

Бичпакет — Lurkmore



НЕНАВИСТЬ!

Данный текст содержит зашкаливающее количество НЕНАВИСТИ. Мы настоятельно рекомендуем убрать от мониторов людей, животных со слабой психикой, кормящих женщин и детей.

Бичпакет (*бомжпакет, сушёные глисты, суп-кирпич, лапша быстрого реагирования, обед террориста, опарыши*) — название для всех продуктов быстрого приготовления, преимущественно одноразовой лапши и, реже, растворимого картофельного пюре, ну и, конечно же, просто БэПэХа.

Абсурдопедия также имеет [свою версию происхождения](#).

Термин существовал еще задолго до появления [интернетов](#) в 70-х.

Популяризовалось название [не без влияния сленга футбольных хулиганов](#).

Этим разве питаются?

Да, этот пакет едят:

- [сверхлюди](#) и [ницшеанцы](#);
- [студенты](#) младших курсов [\[b\]](#) потому что [дешёво](#) и [просто](#);
- [студенты](#), понаехавшие в Москву, ибо запредельные цены на приготовленную еду;
- [быдло](#) (потому что похуй, что жрать, и опять же дешёво);
- [люди](#), отрезанные от цивилизованного мира (например, в тайге), где из кухонных приспособлений с собой только чайник. Ибо в [Замкадье](#) нет ничего, окромя чайников;
- [анимешники](#) — у себя дома или на встречах с друзьями (представляя, что это настоящая традиционная лапша «Рамен»);
- [хикки](#) (потому что еще более похуй, что жрать, и опять же, дешёво);
- [дауншифтеры](#), если лень рубить дрова для печи;
- [толкиенисты](#) на ролевах. Последних за это [нимбаца](#) ащки презирают все [реконструкторы](#) и пытаются [травить](#) — впрочем, без особого успеха, что в равной степени объясняется как непроходимой [фимозностью толчков](#), так и вялой и унылой неубедительностью самой какбэ [травли](#);
- [солдаты](#) — потому что бичпакет, заваренный с [маянезиком](#) и яйцом — самый доступный источник: углеводов (бичпакет), белков (яичко) и жиров (майонез); и [заключённые](#) (потому что дешёво, не запрещено, можно держать в запасе, да и не баланду же хлебать);
- [Момофуку Андо](#) — китайский расовый японец и изобретатель сабжа — питался своим изобретением чуть чаще, чем каждый день, что не помешало ему, однако, [дожить до 96 лет](#), но у него лапша изначально была консервированной;
- время от времени [абсолютно все](#), независимо от социального положения (хотя многие уверяют, что никогда это не употребляли);
- а некоторым [нравится вкус](#) (ибо [глутамата](#) натрия напихано [over 9000](#));
- [школьники](#) в пионерлагерях. Там этот продукт является местной валютой, за которую можно получить сигареты, презервативы и прочие необходимые для пребывания там вещи;
- [сисадмины](#) — потому что их престарелым мамам запахло уже по 10 часов стоять у плиты и готовить оболтусу борщик, котлетки и прочую фаршированную рыбу, а своей семьей одмин ещё не обзавёлся;
- работники [Скорой помощи](#), если накануне смены было лениво готовить что-либо съедобное. За 40-минутный перерыв замечательно заваривается и потребляется под язвительные комментарии адептов домашней нямки. Особенно злостные потребители бичпакетов — водители и юные фельдшера, которым мама уже кушать не готовит, а жена ещё в их хозяйстве не завелась;
- большинство пассажиров плацкартных [вагонов](#), и половина — купейных;
- [алкаши-нищоброды](#), когда нужно с [похмелья](#) похлебать горяченького, а самки, способной быстро сготовить суп (который у бродяг мало чем отличается по полезности от бичпакета), под рукой нет;
- туристы, альпинисты и прочие походники, так как весит чуть более, чем никуда.



Копропакет

Их надо знать в лицо

Видов этой [нямки](#) существует много. Вот самые известные:

- **Доширак** (*рас. кор.*). Он же «Дошик», «Обжирак», «ДоШарик», «Доши-рак», «Дышивсраку», «Обсирак», «Доширак желудка»,

«Сквозная Язва Желудка», «Лапшерак» или «Дошарик» или «Души рака», также «Рак души» или «Дашу раком», ну или просто «Досирага». То, что подразумевается под каноничным бомжпакетом: квадратная миска, узкоглазая тетенька и лапша, которой в сухом виде можно забивать гвозди. Сначала этот продукт **появился** в России как «**Досирак**». Впоследствии, чтобы избежать скатологических толкований названия, его переименовали в «Доширак», но анонимус помнит! Правда, специи в «Досераке» по-настоящему **ядерные**. Считается, что еще и весьма неплох для своей цены, ибо имеет в основе годную яичную лапшу. Брикет отполирован по форме (в том смысле, что входит в формочку почти без зазоров). Маркетологи сабжа наплодили кучу вариаций:



