

Суши — Lurkmore



НЕНАВИСТЬ!

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



В эту статью нужно добавить как можно больше былинных фейлов быдла, которое считало, что жрать суши это охуенно круто.

Также сюда можно добавить интересные факты, картинки и прочие кошерные вещи.

«моя бабушка (84 года) про суши: «А потом на каких-то изрезанных дощечках подали какое-то рыбё склизкое, что и кошкам дать совестно, и рис недоваренный. Сказали соусом полить, а там в плошке жижа темная и помоями отдаёт. И как это японцы все время едят? одно слово — нехристи...» »

— 414860

«Не еда, а мозгоебство какое-то. »

— х/ф «Изображая жертву»

Суши — (полив. суси, moop. , , , ^[1]) — расовая японская еда, представляющая собой закрученную в рулет свежую сырую рыбу с начинкой особым образом приготовленный рис, часто с различными добавками.^[2] В этой стране втюхивается целевой аудитории: анимуфагам, менеджерам низшего и среднего звена, гламурным кисам, тупым пёздам и VIP, в общем, всем не очень умным людям — под видом заморской диковинки. А ещё дохуя умные любители омерики всем говорят, что между суши и роллами — огромная разница, но это не так, в Японии роллы называются «макисуши», а суши — «нигирисуши», так-то, а роллами их в США прозвали из-за того, что пендосам трудно различить разные вещи со схожим названием на малознакомом им языке (ну тупые!), по той же причине, кстати, в США меняют имена персонажей аниме, десу.



Это оно только выглядит хорошо.

Суши-бары и «японские рестораны»

««Все мы знаем, что случилось с господином Хонгом, когда он в полнолуние устроил торжественное открытие рыбного ресторана „Три Веселых Сколько-Съешь Рыбы“, причем ресторан тот — помните? — стоял прямо на месте старого, посвященного какому-то рыбьему богу храма, что на Дагонской улице...» »

— Терри П., «Патриот»

«Уважаемые посетители суши-бара! Не нужно демонстрировать официантам ваше знание японского языка. В Бурятии его не изучают.»

— Объявление в типичном суши-баре.

Суши-бар, как правило, представляет собой небольшое заведение, «украшенное» в расово-японском стиле (в представлении владельца или нанятого дешевого дизайнера). Интерьер изобилует вырезанными из картона случайными **иероглифами**. Иногда один и тот же иероглиф вешают рядом в зеркальном отображении для красоты и симметрии. В особо запущенных случаях иероглифы придумываются, игнорируя все правила начертания, или образуются путём стилизации русских букв, что бесит японистов. В лучшем случае роль официантов-японцев выполняют северные якуты, буряты либо аналогичные им расовые азиаты, в худшем — вполне себе русские тёлки **колхозного** происхождения, прикинутые в кимоно (иногда — даже такое кимоно, в котором положено кувыряться на татами. На самом деле такая одежда называется ГИ — каратэГИ, дзюдоГИ и т. д.). **Но ведь это не важно, правда же?** Главное — чтобы не хамили и не обсчитывали. В суши-барах часто помимо собственно «японской» кухни имеется много чего для удовлетворения изысканных европейских вкусов, то есть салатики с **маянезиком**, **пивко от отечественного производителя**, **сосиски в тесте**, **пельмени**, **шаурма**. Случайно забредшие в подобное заведение расовые японцы, как правило, испытывают тяжелейший **культурный шок** и уходят с **порванным на века шаблоном**. Справедливости ради стоит заметить, что при посещении «русского» ресторана в Японии разрыв шаблона обеспечен, в свою очередь, **расовым русским**. К прочтению предлагается **статья** на б-гомерзком **Тупи4ке**.

