

Картофель — Lurkmore

Картофель (от нем. *Kartoffel*, лат. *Solanum tuberosum*, бел. *бульба*, а также *картофан*, *картоха*, *картошка*, *земляное яблоко*) — двигатель прогресса для любого **дачника** и просто растение со съедобными корешками и несъедобными верхками. В честь онога названа целая **страна**, где картофель является блюдом или составным блюд первого, второго и третьего эшелон^[1].

История и распространение

Вообще история бульбы^[2] темна и непонятна. Точнее, та её часть, которая происходила на бульбиной родине. Что более-менее точно известно, так это то, что до прихода испанцев в Южную Америку индейцы там жили-не тужили, землю плужили, но не сильно (ибо высокогорье — заебёшься, а об окультуривании джунглей никто и не думал) и всякий овощ харчили. Приоритетной хавкой, ясен пень, было всё, что растёт само по себе, благо тропики. Естественно, в рацион индейцев пошли клубни картофеля, которые можно было жрать, хоть и не в огромных количествах^[3]. Заготавливали картофан просто: выдерживали на открытом воздухе, подвергая действию то жаркого дневного солнца, то ночных заморозков — в горах же дело было! Затем полученную шнягу мяли босыми ногами и получали продукт под названием «чуньо».

Почти все знают, что европейские пришельцы из Испании впервые познакомились с картохой, будучи в империи инков, и, как бы по умолчанию считается, что инки первыми её возделывать и начали. Ничего подобного! Есть вполне обоснованные данные, что тогда ещё дикие заросли картофана начали эксплуатировать аж 14 тыс. лет назад. Но как бы то ни было, постепенно ценность нового **хрючева** вкурили и испанцы. Ну а что? Пихнул в землю, дождь всё сам поливает, сиди смотри, чтоб соседи не попиздили, да животину всякую отгоняй, **PROFIT!** Плюс к тому же клубни выдерживали перевозку через Атлантику, что являлось большим плюсом для моряков. Через некоторое время дивное растение через море-окиян добралось до Европы, а трюшки опосля — и до России. Тот же путь повторила кукуруза.

Первым открыл картошку для европейцев Педро Чьеза де Леон. В возрасте тринадцати лет, когда многие из читающих эти строки ещё прожигают жизнь за компьютерными играми, он тайком пробрался на корабль конкистадоров и отправился в Перу. Там он и увидел съедобные клубни растения под названием «папша», о которых написал в книге «Хроника Перу» в 1553 году.

Гишпанцы были на тот момент единственными в Европе, кто знал, как есть картошку и при этом не травиться, однако с выращиванием её поначалу потерпели фейл^[4]. Перуанский картофель привык к тропическому световому дню (а в тропиках день и ночь всегда примерно равны по длительности, плюс-минус два часа) и на широте Пиренейского полуострова не вызревал. Какая-никакая экзотика, поэтому король Испанской Империи потребовал ещё. Со временем конкистадоры добрались до Чили и обнаружили тамошнюю разновидность бульбы — дело приняло совершенно другой оборот и пошло на лад.

Французы подошли к сабжу с другой стороны: им глянулись цветочки, поэтому картофан на какое-то время задержался на клумбах. Цветки картошки носили в петлицах, словно орхидею. Первой это сделала та самая Мария-Антуанетта, на тот момент ещё с головой на плечах. Мода быстро распространилась, настоящих цветов картофеля перестало хватать, и мастерам даже пришлось делать искусственные. И сумрачный германский гений тоже долго холил и лелеял сабж на клумбах вместо того, чтобы возделывать и жрать. От итальянцев к нам пришло имечко этого растения: они называли его «Tartuffel» по имени гриба трюфеля. А вот немецкая версия названия круче: считается, что название растения происходит от слов «Kraft» (сила) и «Teufel» (Дьявол).

В Старом Свете картошка долгое время оставалась яством аристократии. В основном лишь потому, что **плебеи** тупо стремились её жрать. Французы, например, кормили картошкой сугубо свиней, а однажды даже заявили, что от неё всякие болезни идут и вообще хотели запретить её выращивание. Английский адмирал Уолтер Рейли захотел попотчевать гостей картошечкой, но приготовил угощение из стеблей и ягод растения. После этого фэйла за дело взялся фармацевт и агроном Антуан-Огюст Пармантье. Он поступил, во-первых, хитро, сыграв на людских страстях: выставил вокруг огорода вооружённую охрану, которую отпускал на ночь, что вызвало **эффект Стрейзанд** у окрестных колхозников — те повелись на провокацию и повадились ночью с лопатами наведываться к Пармантье на грядку. А во-вторых — дипломатично: устраивал халявные обеды, на которых все блюда были приготовлены из картофеля, и приглашал на них разных больших шишек политики и науки. Затея удалась: на памятнике Пармантье красуется надпись «Благодетелю человечества», его могилу на кладбище Пер-Лашез превратили в картофельную грядку, а во французской кухне появилась картофельная запеканка а-ля Пармантье.