Виabuшный Бичпакет, пришедший на смену домашнему рамену. Вид сверху

- **Квисти** — она же «Дристи». Тот же самый «Доширак», только в пакетике вместо пенопластовой миски, и более пресный. Быстро сошел на нет после пушечной порции рекламы. Впоследствии в ашанах начал мелькать «**Доширак Квисти**» в таких же пакетиках, но с полной дошираковской навеской пороха, то бишь пищевых добавок и перца. В декабре 2016-го вновь появилась в магазинах в большом количестве. ТТХ: квадратный брикет, 70 г. (Ощутимо меньше «обычного дошика» при схожей высоте брикета, что проявляется при попытке оный заварить в уже использовавшейся формочке)
- **Доширак Плюс** — доставляет наличием «майонеза», по вкусу, консистенции и составу слабо отличающегося от клея ПВА и, как было выяснено анонимными экспертами в ходе экспериментов, вполне способного этот клей заменить.
- **Большой Обед** — ведёрочная вариация, как бэ конкурент «бизнес-ланчам» и «биг ланчам». Содержит в составе нечто, отдалённо напоминающее тофу, и имеет ужасающе солёный соус, сушняк после употребления которого мучает часа два.
- **Чан Рамён** и **Чачжан Мён** — дорогие версии «Дошика». Якобы предназначены для варки, но всем похуй, и данная лапша спокойно заваривается в миске с кипятком. «Чан Рамён» представляет собой чуть увеличенную в размерах версию обычного «Доширака» с острой, но не вызывающей чувство попадания под газовую атаку приправой, а «Чачжан Мён» отличается утолщённой лапшой и весом брикета — аж 200 (!) граммов. Вместо стандартной щепотки химикатов комплектуется нефиговых размеров пакетом с непонятным, но достаточно вкусным соусом. В принципе, вполне может рассматриваться как нормальная еда.
- **Роллтон** () — главный конкурент «Доширака» в борьбе за желудки нищелюбов. **Некоторые** считают, что название стало нарицательным для любых бичпакетов. Но это не так. Славен фантастически низкой ценой — некоторое время назад в **рашке** пакетик этой мерзости стоил всего 2-3 рубля (6-7 центов). Сейчас (конец 2016) — где-то 11-13. Созвучен с английским 'rotten' — «гниль», «гнилой» — чем производители **как бы намекают нам** о его качестве; перец не красный, а черный, лапша тоже яичная, но тоньше.
- **Чойс** — заурально популярная марка. По совместительству — местное название всех бичпакетов. Также под сей маркой выпускается кошачий корм, что символизирует.
- **Шин Рамён** — не сильно распространённое, но примечательное остротой **Over 9000** корейское ведёрко, съев которое, начинаешь судорожно вращать покрасневшими глазами в поисках ближайшего источника воды. Отлично действует в роли деморализатора противника.
- **Big Bon** — дорогой бомжпакет для буржуев и прочего **офисного планктона**. Бывает трех видов:
 - в пакетике и с **соусом** (круглый брикет, хорошо ложится в суповую тарелку);
 - в маленькой ванночке;
 - в большой миске. Последний вариант аналогичен съедобной еде и относительно дорог. Первое, вероятно, является следствием второго. Имеет кучу вкусовых и лапшевидовых разновидностей.
 - Великая особенность «Бигбона» — пюре в большой миске: изнутри миски есть риска, по которую надо наливать воду, в связи с чем пюре получается удобоваримой консистенции, без характерного порошкового привкуса (хотя в копейном пюре от того же «Роллтону» такая риска тоже есть).
- **Анаком** — весьма популярен, употребляется как нарицательное наряду с «Роллтон».
- **Экспресс** — еще одна популярная разновидность бичпакета.
- **King Lion** — сомнительного качества продукция, уступающая в цене даже «Роллтону» (*спойлер*: ибо легче на треть), на упаковке нарисован львёнок, поразительно похожий на Симбу. Также весьма доставляет транслитерация на упаковке «Кинг Лион».
- **Бизнес-ланч** — усиленно разрекламированный бичпакет с настоящей кошатиной! На самом деле является «King Lion'ом» с чуть повышенным содержанием пафоса.
- **Биг ланч** — по виду «Бизнес-ланч», по вкусу «Роллтон».
- **Каждый День** — ашанская лапша. Достаточно пресная, что, впрочем, может рассматриваться как плюс, ибо пониженное содержание химикатов способно на пару лет отсрочить неизбежный визит бичпакоеда к гастроэнтерологу. Специи от «Анакома», лапша же почти без масла и потому на вкус совсем как бумага... то есть, тоже как у «Анакома». Зато сей продукт претендует на звание самого дешёвого в списке: версия с миской на конец 2016 стоит 15 российских рублей, версия в пакете — и вовсе 6.
- **Александра и Софья** — крайне популярная в своё время лапшичка (которая себя зовет так «вермишелью»), на логотипе продукта нарисованы две лоли явно не арийского происхождения (поговаривают, что якобы это дочери владельца фирмы). Продаётся до сих пор, однако уступает

