

Сюрстрёмминг — Lurkmore

«Какая гадость, **эта ваша** заливная рыба!»

— Классика

Сюрстрёмминг (рас. шведск. *Surströmming* рас. верное произношение *сюштрёммин*) — говняшка вкусняшка, изобретённая этническими шведами, но, в силу своих убийственных качеств, не снискавшая популярности ЦА в других странах, и используемая в основном возлекамбузными ютубо-влоггерами как источник лулзов.

История изобретения

Давным-давно, в далёкой-далёкой Швеции правил Густав I. По некоторым, замалчиваемым историей, причинам, он отправился воевать с Любеком. Во время осады Густава I надули снабженцы и **отпустили меньше, чем надо, соли**. Пришлось солить рыбу с меньшим количеством соли, в результате она прокисла. Но так как шведский солдат в процессе зарубов оголодал, пришлось **жрать что дают**. Вскоре об этом узнали местные крестьяне и сразу поняли, что можно получить **PROFIT** — отличная экономия на соли + деликатес. Особенную популярность **этот еорт говна сюрстрёмминг** получил в Северной Швеции, где трудно было достать свежие продукты.



СЮРреалистичное СТРЕМное Говно.

Приготовление нямки

Потрошенная салака, но с аппендиксом и икрой укладывается в чаны с **гузлуком**, чтобы удалить кровь и жир. Затем салака засаливается, укладывается в открытую посуду и оставляется киснуть. Во время этого процесса собственные ферменты и бактерии образуют, среди прочих, пропионовую, масляную и уксусную кислоты, а также сероводород. Затем салака помещается в консервные банки.

Рыба продолжает киснуть и после заключения в банку. Поэтому расовые шведские гурманы рекомендуют **ежечь эту гадость наналмом** открывать банку под водой или на улице, ибо риск ВНЕЗАПНОГО камшота из банки составляет **Over9000** процентов.

Амбре и консистенция

По запаху напоминает косяк, скрученный из свежесраченных детских подгузников, полных тлеющих волос, **ебритых с жоны престарелого кракена**, который прикуривали от горящего протектора автомобильной покрышки. По консистенции и фактуре похожа на костлявого слизняка, и перед употреблением рыбу так рекомендуют измельчать, дабы не **заблывывать** заплывывать потом пространство вокруг мелкими костями.

Способы употребления

Первым делом **гурман** обращает своё внимание на запах. Если гурман — иностранец, то его ждёт **разрыв шаблона**, когда привычные шведы начинают с аппетитом поглощать нямку, запивая её молоком. Алсо окромя молока, шведы могут запивать сюрстрёмминг **пивком**, сорокаградусным шнапсом или особым шведским **квасом**. Впрочем сами шведы признаются что употребляют сюрстремминг редко и будучи в подпитии, потому что жрать этот деликатес ежедневно может только тот, кому нюхательный аппарат случайно отрезало поездом от родных мест.

- Экстриминатус: истинным ценителям весьма **по нраву** хрущить сюрстрёмминг прямо из банки, запивая рассолом.
- Шведский-стол: банку вскрывают на свежем воздухе, выливают рассол в огород неб-гоугодного соседа, делают бутерброды из хлеба с маслом, и мелко нарезанного сюрстрёмминга замешанного со свежим репчатым луком. Говорят, это отличное средство от случайных связей — дивный запах будет преследовать едока два дня, как бы он ни старался отстирать рот ментолом и щелочью.
- Кочегар-стахановец: сюрстрёмминг люто, бешено грузят совковыми лопатами в ротовое сопло, быстро закидывая его сверху варёной картохой, сыром, помидорами и луком. Причем картоха и помидоры нужны исключительно для нажористости, а лук помогает отбить часть амбре, как при поедании, так и

[Surströmming - шведский деликатес](#)
Суть

<https://www.youtube.com/watch?v=UlbT3NZRjtc>
Эпичнейшая дегустация со спецэффектами

<https://www.youtube.com/watch?v=hRAluSEqufs>
В помещении - особый экстрим

<https://www.youtube.com/watch?v=R2jT4iZalk0>
Типичные едаки сего деликатеса

при последующем общении с окружающими.

- Гагаринский способ: сюрстрёмминг заедают брусникой, запивают молоком, идут в места раздумий и, основательно пристегнувшись толчковым ремнём безопасности, ждут взлёта на орбиту.
- Страшная мстя: угостить ничего не подозревающего вражину баночкой деликатеса посоветовав дегустировать дома в кругу близких, на корпоративе, e.t.c. (не лишним будет предварительно критически оценить своё кунг-фу, ибо от поцизента потом можно выгрести весьма неиллюзорных писдулэй).
- По-итальянски: сделать долгосрочный вклад раскупоренной няжкой в приватную VIP-ячейку неугодного банка (фамилию, имя и место жительства рекомендуется сменить).

А как обстоят дела у соседей?