Сабж свежевыкопанный



Да-да, это всё клубни картофеля, растущего в Южной Америке (а не то, что ты подумал)

Изумрудный остров

В далёкие-предалёкие времена, после того как англосаксы завершили вовлечение Британского острова в своё анальное рабство, наслушавшись всяких сказок, поползли было дальше на запад и внезапно наткнулись на изумрудный остров Эрин, где все тогда носили зелёные штаны. Недолго думая, бриты захватили благословенный остров и превратили его в свою житницу. Дело дошло до того, что на острове выросло до хрена всего (включая собственно сам хрен), но это всё активно экспортировалось. Оставалась проблема — местных аборигенов тоже надо было чем-то кормить. Вот тут всем подфартило — Колумб таки куда-то приплыл и испанцы оттуда привезли награбленный лут. Через 80 лет после смерти Колумба этим и стали кормить местных жителей. В 1588 году картофель объявился в Ирландии. Точно известны и обстоятельства его появления: в это время англичане немножко вломили трындюлей гишпанской «Непобедимой армаде», и среди остатков разбитых кораблей, выброшенных на побережье, местные жители и обнаружили искомые клубни. Картоха ирландцев долго-долго выручала, но она же их чуть было и не сгубила.

Стоит отметить, что во влажном и мягком климате острова картофель давал хорошие урожаи даже на неплодородных почвах. Важнее всего же было то, что эта культура давала стабильный и достаточный для пропитания урожай на сравнительно небольшом наделе земли. В таких условиях к середине XIX века почти треть всех пахотных земель острова оказалась занята картофельными посадками, и не менее двух третей выращенного картофеля использовалось именно как продовольствие на внутреннем рынке острова. Для большинства ирландцев-бедняков нередко именно картофель составлял основу их ежедневного рациона. В среднем одна семья (папа, мама и четверо детей) поедала в неделю 252 фунта картофана (чуть более 114 кг, если в метрической системе).

Поэтому, когда в 1845 году страну постиг очередной картофельный неурожай, особого беспокойства у британских властей это поначалу не вызвало. Причиной неурожая стало распространение фитофтороза — болезни, вызываемой паразитическими грибами^[5]. Вся хитрость была в том, что фитофтора приехала за своим хозяином из Южной Америки, вместе с натуральной селитрой, призванной удобрять поля. Поскольку все поля в стране были засажены одним сортом картофеля, пострадал практически весь урожай. Ибо самая гадость в этих грибах состоит в том, что они остаются в земле, переносятся споры с потоком воды. Короче говоря: достаточно одной-единственной такой картофелины, чтобы всё поле или хранилище превратилось в говно. Естественно, тогдашние агрономы и химики не знали, как бороться с этой дрянью. В следующем сезоне 1846 года на посадку пришлось брать заражённые клубни или низкокачественный семенной картофель — всё то, что удалось сохранить. Но это вылилось лишь в новые неурожаи. Многие крестьяне остались без работы. В общей сложности голод длился 5 лет (1845—1850). Тем не менее Ирландия оставалась нетто-экспортёром продовольствия всё время голода, а экспорт мяса за эти годы даже вырос. По подсчётам некоторых авторов, запрета на экспорт одного лишь зерна из Ирландии хватило бы для компенсации неурожая картофеля в 1846 г. Только вот есть одно «но»: для англичан ирландцы в то время были **людьми второго сорта, хоть и белыми**. Поэтому сворачивать поставки никто не собирался.

Стоит ли говорить, о том, что ирландцы отнюдь не дураки и молчадохнуть от голода никто не хотел. За время голода трактор завели 1,5 млн человек, ибо в Пиндостане и стране кенгуру хотя бы можно работать за ЖРАТ. Тем не менее от 0,5 до 1,5 млн всё таки примерили деревянный макинтош. Итого 30% населения^[6] было потеряно из-за долбобезизма местного правительства и правительства англичан-оккупантов. Такой большой разброс в подсчетах жертв голода связан с тем, что те же оккупанты до сих пор усиленно размывают данные и проёбывают документы, поскольку отвечать никто за фактический геноцид не хочет. Вкратце уровень пиздеца можно охарактеризовать так: писатель Лафкадий Хёрн сбежал и не "на Запад" в могилу, и не на Запад IRL, и не в Австралию, а ажно в Японию и без всяких аниму-виабу поменял ПМЖ (и сделал себе фамилию Якумо).