конкурентам по соотношению цены и качества.

- **Мивимекс** — вьетнамский бичпакет, распространен повсеместно, однако ничем не примечателен.
- **Мивина** — расово украинский бич-пакет также вьетнамского происхождения, эквивалентный роллтону препарат, сходен в цене и формате, также является нарицательным на Украине, в последние годы фирма раскрутилась и стала выпускать более продвинутые продукты. Преобладающее большинство парубкив предпочитают вермишель, но есть уникалы, способные употреблять даже картофельное пюре, по вкусу и консистенции напоминающее акрил для замазки щелей. Также употребляется школьниками в сухом виде, которые, не раскрывая пачку, ломают сухую вермишель рукой, открывают, засыпают туда содержимое пакетика с мегаядрёной приправой, выкидывают пакетик с маслом и употребляют, обычно во время урока. Сейчас рецепт стал дико популярен у солдат ДНР; а хуле, быстро и можно грызть на марше вместо опостылевших галет. О привычке школоты хрущить содержимое пакета всухомятку прекрасно осведомлён производитель, не преминувший извлечь из этого пристрастия профит, в одно время вбросив на рынок... сладкую «Мивину» с фруктовыми наполнителями! По вкусу это было на удивление редкостное говнище. Можно было есть как сухим, так и запаренным, правда, при запарке ОНО превращалось в белую жижу, похожую то ли на червей в деревенском туалете, то ли на клей для обоев. Сухая же, сука, прилипла к небу и зубам покруче ирисок «Золотой ключик».
- **Лушеда и Локшина** — еще два расово хохлостанских бичпакета. Какая-то из них имела вместо приправ пакетик с растворимым соусом, а другая, помимо пакетика с отравляющими веществами, — пакетик с засушенными овощами и зеленью. Поначалу были съедобными и даже вкусными, но позже скатились на уровень «Мивины», а потом и вовсе исчезли из продажи. Алсо, **локшен** — это такая еврейская домашняя лапша.
- **Мастер Кан и Большая Красная Чашка** — особо вкусный и полезный расовый китайский подвид бичпакетов, который помнят в основном немногие, оставшиеся в живых после употребления, олдфаги. Но некоторым вкус даже нравился из-за обилия вырвиглазых химикалий, да.
- **Лу Шин** — суперпопулярный бичпакетик с еблом студента-китайца вместо логотипа. Алсо, вкус у него довольно таки неплохой, а лапшичка реально доставляет. К. О. заверяет: принимать не чаще, чем 3 пакета в день, или ураганные хроники по этой стране обеспечены надолго... анусная эмульсия, которая выделяется после употребления, используется в качестве популярного растворителя лифчиков Domestos^[ЩИТО?]. Отано как!
- **First-Class Quality** — ядрёное китайское ведёрко неизвестного названия (вышеуказанное есмь единственная надпись на упаковке не иероглифами), обнаруженное во Владивостоке. Примечательно жестокой концентрацией перца, присутствием 4-х различных пакетиков с приправами и ВНЕЗАПНО наличием сосиски. Существует также вариант с малосъедобным консервированным яйцом, разящим консервантами и сероводородом на километр. Китайцы, впрочем, не возражают.
- **Картошечка** — тупо высушенный (научн. *сублимированный*, привет Фрейд) тёртый картофель, из которого заваривается пюре. Как класс, сублимированный картофель ощутимо дороже. В целом, картофельное пюре без добавок можно насыпать прямо при заварке бичпакета поменьше в миску побольше: в жиденьком пюре лапша заваривается не хуже, чем в воде.
- **Funyuns** — кукурузные палочки от PepsiCo с чесночным вкусом. В Штатах славится как любимая еда любителей дудки.

