

Конкретные новости

СТР. 1

Конкретный кулинар

СТР. 2

Конкретные люди

СТР. 3

КОНКРЕТНЫЕ НОВОСТИ

Конкурс для конкретовцев и не только!
Тема конкурса - зарисовка флага или эмблемы Rv40. Конкурс будет проводиться до конца недели, и победитель будет объявлен в следующие выходные.

Приз - бутылочка с содержимым «Т».

Андрей, 21/05/2005

Анонимное общество балбесов объявляет набор рекрутов, для обследования зланных мест и морских глубин Черноморского побережья России. Запись желающих [LITTLE_IDIOT@KM.RU](mailto:little_idiot@km.ru)

Основное требование - позитивный взгляд на мир.

LITTLE IDIOT, 30/05/2005

Объявляется новый конкурс, конкурс на лучшую газету «Конкрет-миксера».

Необходимо предоставить главную и внутреннюю страницы в электронном виде для дальнейшей распечатки. Наполнение информацией также приветствуется.

Приз, в этот раз будет гораздо щедрее - это бутылка настойки типа «Клюковка» 0,5 л. Участники будут рассмотрены до вечера пятницы, и в выходные будут подведены окончательные итоги.

Оценки выставляются по шестибальной шкале от 0 до 5. Себя оценивать нельзя.

Самые активные пользователи, будут награждены специальными призами.

Андрей, 05/06/2005



ФОТОГРАФИЯ НОМЕРА

Ник: Кудряшка Сью

Имя: Светулька

Возраст: 18 лет

Гороскоп: Рак, год Тигра

Рост: 166 см

Вес: 53 кг

Цвет глаз: Голубые

Цвет волос: Рыжий

Статус: Не замужем

Образование: Незаконченное высшее

Ориентация: Гетеро

Алкоголь: Бейлис, Сакэ, Вино

Коктейли: Б52, Секс на пляже

Кухни мира: Азербайджанская,
Русская, Японская

Музыка: Караоке

Операторы связи: Билайн

Профессия: Менеджер

Телефон: SAMSUNG

Хобби: КВН, Пивоварение

О себе: Я люблю всех, а меня никто не любит; обнимаю весь мир, а меня никто не понимает; всегда улыбаюсь, а все думают, что у меня не всё в порядке с головой...

А я всё равно люблю, обнимаюсь и улыбаюсь!



Вечная реклама на полях
Быстро, удобно, надежно!

КОНКРЕТНЫЙ КУЛИНАР

КРЕМ ОРЕХОВЫЙ

Масло сливочное 462;
Сахарная пудра 163;
Молоко сгущенное с сахаром 182;
Яичные желтки 117;
Орехи 143;
Коньяк или вино десертное.
Выход - 1000

Яичные желтки взбивают до однородной массы, соединяют со спущенным молоком и проваривают на водяной бане до загустения.

Массу протирают через сито и охлаждают до 20 °С. Масло взбивают 5 - 7 мин, засыпают постепенно сахарную пудру, затем добавляют подготовленную массу, поджаренные мелкорас- тертые орехи, коньяк или вино. Общее время взбивания около 20 мин. Этот крем используют для заварного пирожного "Орешек".

ПОМАДА ОСНОВНАЯ

Сахар-песок 796;
Патока 119;
Эссенция 2,8;
Вода 265.
Выход 1000

Процесс приготовления помады состоит из следующих операций: приготовления сиропа, его охлаждения, взбивания сиропа, созревания помады. Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси, находящиеся в ней, ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования емкость закрывают крышкой и продолжают варить при сильном нагреве: при медленном уваривании сиропа получится помада темного цвета. Сироп варят при закрытой крышке до 108 °С и добавляют подогретую до 45 - 50 °С патоку.