Казалось, прошло уже 160 лет, давно пора забыть. Но ирландец, как истинный анонимус, не забывает и не прощает. И даже сейчас, когда ирландские фоннаты ногомяча поддерживают свою сборную, они хором поют: «Низко лежат поля Королевского брода, где мы наблюдали за свободными пташками» — пестню про то, как один чувак своровал кукурузину, дабы накормить сына, за что был выслан кровавым режимом на казённые харчи в Оффстралию. Такие вот дела.

За экзосферой

Космическая карьера картошки началась в 1995 году, когда её впервые попробовали вырастить из семян на борту шаттла «Колумбия». ИЧСХ, тогда посадка завершилась удачно, чего не скажешь про саму «Колумбию»! Согласно статье НАСА, опубликованной в 2010 г., картофель можно успешно выращивать в космосе. С использованием технологии НАСА и китайской методики по выращиванию семян картофеля, растение выращивается под автоматическим контролем компьютера, который регулирует температуру, влажность и освещение.



«Едоки картофеля» кисти Ван Гога. Характерные ирландские морды прилагаются

Марк Уотни, главный герой эпик-винтарного фильма (и не менее знаменательной книги) «Марсианин», [ботаник во всех смыслах этого слова](#), выживая на [крайне негостеприимной красной планете](#), по ходу развития сюжета не стал героем только потому, что смог выращивать там картошку.

Реальные тренировки перед новой космической эпопеей картошка проходит на своей исторической родине, в Южной Америке. НАСА и Центр изучения картофеля в Лиме объявили, что начинают эксперимент по выращиванию нескольких десятков сортов дикого и домашнего картофеля в условиях, максимально приближённых к марсианским в перуанской пустыне Атакама. Эксперимент вдохновлён как раз сюжетом фильма «Марсианин». НАСА высадит около ста сортов картофеля в одном из самых непригодных для жизни уголков пустыни Атакама. Условия во время эксперимента будут постепенно ужесточать, доводя их до почти полного аналога марсианских, хотя куда уж жёстче: за последние 400 лет в этом захолустье ни разу не выпадали дожди. Так что вполне возможно, что на Марсе вместо яблонь будут цвести скромными сиреневыми и белыми цветочками кусты картофеля на грядках.

Mother Russia

Откуда есть на Руси появился.

Итак — к Руси. Точнее, к Российской Империи.

Впервые картофель появился еще при [Петре Первом](#) вместе с нанятыми им иностранцами, которые эту нямку сами и жрали. Русские вельможи попробовали картофель в 1740 году при Анне Леопольдовне, однако пипл не схавал.

Государственные меры по распространению картофеля были приняты при Екатерине II: в 1765 году вышло Наставление Сената «О разведении земляных яблоков». Наставление содержало [детальные рекомендации по разведению и употреблению](#) новой культуры и вместе с семенами картофеля было разослано по всем губерниям. Надо думать, рекомендации были разосланы агрономам, старостам и прочим помещикам, ибо крестьяне на тот момент об образовании мало что слышали. Но крепостные к тому времени не оценили инноваций и послали картофель [к сверхчасто упоминаемой матери](#), да вдобавок окрестили картошку «чёртовым яблоком». Ибо жрать и растить его неведомо как, плюс ебаться с его сбором и хранением. Альтернатива этому уже была — православная, родная репа.

Чтобы крестьяне побыстрее вводили в культуру это растение, правительство сыграло на самых низменных чувствах людей. Днём делянку с картофаном охранял солдат, а вот ночью его снимали с поста и хитрые крестьяне растаскивали строго охраняемую диковинку к себе по делянкам. Старая индейская хитрость работала.

В самую непримиримую оппозицию к картофелю встали [старообрядцы](#). Ибо:

«Картофель есть отречение того заветного яблока, за которое лишился блаженства первоначальный человек, и что когда оно с проклятиями было брошено на землю, то от него родился картофель, и, следовательно, семя сие есть антихристово».^[7]

Старообрядцы также всерьёз считали, что картофель родится с глазами, а потому есть его стрёмно.

