

Маянезик — Lurkmore



Маянезик — локальный мем одного из унылых кулинарных сообществ, во множестве расплодившихся на просторах [Рунета](#).

В окружающих [интернетах](#) данный предмет малоизвестен. Вам он может показаться [цугундером](#) или [унылым говном](#). Мы вас предупредили.

«Они глумятся не над майонезом. Они глумятся над нами, над нашим образом жизни, над нашими родными и близкими, над нашими родовыми гнездами и могилами наших предков. »

— <http://forum.povarenok.ru>

«— А знаешь, что они там в Голландии льют на картошку-фри?

— Что? — МЫЙИНЭЗЗЗ!!!! — Фу! — Я сам видел, как они это делают! Заливают просто всё к ебням этим говном... — ФУ!

»

— «Криминальное чтиво»

Маянезик (он же *майнанез*, *манайез*, *майо*, *манч*, *мазик*, *май нем ис ас*, также употребляется эвфемизм *манянез*) — искажённое название майонеза. Является основой всей [нямки](#). Наравне с [ковром](#) считается атрибутом [жлобства](#) и низкой культуры быта. В этой стране так обожают маянезик, что маянезные мерчендайзеры нередко надрывают себе спины, дабы завалить необходимым продуктом полки гипермаркетов (которые, впрочем, уже через несколько часов пустеют). В период же [Нового года](#) каждому мерчу приходится безостановочно забрасывать вёдра с сабжем прямо в эпицентр потреблядского ада, где они мгновенно исчезают.



Майонезная баночка, полная маянезиком чуть менее, чем полностью

ненавижу майонез
Суть™

Происхождение

«Майонез в небольших дозах полезен в любых количествах. »

— <http://forum.povarenok.ru>

«Есть майонез — это немножко постыдно и развратно. »

— [отсюда](#)/226762

Определение пошло из кулинарных сообществ, где использовалось в ехидных комментариях к примитивным и неинтересным рецептам, типа [мяса по-французски](#) или салата из крабовых палочек. Любителей маянезика активно травили [Апач](#) и [Сталик](#). Существует собирательная фраза «Милый стрескал нямку, урча маянезиком» и её вариации — пародия на немудреных кулинаров, как правило, [женского пола](#) и [неблагородного происхождения](#), которые полагают, что, залив свое творение майонезом, они скроют [сомнительное качество блюда](#). Особенным [нападкам](#) подвергаются любительницы подвергать маянезик тепловой обработке, ибо маянезик по сути своей — холодный соус, и при термообработке разлагается на масло, воду и белёсое неаппетитное нечто (которое, впрочем, в свою очередь, невозбранно маскируется [зеленью](#), которая, в свою очередь, тоже подвергается тепловой обработке, превращаясь в

блеватного цвета безвкусную мочалку), к тому же магазинный майонез весьма отдалённо напоминает оригинальный соус да и по составу отличается от него чуть менее, чем полностью:

Оригинальный рецепт майонеза не пригоден для длительного хранения, в связи с чем для промышленного производства был разработан **промышленный майонез**. Майонез, произведенный промышленным образом, является далеко не самым полезным для здоровья продуктом и его использование в ежедневном рационе не рекомендуется.

— Педивикия(Пруф?)

Любовь общественности к маянезику заложена на генетическом уровне — [in Soviet Russia](#) достать майонез было крайне трудно, ввиду чего он являлся «праздничным продуктом». Отсюда и вывод — любовь к маянезику — тяга к роскоши. Сейчас же его используют как обычный ништяк к пище.

[Miracle Whip Commercials Are Getting Extreme](#)

Расово верная «реклама»

Известны случаи, когда [на маянезике замешивали тесто](#) и даже ухитрились добавлять его [в кабачковую икру](#). Эпично выглядит [чай с маянезиком](#). Также экспериментально установлено, что можно жить после употребления печенья из теста на основе маянезика.

Для стойких — собственно, рецепт теста:

в 0,5 л. теплой воды разбавить 5 ст. ложек сухого молока, 1 пачка маленькая сухих дрожжей, 1 ч. л. соли без горки, 0,5 ст. сахара, все перемешать и в тепло, должно подняться 2 раза. Затем вбить 3 яйца, 2 ст. л. майонеза, 0,5 ст. растительного масла, муки на тесто как для вареников, чуть помягче, и на 40 минут в холодильник. В холодильнике готовое тесто может храниться почти неделю.

