

Цимес — Lurkmore



Еврейское расовое общество

одобряет эту статью. Ам Исраэль Хай!

«Сладкий цимес — это ж прелесть, но сегодня он горчит,

В нём искусственная челюсть деда Пульмана торчит. Всё разбито в жуткой драке, По осколкам каждый шаг, А трусливый Гриша Дракель из штанов достал дуршлаг.

»

— Игорь Губерман

Цимес (ивр. *צמס*) — еврейское расовое кулинарное блюдо из протёртой моркови с хгеном и сладкой ваты. Также употребляется в значении смак, сок, фишка, хохма, **цимес**, кайф, соль. Не менее кошегно, но значительно более фимозно — **мякотка**.

История

В детстве спросила у бабушки, почему я совершенно не вижу никакого цимеса в цимесе. Ну тушеная морковь с сухофруктами, на любителя. Она объяснила, что это праздничное сладкое блюдо ашкеназийской бедноты. Сливочное масло было далеко не всегда, а уж использовать его для тушения... Привела аналог из русского языка: "**Слаще морковки не видел**".



гМорковный цимес

— копипаста с женского форума

Использование

Мерзенькие **кащеницы** используют это слово в выражениях типа «а самый цимес ситуации в том, что...». Фраза «Вся соль в том, что...» аналогична. Также в искажённом варианте встречается как цинус. Особо клинические математики искажают его до «синуса».

Существует и расовая еврейская присказка «цимес мит компот» как характеристика чего-то хорошего. А если наоборот, то «**дрек** мит пфеффер».

Рецепты

- Цимес с мясом, любимый на уютненьком Лугкомогье.
Продукты: морковь 1 кг, мука 60-70 г, жирное мясо 0,6 кг, жир, соль, сахар и кровь христианских младенцев по вкусу.
Морковь почистить, нарезать соломкой, протереть с мукой, добавить изюм, чернослив, сахар, соль, масло (таки не сливочное — или, если таки сливочное, **то никакого мяса**), 1/2 стакана воды. Тушить на малом огне до готовности продуктов. Жирное мясо разрезать на порции, слегка обжарить. В это жаркое положить приготовленную морковь, добавить немного воды и жира, соли и сахара по вкусу. Тушить до готовности мяса и морковь в казане, накрыв крышкой.
Если подать с отварным рисом, то получится... иранский **плов** (в нём рис готовится отдельно от мяса с морковью)
Если в вышеупомянутом рецепте (цимеса с черносливом без мяса) заменить чернослив на изюм, кунжут и орехи, а всё это после обжарки потушить в молоке, то получится индийская морковная халва.
- **Маца**.
Приблизительное время приготовления: 20 минут.
Ингредиенты, используемые в рецепте: на 1 кг муки нужно брать 0,5 л воды.
Мука может быть пшеничная, ржаная, ячменная или овсяная.
Инструкции по приготовлению: муку просеять через сито, тонкой струйкой влить в неё воду, быстро и тщательно перемешивая тесто, чтобы предотвратить образование комков; раскатать очень тонкие лепёшки толщиной не более 1,5 мм, часто наколоть их вилкой, добавить кровь христианского

младенца и выпечь в духовке при температуре 180 градусов.

- Гефилте фиш.

Нужна щука или карп (не нужна рыба хорошая, нужна, по понятным причинам, рыба дешевая).

Нужен батон, молоко, лучок/морковка и соль/перец. Еврейский расовый гарнир — это вареная свёкла.

Рыбу моем, чистим (не вспарывая при этом живота!) и режем на куски 5-7 см. Затем выковыриваем из кусков филе, оставляя полсантиметра на коже — это будут формы для фаршировки. Из выковырянного филе, дополнительной рыбы, отведённой специально на начинку, размоченного в молоке батона и мелкорубленного лучка делаем фарш. Фарш солим, перчим (если вы еврей [литовский](#)) или посыпаем сахаром (если [галицийский](#)), добавляем в него пару сырых яиц — ибо в противном случае получится хрень.

Запихиваем фарш обратно в кожу и в то место, где раньше находились внутренности, надеемся, что не вывалится. Далее в кастрюлю выкладываем морковь и свёклу (нарезать можно как угодно — кольцами, соломкой), сверху — фаршированные куски гефилте фиш, и закрываем сверху еще одним слоем овощей.

