

Шаурма — Lurkmore

К вашему сведению!



В этой статье мы описываем само явление шаурмы, а не составляем списки шаурмичных ваших Мухосрансков. Ваше мнение о самой вкусной шаурме на вокзале здесь [никому не интересно](#), поэтому все правки с упоминанием мест торговли сабжем будут откочены, а их авторы — расстреляны на месте из реактивного говномета, for great justice!

«Купил шаурму — помог бен Ладену!»

— Народная мудрость

Шаурма ([араб.](#) شاورمة, [евр. рас.](#) : שארמה *шварма́*, [питерск.](#) *шавёрма*) — элемент межрасовой кухни. Гениальное по своей простоте блюдо, вызывающее лютую ненависть у городских властей, щедро спонсируемых [сетевыми рыгаловками](#).

Как всё начиналось

После начала конца [Союза Нерушимого](#) вместе с [гостями](#) из братских солнечных республик пришла на просторы бывшей [Совдепии](#) царица Шаурма, палатки с которой стали появляться на просторах [этой страны](#) от Атлантики до Тихого океана.

В Москве первые шаурмачные выглядели совсем иначе, нежели теперь. Это были открытые навесы, где в мангале подогревалась пита, забитая рисом и капустой чуть более, чем вся. Мяса не полагалось, поэтому отравлений было гораздо меньше. Зато потом, когда шаурма приобрела классический вид трубочки из лаваша, заполненной нарезанным мясом, появилось такое чудесное изобретение, как «[шаурма арабская со свиной](#)». Одно время туда пихали вообще все возможные виды мяса — от зайчатины до страусятины. Но в итоге, выгодней всего оказалась [курятина](#) — ибо фактически бесплатно, да и от мяса там одна трубуха.

Как всё продолжается

Нынешний московский период истории шаурмы, пожалуй, можно начинать отсчитывать с момента, когда волевым решением [старика Батурина](#) всю шаурму взяли и переименовали в «мясо нарезанное в лаваше». Что это изменило — непонятно. Но на какое-то время былую популярность себе вернуло блюдо со смешным названием «люля-кебаб», ибо продавать это как шаурму очко всё же играло. Эти блюда роднит слово «кебаб», что переводится с персидского как «жареное мясо». Разница в том, что люля-кебаб — это мясной фарш, готовящийся в мангале нанизанным на шампур, а мясо в шаурме — рубленое.

Несмотря на это, шаурма живёт и здравствует. Теперь, правда, с новыми санитарными нормами, типа, в каждом ларьке должен быть запас воды для мытья рук. Но кто-нибудь видел, чтобы им пользовались?

Около Дома книги на Новом Арбате до сих пор можно отведать шаурму без мяса. А в Химках пристанционная шаурма таких габаритов, что непривыкший нерезиновец приходит в ужас от невозможности запихнуть ее торец себе в рот.

Ещё в Москве встречается такое диво, как [сириана](#) (или [гирос](#)). [Спросив так называемого повара](#), что оно означает, получите ответ, что это одно из названий сабжа. Разница была только в том, что собачатина, овощи и прочие компоненты кладутся не в лаваш, а в большую питу, которую после всего этого ещё и слегонца поджаривают.

В Ростове-на-Дону сабж состоит чуть более, чем полностью из корейской морковки и маянезика.

Казусы

- Была забавная ситуация во времена массовой истерии вокруг [птичьего гриппа](#) — купившиеся [хомячки](#) заказывали шаурму без курицы, сиречь набитую целиком лучком с капусткой.
- В Перми любят шаурму с [человечинкой](#).
- Отмечены случаи, когда силы шаурмы [обращались](#) против её творца.