Из-за множества отравлений, вызванных употреблением в пищу плодов и молодых клубней, содержащих соланин, крестьянское население поначалу не приняло новую нямку. Народ у нас тёмный, но отходчивый, поэтому уже в «Хозяйственном описании Пермской губернии» 1813 года отмечается, что крестьяне выращивают и продают в Перми «отменно крупной белой картофель», однако к увеличению посевов относятся скептически:

Они всегда отвечать готовы, что им не хватает времени и на посев нужного хлеба, колыми паче картофеля, который садить надобно руками». В пищу картофель крестьяне употребляют «печёной, варёной, в кашах, и делают также из него с помощью муки свои пироги и шаньги (род пирожного); а в городах сдабривают им супы, готовят с жарким и делают из него муку для приготовления киселей.



Существует версия, что Пётр I как-то прислал графу Шереметьеву мешок картошки. Но прислал не в качестве подарка, а для рассылки по губерниям в целях выращивания. По традиции, мешок то ли был [проёбан](#), то ли выкинут нахуй за ненадобностью, то ли стгноён как особо важный и непонятный подарок от Его Величества.

В 1840 году Николай I — со свойственной ему решительностью — взялся за насаждение картофеля. Прошлый год был неурожайным, вот он и велел сажать картошку, чтобы с голоду не помирать. Согласно распоряжению от 24 февраля 1841 года «О мерах к распространению разведения картофеля» губернаторы должны были регулярно отчитываться правительству о темпах увеличения посевов новой культуры.

Первые же попытки внедрения языческой картошки в истинно православную Российскую Империю доказали справедливость поговорки: «Что американцу хорошо жрать — то русскому под санкцией». Тогдашние малограмотные крестьяне были патриотами земли своей не в пример нынешнему поколению, поэтому чуждому овощу люто, бешено воспротивились. А чиновников, отряжённых на места для выполнения продовольственной программы, частенько приголубливали кнутом и пряником, порой приводя межущные нервные процессоры оных в полную негодность. Вся эта вдохновенная борьба за чистоту ~~рацы~~ рациона была опошлена иноземными заправилами, плотно оккупировавшими тогдашнее российское правительство. Эти басурмане-католики похабнейшим образом заклеямили чистый и благой порыв народной души ярлыком «картофельные бунты». Впрочем, история имеет свойство возвращаться на круги своя, поэтому нынешние санкции и политика импортозамещения позволяют надеяться, что не за горами очередная ~~принадлеж~~ триумф самобытных эмоций.

Тем не менее «картофельная революция» времён Николая I увенчалась успехом. Картофель, например, подавали в качестве угощения на балах, но посыпали его не солью, а сахаром: сказывалось некоторое сходство с каштанами. К концу XIX века в России было занято под картофель более 1,5 млн га. К началу XX века этот овощ уже считался в России «вторым хлебом», то есть одним из основных продуктов питания.

Интересно наблюдать, что во всех государствах, где картошка появилась до Первой Мировой Войны, оценили неприхотливость и сытность нового харча. Поэтому во многих национальных кухнях есть похожие рецепты из картохи.

Возможно, мой анонимный друг, у тебя появился вопрос. Почему именно картоха? По сравнению с рожью и пшеницей, картофель считался неприхотливой культурой, поэтому его рассматривали в качестве хорошего подспорья в неурожай и в нехлебородных местах. Кроме того, в то благословенное время картофан оставил своих вредителей и болезни далеко за морями, что позволяло сократить уход за ним до минимума. Репу и прочее жрать уже заебались, да; нямка должна быть разнообразной, ибо рахит и прочие авитаминозы тут как тут. Что сыграло и помогло избежать голодухи в 1842 году. Картофель универсален, ибо им можно кормить людей, а при необходимости скотина с радостным визгом жрёт как сами клубни, так и ботву, правильно приготовленную, естественно. В ботве картофеля, а также в прозеленившихся клубнях содержится алкалоид соланин — ядЪ. Ботву нужно проваривать со сливанием воды, и лишь тогда скотина сможет её жрать, не рискуя откинуть копыта. Коровы с картофельной ботвы неудержимо дрищут, а их молоко становится горьким и никуда не годным. Но вот овцы, однако, ботву хавают, и хоть бы хны.

In the USSR

«Ах, картошка, объеденье-денье-денье-денье-денье

Пионеров идеал-ал-ал! Тот не знает наслажденья-денья-денья-денья,
Кто картошки не едал-дал-дал!