Алсо, майонезные клуши во многих блюдах (особенно в нямке по-итальянски) заменяют маянезиком кошерный [бешамель](#). Вот его-то, в отличие от маянезика, и можно запекать.

Причины

Маянезик впервые появился в довоенном СССР: его привёз из Пендосии вместе с консервированным горошком лично товарищ Микоян и организовал производство майонеза фабричного — продукта крайне дешёвого и калорийного. А чтобы закрепить рефлекс homo soveticus, майонез вместе с тем же горошком и набором корнеплодов под названием «салат оливье» стал главным блюдом специально придуманного для него праздника «[Новый год](#)» (взамен поповского Рождества). Кстати, шампанское «Советское» — ещё один неизменный атрибут — появилось тогда же. ИЧСХ, рефлекс привился! Майонез, как и Новый год, прочно вошел в рацион советского человека, никуда не девшись и после перестройки и распада СССР. Даже нынешнее изобилие и возможность (в крупных городах) купить абсолютно любые продукты не способны снизить объёмы употребления населением мазика.

Настоящий майонез

«— Это сэндвич «пубой», — пояснил Роланд, — с большим количеством майо, уж не знаю, что это такое. Я бы предпочел соус, который не выглядит, как сперма, но, возможно, тебе виднее. »

— Тёмная башня

«Хочешь смерти мужа — корми его майонезом. »

— Татарская поговорка

Так в чём же собственно отличие? Классический майонез — эмульсия оливкового масла в воде, получающаяся благодаря лецитину из яичного желтка и приправленная лимонным соком. Майонез промышленный — крахмальный, ксантановый или каррагинановый гель, заправленный теми же специями с небольшой (для вкуса) добавкой масла и яйца. Собственно, учитывая, что современный фабричный майонез обычно состоит из модифицированного крахмала чуть более, чем наполовину, он получается куда ближе к упомянутому выше бешамелю. Отчего его становится возможным запекать, но, увы, при этом он перестаёт быть майонезом. Скорее напоминает пластилин. Полуркайте по нямко-сайтам, и вы найдёте *маянезик, рекомендуемый для запекания*.

[Готовим майонез](#)

Годный рецепт. Для тех, кому некогда заниматься отделением желтков...

[Принципы приготовления домашнего майонеза](#)

Кошерный видеомануал от шеф-повара 80 lvl Лазерсона

Между тем, настоящий майонез является доставляющим и вкусным холодным соусом, в домашних условиях готовится от десяти минут и более, но по вкусу, цвету, запаху, полезности, калорийности и густоте существенно отличается от заводского ~~фэвн~~ продукта.

- Желтки отделяются от белков и плёнок. Хотя в [1000 мелочей](#) водятся специальные ложки, желтки можно тупо отсасывать пластиковой литровой бутылкой (с широким только горлышком). Если не убрать белок, получится соус Цезарь (для одноимённого салата). Если в конце бухнуть анчоусовой пасты, получится тоже соус, но уже Авиатор.
- Два желтка перемешиваются с солью (половина чайной ложки на два желтка) и сахаром (чайная ложка на два желтка) миксером (если хочется побыстрее) или вручную (если хочется повкуснее) в керамической или стеклянной посуде. Для ручного перемешивания лучше всего использовать вилку или десертную ложку.
- Нерафинированное оливковое Extra Virgin масло (200 г или стакан) добавляется по чайной ложке и тщательно эмульгируется на оптимальной скорости (иначе будет горчить или может произойти «отмасливание»).
- Опционально добавляется чайная ложка дижонской или душистой горчицы (с горчицей готовится майонез провансаль, а без — просто майонез).

Считается, что если добавлять вначале, лучше эмульгируется и меньше отмасливается. Но не [труЪ](#).

- Процесс продолжается до получения густоты жирного тролля. То есть, пока не закончится стакан масла.
- Добавляется лимонный сок (столовая ложка или примерно половинка небольшого лимона) или белый винный уксус, хорошо размешивается. Можно миксером.
- [???????](#)
- **ПРОФИТ**

Порою попадают такие мерзкие желтки, которые ну никак не желают служить эмульгатором, и майонез, сколько его ни колоти, так и остаётся жидкой тошнотворной бурдой. Тогда нужно без паники взять и добавить крахмала, разбухшего в горячей воде. Майонез будет спасён и, более того, получится хоть по консистенции как промышленный, по вкусу — как домашний.