«Мивина».
Вкус любви.



На все случаи жизни

Отдельно стоит выделить предков современного бичпакета, активно употребляемых в лунных колониях и около:

- **Рамен** — обычная лапша в бульоне, китайского, кстати, происхождения. Изначально делалась на содовой минеральной воде одного китайского озера, потом им привезли поваренную соль, и теперь эту воду сами китайцы заменяют яйцом, ибо, ВНЕЗАПНО, дешевле. Ах да, лапшу лепили вручную, и это было праздничное блюдо. Является культовым блюдом пастафариан. Массово потребляется героем расового японского аниме **Наруто**. В частности же, в аниме «Крейсер „Ямато“» именуется не иначе как «отвратительная лапша рамен». Подробнее — [здесь](#).
- **Ниссин** — японский расовый бичпакет с неповторимым вкусом, прародитель всех бичпакетов вообще. Очень недолгое время завозился в эту страну и даже рекламировался в **шайтан-ящике** как продукт компании, поставляющей еду для космонавтов. В иных местах завозится и сейчас. Доставляет (его изобретатель, расовый японский тайванец Момофуку Андо, начиная аж с 47-го года ничего другого, почитай, и не жрал, и дожил аж до 96 лет), но, сцуко, дорог.

Как это употребляется?

Приведём советы знатоков:

Рецепт экзотического обеда из трёх блюд от российских студентов, тариф «МРОТ на неделю».

Людам приходится есть
Доширак! EPIC MEAL TIME
Вот так это употребляется

Покупаем в ларьке на первом этаже общаги «вермишель быстрого приготовления «Роллтон»: дешево и невкусно!» в трёх экземплярах на сумму в 11 руб 40 коп. Возвращаемся в покрытую культурным слоем комнату, набираем полный ржавый чайник не менее ржавой воды, несём на навеки провонявшую кухню, ставим на малофункциональную обгаженную плиту. Находим две тарелки с намертво прилипшими к их поверхности одеревеневшими кусочками такого же обеда, но позавчерашнего.

Городок - Лапша быстрого приготовления (Реклама)
Кому не нравится — шаг к стеночке

Через всего пару минут мерзостных манипуляций — вуаля, яства поданы, прошу к столу, пора начинать трапезу, где моя холодная ложка для салатов и специальная вилка для рыбы?

Блюдо первое. Суп. Бомжпакет в несобственном соку, изначальный замысел производителя: вермишель, постоявшая 180 сек в кипятке и обильно сдобренная **боевыми отравляющими веществами**, поставляющимися в комплекте в пакетиках с кодовой маркировкой «приправы» и «масло». Агрегатное состояние «жижа абортная». Сервировать горячим и в жестяной миске.

Блюдо второе. Гарнир. То же самое, но один нюанс: воду после контрольных трёх минут слить, подавать остывшим и на плоской тарелке с дырочкой. Агрегатное состояние «слизь».

И, наконец, блюдо третье. Десерт. Собственно, бомжпакет «вприкуску», без термической обработки и добавления специй. При богатой фантазии и если грызть с закрытыми глазами, вполне может сойти за какое-нибудь интересное **печенье**.

Непередаваемое гастрономическое разнообразие, рай для гурмана!

Для полноты ощущений заедать всё это батонком несвежей булки. Нация, которая ест макароны с хлебом, непобедима. Через месяц такой диеты гарантирую дрожжащие руки, несварение желудка, авитаминоз, пожизненное отвращение к мучному и страх перед бабой по причине **внезапно** появившейся импотенции.