Типичная шаурма

[Реклама шаурмы. По традиции, смотреть до конца, ржака, бла-бла-бла...](#)
Эпическая реклама сабжа

[Если хочешь кушать брат приходи в мой шаурма](#)
Доставляющая песня про сабж

[Съел огромную шаурму за 2 минуты](#)
[Съел огромную шаурму за 2 минуты](#)

Мифы

В последние годы в различных похабных газетёнках и на ТВ обильно появлялись **сенсационные материалы** про шаурму. Главным вопросом, вызывавшим **живой интерес** народных масс, было происхождение мяса. Выдвигались различные гипотезы, начиная с банальных кошко-собако-крыс, и заканчивая **гойскими младенцами**. Кроме того, рассказывались страшные истории про то, как озлобленные продавцы злостно кончали в **чесночный соус**. Например, в **Донецке** на вокзале, якобы, закрыли одну точку высера этого продукта по причине отравления какой-то девочки, у которой есть модный папочка. При проверке в соусе шаурмы была обнаружена сперма пяти различных мужчин.

Санитарные нормы

ПАМИТКА ДЛЯ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ, КТО СРАЖАЕТСЯ ПРИ ПОМОЩИ ШАУРМА

Как и любой другой оружие, шаурма надо уметь с ним хорошо обращаться. Если ты хочешь, чтобы твой шаурма попал точно в цел, нужно запомнит несколько важной вещи:

1. Всегда улыбайся. Особенно когда секретным ложечком кладешь в шаурма микроб. Когда русский гяур реактивний задница на унитаз плакать будет, он не на тебе подумает, а на свой наташа-жена. Потому щто ты в чистый белый шапочка улыбалься и два раза брат ему сказал, а жена хмурый суп халадильник забыл поставить, микроб сам родилься.
2. Будь осторожен с белой и красный соус. Помни, щто они должен соединится толко у гяур в животе. Если ты нечаяно запачкаешь себе оба соус — понос может произойти прям у тебе в руках.
3. Правильно чередуй, когда ложит в шаурма микроб, а когда просто ложит. Если ты на виду у покупател идешь с лаваш в туалет — у него может быть подозрений.
4. Всегда делай толко хороший шаурма для менты. Помни: сытый менты кусают толко своих. Пусть собак куцает завернутий в лепешька свинья, мент с шаурма в руке — это маленький, но очен идеологический победа.
5. Аккуратно обращайся с куриный шаурма. Его надо делат нимношько сырой, щтобы вирус птичий грипп не погиб. Если специальный боевой курятина кончилась, можно исползоват московский ворона, но никто не должен видит, как ты викидываешь чёрный перо.
6. Если к тебе в палатка прищел санэпидстанция с микроскоп — не торопись взрывать свой палатка. Во-первый, может он просто прищел покуцать и показать микроскоп вместо заплатить денги. Во-второй, вражеский санэпидстанция легко обмануть. Когда он положит шаурма в микроскоп, тебе нужно посвистеть какой-нибудь нейтральный мелодия. Тогда весь микроб побежит на другой конец шаурма. Гяур тупой, думает, щто нанотехнологий толко он один изобрёл. А наш военный бактерий лучший в мире! У него есть уши и длинный ножки.

Примечаний

Воины шаурмы! Очен скоро ващ нелёгкий борьба будет легче. Наши братья, водители газелей, идёт к вам на помощь. Летом мы начнём продавать шаурма в маршрутках. Пусть гяуры ходит, ездит и бегаёт под себя!