Стоит добавить, что большинство современных кухонных комбайнов и блендеров оборудовано насадками для быстрого и удобного приготовления настоящего майонеза. Однако народ уже настолько подсажен на майонезную магазинную хуйню, что жрать [натурпродукт](#) отказывается напрочь. Процесс, видимо, необратим, что не может не [печалить](#).

Если вышеописанный способ слишком сложен, а из кухонной техники имеется только старенький блендер «Аммокан», произведённый в [КНДР](#) по лицензии отечественного производителя, есть и более простой, «общажный» способ замутить майонезика. Неоднократно проверялся, брат жив, весь процесс занимает пару минут.

- Берём яйцо, тщательно его моем под краном (ибо сальмонеллы не дремлют) и ждём, пока оно станет комнатной температуры. Если под рукой есть плита и нет времени ждать, можно коварно вскипятить воду и подержать в ней яйцо минуту, чтобы успело нагреться, но не успело свернуться.
- Пока греется — берём пустую поллитровую баночку (в таких соусах продают) и наливаем туда масла. Лучше подсолнечного, оливковое может горчить. Как вариант, долить оливковое поверх подсолнечного. Чем выше масло, тем жирнее результат.
- Невозбранно разбиваем яйцо прямо в баночку с маслом (можно вместе с белком). Добавляем ложечку соли, ложечку сахара, ложечку горчицы и чуть-чуть уксуса (как вариант, всё тот же лимонный сок)
- Теперь — самое сложное. Оснащаем блендер расовой насадкой типа «нога» (если не знаешь, что это, загугли как выглядит. она точно есть в комплекте). Смело упираешь насадку прямо в дно баночки и запускаешь блендер на полную мощь. Ни в коем случае не поднимаешь его, пока масло не начнёт белеть, иначе бурда получится.
- Когда большая часть масла побелеет, двигаешь блендером вверх-вниз, чтобы разбить поднявшееся кверху масло.
- Когда масло полностью разошлось, выключаешь блендер и отряхиваешь. У тебя получилась баночка, полная отличным домашним майонезом чуть менее, чем наполовину. Конечно, кулинарные снобы будут вопить, что ты замутил соус Цезарь, ибо белки не тру. Хотя сами жрут магазинную бурду.
- Невозбранно добавляешь этот майонез в бутерброды и салаты, трескаешь с ним крабовые палочки и всё остальное, что можно обмакнуть и откусить. Вкус совершенно немагазинный, консистенция радует. **НО ПОМНИ:** ты должен хранить это строго в холодильнике и сожрать эту баночку за 3 дня. Потому что всякие вредные твоей тушке бактерии тоже любят майонезик и рано или поздно превратят его в химическое оружие.

Хранить майонез в холодильнике "можно, только осторожно" (то есть, на свой страх и риск в chilled cogner) и только в герметичной коробочке (а не "контейнере для СВЧ печей", который, если кинуть его с едой в микроволновку, при мало-мальском внутреннем давлении [by design](#) раскроется сам, дабы не бомбануло в лицо едоку по концу разогрева еды).

Замена майонезу

Если маянезик для тебя слишком жЫрный, можно заправлять салатки и менее жирными соусами с похожим вкусом. А именно:

- Сметана с горчицей и лимонным соком. Стоит столько же, смешивается прямо в баночке ложкой, удовольствия ещё больше.
- Густой натуральный йогурт.
 - В него можно замешать чеснок, огурцы и всё прочее. Получится "цацики".

М. спокойно заменяется на нежирную сметану с соевым соусом, в который можно добавить горчицу, хрен и любые виды пряностей, которые есть.

Маянез расейский, выдержанный

«Новогодней ночью очень вкусно ты попил, поел,

Позабыл про холодильник, а салат заплесневел. И к сосискам обветшалым пропадает интерес... Тут придет к тебе на помощь старый добрый майонез!

»

— *Уральские пельмени*

По мнению некоторых экспертов, относится к боевым отравляющим веществам. С майонезом настоящим не имеет ничего общего, кроме названия. Впрочем, с майонезом поступили так же, как с молочком, сырком и прочим комбикормом: производителей заставили честно писать на упаковке — если содержимое действительно майонез, то «майонез», если же говно, которое мы в 99% случаев жрем, то — «майонезный продукт».