«Японский ресторан» являет собою заведение несколько более респектабельное: официанты в спортивных кимоно там не попадают, в оформлении интерьера обычно наличествует какая-то, может быть, и диковатая, но идея, а сосиски в тесте и шаурма отсутствуют в принципе. Якутов тоже обычно нет, таки да. В уважающих себя японских ресторанах играет расовый японский музон, а телевизоры кажут пейзажи горы Фудзи или плавающих рыбок. **Небыдло** радуется, да. В меню помимо «суши» и «роллов» входит некоторое количество других страннотатых кушаний типа трёх жареных **пельменей** не пойми с чем по цене четырёх пачек полуфабриката или **сырого мясика с японской редькой**. Японские рестораны выгодно отличаются от прочих заведений (особенно в **провинции**) спокойной расслабляющей обстановкой и почти полным отсутствием **быдла** (так как там нет ни дешёвого пивасика, ни семечек, но разгадка ещё проще — быдло (как и **мыдло**) стремится есть палочками, ибо не умеет, а учиться не хочет — «чё я, япошка чёле?!», а также потому, что не разбирается в японской кухне, вдупляя в меню), в связи с чем пользуются немалой популярностью среди офисного планктона.

Обыкновенно всякая вновь открытая японская забегаловка поначалу представляет собой вполне-таки себе приличное заведение, потому как в течение двух-трёх месяцев после открытия в ней обыкновенно присутствует расовый японский шеф-повар, который обучает русских и вообще следит за кошегностью процесса. После отъезда повара якуты немедленно принимаются катать рис и лепить суси из размороженных селедочек второй свежести. Капитан Очевидность как бы говорит нам: если ирассяймасэ(н) можно привезти в **эту страну**, то океан привезти никак невозможно. Так что суси (как и суши) надо есть в Японии, ну или, по крайней мере, в странах, имеющих непосредственный доступ к океану вкупе с хоть какой-нибудь концентрацией японского (или зачастую маскирующихся под них корейского) населения; как возможные альтернативы можно отметить Гонконг, Австралию, Корею и, как ни странно, Норвегию.

Мода на суши-бары приобрела такие масштабы, что начали открываться точки при вокзалах, фитнес-клубах и автомойках. Японского персонала в таких заведениях, ясен пень, никогда не было, шеф-повар закончил Тамбовский железнодорожный техникум и даже денег на официанток-якуток, которые будут выдавать себя за японок, нет. Такие заведения получили название «суши-бар Алёнушка».

Стоит отметить, что анонимус дико ржет над всей этой озабоченностью «японским» персоналом, когда качество заведения каким-то образом увязывается с узкоглазостью официантов. Существует множество критериев хорошего заведения, к которым, как ни странно, не относятся ни цены, ни псевдотрадиционный японский антураж, ни тем более эта ваша московская привычка имитировать разрез глаз. Поскольку в мейнстримных заведениях глупо ожидать шеф-повара из Токио с лицензией на разделывание фугу, попытки имитировать это сродни ношению **лохами** поддельных ролексов. Более актуальная проблема — деградация меню, то есть использование всяческих «крабовых палочек», «краб-кремов» и прочих заменителей качественного контента суши для поддержания низких цен. Это касается не только МАФов типа «суши на вынос», но и когда-то уважаемых заведений среднего уровня.

Суши в СНГ

«В японской кухне появилось новое блюдо под названием СССР. —
Одна шестая часть суши»

Так как обычно рыба, применяемая в РФ в суши, никакая не сырая (как полагается по расово верным канонам), а обычная слабосоленая или иным образом обработанная и консервированная, то шанс тупо отравиться и/или получить богатую коллекцию **шевелиющихся пассажиров** внутрь себя очень невелик, хоть и известны случаи, когда народ травился или ловил паразитов даже в «респектабельных» (читай, дорогих) заведениях[1]. Богатые тоже дрищут! Ваш путь может пролегать через операционный стол.

Также **чуть реже, чем всегда**, суши подают с соевым соусом, васаби и имбирем. Быдло мажет васаби на хлеб, а потом поливает соусом, когда на самом деле соусы предназначены для макания в них РЫБЫ, но никак не риса (расовые японцы вообще крайне негативно реагируют, если видят, что соевый соус

добавляется в рис, главным образом потому, что рис, туго политый соевым соусом, считается нямкой [нищевродов](#), которую неприлично есть [серьёзным пацанам](#)), а васаби — суть приправа для рыбы, аки хрен. Многие, и быдло, и небыдло, уверены, что имбирь и васаби это антисептик, и что без них сырую рыбу по определению есть нельзя. Однако, если вспомнить, что цистам глистов похуй даже на соляную кислоту, входящую в состав желудочного сока... Стоит отметить, что океанские salmon (лосось), tuna (тунец) и king fish таки поедаются сырыми, зачастую сегодняшнего улова. Но если как следует проморозить — эдак до -20 , чтоб звенело, — то можно. Хотя об этом принято [не говорить](#), дабы не отпугивать ЦА возможностью обзавестись богатым [внутренним миром](#). А относительно антисептических свойств маринованного имбиря первоисточники утверждают, что он позволяет освежить полость рта при смене блюд, или типов рыбы — если, например, после того же лосося переходим к тунцу (наподобие зерен кофе в отделах продажи духов).

Поскольку в СНГ суши предназначены для тех, кому всё равно, что бы съесть, лишь бы «тренд», то тут появляются странные гибриды вроде «Суши-Пицца» и даже «Суши-Гриль» и прочая кулинарная [ересь](#). Анонимус гарантирует: в Мурманске есть суши «Мурманск», та же филадельфия, только блеадь с селёдкой!

Палочки

Хаси — палочки для поедания суши (и не только их) в Японии, Вьетнаме, Китае (там их называют «куайцзы», а не «хаси»), Корее (там — «чоккарак») Таиланде, Мьянме и т. д. Используются там в качестве дани традициям, а также потому, что кушать расово восточную еду палочками категорически удобнее. Помимо нурибаси, красивых палочек для **многоцветного** использования, существуют также *варибаси*, одноразовые палочки. Их-то, скорее всего, и предложат посетителю.



Такие палочки.

Японцы, особенно после приёма [алкогольных напитков](#) не стесняются поглощать суши руками. По японскому этикету есть руками допускается только мужчинам, у женщин руки должны быть чистыми, чтобы прислуживать за столом. Палочками есть всё равно никто не умеет, поэтому суши обычно насаживают на палочку (что в Китае и Японии считается неучтивым), или же перевязывают палочки резинкой, что особо приближает [быдло](#) к японской культуре. В [этой стране](#) палочки используют для повышения [ЧСВ](#) (хотя около 99% из них не умеет палочки правильно держать), а кое-кто просто так, дабы причаститься душой к восточной культуре.

А так, правильных способов держать палочки очень много. На Дальнем Востоке свои способы были даже у всяких тайных обществ, чтобы узнавать своих.

Тем, кто не может или, скорее всего, не хочет научиться искусству жрания палочками: в некоторых японских кабаках подают палки, сцепленные вместе (это должно показать, что они свежестроганые и ещё никем не использованные). Так вот, в этом случае ломать не надо. Достаточно просто аккуратно раздвинуть их вдоль и цеплять суши как прищепкой. Просто и без выкрутасов.

Антисуши

Традиция употребления антисуси в этой стране стара как мир. Ещё когда единственными достоверными данными, доступными простому анонимусу, о Японии были фотографии жертв ядерной бомбардировки Хиросимы и Нагасаки, расовые чукчи невозбранно потребляли строганину, макая её в макало, а расовые укры готовили сасими из [обыкновенных свиней](#). Однако, под давлением общественного мнения, данные сакральные знания были утрачены.

Постепенно до быдла всё же начало доходить (ибо в рыбе содержится фосфор, который губительно действует на моск быдла, повышая IQ), что никакого [волшебства](#) в суши нет (да и что может быть особенного в куске сырой селёдки с рисом?), и [ЧСВ](#) от потребления этого продукта стало повышаться [уже не так](#), как раньше, ведь сейчас суши доступны практически каждому [нищевроду](#). Но маркетологи всё это время не просиживали штаны зря, а разрабатывали быдлонямку нового поколения — *антисуши*.