—  **Евгений Шестаков**¹⁸⁶¹⁰¹

Шаурма народов мира

- **В Питере** шаурма называется *шавёрма*, изготавливается, как правило, в закрытых забегаловках. Имеет три варианта — пита, лаваш, на тарелке; среди ингредиентов иногда есть картошка, остальное — как обычно: агурэц-памидор-лук-мясо жёлтых собак.
- **В/на Украине** ситуация в среднем по больнице такая же, как и в России, в крупных городах продаётся чуть ли не на каждом шагу. Встречается и пита, и шаучак (это когда ингредиенты кладутся в булку).
- **В Беларуси** шаурмы мало, она считается восточным блюдом. В **Минске** подаётся в ларьках за Комаровкой. Мясо прожаривают хорошо, соусы тоже ничего.
- **В Израиле** шаурму называют *шуáрма* и считают исконно израильским изобретением, которое все остальные народы пытаются воспроизвести, каждый в меру своей корявости и неб-гоизбранности. В настоящей православно-кошерной израильской шаварме внутрь питы или на верхнюю сторону лепёшки-ляффы намазывается соус под названием «тхина», кладётся жестоко порубанное мясо ягнёнка или индейки в кедровых орешках (тогда называется турецкой), жареный картофель («чыпс»), салаты по выбору клиента, а сверху всё это заливается ~~кровою христианских младенцев~~ различными соусами. В процессе поедания клиенту разрешается докладывать в блюдо салатов и соусов столько, сколько возможно. Если шавармщик предлагает положить «хариф», проверьте вашу медстраховку и соглашайтесь. Сей фастфуд популярен в Израиле всенародно, любят его и бомжи, и бизнесмены, и таксисты, и полицейские, и мужчины, и женщины, и дети, и старики. Стоит оно от 12 до 25 шекелей, что в долларах (Израиль — это не Европа) составляет от трёх до шести у. е.

Шаурма ТВ выпуск 2 сезон 1
Сравнение шаурмы на Среднем рынке с любой другой шаурмой