Соседи-норвежцы имеют собственный шедевр карательной кулинарии — печально знаменитый **лютефиск**. Однако свой вариант квашеной рыбы и у них имеется — знаменитый раkfиск, слегка подквашенная форель. Слегка — это действительно слегка, блюдо пахучее, но не карательное, большой любитель рыбы за обе щеки стрескает. Соседи-саами квасят рыбу различных пород, но предпочитают семгу. Семга «лопарского посола» — именно квашеная. Довольно вонючая, но все равно вкусная, по отзывам любителей. Соседи-карелы от них не отстают. Карельская тухлая ряпушка именуется «кевяткала». Чукчи и юкагиры, хотя и не соседи шведам, квасят лососьи головы. Вся приготовленная подобным образом рыба имеет довольно острый вкус и является сильным стимулятором иммунитета, что в холодном и сыром климате весьма немаловажно. Но воняет, ничего не поделаешь. Сходный вариант мазохизма существует и у коми, и именуется «Печорский посол». Но самая вкусная няжка у исландцев. Они закапывают в морской берег на линии прибое тушу гренландской полярной акулы, а по прошествии 6 месяцев устраивают пир, предварительно закоптив как следует подтухшую акулятину. Эта еда, именуемая «кэстюр **хакарль**», пахнет забавно. ОЧЕНЬ забавно!

Женевская конвенция о химоружии

Шведы в 1930-х годах решили познакомить со своей пищевой культурой неверных **пиндосов**, но те шутки не поняли и, открыв банку в аэропорту, протрубили на весь мир о газовой атаке. Но, так как залежей нефти в Швеции не было, то принуждать Швецию к миру и причинять ей добро насаждением демократических ценностей не стали. В апреле 2006 года в авиакомпаниях Франции и Великобритании восторжествовало антисюрстрёмминговское лобби, которое запретило ввоз этого продукта. Официальные причины запрета - перепады давления при наборе высоты и следующие за ними взрывы банок в грузовых отсеках самолётов.

И тому подобное

- Дальневосточные народности любят квашено-вяленую рыбу под названьицем «юкола». Точнее, юкола — это вяленая, просто вяленая *без соли* рыба. Кроме того, лабаз на высоких сваях для естественного (бессолевого) вяления пойманной кеты и чавычи лайкам на пропитание строят атапаски и прочие коренные жители Аляски. От нашего Дальнего Востока — рукой подать, поэтому понятие и там, и там означает одно.
- Вьетнамцы известны всему миру своим соусом «н'ок мам», который употребляется преимущественно с рисом. Способ приготовления: мелкую рыбешку, не выпотрошив, помещают в емкость (бочку или плотно сплетенную корзину, выложенную пальмовыми листьями) с густо посоленной водой и выставляют на солнцепек. Далее перебродившая жидкость по каплям сцеживается в кувшины до тех пор, пока рыбы желудки своими соками до конца не переварят свое собственное рыбье мясо. Весь процесс может занимать от четырех до двенадцати месяцев. На острове Фукуок ньюк-мам готовят не в бочках и корзинках, а в огромных **чанах**, потом разбавляют до нужной кондиции, фасуют и развозят на продажу по всему Вьетнаму и отнюдь не только Вьетнаму. Полстакана неразбавленного ньюк-мама, принятого внутриутробно, предотвращает начинающуюся простуду чуть менее чем полностью. Алсо, у кхмеров аналогичный продукт называется «прохок».
- Древнеримский гарум практически ничем не отличался от вьетнамского ньюк-мама — готовили его практически тем же способом и аромат у него был ровным счетом такой же доставляющий. Использовался гарум в древнеримской кухне довольно широко. Различные варианты гарума под разными названиями и сейчас используются в традиционной кухне жителей Средиземноморья.
- Буряты (буряды) и некоторые православные уважают байкальского омуля с «душком». Пойманная и засоленная утром рыба через три часа становится малосоленной (простой деликатес), а к вечеру «с душком» (изысканный деликатес). Это летом, а зимой отдельная история.
- Ну и в **этой стране** некоторые **личности** предпочитают **рыбку с душком**. Вам гарантировано непонимание где-нибудь в Южной Америке со стороны местного населения, если вы заявите в местный бар выпить пивка с предварительно взятой с собой из каюты сушёной воблой или таранечкой. Возгласы «Фу! Как это можно есть, это же мертвая рыба?» гарантированы. Аналогичную реакцию, по словам советских воинов, обитавших в совковые времена в Германии, можно было наблюдать и в немецких трактирах — видя наших с воблой, немцы демонстративно вставали и уходили (впрочем, тут ещё наверняка сказывалась естественная **любовь к чужому солдату на своей родине**).

- А ещё есть лафа, которая, вообще-то, не рыба, а мясо, точнее мясной фарш из деликатесных телят, похранившийся в тёплом месте достаточное время. При поедании фарша едок получал удовольствие, отсюда и перенос названия блюда на состояние души и тела.
- Отдельные граждане этой страны не отстают от потомков викингов и [запросто делают похожие нямки подручными средствами](#).

Сюрстрёмминг челлендж

На [тытрубе](#) можно найти немало доставляющих самопальных видовосов от причащающихся шведской национальной няжкой, с бравыми вызовами на всемирную дуэль где оружием является заветная вздутая банка говна сюрстрёмминга. Впечатлительным рекомендуется воздержаться от просмотра (или заранее поставить поверх клавиатуры тазик [ибо ваистену](#)).

Ссылки

- [Сюрстрёмминг в веб-комиксе Scandinavia and the World](#)
- [Впечатления от употребления в пищу](#)
- [Еще один печальный опыт](#)

См. также

- [Копальхем](#)
- [Лютефиск](#)
- [Хакарл](#)



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC Kitchen nah LOLI НАЕТ 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

de.w:Surströmming en.w:Surströmming w:Сюрстрёмминг