Маянез расейский, в общем случае, состоит из:

- Вода;
- Крахмал;
- Красители;
- Загустители;
- Эмульгаторы;
- Ароматизаторы;
- Консерванты;
- Антиоксиданты;
- Порошок яичный 40-летней давности из советских стратегических запасов (в худшем случае заменяется ароматизатором «Яйцо»);
- Порошок горчичный — такой же давности и из тех же запасов (в худшем случае заменяется ароматизатором «Горчица»);
- Разная **хуита** на букву «Е». Тысячи её! Все эти Е нужны для того, чтобы маянезик долгие месяцы мог невозбранно ехать через всю страну в фурах и стоять на полках магазинов, пока его не купят **гурманы**. Ибо настоящий майонез так долго жить не может.

[Майонез.Mayonnaise](#)
Маянез огурцовый

Нефальсифицированный майонез в российской продаже не встречается. И современным российским **ГОСТом** (30004.1-93) нормировано производство именно фальсификатов майонеза. Этот ГОСТ дает производителю большую свободу в выборе состава российского «майонеза» и применяемых химических веществ. Да и соблюдение ГОСТа сегодня необязательно: майонез можно изготавливать по более мягким техническим условиям (ТУ), разработанным самим производителем. [Википедия подтверждает](#). В общем, производитель может иметь столько профита, сколько захочет.

Если же, паче чаяния, майонез, залежавшись на полке супермаркета, превысит свой срок годности — не беда. Во славном граде Саратове на заводе, со времён той страны производящем сабжи различных сортов, из такого продукта производят хозяйственное мыло. Не смущаясь тем, что возвратный маянезик при этом несколько дней проводит в накопительных баках безо всякого холодильного оборудования, где начинает банально тухнуть. **Аммиачно-сероводородный** запах, распространяющийся, в зависимости от розы ветров, на один или два близко и не очень лежащих микрорайона во время самой варки мыла, неопишум. В особо жаркую погоду и сам продукт при намыливании остро и настойчиво намекает на технологию своего изготовления.

Подвид "поздне-советский - ранне-российский"

Первое время "святых 90-х", по инерции продолжал выпускаться по советскому ГОСТу с более-менее натуральными ингредиентами, для консервации которых добавлялась горчица или горчичное масло, в результате чего и имел тот специфический вкус, который хрен найдешь в современных "растительно-жировых" отравах. Выпускался в тех самых знаменитых стеклянных баночках, в которых олдфаги носили

анализы тетям в белых халатах.

Небыдло

Наряду с синдромом заливать майонезом (или тем, что так называется, согласно надписи на упаковке) всё подряд, есть и другая крайность — неприятие майонеза вообще в каком бы то ни было виде, даже к тем блюдам, к которым он более чем уместен (а именно, всевозможным холодным закускам типа салатов). Ибо я не такой как все.