- **В Словении** шаурму называют *jufka*. Стоит 2-3 евро. По сути, обычная шаурма, но гигантских размеров. Впрочем, в Словении очень большие порции встречаются чуть реже, чем всегда.
- **Греческая разновидность шаурмы** — *yúros*. Представляет собой питу, в которую завернуто мясное крошево, капуста и ломтики печёного картофеля. Стоит от 80 евроцентов до 2-х евро. Продаётся в Афинах на каждом углу. Нямка доставляет своей дешевизной по сравнению с более-менее полноценным обедом, который, как ни крути, но дешевле 7-и евро не бывает.
- **В Армении** её называют *карси-хоровац* или шашлык по-карски. Это большой кусок мяса на вертеле, с которого срезают кусочки и заворачивают в псацах (тонкий пресный лаваш). Еще армяне готовят *бртуч* — дальний родственник шаурмы — и обязательно кладут в него сырик и свежую **зелень**.
- **В Арабских Эмиратах** и близлежащих странах в лепёшку заворачивают только мясо (баранина либо курица) и зелень, могут добавлять помидоры или полить кетчупом. И никакой капусты! Стоит меньше доллара. Есть разновидность с омлетом и с картофелем, но это уже не шаурма, а *мальгум* или *парата*.
- **В Австралии** шаурму называют *шаурма*, но поскольку «мясо в лепёшке» есть в любой средиземноморской кухне, у греков там можно купить *гирос*, у арабов — *шаурму*, у турок — *дённер кебаб* и у типа мексиканцев — *фахитос*. Различия — на уровне специй.
- **В Китае** всего одна шаурмовочная (в квартале Саньлитунь в Пекине) на всю страну. Но можно банально зайти в любой **KFC**, которых понатыкано там везде, и купить эту вашу шаверму с национальным ароматом.
- **Во Франции** шаурма называется *kebab*. Шаурма с картошкой называется *sandwich grec*.
- **В Германии** шаурму зовут *Döner*, делают из поджаренного на вертеле колбасного фарша, и подают с овощами и с различными соусами в разрезанной и подогретой лепёшке. В ливанских забегаловках можно отведать привычную шаурму в лаваше под названием *Yufka* или *Türkische Pizza* за три с половиной евро. *Döner Kebab* делается из мяса индейки, курицы, сои и прочего с добавлением капусты, лука, соусов и всего, чего ваша душа пожелает. В своё время на всю страну гремел скандал с белым соусом (этакая сметанка), которой чаще всего заправляют нямку. Дело в том, что в одной забегаловке в этом соусе обнаружили следы спермы. Даже анекдот ходил: «Мне, пожалуйста, с острым соусом, но без спермы». Как результат, количество приверженцев этого вида фастфуда на некоторое время несколько поубавилось.
- **Обычная бельгийская шаурма** стоит, в среднем, на пару евро дороже, чем в Германии. Называется по-турецки *дённер-кебаб*. По причине неплохого санитарного контроля (и, следовательно, низкой вероятности отравиться) пользуется всё большей популярностью у коренного населения, особенно, у студентов ввиду высокой питательности и низкой цены.
- **В Мексике** шаурму делают из маринованного в соусе из красного перчика мяска, маринованных в нём же овощей и фасоли, и называют *фахита*. Подают с соусом из перца чили и чистого спирта. Есть вариант *пастушеская шаурма*, в которую добавляют свежий ананасик. Называется *буррито*.
- **В США** террористическую расово-арабскую шаурму продают только в заражённых **ниггерами** депрессивных городах вроде Чикаго или Детройта, либо в гнёздах разврата вроде Вашингтона. В остальных регионах продаётся общечеловеческий республиканский *донер-кебаб*, который выглядит и готовится абсолютно точно так же, как шаурма.
- **В Азербайджане**, как и в Турции, шаурма называется *dönər*. Вариант в лаваше — *dönər-lavaş*. Та, которая в булке, похожей на питу, — *dönər-çörək*. Стоит, в среднем, один-полтора маната. Мясо — обычно говядина, реже — курятина. В качестве наполнителя добавляют резаный помидор, огурец (естественно, в большем объёме), травы по вкусу, в качестве соуса — **майонез**. Иногда кладут картофель-фри, острый перец, бочковые огурцы. Наиболее экономные дённершчики добавляют лаваш, то есть скручивают два лаваша, так толще и мясо класть почти не надо! Правильный дённер до сворачивания поливают курдючным жиром. Наименований дённерных множество, часто встречаются *halal-dönər*. Ещё турки предпочитают такой вариант сабжа, как «шаурма на тарелке». Вполне халяльное жареное мяско, к нему полагается помидор и зелень. В лаваш можно и не сворачивать, а есть вилкой. Наиболее вкусный вариант — если использовать красный острый (любой, типа сацебели) и чесночный соус не на майонезный, а на сметанный основе. В идеале, нямка подходит для перекусов в жаркий рабочий полдень, этакий «турецкий бизнес-ланч». Шаурму на тарелке можно купить и в обеих столицах этой страны.
- **В Польше** уличная шаурма, называемая *kebab*, премного популярна. В центрах городов киоски с шаурмой находятся в пределах видимости. Рост спроса привёл к унификации производства. По всем признакам, на рынке господствуют несколько крупных производителей кебабо-заготовок, что делает ловлю собак нерентабельной. Минус — кебабы отличаются только салатами, приправами, иногда видом выпечки. Плюс — стало сложнее отравиться. У выходцев с востока кебаб, конечно, вкуснее, чем у польских стартапёров, но зато одноразовые перчатки встречаются реже. Выбор сводится к следующим опциям: курица (*kurczak*, 8 zł) / баранина (*baranina*, 9 zł); лаваш / реже пита (*na cienkim cieście*) / булка (*na grubym cieście*; иногда на 1 zł дороже); соус не острый (*łagodny*, как правило, это сметанный или майонезный со специями) / соус острый (*ostrzy*, красного цвета, с чили) / смесь двух предыдущих соусов (*średni* или *mieszany*). Встречаются опции «XL», «XXL», *podwojne mieso*.
- **В Эстонии** замечен вариант шаурмы *kana tortilla*, в который поверх мяса вместо салата кладут болгарский перец и сыр с плесенью. Вкус **очень** своеобразный.

Делаем сами

Алсо, наикосернейшую шаурму может сделать дома любой **анонимус**.

