

# Лютефиск — Lurkmorg

«Лютефиск — это не еда, а оружие массового поражения. Это пример пищи, вкус которой ни на что не похож, но при этом вызывает столь сильные эмоции, что буквально отправляет человека в нокаут. »

— Джеффри Стейнгартен, «Человек, который ел всё»

**Лютефиск** (норв. [рас.](#) Lutefisk, швед. [рас.](#) Lutfisk, [надм.](#) Рыба в щёлочи) — [противоречивое](#) скандинавское [блюдо](#), традиционно подаваемое к рождественскому столу. Особенно [популярно](#) у норвежских, шведских и финских [гурманов](#), у всех прочих — [не очень](#).



Это — промежуточный вариант [нямки](#). [Вован](#) довольне

## Немного баек о сабже

### Атсральная

Как гласит [бородатая скандинавская легенда](#), [Святой Патрик](#) полил щёлочью рыбы залежи викингов в надежде их отравить. Какой хуйни сотворили [викинги](#) Патрику — легенда не уточняет, понятно только, что было за что: на деревянные ирландские домики набигали, [корованы](#) грабили. Судя по всему, [Зелёного](#) постиг [былинный отказ](#), так как ядовитое хрючево пришлось древнескандинавскому быдлу [по нраву](#). Есть в легенде и еще один фейл — в то время, когда жил предполагаемый исторический прототип Святого Патрика (а это примерно IV—V век н. э), никаких викингов не было даже ещё и в проекте. То есть подразумевается, что Зелёный (как и положено всякому уважающему себя святому) спустился с того света на облаке, наплескал каустика на рыбку и отчалил обратно, что резко повышает необходимый для восприятия легенды уровень ХГМ до [несовместимого с жизнью](#) уровня.

### Историческая

Но проклятые [атеисты](#) не удовлетворились религиозными бреднями и сочинили свою историю появления сабжа, [с блэкджеком и шлюхами](#). В 1555 году расовый шведский учёный и дипломат Олаф Магнус в своих трудах подробно описал процесс приготовления хрючева и историю его появления: согласно ему, на одном из древнескандинавских складов случился [пожар](#), и хранящиеся там запасы рыбы были [невозбранно](#) погребены под слоем золы. Какое-то время рыбка обильно поливалась дождями, возникла щелочная реакция. Когда нордические [слоупоки](#) просекли, чё почём, рыба была безнадежно испорчена. Но — [быдло](#) есть быдло, ему же похуй, что трескаться! После чего получившийся продукт был перорально употреблен. Так, собсно, и зародился лютефиск.

## Приготовление нямки

Для того, чтобы приготовить это блюдо, необходима, как ни странно, рыба. Обычно используют треску, пикшу или [мольву](#). Сушеную (без соли и до каменистой плотности!) рыбу кладут в чаны с щёлочью на двое-трое суток, после чего ещё вымачивают день-другой в чистой воде. После всех операций рыба приобретает полупрозрачный вид и мягкую консистенцию, весьма напоминающую своим видом соплю, а точнее, [мыло](#), чем, собственно, и становится. В завершение процесса, дабы не шокировать желающих отведать яства, лютефиск варят или запекают в духовке. Как ты можешь видеть, мой [маленький читатель](#), лютефиск весьма дешёв и прост в приготовлении.

## Употребление в пищу

Что же ждет [смельчака](#), отважившегося попробовать сие произведение кулинарного [сумрачного гения](#)? Во-первых, неприятный внешний вид, описанный выше. Во вторых — запах. Да... он особенно мерзок, и у неподготовленного едока может вызвать тотальный [разрыв шаблона](#). Но,



Вот так выглядит готовый лютефиск. Смотрится ничего? Это только так кажется



С лютефиском бывают [суши](#), на радость небыдлу

если идиот крепок нервами и готов к подвигам, его ждет непередаваемая буря эмоций. Следует упомянуть, что перед употреблением скандинавы хорошенько заливают глаза аквавитом — расовой норвежской [синькой](#). Вкус благодаря алкоголю сильно затупляется, но все равно вызывает у захмелевшего гурмана массу [противоречивых чувств](#). И не забываем про запах! Ввиду того, что потребляют сабж в поддатом состоянии, затруднительно описать то, [что творится](#) с человеком в процессе поедания нямки.

