крупы, 1/3 стакана сыра, соль, толченые сухари.

Примечание редакции: ну, вместо сахара — мед или солод, сливочное масло звали коровьим, манкой тогда называли крупу мелкого помола, столовые ложки именовали большими, вместо стакана была кружка. Ну, и меры веса, конечно же, были иными (говорили: «на полубезмен творога (511 г) — четверть безмена (или 2,5 гривенки), да и вместо заморского шпината — родной щавель, щавеля или листьев черемши ей как-то проще собрать, а так — считайте: что это рецепт — от нее...

ЖЕНСКИЕ ПОСНАДКИ

Вея (жена наставника Стерва): ... а я, Вам, подруги, расскажу, как мы делаем (она мечтательно улыбнулась, представив эту вкуснятину!) —

Грибы с мясом.

Ингредиенты: Грибы: опята, маслята, белые, подосиновики, подберезовики — 1 кг (1);

мясо (можно: говядину, баранину, я брала свинину — ДИЧЬ! (2) — 1 кг;

лук репчатый — 1 кг (3)

масло растительное — 3-4 столовых ложки (4);

сметана — 200 мл (1 стакан) (5);

перец черный молотый — 1 чайную ложку (6).

Готовим: Мясо нарезаем небольшими кусками и обжариваем с растительным маслом на сильном огне по 10 минут каждую сторону. Затем добавляем нашинкованный лук, огонь уменьшаем и тушим 30 минут, не забывая перемешивать. После этого: добавляем отваренные заранее грибы, перец, если есть свои предпочтения, то и другие специи и томим до готовности мяса.

Как было сказано уже, грибы — необходимо добавлять предварительно отваренными. Для этого: грибы моем-чистим-нарезаем умеренными кусочками и отвариваем 15 минут с подсоленной воде (1 чайная ложка соли с горкой на 1 литр воды)

Остается добавить, что в качестве гарнира будет очень кстати отварная репа или рассыпная гречневая каша.

Примечания от редакции:

(1) — любые — одним словом) — 1 кг (а на Руси того времени безмен — 1022 г) на большую семью,

(2) — «Федя — Дичь!» Странно было бы, если б жена Охотника и добычка Стерва не дичь предлагала положить, а убоину домашнего скота! Он, тогда, в те времена — ценен был!

(3) — лук и был!

(4) — тогда — коровье (а может горчичного, конопляного или льняного могли плеснуть?)

(5) — ну, тут без вариантов сметана она и есть сметана, хотя, вариант был — шкалик 102 г.

(6) — пряности тогда уже были. Применялись. Хотя стоили они очень дорого. Не всем по карману. Лесовики, ясен перец, могли и что-то свое для вкуса использовать, черемшу, там, или как-то так) (черемша имела вкус зеленых перьев чеснока или лука

Арина — послушала-послушала бывалых и опытных стряпух и поведала свой рецепт:

Черносморodinный напиток!

Ингредиенты: Черная смородина — ягоды — 2 стакана, листья черной смородины — 100 гр., сахар — 100 гр., вода — 2 литра.

Воду вскипятить. Ягоды истолочь и протереть через сито. Все, что осталось в сите, выложить в керамическую посуду, добавить сахар (мед!) и, залив кипятком (0,5 л.), оставить настаиваться до полного остывания. Листья промыть, залить кипятком (1,5 л.) и оставить настаиваться до полного остывания. Остывшие настои (процедить) и сок смородины смешать и поставить в «холодильник» (в подпол на холод). В этот напиток можно добавить малиновый сироп (малину протереть с сахаром и, через 3-4 часа, слить отделившийся сироп). Вместо сахара мед или солод.

Примечание редакции: вместо стаканов Арина могла сказать горсть или туес, а воду мерить кружками (1,025 л). Вместо меда или солода хозяйки часто использовали сладкий кисель. Вместо керамики использовали глину.

Зато рецепт Жаркого от Плавы понравился всем:

Боровички жареные с луковой подливкой.

1 кг свежих и крепких молодых грибов вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить в течение 15 минут на сковороде с сильно нагретым маслом, часто помешивая; затем сковороду с грибами снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук (80 г), посолить его и тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

Примечание редакции: для готовки, особенно с мясом, брали исключительно белые грибы, прочие использовали только для сушки да для маринования или когда белых грибов не могли найти. Такая тенденция в Полесье и в Карпатах сохраняется и поныне.

Даже и сама Боярыня, Анна Павловна, поделилась рецептом:

— А матушка моя делала так:

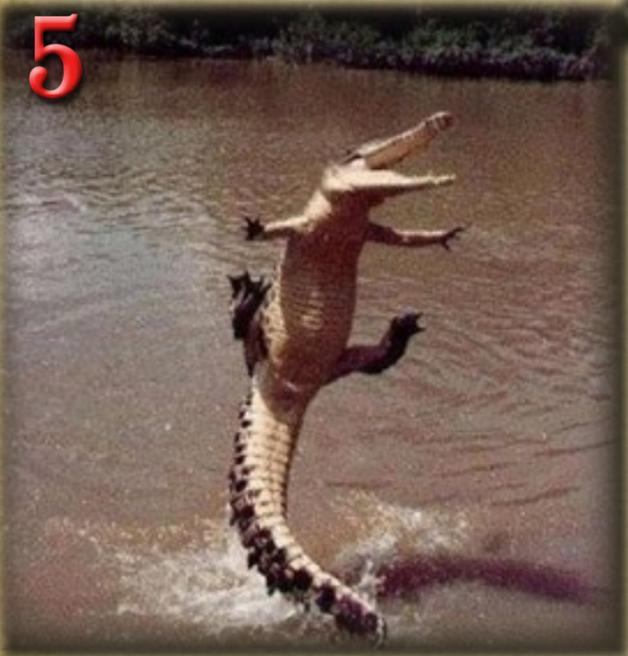
Квас «Вишневый»

4 кг спелой и очищенной от косточек вишни залить 8 л воды и кипятить до тех пор, пока вода не станет темно-красной. Горячий сок отфильтруйте, слейте в стеклянную посуду, добавьте 300 г сахара и 40 г изюма, охладите, добавьте квасные дрожжи, накройте и оставьте бродить. Когда квас забродит, его переливают в бутылки, плотно закупоривают и ставят на 2 — 3 дня в прохладное место, после чего он готов.

Послушали они друг дружку, подумали и решили: по этим вот рецептам обед приготовить надобно бы для всей Академии... Пусть едят их мужики да отроки ненасытные, да нахваливают!

И на здоровье! А стряпухам-то — на радость! Вон как их наставники гоняют... как бы не отощали..

Рецепты от опытных Стряпух перенимал Ульфхеднар, записал, в его пересказе — Andre



ТОЛЬКО СЕЙЧАС! ТОЛЬКО У НАС! КОНКУРС!

Редакция «Погорынского Вестника»
предлагает читателям первоапрельский конкурс:
угадайте, Кто ЭТО мог бы быть?
Ждем ответы читателей
и в следующих выпусках
обязательно осветим результаты.



Над выпуском работали:
Andre, BLR, Коняга
Оформление: Marochka77,
Som

Отпечатано с досок в
Академии Михаила
архангела
типографии.
Тираж 0001
экз.
Вып. редактор
Andre

