

---

**Каша** Маша ела кашу, каша перла Машу.

**Ингредиенты:**

Масло растительное. 1 чайная ложка на порцию.

Пыль/гашиш/им подобное. На одну порцию достаточно столько пыли, со сколько убьет 3 человек, если ее скурить.

Сковородка!

**Приготовление:**

В сковородку ложим масло, засыпаем в него пыль. Жарим 15 минут, кушаем чайными ложками ("веслами").

**Хинты:**

Готовьте сразу на нескольких человек. Предположим, у вас есть короб "двоечки" (6 косяков, каждый на 2 человек). Тогда считаем  $6 \cdot 2/3 = 4$  порции. Соответственно масла залить 4 ложки и скушать продукт вчетвером.

**Дозировка:**

1-2 весла.

**Действие:**

Как у молока, но легче ненароком передознута. Будьте осторожнее. :)

© Mike Savin.

[Q] Научите меня как каши себе нажарить, а то всё молоко, да молоко делали. Охота кашки попробовать. Сколько на один раз травы взять надо (трава такая: косяк на двоих - очень хорошо)? Ну короче, распишите процесс, желательно с тех. подробностями и весёлыми историями из личного опыта. :)))

[A] Берешь верхушки, режешь мелко, жарить с небольшим количеством масла (или совсем без масла), потом смешиваешь со сгущенкой или с сахаром. С маслом получается что-то хрустящее вроде казнаков.

С объемами травы ничего не скажу - жарили из беспонтовой соломы и сожрали потом весел по 8.

Один раз жрали - был легонький приходок. Другой раз прихода не дождались, почти сразу же накурнулись плотненько. Вот тут уже интереснее - после накурки уже не отпусало, держало очень долго. Постоянный ровный торч. В этом думаю и весь смысл каши - удержание травяного торча.

Хотя по рассказам из хорошего сырья каша получается по силе равная манаге. Но это по рассказам :)

© Yuri Kozin

\*\*\*\*\*