Подают лютефиск не в голом виде, а щедро сдобрив [зеленью](#) — мажнезиком черным перцем, тертым чесноком и горчицей, видимо, в убогой попытке отбить вонищу. К закуске предлагается жареный бекон, гороховое пюре и/или отварной картофан. Приятного аппетита.

## Последствия употребления

У скандинавов принято [ЖРАТ](#) лютефиск не чаще раза в год, что связано с содержащейся в нямке [щёлочью](#), никогда до конца не выводящейся из рыбки. Очень немногие [индивиды](#) могут похвастаться тем, что употребляют лютефиск чаще раза в месяц, а при подобном ритме у [нюофага](#) есть неиллюзорный шанс заработать язву, а то и [стать героем](#). Алсо, сопровождающие процесс поедания неповторимый аромат, вкус и вид лютефиска могут-таки [разорвать едуку шаблон](#), в результате чего всё поглощенное его чревом месиво [окажется снова](#) на столе, на блюде и на окружающих его людях. Алсо, [адово-кутежные](#) смеси алкоголя и щёлочи наносят вашим печени и почкам неизгладимую пользу. Помни все это, Анон, если вдруг решишься отведать нордического деликатеса. Такие дела.

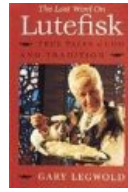
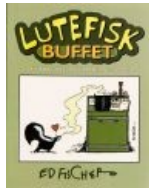
## Следует помнить, что

- Лютефиск способен разъесть алюминиевую посуду при длительном взаимодействии с ней. Так, при длительном возлежании еды на блюде, на последнем остаются следы, которые невозможно будет вывести в будущем. «Как же тогда всё это уживается в желудке?» — спросит наш [маленький читатель](#). И химик-кун ему объяснит: желудочный сок содержит соляную кислоту, которая нейтрализует действие щёлочи. Но безвозмездно для желудка это всё равно не пройдёт.

## В маскультуре

- В винрарном сериале «[Царь горы](#)», в серии, когда в Арлен приезжает новый священник — пастор Струп. По приезде Струп устраивает небольшую вечеринку для будущих прихожан, на которой намеревается угостить всех лютефиском собственного приготовления. Вот только Бобби Хилл умудряется тайком выжрать весь лютефиск в едину харю, в качестве бонуса получает метеоризм и сжигает нахрен церковь.
- Лютефиском можно обожраться, а также жертвовать его богам в таки графическом [рогалике](#) Dungeons of Dredmor. Специально для любителей в игре даже есть Lutefisk [Horadric Cube](#), который переводит абсолютно любой запихнутый в него лут в... ну вы понели.
- В диснеевском мульте «[Холодное сердце](#)» торговец предлагал одной из героинь сабж, который наши [надмозги](#) обозвали сушёной треской, хотя в кадре эта сушёная треска плавает в рассоле.
- В сериале «Фортитюд» говорится, что о лютефиске стоит знать правду, и она такова: «никогда не ешь лютефиск».
- Также в игре Psychonauts одного из второстепенных героев зовут Нильс Лютефиск.

## Галерея



Выглядит как говно. Не, ну серьезно!

Карикатура какбэ The Last Word On Lutefisk намекает нам...

Без свистелок и перделок



Неведомая ебаная хуйня

В фасовке



## Ссылкота

- [👤 Откровения ЖЖшного пользователя](#),<sup>/2178</sup> таки отведавшего сабж.
- [Интервью с поваром лютефиска.](#)
- [Пожирание сабжа при детях, которые разводят отца на «слабо».](#)

## См. также

- [Брейвик](#)
- [Сюрстрёмминг](#)
- [Копальхем](#)
- [Хакарл](#)



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 Людоество 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

[en.w:Lutefisk](#) [w:Лютефиск](#)