Также

- является компонентом различных рвотных масс, как искусственного (салаты etc), так и естественного происхождения;
- вкупе с хлебной нарезкой и бульонными кубиками (причем в сухом виде) составляет основу рациона [говнарей](#) — в тех редких случаях, когда они, устав от [основного времяпрепровождения](#), решают, что неплохо бы хоть чего-нибудь сожрать;
- [баночка](#) из-под субстанции является исходным фигурантом одного из наиболее известных [мицголизмов](#);
- в японском [ониму](#) Гинтама один из главгероев, зам. Командующего карательным отрядом [Синсэнгуми](#) Хидзиката питался исключительно едой, покрытой множеством слоёв маянезика, а в серии о предложениях по улучшению сериала он видел фантазию о кулинарном шоу, где он, любимый, готовил себе маянезик с маянезиком;
- mayones — поляцкая марка электрогитар, производящая [вёсла](#) для эпичных [гот-думстеров](#);
- в пиндосском фильме «Охотник за головами» горничная в отеле казино говорит главной героине, прикованной наручником к кровати, что перестала чему-то удивляться после того, как застала постояльца «люкса» в собачьем ошейнике спящим [в ванне с майонезом](#);
- в комедии «9 ярдов» герой Брюса [Уиллиса](#) люто, бешено ненавидит майонез и людей, добавляющих его в гамбургеры;
- в шоу «Regular Ordinary Swedish Meal Time» шеф-повар регулярно жрёт майонез в огромных количествах, произнося при этом [catch phrase](#) «It's good for you»;
- в японском току «Kamen Rider Wizard» один из персонажей жрал с майонезом даже пончики;
- исследуя запрос производителей, какого хрена маянезик, краска и другие коллоидные растворы (т. е. взвеси микроскопических частиц/капель в жидкости) при заливке в бачки для отправки в местный Ашан текут медленнее, чем должны были бы по теории, расовый голландский физик [Хендрик Казимир](#) из Philips Research Laboratories мощным [напряжением ума](#) открыл [эффект имени себя](#): на расстояниях, сравнимых с размерами частиц, порядка микрометров, должны начинаться проявляться [квантовые свойства вакуума](#) — в пространстве (внезапно: вакууме) между [проводящими](#) частицами должно возникать гораздо меньше [виртуальных фотонов](#), чем вокруг них, в результате [набигающими](#) снаружи [фотонами](#) частицы должны как бы подталкиваться друг к другу, причём чем ближе, тем сильнее — [вакуум давит!](#) И оно [так и вышло!](#) IRL открытый эффект поначалу не произвёл [никакого](#) впечатления на [мировое сообщество](#). Но с развитием [нанотехнологий](#) не учитывать эффект Казимира уже стало никак невозможно, иначе нанороботы просто склеивают свои наноласты. Употреблял ли для [стимуляции](#) мыслей этот ваш маянезик сам Казимир, науке неизвестно, но двинуть её он помог однозначно;
- производственный процесс майонеза в промышленных масштабах — это ад и пиздец. Сотрудники насквозь прованивают уксусом и тошнотворным жиром, постоянно оперируют опаснейшими едкими концентратами, покрываются порошковыми смесями с ног до головы, а также на поточной линии через руки [каждого/каждой](#) из них за 12-часовую смену в том или ином виде проходит до 45 тонн только полезного груза. Во всяком случае, там где ещё нет полной автоматизации. Кроме того, если конвейер в каком-то месте стопорится, его чинят на ходу, в то время как готовая продукция постепенно, в лучших традициях [SCP](#), затопляет помещение. Персонал оперативно сгребаёт её в кучу ногами. Так что, повар-кун, не ленись и всегда мой пакетик когда приносишь его с магазина.

[The Simpsons Drug of the Future](#)
[Гомер Симпсон](#)

Копипаста

На десерт — вкусная копипаста.

Очень трудно смешать различные материи. Но майонез является доказательством того, что слияние двух различных субстанций дает рождение третьей, с улучшенными свойствами.

Как сделать майонез? Взбить деревянной ложкой яичный желток и горчицу. Постепенно добавлять небольшими порциями растительное масло, пока масса не станет совершенно однородной. Приправить солью, перцем и двумя сантимильтрами уксуса. Очень важно, чтобы яйца и масло были одной температуры, лучше всего 15 °C. В этом и заключается великий секрет майонеза. Ведь что на самом деле соединяет оба ингредиента? Крошечные пузырьки воздуха, попадающие внутрь массы при ее взбивании. $1 + 1 = 3$. Если майонез не получился, все можно исправить: продолжайте взбивать не соединившуюся смесь масла и яйца,

постепенно добавляя еще одну ложку горчицы. Внимание: действовать надо очень осторожно. Техника приготовления майонеза лежит и в основе знаменитого секрета фламандской живописи маслом. Братья Ван Эйк в XV веке стали использовать подобную эмульсию для получения совершенно непрозрачного цвета. Но в живописи используется смесь вода — масло — белок.

Книга о вкусной и здоровой пище о маянезике:

В многих рецептах книги упоминается майонез — **аппетитный, полезный, вкусный соус**, в котором содержится от 40 до 70 % жира, а также белки, углеводы, минеральные вещества.