Лаваш делают на всех хлебзаводах, и он продается в магазинах. Если лаваш из вашего магазина склонен рваться и не держать начинку — купите питу (в неё и влазит больше)

Также понадобится куриное филе (или говяжье или какое хочешь) и овощи по вкусу для начинки. Овощи подбирай на твой извращённый вкус — огурцы свежие и солёные, капуста, морковь, можно даже ананасик положить.

Ну, и специи. Для курицы (обычно с паприкой) и для соуса (обычно чеснок).

Филе можно не мариновать — ты же не куском подавать будешь. Беспощадно рубим куру на мелкие кусочки (турецкий способ) или на полоски (бакинский). Можно и вовсе не рубить, а оставить одним куском. Обваливаем в специях для курочки и жарим на масле (можно на сливочном).

Пока жарится, замешиваем соус. Каноном считается сметана+кефир+майонез+чеснок. Из уважения ко вкусам русского человека можно добавить ещё кутчупа, свернуть петрушки, добавить хрена или имбиря, убрать майонез... Всё на твой вкус.

Когда курятина стало жёлтой важно не сожрать её прям такой. Вместо этого берём лаваш, намазываем соусом (чтобы жир с курицы не наделал в нём дырок) и выкладываем сперва мясо, потом начинку. И сворачиваем.

С питой ещё проще — её даже сворачивать не надо.

По общей себестоимости такая шаурма будет в два-три раза дешевле, чем покупная, а по безопасности для здоровья и по общей полезности — в 9000 раз выше. Для поджарки готовой шаурмы можно купить электрогриль, напоминающий вафельницу. Или тупо сковородку-гриль с рёбрышками. А можно и на обычной на медленном огне.

Алсо

- Ввиду простоты, шаурма — один из древнейших рецептов, известных человечеству. И всё равно её ухитряются испортить. Слишком сухая, слишком кислая или слишком солёная шаурма из чумазных ларьков становится такой из-за безбожного прогорклого или перегоревшего масла, дешёвого жёсткого мяса, а также из невкусных магазинных соусов, которые за день либо прокисают, либо теряют вкус и аромат. Наконец, потерявшие остатки совести дельцы нередко намеренно закупают за бесценок уже подсохшее мясо в последний день перед истечением срока годности, в расчёте распродать его за день. Не ленись, ищи места, где шаурма получше.
- Шаурмой (шиурмой, шермой) в Италии и Турции называлась команда [гребцов на галерах](#) — рабов, пленников или каторжников, что символизирует отношение к ним со стороны матросов и хозяев судна.
- На сленге [железнодорожников](#) «шаурмой» называют сбитого поездом человека. Приятного аппетита!
- Шаурма из «Макдака» — это не шутка. В несколько измененном виде теперь она продается там под названием «ролл». С говядиной был выпилен, продаются с курицей, рыбой и креветками. Названия соответственно Цезарь-ролл, Фиш и Шримп, наполнение различное, кроме салата и лепёшки-тортильи. В Бургер Кинге примерно то же самое. В [KFC](#) есть довольно массивный Боксмастер и — поменьше — Твистер.

[Гимн Шаурмы \(г. Кулебаки\)](#)
Шаурма, я коснусь тебя!

Галерея

Подходи, покупай!



Легендарная очередь за легендарной нижегородской шаурмой



Шаурма «Славянская» у Паши



И не у Паши



Шаурма в «Кафе 88»



Шаурма с сосиской



Типичный миф



А чего стесняться



Расовый американский повар готовит настоящий американский кебаб



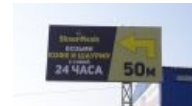
МакШаурма™



Гугл знает...



Секрет приготовления. М-м-м, пальчики оближешь!



Сегодня совы, завтра — орлы

См. также

- [Фугу](#)
- [Шашлык](#)
- [Копальхем](#)
- [Уберите шаурму](#)
- [Аэрофлотовская курица](#)



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 Pepsi-кола Пиво Пирожки Пищевые добавки Плов Плюшки Повар