»

— Пионерская песня

«Пойдём, милка, погуляем,

На дворе така жара. Пусть картошку убирают Из Москвы инженера.

»

— Народное

В СССР картофель выращивался в огромных количествах, как в/на колхозно-совхозных полях, так и на тысячах частных «фазенд». Стоил недорого, в магазине обычно — 10 копеек за килограмм. На рынке — несколько дороже, но и качеством — лучше. Вместе с макаронами был одним из немногих видов нямки, которая не была в дефиците и покупка оной не составляла проблем. Меню студентоты и прочих нищевородов иногда состояло из жареной или варёной картохи чуть менее, чем полностью. А разгадка популярности проста: с одного и того же клочка земли картофан может дать в три раза больше еды, чем зерновые.

В более респектабельных кругах картошка тоже весьма котировалась. Варёная картошка — обязательный компонент салата «Оливье» и винегрета, картошечка с селёдкой и лучком — годная закуска под водочку, с картошкой запекали в духовке мясо и птицу, картофельное пюре — универсальный гарнир почти ко

всему, как дома, так и в общепите. И просто — от души нажарить картошки на ужин. И ещё картофельный крахмал, из которого варились всяческие кисели и клейстер для поклейки обоев и заклейки окон на зиму (тут юный анонимус, наверное, не очень понимает, о чём речь). Короче, картошку в СССР вполне можно было называть «вторым хлебом».

Нельзя обойти вниманием сопутствующее явление, в просторечии тоже именуемое «картошкой» или, точнее «на картошку»^[8]. Речь идёт о массовой **добровольно-принудительной** отправки студентов и научных сотрудников на сельхозработы в колхозы-совхозы, обычно в сентябре-октябре.

https://www.youtube.com/watch?v=iaHrvhoE_P8

«Товарищи учёные!..»

Сотни тысяч работников умственного труда примерно на месяц покидали городские квартиры, селились в бараках, переодевались в **ватники** и кирзовые сапоги, брали в руки лопаты и вилы и как-то помогали колхозникам собирать урожай. Иногда объектом приложения усилий была свёкла или капуста, или ещё какие корнеплоды, но в огромном большинстве случаев собирали именно ту самую картошку. С точки зрения колхозов, это была работа «за жрат» и считалась экономически выгодной. То, что доценты с кандидатами, находясь «на картошке», продолжали получать доцентские и кандидатские зарплаты, занимаясь притом не своим делом, никого не волновало. Ибо ещё В. И. Ленин сказал: «интеллигенция — не мозг нации, а говно», о чём правящая партия, живущая по заветам Ильича, не уставала ей, интеллигенции, напоминать до самого конца своего правления.

Говоря о поездках «на картошку», нельзя не сказать о том, что для не особо заёбистых студентов это был ещё и своеобразный отдых с элементами экстрима — сельскими дискачами, песнями под гитару у костра, водовкой и драками с местными. Такие дела.

Таки РФ и около

В России, после резкого расширения ассортимента магазинов, в секторе нищевродской нямки сабж здорово потеснили всяческие «**Бомжпакеты**», ушли в прошлое клейстер и заклейка оконных рам на зиму, потеряли популярность кисели. В остальном — картошка остаётся «на коне», салатики/винегретики и прочая **нямка** потребляются по-прежнему в хтонических масштабах.

В благословенной стране с названием Украина довольно популярна сеть ресторанных заведений быстрого обслуживания «Картопляна хата», основа меню коих — мексиканско-техасская кухня. И, надо сказать, картошка в меню занимает подобающее названию этой сети место.

Отдельную планку отношений «человек — картофель» в постсовке занимает Бульбостан. Хоть после совка посевные площади сабжа изрядно сократились (благодаря ликвидации некоторых колхозов), но бульба занимает умы, сердца и желудки белорусов. Такое отношение и постоянное употребление картофеля почти во всех сферах жизнедеятельности Бульбингема вызывает множество разнообразных лулзов, троллинга и чуть ли не мифов у обывателей других стран.



Смехуёчки





Герои дичайшего All hail Potato!
количества
фотожаб

Естественные враги

Человеки

Поглощают картофель тысячами тонн, что делает их наиболее опасными для популяций картошки. Люто ненавидят колорадских жуков и вирусов, борясь с ними различными способами. Жуков травят **всякой гадостью**, но только в тех зонах, где плантации картофеля занимают нехилые такие площади. В условиях же мелких хозяйств собираются вручную и топятся в какой-нибудь жидкости (масло, краска и другая химия), либо просто высыпаются на более-менее твёрдую поверхность и давятся подошвами обуви. Так же, как и в случае с вирусами, изобретаются несъедобные для колорадских жуков и прочей нечисти **виды**. Также человек опасен для дикого картофеля в Южной Америке, ибо там он является сорняковым растением, и его даже не жрут. Аналогия — как в постсовке одуванчики — растёт везде, мешает, вроде бы жрать можно, но нахера, если есть кое-что повкуснее?