Майонез представляет собой концентрированную смесь (эмульсию) рафинированного растительного масла, яичного желтка, сахара, горчицы, соли, уксуса и специй. Особенность этого соуса в том, что это не только высокопитательный продукт, но, кроме того, он способствует усвоению принимаемой вместе с ним пищи; поэтому-то его совершенно справедливо считают незаменимой приправой к салатам, винегретам и многим другим холодным и горячим блюдам и закускам. Состав наиболее распространенного, так называемого основного, майонеза следующий: масла подсолнечного 68 %, желтков свежих 10 %, готовой горчицы 6,7 %, сахара 2,3 %, уксуса (5%-ного) 11 % и специй 2 %. Следует, однако, предупредить (и это знает каждая опытная хозяйка), что дома приготовить хороший майонез — дело трудоемкое и довольно сложное; зачастую даже у опытных кулинаров оно кончается неудачей. Объясняется это тем, что и незаметные изменения в количестве и качестве составных частей, недостаточная тщательность в приготовлении соуса сказываются на вкусе и прочности смеси (эмульсии) и приводят к тому, что соус либо вовсе не получается, либо он не имеет должного вкуса. Никакое искусство повара не может дать такой точности соблюдения рецептуры, такой проверки качества составных продуктов, такой тщательности производства и, наконец, такой гигиеничности, какие обеспечиваются заводскими условиями при бдительном лабораторном и техно-химическом контроле.



Еще майонезная баночка, полная маянезиком чуть менее, чем полностью. Но на фоне **совковой** нямки

По стандартам развитых стран, этот соус с содержанием масла ниже 80% (а кое-где и 82%) майонезом не является и должен называться «салатный соус», ниже 60% — «салатная заправка» — но все это совсем не соус майонез.^[1] Собственно, советский майонез (который вдобавок из-за почти 11% содержания уксуса был ещё и вырвиглазно кислым) вообще мог существовать в природе только за счёт невьебенного, раза в три от оптимума, завышения содержания горчицы, являющейся неплохим эмульгатором — майонезы кроме провансаля в СССР производились в гомеопатических дозах, и кроме как в «Книге о вкусной и здоровой пище» в природе не встречались. А разгадка проста — банально сэкономили яйца и масло, бывшие в изрядном дефиците относительно дешёвых уксуса и горчицы.

Этот народ победить невозможно... Вечером в пятницу в конторе случилась стихийная пьянка. Расходились с трудом, так что закуску за собой убрали не всю. Нехилый шмат сала остался на столе. Утро понедельника решили начать с утилизации «бактериологического оружия», пролежавшего 2 суток на жаре. Не сбылось... Сала на столе не было. Спрашиваем девочку-секретаршу «Куда делся сверточек со стола?» Дурища хлопает 10-сантиметровыми ресницами и выдает «Там было сало и я его съела». Мы понимаем, что до предъявления нам обвинения в преднамеренном отравлении блондинки с отягчающими обстоятельствами остаются считанные секунды и мямлим «Так оно ж было **несвежее...**» На что девица уже уверенно отвечает «Но ведь я ж его с майонезом съела!»

— Народное

Все жители Каролины с ума сходят по майонезу, майонез для них — амброзия, пища их древних богов. Майонез успокаивает, побуждает гласные еще более плавно скользить по медлительным гортаням, убажывает тяготеющие к жирненькому вкусовые пупырышки, возносит к высям, куда свиному жиру не подняться. Желтый, как летнее солнышко, нежный, как юные **чресла**, гладкий, как тирада баптистского проповедника, якобы незаметный, как платочек фокусника, майонез укутает лист салата, нарезанную соломкой капусту, ломтики холодной картошки мантией скромного величия, изменит их обыденную сущность, вернет им живость и привлекательность, наделит способностью усладить если не сердце, то хотя бы пищевод. Жареные устрицы, вчерашний

Ингредиенты для "Чая "Насладимся!"

- Чайный лист — 4 г/чаш.
- Майонез (готовый) — 100 г
- Сахарный — 100 г
- Подсолнечное масло
- Соль — 2 шт.
- Молочная горчица

Рецепт "Чая "Насладимся!"

Для чая приготовлен специальный крем. Базовый майонез тщательно взбивают его маслом, помешивая вилкой. Сахарный крем состоит из сахарной пудры и взбитых белков. Вилкой на водной бане около 30 г сливок добавляет в крем. Туда же — около одного яйца и его же соль, подсоленный сахар по вкусу (можно неварить, но лучше варить, если использовать сливки, можно добавить сливки, а заготовки от того, сколько сливок вы используете). Тщательно перемешивают, затем на прогретый майонез выкладывают крем. Оставший крем выкладывают на 4 доли, выкладывают соль в чай, добавляют сахар по вкусу. Тщательно перемешивают крем на 4 части, добавляют по чайной ложке, можно не варить, можно варить. Тщательно взбивают сливки, сливают в чай, смешивают с остальными ингредиентами.