Ну и все — чутка подсолить и ждать полтора часа (на слабом огне, однако). Получиться должно вкусно, так как расовые евреи вообще пожрать умеют. Ленивые американцы рыбу обратно не фаршируют, а тупо делают из фарша котлеты и варят вышеуказанным образом.

- По-еврейски.

Съешьте одно яблоко, две морковки, одну луковицу. Ешьте в любом виде, закусывая мацой.

- Форшмак не менее православен (из рубленного мяса) или кошерен (из селёдки)

Алсо

- Цимус — обгусевший цимес («цимус» — товар высокого качества)
- Цемес — река, которая впадает в Цемесскую бухту города-героя Новороссийска, он же и крупнейший порт на территории Черного моря. Если в 19-м веке она была очень большой, то сейчас её можно перейти одним шагом.
- smath — математическая библиотека в C++.
- Существует [майонез](#) с названием «Цимус», в рекламе которого использовался слоган «Самый цимус!». Сокодержательный напиток с таким же названием продаётся в Екатеринбурге.
- [Множество](#) еврейских расовых ООО гордятся [иметь такое название](#). Пример: в [Быдлобиджане](#) существовала сеть магазинов «Цимес», а в Кемеровской области есть сеть магазинов бытовой химии «Цимус».
- Цимес — вполне себе кошегный (во всех смыслах слова) ресторан на Подоле в Киеве.

Это незавершённая статья. Вы можете помочь, исправив и дополнив её.



Кашенизм

Cradle of Kaschenko Nomad Frog Тенебраестум Александр Пульвер Антикашенист Апач
АПВОВНВ АПВС Ацкая Сотона Боброудав Боклан Бокланопоцитт ВА
Взаимоисключающие параграфы Врачи ФГМ Выборы модератора Газенваген Галоперидол
День Йожя Децл Еврейские расовые жиды Зохавать Йож Йожиный диалект Йок-мамбык
Кашенизм Кашенята Кашепузия Кипа Коносевиц Кошер Медбрат
Межушный нервный узел Мицгол Мочет Мякотка Об Йожя! Ой-вей Окашениение
Опухание гондураса Пейсатель Попобава Поциент Прово4 Разрыв шаблона
Символизирует Сколота Снести рассадник Список кашенистов Такидатая дуэль
Топка локалхоста Узил нипострадал Фафыга Фидо Фимоз головного мозга Фтопку
Хороший, годный Цимес Цой Шлимазл Шприцеватор Шушпанчик Эвтаназия
Юрий Нестеренко



Жиды

14/88 7:40 Aalien Desert Eagle DVAR Esperanto Facebook Google Oracle PHP
Wingdings Zarubezhom.com Zeitgeist ZOG ZT Роман Абрамович Агасфер Адъ и Израиль
Айн Рэнд АКМ Шалом Александр Друзь Александр Курицын Александр Никонов
Александр Пульвер Альбац Анатолий Чубайс Андрей Кураев Апач АПВОВНВ АПВС
Арабо-израильские войны Арбатова Аркадий Давидович Арнольд Зукагой Артемий Троицкий
Аська Б-г Бабруйск Барщевский БГ Березовский Биробиджан
Бобо Илюсович Вабруйск Ваббу Котик Божана Вичко Бонис Мессер Бонис Чижов

Вова Иисусович Гаинович Вовси котик Вожена Гынска Борис Моисеев Борис Немцов
Борис Соколов Бродский ВА Вагнер Валерий Фабрикант Вардан Кушнир
Леонид Василевский Вассерман Веллер Миша Вербицкий Ветхозаветные мемы
Владимир Авдеев Владимир Высоцкий Врен Гарри Поттер Геннадий Кернес Гетто
Гешефт Павел Глоба Глуховский Гой Александр Гордон Григорий Горин Гришковец
Давид Черкасский Даниил Хармс Дважды еврей Советского Союза Дело Дрейфуса Децл
Джентльмен-шоу Джордж Буш Джоэл Спольски Днепр Довлатов ДПНИ
Еврейские расовые жидаы Егор Гайдар Жириновский Жук-антисемит Захар Борисович Май
Григорий Зельднер Игорь Губерман Израиль Израильское царство Иисус Илья Эренбург
Истархов Йож Йозеф Менгеле Йэху Москвы Каббала Каждан Карл Маркс



Нямка

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