Пищевые кислоты добавляют в конце варки. После добавления патоки или кислоты помаду уваривают до температуры 115 - 117 °С. Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают до 35 - 40 °С. Небольшое количество помадного сиропа взбивают вручную при помощи лопатки. Большое количество - в помадосбивателях. Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой, чтобы не образовалась корка, и оставляют для созревания на 12 - 24 ч. Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 50 - 55 °С на водяной бане. В это время в нее добавляют эссенцию. Можно также ароматизировать помаду ликером, вином и подкрасить. Добавить в нее яичный белок (0,2 % массы сахара) или перед глазированием смазать изделие фруктовой начинкой.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО (ПОЛУФАБРИКАТ)

Мука 456;
Масло сливочное 228;
Меланж 786;
Соль 6;
Вода 440.
Выход 1000

Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри больших полостей, которые заполняют кремами или начинками.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно должно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами.

В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5 - 10 мин. Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивательной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65 - 70 °С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать, и изделия получаются без подъема.

Из очень густого теста получаются изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности.

Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубкой.

При использовании зубчатой трубочки на поверхности изделий при выпечке разрывов не получается. Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка смазанные жиром. Если листы совсем не смазывать, то изделия прилипают к ним, а если смазать сильно, - расплываются во время выпечки. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190 - 220 °С 30 - 35 мин (вначале 12 - 15 мин при температуре 220 °С, а затем при 190 °С).



В следующий раз мы расскажем, как из всех этих ингредиентов состряпать заварное пирожное "Орешек"

НЕШЕФ-ПОВАР **АНДРЕЙ АКА АСЯ**

КОНКРЕТНЫЕ ЛЮДИ



Подробности на сайте организации
[HTTP://WWW.CONCRETEMIXER.NAROD.RU](http://www.concretemixer.narod.ru)

MAILTO: CONCRETEMIXER@NAROD.RU

НЕКОНКРЕТНО

Лучший игровой сервер - Земля: карта всего одна, но на 6 миллиардов игроков; читеров нет, админ терпеливый, но если уж забанит...

Классификация емкостей с водкой в стиле IT:

0.1л - DEMO VERSION;
 0.25л - TRIAL VERSION;
 0.5л - PERSONAL EDITION;
 0.7л - PROFESSIONAL EDITION;
 1.0л - NETWORK EDITION;
 1.75л - ENTERPRISE;
 3л - FOR SMALL BUSINESS;
 5л - CORPORATE EDITION;
 Ведро водки - EXTREME EDITION
 Море водки - GLOBAL EDITION
 Бутыль самогона - HOME EDITION;
 "На посошок" - SERVICE PACK;
 Рассол с утра - RECOVERY TOOL;
 Закуска - PLUGINS;
 Пиво - PATCH;

"Нужно принять более действенные меры к сохранению популяции бурого крымского медведя. Их осталось совсем мало, а два-три московских туриста в год не очень большая плата за существование этой пушистой прелести..."

Проснулся я с утра, смотрю - что-то не то.
 А что-то не то тоже проснулось и говорит:
 - Хочу кофе!

Мужчина, проходя мимо пивной, обращается сам к себе:
 - А ну-ка, друг, есть ли у тебя сила воли?
 - Есть! - отвечает он сам себе и твердо идет вперед. Через десять метров останавливается.
 - Молодец! Есть у тебя сила воли! - говорит он и возвращается назад к пивной.

Первая брачная ночь.
 Голос невесты:
 - Оп-па!.. То есть - ой!

Для полного счастья всегда чего-нибудь не хватает. То табуретки, то мыла, то веревки...

Поздравляю с Новым Годом!
 Обожаю я тебя,
 Шлю тебе привет воздушный,
 Любовь добавлю и подушку.
 А когда мы встретимся опять,
 Наброшусь на тебя, как лев на жеребенка
 Ананасом закидаю,
 Хитро улыбнусь тебе, и
 Увидишь ты, что я прячу
 Йогурт под футболкой!
 (тупо, не складно и не в рифму, но смешно!
 Прочитайте Первые буквы каждой строчки...)

FROM ICQ-SPAMLIST