Колорадские жуки и другие шестиногие

Изначально наш полосатый враг питался другой няжкой семейства **паслёновых**, однако при обнаружении зарослей картофеля быстренько начал питаться и этим, вызывая жутчайшую панику у гуманоидов. Парочку раз нелегально мигрировал в эти ваши Европы, пару раз успешно выпиливался, пока во времена **Первой мировой** не усмотрели. Дошёл до Совка только в середине 1940-х годов. Злейший враг человека. Особенно **Бати**.

Ещё клубни картофана очень глянулись медведкам и проволочнику. Зловредный проволочник, сиречь личинка жука-щелкуна, протачивает в картошинах тонкие дырочки, которые потом хозяйка задалбывается ножом вычищать. А вот медведка просто жрёт клубень сбоку, выгрызая в нём здоровенные дыры.

Вирусы и прочая хворь

Вирусами болеет, да, как и любое другое растение, животное, и даже ты, юный читатель. И век они будут терзать картошку, размножаемую клубнями, поскольку успешно сохраняются в этих самых клубнях. Единственный способ избавления — попробовать вырастить картоплю из семян. Да-да, из тех самых ягодок, которые у нас не вызревают. Не гарантируется, правда, сохранение родительских качеств, весьма вероятно скатывание в говно, но может и повезти: так и выводят новые сорта, ведь развод клубнями — это суть клонирование, повторение старого. В своё время профессор В. Эдельштейн (не **этот!**) взял, да и посеял семечко в цветочный горшок. Урожай заполонил весь объём горшка. А потом эти клубешки можно и на поле посадить. А ты, `username`, чем хуже?

Самая распространённая болезнь картофеля — **фитофтороз**. Переносится **грибами**, поражает верхки и корешки. Развивается быстро и резко, как пуля дерзко. Если не успеть изолировать или экстерминировать поражённые кусты, можно потерять картофан и откинуть копыта — либо от голода, либо от отсутствия бабла, ради которого картофель и сажался. Злющий враг людей и колорадов — первые пробафывают картофель, изобретая устойчивые к болезни сорта, а в рядах вторых может случиться локальный геноцид, особенно если рядом нету другой хавки. Кстати, ещё во время Больших Картофельных Крантов в Ирландии народ подметил, что возле медеплавильных заводов картофан зеленёхонек и здоровёхонек. А разгадка проста: фитофтора, как и многие грибы, боится меди. После этого люди замутили бордоскую жидкость и



Бульбостан, наши дни. Жуки и человеки в битве за картофель



Есть одна кулстори про то, как англичане обрели картошку, устойчивую к фитофторе. Во времена картофельной напасти Россия торговала с британками, в том числе льном и льняными семенами. Семена везли в бочках, и в одной из бочек жители острова обнаружили клубни синего цвета, которые за просто так сунули туда щедрые русские. Картошечка оказалась устойчивой к заразе и вкусной, хоть и не особо крупной. Так заморские жители обрели сорт под названием «Синий Скерри».

другие медьсодержащие варева, и им с трудом удаётся сдерживать микроскопического вражину. Ещё одна заразка — рак картофеля. Он тоже вызывается грибом, но гораздо более пиздецовым по своей сути. Достаточно много лет подряд сажать на одном и том же поле картошку по картошке, насрав на севооборот, и рано или поздно эта зараза будет призом горе-земледельцу. На картошинах появляются мерзкого вида наросты, которые иногда перекидываются даже на ботву и цветки. Урожай при этом стремятся к нулю. Но самое поганое здесь то, что споры грибка сохраняют жизнеспособность по 5-6 лет: именно на столько лет поле останется зашкваренным для картофеля. И даже сама земля с такого поля представляет опасность для здоровых посадок сабжа.

Животные.

Различные живтоне, типа свиней, коз и прочего. Так и всякая дикая фауна типа енотов, кабанов, мышей и т. д. Для малых полей и огородов люди придумали заборы, естественные ограждения, но ведь всё это с успехом сносятся, подкапывается, перемахивается. Для больших хозяйств помощь приходит в виде периодических отстрелов, в ход идут отравы, ловушки, пугала и прочее. Да, сельское хозяйство — это ещё и жестоко.

