

Хакарл — Lurkmore

«Отрезав внушительный кусок акулы (вернее, того, что от нее осталось), я отправил его в рот. Более мерзкого ощущения испытывать в жизни не приходилось. Казалось, что во рту взорвался небольшой завод, производящий химическое оружие. Или я отхлебнул немного из гигиенического пакета, который обычно оставляют в самолете на спинках сидений. »

— *Откровения счастливчика, вкушившего сабж*

Хакарл ([википид](#). Хаукарль, исл. Hákarl) — [сладкий хлеб викингов](#), невыносимо отвратительная пища родом из Исландии. Известность среди иностранцев получила благодаря своим [необычным свойствам](#). Данный образчик кулинарного искусства представляет собой перегнвшее мясо [гренландской полярной](#), либо [гигантской акулы](#) со всем причитающимся. При употреблении желательно запивать каким-нибудь забористым спиртосодержащим напитком. Для вашего же блага.

Как делают

Мясо акулы разделяют на небольшие кусочки, закапывают в землю и дают пролежаться 4-6 недель, пока она не протухнет до кондиции. После откапывания [деликатеса](#) амбре, распространяемое оным, играючи разгоняет все живое в радиусе нескольких метров (прекрасное средство от [тараканов!](#)) и выбивает из повара скупую нордическую слезу. После перегнвания мясо подвешивают в хорошо вентилируемых помещениях и выдерживают таким образом ещё 2—4 месяца, до образования [рвотогонной](#) аппетитной корочки. После этого корку обрезают до легкорезущейся желтоватой массы. Вот эта масса и есть хакарл. После всех вышеописанных процедур мясо приобретает непередаваемый вид и запах и готово к употреблению. Возможна дополнительная обработка типа лёгкой обжарки или сервирования [овощами](#), по желанию употребляющего.

Матчасть

Почему же это все-таки едят? Стоит заметить, что Исландия — северная страна. Даже не так — это **ОЧЕНЬ** северная страна с огромными площадями [вулканических](#) почв. И, соответственно, флора и фауна этого негостеприимного края крайне скудна. Почти весь рацион древнего исландского народа состоял из рыбы, а так как из рыбы у берегов страны огня и льда проще всего поймать было гренландскую акулу, особо [гнуть пальцы](#) и воротить нос не приходилось. Живут они в морской воде и потому зело страдают от разности концентрации солей внутри и снаружи. Если у морских костистых рыб, предки которых были, скорее всего, пресноводными, этот баланс поддерживается лютой, бешеной работой почек, то рыбам хрящевым, к которым относятся акулы, [глумливая природа](#) предложила иной вариант, наполняя их изнутри [азотистыми продуктами жизнедеятельности](#), такими как мочевины, низшие амины, аммиак и мочевины, в противовес прущим из морской воды солям. Вследствие этого за жизненный срок мясо рыбы насквозь пропитывается аммиаком и прочими ядовитыми [веществами](#), и при употреблении в свежем виде шансы едока угробить желудочно-кишечный тракт, а при особом везении — и стать [героем](#), немногим ниже 100%.

Избавить мясо от токсинов (но не от запаха мочи) в естественных условиях можно лишь длительным его компостированием, после чего его можно хоть как-то употреблять в пищу. В целом, [суровые культура и быт викингов](#) немало способствуют появлению подобных блюд, лишь закаляя и без того закалённый морозами и битвами организм. А если кто-то загнётся — сам виноват: естественный отбор никто отменять не собирается.

В других местах



Готовый к употреблению вариант. Вакуумная упаковка заботливо сохраняет аромат лакомства

Хакарл - Исландское фирменное блюдо

Видеоинструкция по изготовлению



Промежуточный вариант готовки

Большинство акул по вышеописанным причинам в пищу **не годятся**. Максимум, что можно в них съесть — акульи плавники, из которых в странах Юго-Восточной Азии варят **суп**. Очень, между прочим, недешёвое удовольствие!

Однако бывают и исключения: так называемая суповая акула, она же катран, водится в Средиземном и Чёрном морях, длиной метр-два и её можно поймать на спиннинг. Они в молодом возрасте безусловно съедобны, хотя аммиачком их мясо припахивает тоже заметно, поэтому перед варкой, жаркой и тушением требует маринования с большим количеством уксуса или лимонного сока, переводящим вонючий и ядовитый аммиак в безобидные соли аммония. Лучше всего после разделки нарезать акулу тонкими ломтиками и замариновать на несколько часов с уксусом, солью, щедрыми россыпями лука и **прочих пряностей**. После чего можно спокойно готовить и злоупотреблять. Из катрана также можно готовить балык — за время просаливания и сушки вся неприятная гадость успевает выветриться и получается обычная вяленая рыба. А печень почти всех акул не то что несъедобна, но часто даже **ядовита** из-за очень повышенного содержания витамина А и не только — именно поэтому считается ценным фармацевтическим сырьём.

Отдельные небрезгливые индивидуумы утверждают, что «*в молодом возрасте съедобны почти все акулы*» — надо только предварительно как следует промариновать мясо (вакуумная мариновалка или литры маринада в высокой концентрации в помощь, желательно сделать ещё и кучу вырезов в мясе), а остающийся легкий запах аммиака, мол, только добавит необходимой экзотики и остроты.

Сейчас

С течением времени быт северных людей становился **комфортнее**, а развитие торговли и инфраструктуры избавило их от необходимости питания чем придётся. В наше время хакарл представляет собой деликатесное блюдо, которое **не каждый** может себе позволить вкусить. А вкусивший считается не уступающим в силе духа самим нордам. А исландская культура кормит всех желающих своей кухней на фестивале «Торраблот», во время которого принято готовить и пробовать в пищу настоящих викингов. **Такие дела.**

See also

- [Сюрстремминг](#)
- [Копальхем](#)
- [Лютэфиск](#)
- [Фугу](#)



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen naх 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 Лютэфиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Muskatный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Pepsi-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар