

Тушенка — Lurkmore

ZOMG TEN DRAMA!!!1



Обсуждение этой статьи неиллюзорно [доставляет](#) не хуже самой статьи. Рекомендуем ознакомиться и причаститься, [а то и поучаствовать](#), иначе впечатление будет неполным.

Тушёнка (*тухло, тушняк, тушканчик*) — консервированное тушёное мясо, сытная еда, которую можно долго хранить, даже при плюсовой температуре. Любима настоящими туристами, геологами, археологами, альпинистами, солдатами, моряками-подводниками, [Штирлицем](#), короче всеми, кому нужны жиры и белок в легкоусваиваемом виде.

Потребители

К вышеперечисленным можно добавить дачников, огородников, колхозников, студентов, в общем, всех тех, кому впадлу готовить; иногда тушенку едят и вменяемые люди, оказавшиеся в условиях, где цивилизованно поесть не представляется возможным (к примеру, в [Замкадье](#)). Тушёнка, наряду с солью, спичками и водкой, продается в любом сельском магазине, даже в областях самого далекого Задрищенска. Припозднившиеся на работе одмины, менеджеры, айтишнеги вместо тушёнки предпочитают [пельмени](#), ибо дешевле и нажористее, да и открыть консервную банку для них — нетривиальная задача. Тушенка — источник лулза и профита для ее производителей: в банку можно класть обрезки писюнов еврейских младенцев после циркумцизии, рога и копыта, сою, говно, [налеплять этикетку покрасивее](#) и сбывать быдлу. Тушёнка, полностью сделанная по заветам советских технологов, встречается почти так же часто, как и розовые зебры, однако в Мухосрансках еще встречается тушёнка, состоящая из мяса неизвестных существ чуть менее чем полностью, которая даст просратья любому совковому ГОСТу по качеству продукта. Собственно, и в советское время таковая встречалась чуть чаще, чем никогда, что кагбэ намекает нам о её сущности с одной стороны и о сущности советских времён с другой. Как водится, каждый видит своё.

В стародавние времена

В начале девятнадцатого века перед лягушатниками остро встал вопрос о длительном хранении лапок любимых земноводных. Разрешить проблему пытались многие, но получилось только у повара Николая Аппера. На радостях ему присудили государственную премию и удостоили почетного звания «Благодетель человечества». Но, распробовав продукт после длительного хранения, гурманистые французы сказали «фи» и решили скармливать консервы солдатам, откуда эта славная традиция перекинулась в Англию, а в итоге — и в Советскую Армию.

Во времена СССР тушёнка была [дефицитным](#) продуктом, в магазинах выстраивались [очереди](#), люди скупали банки десятками и сотнями штук. Производство строго контролировалось: продукция шла на военные склады, предназначалась первоначально на нужды армии, различных [почтовых ящиков](#) и режимных предприятий. Когда дело подходило к истечению срока годности (он составляет от трёх до шести лет), консервы поступали в свободную продажу, в основном, в составе праздничных продуктовых наборов к Новому году. Банки из стратегического запаса почти всегда были измазаны снаружи солидолом, то ли чтобы прапорщиков легче спалить по жирным ручонкам, то ли чтобы банки не ржавели, ибо чревато ботулизмом для едока (хотя *Clostridium botulinum* — это как раз облигатный анаэроб, так что хапнуть ботулотоксина и отравиться можно разве что из неповреждённой банки, в которую возбудитель попал на этапе производства. А вот из проржавевшей банки отведать гнилухи, со всеми [вытекающими](#), можно запросто.) Продукт, произведённый в советское время, соответствовал ГОСТу и был [честью](#) частью стратегического запаса.



Цилиндрическая тушёнка в банкууме. [Берёзовская](#). Лучшая тушенка в России, по многим тестам и мнениям.



SPAM SPAM SPAM



Толстый прыщавый дядька знает толк, ня!

К слову, на Западе тушёнка считается второсортным продуктом (пусть и не совсем **быдложрачным** — эту экологическую нишу уверенно занимают замороженная готовая хавка), пищей бедняков, и зачастую представляет собой консервированный колбасный фарш. Впрочем, то, что на западе считается тушёнкой, и у нас бы пошло за второсортный продукт, ибо по советским стандартам, кои на данный момент никто не отменял, в банке должно быть какое-никакое, но мясо, а западная тушёнка обычно представляет собой непонятное и малоаппетитное месиво. Правда, она тоже бывает разная — многие идиоты называют тушёнкой поделие химической промышленности типа DAK и Tulip, но они как раз ближе к нынешней рашковской гнусной варено-копчёной и вареной колбасе; а вот, например, итальянская или немецкая армейская тушёнка, присылаемая в 90-е по «гуманитарке» — таки да, это было просто восхитительно.

По ГОСТу срок хранения тушёнки не менее трех лет, реально — **гораздо** больше:

Во время рытья фундамента под сарай (на Кубани) наткнулись на засыпанную землёй огневую точку времён ВОВ. Среди жменьки гильз, рейхспфеннигов, разбитого термоса и цинка от пулемётных патронов нашлась и банка тушёнки (надо думать, вермахтовской). Открыли — запах приятный, без признаков порчи. Угостили собаку, зохавала со стонами удовольствия. Из любопытства попробовали сами — вполне годно. Живот опосля не болел

После развала Совка

Когда руководители ZOG решили, что коммунисты вдоволь наелись хорошей тушёнки, и разогнали СССР, наиболее предприимчивые люди стали заниматься наебизнесом. Кое-кто начал торговать продукцией с военных складов, а самые дальновидные решили производить тушёнку сами. Для серьёзности производители надували щёки и пытались говорить о каких-то нормах контроля качества; дескать, наши консервы производятся по ГОСТу! Или, на совсем крайний случай, по ТУ.

Если ГОСТ ещё к чему-то **обязывал производителей**, ТУ разрешали всё, что взбредет в голову расчётливому предпринимателю.

Естественно, из-за стремления сэкономить в составе тушёнки оказываются перемолотые хрящи, соя, а то и **что похлеще**.

Собственно говоря, под псевдонимами «Тушёнка армейская», «Тушёнка гусарская», «Тушёнка домашняя», «Мясо рубленое в собственном соку» в банке может скрываться что угодно. Тот факт, что на банке написано «ГОСТ», ещё совершенно не гарантирует **хорошего и годного** качества продукта. В продаже есть множество ГОСТовских тушёнок плохого и просто отстойного качества. Наоборот, некоторые тушёнки, произведенные по ТУ, оказываются вполне годными, тогда как если на тушёнке написано «Изготовлена по ГОСТ», это говорит только о том, что производитель знает — за несоответствие ГОСТу ему ничего не будет. Так что при покупке консервов надо прежде всего обращать внимание на следующее: чтобы они были обязательно высшего сорта (для белорусской тушенки сгодится и первый сорт — если состав нормальный), имели полностью натуральный состав и, конечно же, отзывы о них.

Стоит отметить, то, что мы называем «тушёнка», должно иметь название на банке, например, «Говядина тушёная». Если на банке написано «Тушёнка говяжья» или «Тушёнка с говядиной» (sic!), то содержимое банки в 146% случаев не имеет никакого отношения к сабжу.



Кусни тушеного хуйца!

(спойлер: На самом деле это коровье вымя.)

Рецепт изготовления преподобной тушёнки по ТУ 100500-9000-2013



Внимание!

Расположенная ниже информация принципиально никем не проверялась и, вероятнее всего, добавлена сюда исключительно для **лулзов**.

Взяться должны хорошие, годные звери и птицы, а лучше их мясо, чтобы не возиться с трупами. Например, из зверей отлично подходят свиньи, коровы, барашки, люди, лошади, козы, кролики, зайцы, в общем, почти все мясные звери, да хоть, если хотите, и медведи, олени, россомахи, тигры, да! Есть, впрочем, (возможно еретическое) мнение, что тигр невкусный и воняет козлом. Из птиц — куры, индюшки, гуси, утки, опять же, если хотите, то хоть страуса пускайте на тушёночку! Мясо рыб, рептилий и амфибий не рекомендовано, но попробовать всегда можно... С другой стороны, птицы — суть высокоспециализированные динозавры, так что крокодил и черепаха должны сойти.

Очень хорошо, если сии создания, пускаемые на консервы, возвращены вами собственноручно, на хорошей еде, воде, были окутаны вашей заботой, лаской и добротой! Чуть менее преподобным выходит изделие из

парного мяса, купленного на рынке, с рук в деревне. Ещё хуже, если взять мясо замороженное.

Режем мясо на крупные куски, сдабриваем солью, перцем и лавровым листом! Закладываем в банки, эти банки просто прикрываем крышками. Ставим их на дно большой кастрюли, наливаем воды по горловину банок, причем этот уровень воды должен поддерживаться постоянным!!! Накрываем кастрюлю крышкой. На медленном огне тушим это всё 5-6 часов.

Захаванная преподобная тушёнка поднимает настроение, улучшает пищеварение, повышает тонус мышц, увеличивает потенцию, в общем, очень благотворно влияет на организм! Преподобной тушёнкой можно изгонять бесов, случаи были.

P.S.: ежели взять мясо совы, тушёнка наполняется не только преподобием, но и мудростью!

P.P.S.: ежели ещё взять немного мяса птицы кецаль, то преподобие увеличивается в е раз!

P.P.P.S.: тушенка, приготовленная с добавлением мяса этих двух птиц в ультрафиолете, переливается ярким, приятным цветом. Тушенка, приготовленная полностью из них, светится даже в видимом диапазоне, вокруг неё наблюдается бело-желтый переливчатый нимб, что символизирует. Этот факт отражен в ГОСТ 2012-12 и служит для качественного определения преподобия тушёнки. Остерегайтесь подделок, недобросовестные производители добавляют в саму тушенку флуоресцирующие вещества, что может быть выявлено при тщательном анализе результирующих фекальных масс.

При хранении преподобная тушёнка вырабатывает малое количество веры.

В Приморье, среди маньчжурских лесов и отрогов Сихотэ-Алиня, замечена особо вкусная тушёнка из тигров, с добавлением корешков жень-шеня, торговое наименование — «Царская», производитель — ООО «Православные мясоконсервы», уровень преподобия — экстра. Алсо не менее православная тушёнка продается в Казахстане, Бурятии, ну и прочих местах, где имеется массовое скопление животинушки. Рецепт прост: местным производителям намного дороже выписать из Нерезиновой всякую химию, нежели завалить собственного кошерного поросёнка.

В преподобной тушёнке учеными было обнаружено повышенное содержание тушеина. Тушеин — главное действующее начало любой тушёнки, алкалоид пуринобарбитуратового ряда. [Шаблон:Смехучки/SmallBox](#)

Тушёнка в армии

Здесь выбора у вас нет. Придется вкушать то, что дают, потому что на ваше требование заменить блюдо или показать всё меню последует вполне демократичное предложение: хочешь — ешь, не хочешь — **не ешь**.

В армию поступает всё самое дешёвое и наименее съедобное, ибо российский солдат — тварь бессловесная, а те, кто ведаёт госзакупками, не хотят сами жрать что попало, поэтому получают откаты от поставщиков и кушают [седло барашка и руанскую утку](#). В связи с огромными закупочными объемами откаты бывают очень большими, а седло барашка достигает нереальных размеров, не всякому генералу, а то и маршалу под стать.

[Городок. Тушёнка](#)
Реклама тушенки в [Городке](#)

Иллюстрацией к этому вопиющему факту служит следующая инсайдерская информация: в этой стране сегодня есть несколько десятков [курсантских училищ](#), где будущие офицеры полностью [содержатся за счет государства](#). Бюджетом предусмотрено, что стоимость дневного рациона курсантика должна быть не более двух долларов. Оттого, к примеру, в ВКА им. Можайского [тушенка 1970 года](#) считается «свежей».

Хранится тушёнка в огромных складах, под неусыпным контролем прапорщиков. Бывает спрятана в тревожном чемоданчике, лежит в аварийных запасах кораблей и самолетов. При употреблении в зависимости от размеров банки дает +15-35 НР, если банка была повреждена и ее содержимое покрылось лёгким слоем зеленоватой плесени — дополнительно даст +10 маны (если употребить 3 банки, то будет +1 к максимальной мане).

Туристы

Если собираете рюкзак для похода на природу, хорошо выбирайте тушёнку, так как, в принципе, удачная тушенка с картошечкой, водочкой, да под гитарку — [дело благодатное](#). Для выбора тушёнки лучше погуглить туристические форумы [\[1\]](#) или посоветоваться с опытными товарищами. Самостоятельно покупать самую дорогую тушёнку бессмысленно, потому что гарантии, что она окажется самой лучшей, нет. Если посоветоваться не с кем, а интернета рядом нет, лучше всего покупать тушёнку, на которой указан [ГОСТ 5284-84](#).

Любой уважающий себя туристический сайт или форум обязательно имеет по несколько тем или статей «Как выбрать тушенку». Обсуждение продукта тех или иных производителей порой доставляет.



За невозможностью сварить

Рейтинги тушёнок

пельмени студентота скидывается на тушенку

В интернетах и на телевидении (программа «Контрольная закупка») очень любят устраивать расследования, дегустации и тестирование сабжа, а затем писать рейтинги тушенки: [2] [3], [4], [5], [6], [7]. Говорят, что всё честно и неподкупно, и мы-то с вами знаем, что так и есть, ибо «показания» совпадают в большинстве мнений, да и подтверждаются другими источниками, такие дела.

Самая полная подборка, похоже, расположена [здесь](#).

Правильная говяжья тушенка содержит в составе: говядина, жир говяжий (иногда), соль, приправы (лист лавровый, лук, перец черный). Неправильная тушенка имеет в составе также: вода, мука пшеничная, крупа манная, белок соевый и прочая лабуда. Содержание белка — около 16 грамм на 100 грамм продукта, больше — лучше, если меньше 12 грамм на 100 грамм, то это должно настораживать.

Способы приготовления и советы бывалых

- Мажорным методом вскрытия банки является автоматическая открывашка, которая не оставляет заусениц на краях банки. Чугунный консервный нож с колесом is fine too.
- После поедания тушёнки на природе не выбрасывайте консервную банку. На костре или малой газовой конфорке в ней можно пожарить сало, лук и получить хорошую, годную заправку для каши или другой нямки.
- На природе, грейте тушёнку на паровой бане.
 - Если поставить тушёнку греться на огне и забыть про неё — может прикольно взорваться, весело стукнув вас осколками и ошпарив паром.
 - Если поставить в микроволновку, то уровень веселья увеличивается в 9000 раз. Только надо учесть что железной банке микроволны похуй, а сама микроволновка как раз может поломаться от металлических предметов внутри себя.
- Перед тем, как совать банку в костёр, необходимо сделать в верхней крышке несколько отверстий.
- Если банка старая гостовская — жестяная, в солидоле, то греть её можно [способом «на 3 щелчка»](#):

- Ставим в костер закрытую банку.
- Слушаем, как щёлкают, выпрямляясь под воздействием внутреннего давления, волнообразные круги на крышке.
- После 3-го щелчка немедленно вынимаем из костра и оставляем немного остыть.

- Если хрупкость упаковки не критична, покупайте тушёнку в стекле, проводя визуальный контроль. В металлической банке вместо сабжа вполне может оказаться 3-4 залуны в желе.
- Некоторые могут ставить «говядину тушёную первый сорт» в холодильник. Пробывшая в холодильнике с неделю тушёнка доставляет тем, что жир из мяса «кристаллизуется» в крупные твердые куски и оные можно выбирать вилкой и кидать в контейнер/миску, пока мясо отправляется на сковородку. После чего топленое сало ставится в морозилку, дабы позже на нём пожарить что-либо.
- В домашних условиях вкусным сочетанием является «тушёнка из холодильника» + «гречка из холодильника». **Суть такова:** гречка, которую при готовке солили, может храниться 3 дня в правильной кастрюле, ибо углеводов так много, что споры бактерий испытывают критический дефицит H₂O. Но сама гречка от такого обилия углеводов слипается и «твердеет». А у тушёнки есть миллипиздрический шанс наличия возбудителя ботулизма, который срёт белковым йадам ботулином, который можно [kill it with fire](#):

1. На раскалённую сковородку кидается сначала тушёное мясо, вилкой оно [размазывается в равномерный слой](#), после чего из холодильника тут кидается порция затвердевшей в холодильнике гречки, которая перемешивается с тушёнкой, из расчёта «1 грамм тушёнки на 1 грамм сухой гречки».
2. Если гречке уже 3 дня в холодильнике — стоит прогреть её на сковородке лишние несколько минут.
3. Кстати, если у тушёнки "закладка мяса 40%", то есть это не совсем ТРУЪ-туш от беларусов, а полу-холодец, то такую тушёнку проще продержат на сковороде 15-25 минут в целях уничтожения потенциально присутствующего ботокса: она будет "вариться" в своём же жиру и холодец-"бульоне".



Тушняк — это [кавайно!](#)

В том числе и с этой вот трёхдневной высохшей в холодильнике гречкой.

- Походный рецепт для тех, кто не может помыть гречку перед готовкой: в миску крошится хлеб (сколько есть, но не более половины буханки), одновременно с этим кипятится стакан воды. Открывается банка тушняка, рубится/прямо в банке месится ножом на более мелкие кусочки, далее половина банки (или вся — зависит от степени голода) вываливается в миску, равномерно перемешивается с хлебом, после чего всё это дело заливается кипятком и настаивается минут 3-5 (лучше чем-нибудь прикрыть). Получается довольно питательная «каша», которую можно съесть как с маянезиком, так и без него. Температура не обжигающая, так что есть можно сразу. Один недостаток — мыть посуду нужно сразу, иначе потом замаешься отдраивать от жира.
- Бичпакет с добавлением тушенки становится [условно съедобным](#) и даже довольно недурственным на вкус. Собственно, для этого эффекта в бичпакет "Бизнес Ланч" и кладут тушёный ЖРАТ, хотя его и очень мало.

ТУШЕНКА 1985 года

ТУШЕНКА 1985 года — локальный мем ЯПа, появившийся на просторах Рунета 17 февраля 2011 года в 17:29. Суть мема в том, что автор даёт многообещающее начало, рассказывая о том, что он нашёл в сарае тушёнку 1985 года выпуска, и после этого выдерживает длительную паузу, словно артист МХАТА (а иногда и не заканчивает пост), давая возможность посетителям ресурса блеснуть остроумием, жабами и прочими прелестями. Автором поста является пользователь [raidah](#), который начал репортаж о вскрытии банки тушёнки 1985 года и в тот же день получил статус ВЛАСТЕЛИН ТУШЁНКИ. Тема буквально за сутки взлетела в золото, имея за собой уже на 18 февраля 17:50 615 голосов и 72362 просмотра. В развитии жанра огромная заслуга жаберов ЯПа, без которых тема могла кануть в Лету. В большинстве случаев ТУШЁНКА — явление массового психоза с беспричинным смехом и прочей неведомой ёбаной хуйней. Корни ТУШЁНКИ уходят в [МАКБУК](#) и [СТЕЙК](#).

Цитаты

Бой приостанавливается: мы оторвались от противника. Нам здесь долго не продержаться, поэтому нас решают отвести под прикрытием нашей артиллерии на старые позиции. Узнав об этом, мы сломя голову бросаемся в ближайшие убежища — прежде чем удрать, нам надо ещё запастись консервами, и мы хватаем все, что попадается под руку, в первую очередь — банки с тушенкой и с маслом.

— *Эрих Мария Ремарк. «На западном фронте без перемен».*

Стало немного страшно, когда гугл на запрос 'биологическое оружие' выдал картинку с банкой тушенки...

— *Бездна*

Внизу над рекой сиял огнями завод мясных консервов его императорского величества. Там шла работа днем и ночью: перерабатывались на консервы всякие отбросы. В лагерь ветром доносило вонь от гниющих сухожилий, копыт и костей, из которых варились суповые консервы.

— *Ярослав Гашек. «Похождения бравого солдата Швейка».*

Интересные факты

- Мясо, тушёное само по себе, является готовым продуктом, поэтому при приготовлении блюд с тушёнкой (а-ля макароны по-флотски, ня) её добавляют в последнюю очередь — за 5 минут до окончания готовки. Предварительное разжаривание тушняка в сковородке с последующим добавлением небольшого количества воды, зелени и томатной пасты делает сие блюдо много вкуснее.
- В 1870 году в России был построен свой первый консервный завод.
- Особое распространение в России тушенка получила после [Первой мировой войны](#).
- Тушенка бывает не только из говядины или свинины, но и из курицы, гуся, утки, рыбы, оленя, лося, собаки, коня, человечины и всего, что можно поймать и [расчлениТЬ](#).
- У некоторых производителей, например, у МПК Салют, в банке тушёнки попадаются здоровенные зубы парнокопытных^{[[пруфлинк?](#)]}! Есть осторожно — тщательно обсасывая каждый кусочек мяса!
- [По некоторым слухам](#), весьма популярные в конце 80-х и начале 90-х консервы «Завтрак туриста» изготавливались из замороженных колорадских жуков и личинок тутового шелкопряда. Также достоверно известно, что оные жрачматериалы использовались (и поныне используются) в качестве белковой добавки к корму для крупного рогатого скота, [из которого, собственно, классический тушняка и производят](#).

Галерея



Расово верная!



Годные. Беларусь и немного кубаноида
 Армейский вариант— не для продажи. Однако прапорщикам похуй.

См. также

- [Нямка](#)
- [Сгущёнка](#)
- [Ленд-лиз](#)
- [Отечественный производитель](#)
- [Spiced ham](#)

Ссылки

- [Основы практической тушёнкометрии](#)
- [О тушенке](#)
- [Пост в ЖЭЖэшке](#)
- [Тушонковедение](#)
- [Обсуждение тушенки на форуме airsoft.com.ua](#)
- [Как приготовить тушенку в домашних условиях](#)
- [Пиндосовская ленд-лизовая тушёнка для СССР](#)
- [Отзыв туриста о способе разогрева тушенки «на три щелчка»](#)
- [Тушенка из оленины](#)
- [Дегустация консервов 70летней давности из пакета Н. З. летчика-истребителя](#)



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poe poe 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