Что бы из него сделать?

За обедом внуки с дедом

Ели чурки с древесиной, И с корой, и с сердцевинной. Только кожица одна Для обеда не нужна.

— *Загадка (спойлер: Картошка в мундире)*¹

По причине своей доступности картофель является няжкой № 2, а то и № 1 по употреблению. Входит в составы различных блюд, но тут лучше привести те, в которых он занимает почётное первое место в списке ингредиентов.



Шупфнудель — диво дивное: [картофельные макароны](#). Классический немецкий гарнир — квашеная [капуста](#) прилагается

- Печёный картофель. Самое простое блюдо, при этом zelo полезное и с 100% сохранением вкуса и питательности. Партизаны и туристы пекут прямо в золе, а горожане заворачивают клубень в фольгу и пекут в духовке. Алсо, так можно поступить с любыми корнеплодами, например, с репкой или свёклой (когда остынет и попробуешь, то поймёшь, что ты не знал её вкуса).
- Знаменитая беларусская колбаса! Из картошки! Картошка со шкварками затусовывается в свинаячью кишку, а затем её можно готовить как обычную колбаску.
- Весьма меметичное блюдо, зовомое в [вербно-калиновом краю](#) дерунами, а в [синеокой болотистой местности](#) драниками. Также картофельные блины популярны и в Прибалтике. ЕРЖИ тоже не прочь полакомиться, особенно на Хаг-Хануку, для которой «латки» (латкес) являются чуть ли не ритуальным блюдом.
- Картошка в горшочке. Посконное блюдо для утилизации того, что нашлось холодильнике. Картошка кубиками и прочие овощи с луком и мясными остатками кидается в горшок, заливается подсоленной кипящей водой и ставится в духовку. В зависимости от обжаренности картофеля, и что кроме него кинут в горшок, будет иметь разный вкус, длительность томления и название.
- Гульбишник. Посконная беларусская запеканка из картофельного пюре.
- Дрочена — блюдо с говорящим названием, для густоты замешивается на тёртом картофеле.
- [Чипсы](#). Весьма полно описаны в соответствующей статье. Не столько полноценная еда, сколько позёрство от кулинарии (собсно, они и «изобретены» были посредством неудавшегося стебалова над К. Вандербильтом. Ну почему-то счёл мистер Корнелиус картофельные ломтики слишком толстыми, так шеф-повара до того зло взяло, что при нарезке якобы «перестарался в стремлении угодить клиенту»).
- Картошка-фри — как уже говорилось ранее, прародитель вышеупомянутых чипсонов. Та же жареная картошка, но с непостижимыми средним европейским умам нюансами американского способа приготовления.
- Цеппелины. Ещё одно меметичное блюдо, на сей раз литовское. Скорее всего, было известно задолго до ПМВ, но оригинальное название уже вряд ли кто помнит даже из литовских старожилов ([Педивикия](#) упоминает о доставляющем названии *didžkukuliai* [диджкукуляй]).
- Клёцки. Как цеппелины, но маленькие. Поедаются по всей Восточной Европе.
- Картофель по-арабски. Да, бладж, до арабских краёв картошка тоже добралась, благо шариат поедать такое не воспрещает. Тому подтверждением служит обилие египетского картофана на рынках СНГ весной. Впрочем, от обычной нарезанной кубиками и сваренной в обычной солёной воде славянской картошки если чем принципиально и отличается, то лишь гораздо более крупной нарезкой, а также обилием лука и прочих специй (особенно молотого перца), бросааемых как в кипяток при готовке, так и при подаче на стол.
- Кропакор — этакая шведская вкуснятина на манер пельменей. Тесто для них готовится из варёной картошки (подавляющая иные ингредиенты количеством часть), муки и яичных желтков.
- Зразы. Ещё одно блюдо родом из Литвы. Хоть картошка туда добавляется далеко не всегда и в

