

Стихи, загадки,
поговорки,
кулинарные рецепты.





СТИХИ

Л. Громова

Жертва я ужасных мук, -
Ненавижу резать лук!
Щиплет он мне нос, глаза,
Все лицо уже в слезах!
Ох, уж этот злющий лук!
С ним узнаешь столько мук!
Жжет глаза и жжет язык,
Заставит плакать в один миг.

Т. Казырина

Баба Таня чистит лук
Убежал из кухни внук
Он хоть мал, но твердо знает
Лук за глазки покусает

Л. Шмидт

– Какое горе! – крикнул Лук.
– Я приношу так много мук!
Хозяйка слёзы льёт полдня,
Лишь только шубу сняв с меня.

Альвазор

Вверх зелёная стрела
Прямо в луке проросла,
Лук не даст лететь стреле –
Бородой прирос к земле.

Н. Красноперова

На Букву «Л» тут зреет Лук,
Он для здоровья лучший друг.
Хоть Лук порой до слёз доводит,
Но со стола у нас не сходит.
В салат порежем мы лучок,
Иди, сорви скорей пучок.

Н. Анишина

Лук стал сердитым от обиды:
– Во мне сплошные фитонциды.
Да, иногда я раздражаю, —
сказал он, слёзы вытирая. —
Когда людей сразит недуг,
все вспоминают: – Где же лук?
Я выгоняю хворь и боль,
Средь овощей и я не ноль.

Е. Борисова

Дед сказал сегодня: - Лук,
За обедом лучший друг!
Ну какой же это друг,
Если плачут все вокруг?
Режут, режут, режут лук,
Плачут, плачут, все вокруг.
Плачут бабушка и внук,
У окошка плачет жук.
Даже кошка прячет нос,
Кто ответит на вопрос?
Отчего же лучший друг,
Плакать всех заставил вдруг?





И. Ефремов

У меня есть друг,
Он – от семи недуг!
Это - вкусный и полезный,
Желто - золотистый лук!

Хе Лена

Лук растёт на огороде,
Он большой хитрец в природе,
В сто одежек он одет,
Ребятишки на обед
Не хотят его срывать,
Зачем слёзы проливать!?

Е. Попова

Там, на кухне, что за запах,
Что сбежал оттуда папа?
Там на кухне, что за звук?
Это мама режет лук!
Режет лук и плачет.
Что все это значит?
Кто же мамочку обидел?
Но когда я лук увидел,
Тоже плачу в два ручья...
Почему же плачу я?
Мне не больно, не обидно,
А слезам конца не видно!

Е. Груданов

Там, на грядке у беседки,
Вырос лук - большой и крепкий!
Знаем мы уже давно,
Что поплачем от него.
Но как любим мы с друзьями
Лук, поджаренный с грибами!
С макаронами, в котлете

Или в свежем винегрете!
В общем, мы, когда едим,
Очень часто дружим с ним.
Потому что этот лук -
Для здоровья первый друг!

С. Агарков

Слёзы льются градом –
Сеня режет лук.
Брат смеётся рядом:
- Лук тебе – не друг!
- Ничего, братишка,
Скоро твой черёд!
Лук кусачий слишком,
Сам тебя найдёт.
Кончилась потеха,
Сева трёт глаза.
Тут уж не до смеха:
На щеке слеза.

А. Тесленко

Вот на грядке лук зелёный,
Ярким солнцем освещенный,
Стрелы вытянулись в ряд,
Как солдатиков отряд.
Знают все, что лук полезен,
Витаминами богат,
Но немного горьковат.
В этом лук не виноват.
От природы он такой,
Очень скромный и простой.
Ешьте все зелёный лук,
Он здоровью верный друг!

Со мной общаться вам бывает сложно.
Без слёз очистить даже невозможно
Но я полезен очень — вот так штука:
Нет от простуды средства лучше лука.





Ю. Дулепина

В огороде летал жук.
Сел на грядку, стал есть лук.
Слёзы в три ручья бегут,
Говорит:
- Зелёный лук!
Подожду, когда созреет,
Слишком горький,
Пусть краснеет,
Будет лучок сладкий,
Прилечу на грядку.
Говорим мы:
- Глупый жук,
Не бывает красным лук,
Сладким тоже не бывает,
Каждый школьник это знает.
Пусть он будет горький, злой,
Лук полезен нам такой!

О. Ефимова

Я ненавижу в супе лук,
Ужасней нет картины.
А бабушка твердит: - мой внук
Есть должен витамины!
Да я не против витамин,
Но в супе их не видно.
Там плавает лишь лук один,
Вот отчего обидно!