Однако маркетологи всего лишь маркетологи, а не кулинары, поэтому блюдо новое они не придумали. Сейчас в понятие «антисуши» в разных заведениях вкладывается свой смысл: где-то так называют вареники или что-то внешне отдалённо похожее на суши, но не суши, где-то — блюда русской кухни, где-то — вообще любую еду не японского происхождения. Обобщает их одно — цена значительно выше рыночной.

Интересные факты

- [Повар](#) в японском суши-баре — человек уважаемый. Технология

обучения у них сводится к следующему: посмотри на готовое и повтори, а как — твои половые трудности. Именно поэтому японцы готовят своих мастеров не 3-4 месяца на всяких курсах при суши-барах, а 6 лет.



Нямка ужасов — антисуши

- По какой-то странной причине^[3] **небыдло** в этой стране уверено, что в православные суши должна попадать только незамороженная рыба. Расовые японцы жуют себе тунца, замороженного живьем прямо на корабле и в ту же ночь доставленного от берегов Австралии, и посмеиваются. Да и сырой лосось японское законодательство прямо запрещает использовать в пищу без предварительной заморозки до -28 градусов (дохнут все паразиты). В Штатах дела обстоят аналогично. **Пруф**
- Некоторые японцы откровенно не понимают, почему в российских суши-забегаловках sake подается в основном только в горячем виде, ведь его приятнее пить холодным. Горячее же sake потребляется японцами лишь в специфических случаях: для сугрева (по аналогии с глинтвейном), чтобы быстрее ужраться, или же в виде особых сортов, которые и правда принято пить горячими. Во всех остальных случаях sake подается холодным и при заказе нужно указать, что нужно именно подогретое. В России же, при заказе sake, вам его дадут именно горячим. Однако, замечательного расового русского пейсателя руками Ивана Гончарова и прочее российское посольство японцы в Нагасаки поили исключительно подогретым сакэ. По мнению Гончарова, неподогретый сакэ невкусен. Впрочем японская кухня вообще ему не понравилась (см. цикл путевых очерков «Фрегат „Паллада“»). Имхо Гончарова не лишено основания: анонимуса на пьянке с японцами в Токио заверили, что sake ранее подогревали исключительно для улучшения мерзейшего вкуса, так как готовить его нормально попросту не умели. Когда научились делать sake хорошо, в подогреве просто-напросто пропал смысл. Если не брать в расчет VIP-сорта, ходовое sake в японских супермаркетах продается в обычных стеклянных банках-стаканчиках по 200—300 мл с крышечкой-бескозыркой, как на старорежимной водке (эдакий «японский йогурт»), и вполне может употребляться на улице и в транспорте, включая метро.
- Многие виды суши и роллов в Японии по этикету принято **есть руками** брать руками и есть ртом (впрочем, только мужчинам, поэтому если в компании есть женщины, то из вежливости палочками работают все), поэтому японцы очень увлекаются, глядя как **европейцы** с умным видом орудуя палочками над всем, чем только можно.
- В Японии суши не являются особо распространенной нямкой — это, скорее, полупраздничное-полузакусочное блюдо, на которое ходят посидеть в специально обученный кабак по пятницам. Ну, или по вторникам, или по средам — как повезёт. Ты же, анон, не ешь каждый день блины! Чаше можно увидеть японцев с кучей всяких мисочек с рыбой, с грибами, с супом, с яичной или гречневой лапшой и вездесущим рисом. О домашней же японской кухне (которая **винрарна, я гарантирую это**) быдло вообще не имеет ни малейшего понятия.
- Соевый соус содержит природный **Глутамат натрия**, поэтому ваши суши кажутся вкусной нямкой.
- Увы, есть роллы вредно. В сырой рыбе могут быть яйца гельминтов. Кстати, яйца гельминтов в морской рыбе содержатся ещё как, вопреки ошибочному мнению большинства. Роллы в этой стране, как правило, делают из **язя** и прочих рыб из вашей речки: что подешевле — из того и делают.
- Увы, есть роллы полезно. В 100 г. сырой рыбы может содержаться половина ежесуточной нормы витаминов PP и B12. Недостаток йода в рационе может привести к заболеванию щитовидной железы, а сам довольно «летучий» йод хоть и в соединениях, в высушенных, перемолотых и «склеенных» водорослях никак не усвоится в опасной для жизни дозе и, фактически, может навредить только если имеет **массовое число 131**.
- Запрос «как жрать суши» 2 недели держится в «хит-параде» Euronews-Google [2][3]
- Тема «русских суши» неплохо раскрывается в анимешке «Duragara!!» в виде одноименного заведения, в котором любят хавать главные герои. Держат его пара русских мафиози на пенсии, **один из которых, правда, натуральный афроамериканец**. Гастрономические стереотипные извращения наподобие **суши со сметаной** прилагаются.