Почему не варить сливки? Потому что сливки, на них добавляете сахар и доводят уксусом, при этом никто даже не добавляет, а чай же на сливки добавят чай. Такой чай конечно вкуснее обычного, но нехитрый, вероятно, надо будет попробовать в нескольких местах.

Почему не варить сливки?

Чаяк с маянезиком

ростбиф, арахисовое масло — мало найдется пищи, что не засверкает новыми гранями при встрече с этим соблазнителем, с этим фатоватым шарлатаном, с этим алхимиком в банке. Извечная тайна майонеза, над которой наверняка, кроме Дики Голдуайра, ломали голову многие, заключается в том, почему яичный желток, растительное масло, уксус (озлобленный братец вина), соль, сахар (основной источник энергии радости на земле), лимонный сок и, естественно, щепотка старой доброй динатриевой соли EDTA сочетаются так, что из них получается столь универсальная, сытная и — да что там говорить — царственная приправа, отчего горчица, кетчуп и иже с ними должны либо склонить перед ней голову (хотя майонез при цене два бакса за банку нос не задирает), либо с позором покинуть сцену. Кто, как не французы, мог изобрести это гастрономическое чудо? Майонез — дар Франции bestолковому нёбу Нового Света, благо, в котором сочетаются древнее инстинктивное стремление человечества к рыхлому теплу чистого жира с современной романтической страстью к сложным вкусам: майонез может показаться недостаточно острым и даже прозаичным, но под сливочно-кремовым флером скрывается характер бурный и неумный. Забудьте про холестерин — от майонеза исходит то сияние, которое для нас, сирот Вселенной, с тех самых пор, как мы упали со звезд, ассоциируется с благополучием. Ладно, может, это и слишком сильно сказано, однако даже хулители майонеза не могут не признать его блеска. И никогда и нигде не блестит он так ярко, как просто намазанный на кусок хлеба.

— Писатель Том Роббинс о маянезике

Приятного аппетита!

майонез "Вамин" Какбэ намекает Московский провансаль Город любит2 Майонез "Вамин". Всем Мужикам Нравится А мужики-то не знают Реклама майонеза Calve Неприличное	Обжорка майонез Московский Провансаль Майонез "Мечта Хозяйки" MAYONNAISE GA TARINAIN DAKEDOOOOOO!!!! Здесь очень мало маянезика!!! https://www.youtube.com/watch?v=t17g4S3G9gI Укропский сабж
Реклама Солнечные Продукты А можно и мне вкусного маянезика, блджд?	

См. также

- [Нямка](#)
- [Мясо по-французски](#)
- [Kitchen nah](#)
- [Майонезная баночка](#)
- [НБП](#) — они нашли маянезику лучшее применение
- [Culinar Nazi](#)
- [Копипаста:Жареный суп](#)
- [Бичпакет](#) — так же, как и маянезик, является промышленным переосмыслением вполне себе праздничного и долгого в ручном приготовлении блюда — лапши *удон*.

Ссылки

- [Майонез](#) — когда внутрь уже не лезет
- [20 блюд из майонеза](#)
- [Социальная сеть о маянезике](#)
- [Жареный майонез](#)
- [Домашний майонез](#)

Примечания

1. ↑ В настоящем майонезе масла никак не может быть ниже 70% — иначе соус просто не получится.





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



Франция

Renault Logan Блез Паскаль Бомарше Бутик Великая теорема Ферма
Великая французская революция Вольтер Вьетнамская война Галльское нашествие на Рим
Декарт Дело Дрейфуса Дидро Д'Артаньян и три мушкетёра Жан-Жак Руссо Жанна д'Арк
Же не манж па сис жур Зидан Извините мой французский Иностраннный легион
Красная Шапочка Крестовые походы Крымская война Маркиз де Сад Марсельское убийство
Маянезик Мерлезонский балет Месье знает толк в извращениях Минет Мистраль
Мясо по-французски Наполеон Никола Саркози Нострадамус Отечественная война 1812 года
Палата мер и весов Паркур Первая мировая война Постмодернизм Призрак Оперы
Россия в 1839 году Серж Гензбур Синдром Туретта Синдром французского борделя
Статуя Свободы Съешь ещё этих мягких французских булок Франция Шевалье д'Эон