Г. Ильина

Как же Луку
Слёз не лить,
Если он в душе -
Стрелок.
Просто так
На грядке жить,
Взглядом меряя

Чеснок?

Стрелы выпустит,
Чудак, -
Не летят,
Хоть тресни,
Ввысь.
И вздохнёт:
- Опять не так.
И заплачет:
- Что за жизнь?

А. Полетаева

Сею чёрные крупинки,
В маленькую грядку.
Теперь зелёные лучинки,
Растут здесь по порядку!
Лечит от семи недугов,
Говорят, зелёный лук!
Подрастай, лучок, смелей,
Наливайся, зеленей!

Ю. Симбирская

В банку мы воды налили,
Лук пузатый посадили.
Он на банке, как на троне
В новой зубчатой короне.
Только вот одна беда -
Очень мокнет борода.

Л. Генералова

Разговорам вы не верьте,
В пище очень ценен лук,
Луком лечим мы недуг.
И не враг он нам, а друг.





Почему от лука плачут?
Говорят, он очень злой.
Кто же злит его на даче?
Почему же он такой?
Я у бабушки спросила:
- Расскажи мне, почему?
И она мне объяснила,
Разъяснила что к чему.
Что лучок - полезный овощ,
И никто его не злит.
Он всегда спешит на помощь,
От микробов защитит.
Лук сырой, конечно, горький,
А чеснок ещё горчей.
Но зато помощник стойкий





Загадки

Пришел барин с грядки,
Весь в заплатках,
Кто ни взглянет,
Всяк заплачет.

Сидит дед во сто шуб одет,
Кто его раздевает,
Тот слезы проливает.

Под землей не велик
В шубе золотой старик

Пришла Таня в желтом сарафане:
Стали Таню раздевать,
Давай плакать и рыдать.

Не умеет он смеяться,
И не любит раздеваться.
Кто кафтан с него снимает,
Часто слёзы проливает.

Сидит Игнатка на грядке,
Кафтан Игнатки в заплатках.
Кто Игнатку тронет,
Тот слезу обронит.

Н. Родивилина

Уж давно о нем не спорят -
Витаминов просто море,
Правда, он не виноват,
Что немножко горьковат.
Круглый год, зимой и летом,
В шубку теплую одетый.
Раздеваем - горько плачем,
А раздеть нельзя иначе.
Догадался, юный друг?
Ну, конечно, это... **(лук)**

Н. Меркушова

Очень горький - но полезный!
Защищает от болезней!
И микробам он не друг -
Потому что это - ... **(лук)**

С. Мельников

В золотой одежке дед.
Ни одной застёжки нет.
Тронешь, дух пойдёт в глаза,
Сразу катится слеза.
И натерпишься с ним мук...
Чистим мы полезный ... **(лук!)**





Н. Меркушова

Очень горький - но полезный!
Защищает от болезней!
И микробам он не друг -
Потому что это - ... (лук)

С. Мельников

В золотой одежке дед.
Ни одной застёжки нет.
Тронешь, дух пойдёт в глаза,
Сразу катится слеза.
И натерпишься с ним мук...
Чистим мы полезный ... (лук!)

Т. Шатских

Кто на свете всех полезней,
Кто спасёт от всех болезней,
Кто обидит нас без рук? –
Маленький, коварный... (лук)

Г. Тютюгина

Говорят, я без застёжек,
На мне множество одежек,
Сняли первую одежку –
И заплакали немножко,
Оголили все бока –
Потекла из глаз река.
(лук)

Носит он по сто одежек,
Правда, нет на них застёжек.
Если будешь их снимать,
Слёзы станешь проливать.
Лечит от семи недугов
Этот горький лекарь...(лук)

И. Николаевич

Под тончайшей шелухой
Он скрывает нрав крутой,
Только тронь ножом – тотчас
Слёзы выдавит из глаз.
Ну а если он другой,
То с тугою тетивой.
Натянув её на сук,
Мы получим классный... (лук).

О. Карелин

На вкус и запах очень горький,
Но против зимней хвори стойкий:
Изгонит из больных недугов
Полезный для здоровья ..(лук)

Н. Довженко

Стрелы острые в порядке,
Зелень перьев и тулуп.
Старый дед сидит на грядке,
А его названье-...(лук)





Н. Розбицкая

Овощ из последних сил
Всех разжалобить решил.
Глаз ты от него не прячь,
Коль раздел его - поплачь!