Пятиминутка объективности

Как и весь заточ в ценовой категории выше картошки с мясом и репы с квасом, суши делятся на две категории: «полакомиться» и «повыёбываться». Про вторую категорию мы уже рассказали, а к первой относятся всякие неправильные с точки зрения вапов «гайдзинские извращения», которые, однако, вкусны не только для японцев, виабу и гламурных мудаков, у которых сенсор вкуса в кошельке, а не на языке. ИЧСХ количество сырой рыбы там стремится к нулю (ну отличается гайдзинский вкус от японского, что уж поделатать) и происхождение рецептов обычно тоже не очень японское (названия «калифорнийский ролл», «филадельфийский ролл» как бы намекают, да). Солёная икра, копчёные угри, иногда вообще что-то поджаренное и даже не успевшее остыть. Как правило, довольно вкусно и безопасно. Как гласит анекдот, японцы фотографируются на фоне этого на память, но имеет ли это значение?

Копипаста

- Текст песни группы Eban'Ko о сабже, явно основанной на реальных событиях
- Краткий гайд по пожиранию суши

Галерея



Новобайдаевский знаток и ценитель суши



Завсегда в райцентре Луганской губернии



Быдло развлекается



Типичный гельминтарий^[4]



Палочки для нубов



Пир жлобов



Белорусский подозреваемый в теракте в минском метро ебошит суси под истинно иппонскую «Аліварью» — светлое в «Абибасе»!



Чо нада?!



Типичный потребитель СуШик с признаками поражения центральной нервной системы



Ссылки

- Советские суши — лулзовый набор рецептов
- Вторая часть рецептов советских суши

Примечания

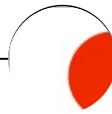
- ↑ Определённой записи нет, но рекомендуется самая первая.
- ↑ Капитан Очевидность поясняет: В статье приведено понимание суши в [этой стране](#) основными их потребителями. Таким образом, если вы в теме, не начинайте кидаться лайном, под сушиами понимается вся еда подаваемая в [тённолёмках](#) суши-барах быдлу.
- ↑ Очевидно, в силу незнания разницы между обычной и быстрой («шоковой») заморозкой
- ↑ С ресторанами «ЯПОША» связан забавный случай. Исторически сеть этих заведений называлась «Япошка», но анальные клоуны из организации «Общественный совет по социальной рекламе», при этом не имеющей ни малейшего отношения к Японии и японцам, [подали жалобу, куда следует](#). Суть бумажки состоит в том, что сие слово оскорбляет национальное достоинство расовых японцев. Самим японцам пофиг.





Нямка

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



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 Кавай Камикадзе Канакапча Караоке
 Катана Ковай Консоли Косплей Курильские острова Кэри-Хироюки Тагава Лоли
 Лэйдзи Мацумото Макото Синкай Манга Мику Хацуне Митрополит Токийский Даниил
 Монорельс Моэ-антропоморфизм Мунспик Нанодесу Невада-гян 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