Интересные факты и рецепты

- Расовые корейцы едят вышеупомянутый Шин Рамен и подобную ядерную братию, разбив в неё яичко и вприкуску с пиалой постного риса. Яйцо добавляет нажористости и абсорбирует в себя некоторую долю перца из приправы, а рис «остужает» язык и позволяет допить бульон до конца, не сжигая к хуям слизистую желудка. Руссо студентос же, при попытках перенять эту традицию, просто смешивают рис с бульоном.
- Особо одаренные индивидуумы заправляют бичпакет **маянезиком** для *нажористости*. **Настоящие индейцы** же заправляют его ошпаренными сосисками.
- Известны случаи употребления в качестве закуски к **пиву**. Желательно сначала посыпать специями из пакетика.
- Ещё более нажористый концентрат получается при заварке Доширака с высыпанным в него «картофельным» пюре Роллтон. Метод заварки требует сноровки.
- Ну и особо дикие подвиды хавают его сухим. История знает случай, когда несколько *сущест* употребляли суповую добавку **через нос**. **Мир уже умер**.
 - Через нос — это еще хуйня. Видали виды. Давным-давно, когда данные гастрономические шедевры были популярны, у школия был оригинальный способ съебаться с уроков — бралась приправа от острой мивины и сыпалась по чуть-чуть в оба глаза (словно это бальзам **Звездочка**). Глаза в мгновение ока становились красными, как у задрота после месячного транса. Похуй что глаза пекут огнем, зато на уроках не сидишь. Учителя же велись на эту херню и отпускали домой. До поры до времени.
- Доподлинно известно лицо, дозправляющее заваренный в кипятке бичпакет холодным молоком (**Валуев** в фильме «Каменная башка»).
- Известны случаи изготовления салатов с применением подобного рода вермишелей.
- Также известен вариант изготовления нямки на сковородке: в оную засыпается раскрошенный вхлам бичпакет, заливается водой, греется до полного выпаривания влаги. Масло, естественно, нахуй не нужно. А вот тушёнки туда можно.
- Настоящие суровые олдфаги изготавливали абсолютную нямку — вермишель засыпается специями и заливается **маянезиком**. Можно мазать на хлеб...



Приготовленный бичпакет^[1]

- Лапша хорошо горит, ибо жир (вермишель пожарена на пальмовом масле) и ноль воды.
- Еще вариант был: после заваривания в кипятке на вермишель кладется ломтик сыра хохланд, который плавится, потом майонезик сверху и употребляем.
- Картофельное пюре отлично идет, если сдобрить его пакетом сухариков из черного (это важно) хлеба. На вкус получается что-то вроде гороховой каши.
- Еще вариант, мажорный:
Ингредиенты: 4 пакета лапши, средняя луковица, большой помидор, 2 сосиски. Покрошить луковицу мелко, насколько можно, помидор на кусочки покрупнее, сосиски примерно так же, как и помидор. Разложить все порезанное равными порциями по тарелкам/мискам. Добавить разломанную на мелкие куски лапшу, посыпать специями из пакетика. Залить крутым кипятком так, чтобы покрывало все насыпанное, держать 4-5 минут вместо 3-х по инструкции. Добавить, по желанию, ложку растительного масла, перемешать. Украсить зеленью, подавать горячим.
- Эльфийская каша: берется банка нормальной тушенки, вываливается в кан (тонкостенную кастрюлю) вместе с покрошенной лапшой и варится в сале тушенки. Чтоб не пригорало, если мало сала, нужно добавить чуть-чуть воды. Полученный продукт питателен и съедобен. Alarm! **Тушенка** должна быть тушенкой, а не соевым говном, ибо из сои получится сгоревшая кастрюлька и 100 грамм испорченного дерьма, вместо хавчика.
- Есть вариант закусочный под названием «Прощай, печень»:
Берется 3-4 пачки Ролтона, мелко крошится, туда же вбрасывается банка тушенки, сверху все это дело засыпается пакетиком любых специй для курицы, заливается водой и ставится на 5-10 минут в микроволновку. Блюдо по консистенции напоминает средней жидкости соплю, а вот на вкус вполне себе ничего.
- Вариант а-ля «сухие завтраки»:
3 роллтона мелко крошится в глубокую тарелку, заливается 0.5-0.7 л прохладного молока. НЕ НАСТАИВАЕТСЯ! Главное — не дать лапше разбухнуть, а то не будет вкусно.
- «Тюремный рецепт»:
 - Отечественный:
Берётся 3 заваренных бич-пакета, заливается без воды в миску, добавляется баланда ака перловая каша, лук с салом, порезанные кубиками и зажаренные в литровой металлической кружке на разогнутом кипятильнике, тщательно перемешивается и употребляется.
Рекомендуется употреблять только после выхода маминых пирожков (о смысле этого выражения тебе расскажут на месте), смотреть тяжело на эту смесь. Предупреждение: при приготовлении в камере, лук с чесноком выедают глаза на ура. Готовятся без масла.
 - Пиндостанский (Американским зекам тоже не чужды **блюда из бичпакета**):
Пакет любых, по вкусу, **чипсов**, аккуратно раскрывается с одной стороны, крошится в труху, в него засыпается тоже раскрошенный бичпакет со всеми прилагающимися отравляющими веществами, после чего заливается стаканом горячей воды, аккуратно заматывается раскрытая сторона, а затем и сам пакет в полотенце, после чего настаивается пять минут.
- Еще один кошерный способ:
берется 4 пакета «Роллтона», глубокая тара, банка консервированной сайры, луковица. Бичпакеты мелко крошацо, сваливаюцо в тару, добавляюцо специи из прилагаемых покетиков, вся эта консистенция заливаецо кипяточком и отстаиваецо минуты 4-ре, затем бульон сливаецо, добавляецо сайра из банки и мелко нарезанный лук, тщательно перемешиваецо, и ставицо еще на минутки 2. Вуяла!!! Подавать на стол большими порциями, ну или употреблять из тары непосредственно.
- И еще один вариант:
два-три пакета «Роллтона», пакетный суп — 1 шт, банка тушенки. Варица бульон из тушенки, засыпается суп (по рецепту), в конце «Роллтон» без приправы. Получаецо нифиговая кастрюлька вкусной, густой и нажористой нямки.
- Походный завтрак: при заваривании бич-пакета в собственной таре кидаем туда 100—150 граммов смальца. Получается **очень** нажористая нямка, которая придает сил и позволяет пиздовать пешочком до самого обеда, не отвлекаясь на такие мелочи, как чувство голода. С алкоголем не совмещать, смешение жира и алкашки есть риск серьезного ебка по поджелудочной.
- Завтрак квартирный: в консервную банку из-под **консервированного мяса** швыряются свежеприготовленные спагетти/рис/гречка. На следующий день наутро из банки (к которой спагетти почти не липнут, в отличие от кастрюли) спагетти вытряхиваются на суповую тарелку и окатываются свеженьким бульоном из-под сабжа.