В. Кузьминов

Если режет тётя Света
Для салата овощ этот,
То катятся слёзки
У деток и взрослых!

Г. Ступников

Злой он очень, но полезный,
Защищает от болезней.
Всем микробам враг, не друг...
Как его назвали ? ...(лук)

О. Оглонова

Чубчик зелёный,
Сам золотистый.
Сок, хоть и едок,
Но облик лучистый.
Слёз с ним пролить
Можно целое море,
Но они вовсе текут
Не от горя.

Л. Заикина

Мне не больно, мне не жалко,
Плачу я и плачет Аллка.
По дощечке быстрый стук,
Мама режет злющий...(лук).

В. Тунников

Белую головку
Спрятал очень ловко
Сверху лишь тугие стрелы,
К солнцу тянутся умело.

Пришел барин с грядки,
Весь в заплатках,
Кто ни взглянет,
Всяк заплачет.

Сидит дед во сто шуб одет,
Кто его раздевает,
Тот слезы проливает.

Не умеет он смеяться,
И не любит раздеваться.
Кто кафтан с него снимает,
Часто слёзы проливает.





Пословицы и поговорки

- Лук от семи недуг.
- Сидит ступка в семи юбках; кто ни глянет, всяк заплачет.
- Лук да баня все правят.
- Кто ест лук, тот избавлен от мук.
- Лук в пищу добавляйте, здоровье укрепляйте!
- От болезней и недуг- помогает доктор Лук !
- Лук с чесноком — родные братья
- Лук семь недугов лечит, а чеснок семь недугов изводит
- Хрен да редька, лук да капуста лихого не допустят
- Лук — добро и в бою и во шах
- Лук семь недуг лечит.
- Кто ест лук, того Бог избавит вечных мук.
- Лук – добро и в бою и во шах.
- Голо, голо, а луковку во щи надо.
- Десять шуб имеет, ни одна не греет.
- Все меня любят, а как раздевать — слезы проливать.
- Облупил, как луковку.
- Вот тебе луковка попова, облуплена, готова: знай почитай, а умру, поминай (говорит отец, наделяя сына).





Кулинарные рецепты

Луковый суп по-французски

500 г сладкого репчатого лука, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, черный перец, лавровый лист, 2 ст. ложки муки, 4—6 ломтиков белого хлеба, 2—3 ст. ложки натертого сыра, соль.

Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в жире. Добавить при размешивании муку, а затем кипящий бульон или воду. Положить черный перец, лавровый лист и варить на слабом огне 20—30 мин. Посолить по вкусу.

Нарезанный тонкими ломтиками белый хлеб быстро подсушить без жира, посыпать натертым сыром, разложить по тарелкам, залить кипящим луковым супом и через 2—3 мин (когда слегка расплавится сыр) приступить к еде.

Жареный лук

500 г лука, растительное мало или другой жир, соль.

Лук нарезать кольцами, положить в разогретый жир и жарить при помешивании до золотистого цвета. Слегка посолить. Жареный лук — хороший гарнир к мясу, рыбе, картофельному пюре и другим блюдам.

Лук жареный в сухарях

Лук очищают, моют, нарезают толстыми кружками, обваливают их в муке, яйце, взбитом с молоком, и в сухарях. Затем лук обжаривают. К столу подают с гороховым или картофельным пюре.

На 4 большие луковицы берут: яиц—1 шт., молока — 50 г, муки — 40 г, тертых сухарей — 80 г, а масло и соль — по вкусу.

Лук порей, запеченный с яйцом

750 г лука порея, 2 яйца, чашка молока, 2 ст. ложки муки, соль, мускатный орех, кусочек сливочного масла или маргарина.

Лук порей нарезать кусочками 2—3 см и отварить в слегка подсоленной воде (толстый порей разрезать вдоль пополам). Отвар слить, а порей положить на смазанную жиром сковороду, залить смесью яйца с молоком, в которую добавлена мука, соль, мускатный орех, и запечь в горячей духовке.

Лук порей, тушенный с рыбой

500 г порея, соль, чашка риса, 500 г рыбного филе, уксус, 3 ст. ложки томат-пасты, кусочек сливочного масла или маргарина, рубленая петрушка.

Лук порей нарезать мелкими кусочками, положить в кипящую подсоленную воду, через 5 мин всыпать рис и добавить разведенную водой томат-пасту. До того как рис набухнет, положить смоченные уксусом кусочки филе, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовое блюдо посыпать петрушкой.