Чем чревато?

Несмотря на весь выливаемый обществом на них негатив, бичпакеты вовсе не так ядовиты в сравнении с отдельными «приправами» и

прочими реагентами, идущими в комплекте, как [может показаться](#). Во всяком случае, не вредней водки, то есть умереть от их употребления можно либо пожирая их регулярно не один год, либо закинувшись сразу овердозой.

Если же не впадать в такие крайности, то отравиться бичпакетом не очень просто, крахмал он и есть крахмал. Наиболее вредной составляющей в пакете является придуманный сто лет назад ушлыми японцами «усилитель вкуса», он же иногда просто «мясной вкус» — [глутамат натрия](#), входящий в т. н. «суповую основу», то есть порошок в пакетике, который надо высыпать в лапшу перед тем, как заливать её кипятком. Говорят, что вреден лишь при заливке 100% кипятком. Отметим также, что глутамат натрия — соль глутаминовой кислоты. Аминокислоты, полезной для здоровья в умеренных количествах. Алсо, заливать кипятком нужно не непосредственно в пластиковый стакан, а перед трапезой всё же пересыпать содержимое бомжпакета в какую-нибудь керамическую либо стеклянную ёмкость, ибо [кипяченая пластмасса](#) здоровья организму не прибавляет.



Чем чревато

В Бульбостане увлечение бичпакетами дошло до того, что от страха местный [Минздрав](#) заставлял одно время всех завозящих бомжпакеты клеить на них стикеры «Не употреблять в сухом виде!» по причине боязни увеличения размеров после обильного поливания желудочным соком в овер 9к раз, что приводит к разрыву желудка. Хотя любой, знакомый с медициной, может опровергнуть это. Многократное употребление этой хуйни в сухом виде чревато гастритом или язвой желудка, как впрочем и в обычном.

Переходные варианты

Присутствуют также варианты бомжпакетов, которые надо варить в кастрюльке. Существовали они ещё при [Советском союзе](#). Выглядят они не как варёная лапша, а как суп с буквами. Сейчас супы с буквами уже не делают, а если и делают, то он [уже не тот](#), ибо требует варки в кастрюле. Алсо, одним из винрарнейших супов, появившимся на прилавках в начале 90-х, был суп «новинка», причем именно в оранжевых, а не в белых пакетах.

Из этих блюд следует отметить расово хорватскую, блдзад, Podravka, а также влезающую в любую нямку быстроприготавливаемую залупу [Vegeta](#).

Алсо олдфаги помнят прессованные кубики супов и каш. Это вам не кубик магги джва сантиметра на сантиметр, который отравляет цистерну воды. Нет, это были конкретно высушенные настоящие продукты — горох и прочее. До сих пор [производится](#), в частности — в Беларуси.



А ещё [в/на](#) Украине есть супчики из серии «Мивина домашняя». В отличии от всяких «Горячих кружек» — довольно неплохой продукт. Существует в двух агрегатных состояниях:



Супчик в банке

Супчик в банке



Супчик в пакете

Супчик в пакете

1. Стаканчик. Бонус — ложка, пакетик сухариков, не нужна тарелка. Супчик представлен в уже готовом виде, но в сильно [заархивированном](#) состоянии — из смеси удалена почти вся жидкость. Способ приготовления — просто добавь воды (как бы желательно кипяточку).
2. Пакет. Плюс — заливать водой не нужно, продукт находится в пакете в уже готовой форме, без эффекта обезвоживания. Минусы — ни ложки, ни сухариков, ни тебе посудобразующей упаковки. Способ приготовления: пакет целиком кидается в ёмкость с водой и доводится до кипения / нужной температуры. Вскрывается. Содержимое наливается в тарелку и употребляется. Самое приятное — это не сушеная срамная [химия](#)! Там плавают кусочки настоящей кошатины. Настоящий горох. Настоящие, а не умершие на сушилке овощи. Правда, думается, чтобы донести почти готовый продукт, без признаков гниения, до потребителя, производитель щедро засыпает свой продукт тоннами консервантов.

АШАН

В Ашане и Атаке были детектированы «кастрюльные» супы местной говномарки «Каждый день» по цене в 73.35 рублей за килограмм ака «ненамного дороже обычных макарон или гороха». Доставляет в первую очередь белком (19% в гороховом супе) и ценой, а также очевидной ориентированностью на недо-плиты переносные 220-ого калибра: попытка сварить такой суп на обычной плите с 380 В приводит к выкипанию всех «овощей» и прочих специй с приклеиванием оных к стенкам кастрюли и приготовлению супа за 6, а не 12 минут.

Говновариант от Маггов

Горячая кружка Maggi.

Несмотря на [вековую](#) и расово верную швейцарскую родословную, Магги умудрилась сотворить полное говно. Идея-то была хорошей: налил в стакан воды — вместо [кофе](#) получил суп. В итоге вышло, что вместо супа получаешь хуиту, которую мало того, что нельзя нормально съесть ложечкой, но и нельзя нормально вымыть. Но зато быстро, рекламу все видели.

[А разгадка одна](#) — кружки Магги были шире и ниже наших. Слово «стакан» в абзаце выше было ЛППП. И, более того, супом (или бульоном) в европах вполне могут из кружек и отпаивать.

Также была и есть какая-то галинобланка, которая есть тот же самый бичпакет, только вместо лапшевного бруска — несколько плавающих вермишелей. Создатели сего продукта одно время проводили акцию: собери 5 этикеток, пошли по почте и получишь фирменную кружку. Что любопытно, акция не была разводом, и кружки честно присылали. И вот галинобланковская кружка таки позволяла сожрать Магги без особых проблем.



Сабж в кружке

Соевое мясо

Любимая корейцами нямка, которая не требует готовки. Делается из бобов, кои называются «[соя](#)» (ваш [КО](#)).

А по существу, сие «мясо» — это дроблёные соевые сухари хитровыделанного способа приготовления. Стоят эти сухари меньше роллтонов, если брать не в мажорных магазинах «продукт диетический текстурированный», а в онлайн-магазине вроде *kimchishop* сразу заказать пакет в 1 кг. Рекорд — 128 рублей за кило в *korshop*-е за продукцию солнечного Краснодара.

Помимо огромного количества белка (40 г на 100 грамм, совсем как спаржа, в 3 раза больше, чем у [тушёного мяса](#)), соевое мясо доставляет тем, что для размачивания кипятком не нужен, а сойдёт и просто горячая вода из кулера.

- Чтобы было хоть какое-то подобие именно «мяса», размягчившиеся сухари жарят пять минут вперемешку с большой порцией лука измельчённого в комбайне/блендере/специальном стакане для кофемолки или миксера.

Особенность соевого мяса в том, что если его размочить пару-тройку минут, то можно кушать «кусочками» (накалывая на вилку и макая хоть в ту же кружку с бульоном).

Бульонный кубик

Появилось сие дивное средство от желудка еще в позапрошлом веке, как замена полноценному суповому мясу или костям для нищеводов, которые не могли позволить себе даже такую роскошь. Изначально представлял собой выпаренный бульон с солью (чтобы не протух) и приправами, спрессованный в кубик, потом появились разнообразные вариации, состоящие целиком из [вкусовых добавок](#).

В этой стране данный продукт обрел популярность в конце 80-х под марками Knorr и Fine Foods. Первый уже в те времена был последним достижением химической промышленности, второй же полностью соответствовал канонам и продавался в некоторых регионах аж до 00-х. Алсо, неиллюзорно доставляли маленькие (1×1 см) кубы из Поднебесной, которые завозились в качестве гуманитарной помощи в начале 90-х, бульон из которых отличить на вкус от настоящего мог далеко не каждый. Но алхимия не стоит на месте, и сегодня мы уже можем наблюдать с десятков производителей, предлагающих кубики и суповые основы на любой вкус, цену и цвет, но состоящие из вкусовых добавок и соли чуть менее, чем полностью.

Чем хорош

- Не занимает места в инвентаре. Одной пачки хватит, чтобы полноценно травиться спагеттиами и **грефневой кафкой** в походе целую неделю...
- ...**совершенно не жалуясь на отсутствие аппетита**.
- И вообще, любое несъедобное хручево можно съесть, если сбобрить бульонным кубиком. Именно поэтому так пользуется популярностью в тюрьмах.
- Алсо, как ни странно, полезен на **рыбалке**. Достаточно крошить в лунку маленький кусочек, и клевать будет ощутимо чаще.

Весёлые картинки



Понос быстрого приготовления



Производители лапши демонстрируют суперграмотность



Ачрес отправителя пакета



Приправа со вкусом хуйов



Доширак — корм для пролетариата идилия



Студенческая идилия



На вентилятор ВНЕЗАПНО можно не только **набрасывать!**



Голод делает хлеб **тортом...**

Примечания

1. ↑ На заднем плане отлично видна бутылочка с бич-соусом «Мивимекс», специально выпускаемым для заправки бичпакетов того же производителя



Нямка

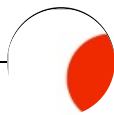
2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC Kitchen nax LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид

Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар



Эта страна

228 282 статья 9 мая Adidas Encyclopedia Dramatica/Russia M4 Роман Абрамович Адыгя
Астрахань Байкал Баня Бессмысленный и беспощадный Биробиджан Бирюлёво Бичпакет
Бутик Ватник Владивосток Воркута Воткаят Вписка Генерал Мороз
Георгиевская ленточка Главная проблема музыки в России ГЛОНАСС Горбушка
Горжусь Россией! Горячие финские парни Госдума Грудинин Двойники Путина Десятые
Диггеры Дороги России Древнерусские мемы Духовность Европейцы ли русские?
Евроремонт ЕГЭ Единая Россия Екатеринбург Жлоб За Абрамовича Завод Заводы стоят
Закопанные дома Замкадье Зеленоград Золотая медаль Зюганов ИТМО
Кавказские Минеральные Воды Калининград Киров Ковёр Коктейль Лужкова Колыма
Комбинат «Маяк» Компьютерный клуб Коробка из-под ксерокса Красная ртуть Краснодар
Красноярск Кронштадт Крым Куда ты денешься с подводной лодки? Курильские острова
Левиафан Люби Россию, пидор! Магадан МГИМО Медведев Милиция Мордовия Москва
Москвичи зажрались Мухоморанск Мытищи Нанотехнологии Национальная идея Наше всё
Нижний Новгород НМУ Новосибирск Норильск Ночные Волки Нургалиев разрешил
Общежитие Общепит Омск Операция «Неформал» Оскорбление чувств верующих
Особенности национальной охоты Откат Охрана Пельмени Перепись населения Пермь
Петербург Пипл хавает



Япония

2channel AMV Dance Dance Revolution Futaba Geddan Guilty Gear Hard Gay Hello Kitty
Imaichi-tan IOSYS J-Rock Ja MAD Magibon MSX OS-tan Paper Child Ruby Sage
Silent Hill Sonic the Hedgehog Special Feeling Subaru Super Sentai Touhou Project Yaranaika
Zoomjap Айкидо Аниме Аокигахара Аум Синрикё Бичпакет Буккакэ Вап
Гайдзин ёнкома Годзилла Гуро Десу Дзен Длиннокот Дорама Иероглиф
Имдинская война Именные суффиксы Имиджборд Кawaii Камикадзе Канакапча Караоке
Катана Ковай Консоли Косплей Курильские острова Кэри-Хироюки Тагава Лоли
Лэйдзи Мацумото Макото Синкай Манга Мику Хацуне Митрополит Токийский Даниил
Монорельс Моз-антропоморфизм Мунспик Нанодесу Невада-тян Нека Некомими
Ниндзя Ня Обыкновенный японский школьник Отаку Педобир Поделки из бумаги
Реклама/Японская реклама Рулесрач Русско-японская война Самурай Сатоси Кон
Синтоизм Система Поливанова Советско-японские войны Суши Схватка двух йокодзун
Тамагочи Танака-нэко Тиёми Хасигути Три обезьяны Фингербокс Флаг на Иводзиме Фугу
Фукусима Хагакурэ Хаяо Миядзаки Хикки Хироо Онода Эроге Япония Японский идол