- списке компонентов опять же не на первом месте, но всё же упоминания заслуживают.
- Будете смеяться, но из «второго хлеба» так делают хлеб. В той же Германии, например, да и в целом в загнивающей Европе.
 - Впрочем, немецкому хлебу из картошки удивляться не сто́ит, ведь ещё в эпоху Тридцатилетней войны в тех же краях придумали делать такое блюдо, как [шупфнудель](#) (вот он на картинке). Поначалу, правда, из обычной ржаной муки. Так что некоторые ландскнехты, вкусившие означенного блюда накануне боёв, отведывали макарон в обоих смыслах. А вот позже — таки да, допёрли и картофель для теста юзать. Вот кто во что горазд: одни пельмени из бульбы лепят, другие макароны ваяют, третьи не котлеты, так оладьи сотворяют.
 - Кисель, знакомый почти всем жителям [этой страны](#). Нет, не [тот](#) которого ты привык видеть в зомбоящике. Ну если быть точным, делают из крахмала и других ингров, а крахмал вполне можно получить из картофеля.
 - Кто не жрал армейское картофельное пюре из залитого кипятком порошка сухого картофеля, тот не служил!
 - Крахмал, [модифицированный](#) и не очень. Картоха из-за высокого содержания сего ценного пищевого продукта является одним из основных его источников.
 - А раз в картохе есть крахмал — полисахарид, спокойно расщепляемый до простых сахаров, то изщё из картошки, изрядно подкисшей из-за неправильного хранения, можно спирт гнать (ибо ни на что другое, скорее всего, не сгодится, но зачем же добру пропадать ни за понюшку табаку?). Так что, анон, если будешь в гостях водку или самогон пьянствовать и ~~безобразия нарушать~~, знай, что ты, возможно, запиваешь картоху картофаном же. Или же бульбу закусываешь, возможно, картофелем — смотря по обстоятельствам. А можно даже калоши делать: [читаем](#) в дидактических целях сказку Евгения Пермяка «Мелкие калоши», удивляемся и запоминаем. Технари могут запилить из нескольких картошин батарейку для маломощного электрического устройства. А юные натуралисты могут попробовать привить черенок томата на картофельный клубень.

Его можно пить

Примерно в 1760 году в Европе начали пробовать изготовить из картошки высокооктановое пойло. Но хитрое растение не очень спешило делиться своими сокровищами с жаждущими людьми. Полисахариды картофеля расщепляются медленно, и картофельный крахмал, в отличие от зернового, не спешит превращаться в сахар.

Одними из первых добились относительного успеха [поляки](#). В брошюре 1809 года «Идеальный самогонщик и пивовар», изданной в Польше, уже есть рецепт, но с оговоркой, что картофельная водка — это худшая водка из всех возможных, даже хуже пойла из яблоч, сахарной свёклы и желудей. В бродильной ёмкости картофель превращается в липкую пасту, и в процессе брожения выделяет много метанола и сивушных масел. Пойло стало популярным исключительно из-за дешевизны сырья.

В 1946 году за производство спиртного из картофана взялись америкосы, вначале из соображений удешевления конечного продукта — вискаря. Картофельная водка использовалась сугубо как разбавитель для коктейлей. А в это время поляки совершенствовали технологию перегонки и в 1997 году америкосы попробовали картофельную водку «Шопен», которая была сразу же признана напитком премиум-класса. После этого сами американцы начали обрабатывать технологию переработки сырья и вскоре представили на рынок собственные сорта.

Картофельная водка отличается от зерновой маслянистым полнотелым вкусом, и мастера производства подходят к выбору сырья так же придирчиво, как виноделы. Например, шведская водка «Karlsson's Gold» вырабатывается перегонкой смеси семи сортов картофеля. Она перегоняется только один раз и даже сохраняет картофельный привкус. Пьют её с чёрным перцем, иногда добавляя немного масла. А на производство одной бутылки американской водки «Шрамм» уходит семь кило картошки.

К слову, из сладкого картофеля, или батата, тоже гонят пойло — японский «сёту» (35 градусов) и корейский «соджу». В последнее время из него гонят даже водку. Но это уже совсем другая история.

Гастрономические дублёры

- Сладкий картофель, он же **батат** — принадлежит не к роду паслён одноимённого семейства, а к роду ипомея из вьюнковых (вообще-то родичи, но достаточно дальние). Тем не менее на Окинаве такое же национальное блюдо, как бульба в Беларуси и Ирландии, потому что рис тайфуны переносит плохо [щито?](#) (а именно, при проёбе залитого водой рисового поля из-за тайфуна надо долго и упорно запыливать почти что ноаое поле на его месте, а рис, сука, в свежих болото-полях расти не хочет.) И да, сходство с английским (точнее, исходно испанским) «potato» улавливается на раз-два. С бататом испанцы успели познакомиться ещё на Филиппинах и в прочих Ост-Индиях. Сладковатый и без специфического аромата приготовленной картошки.
- **Вителот** — картофан для буржуев. Отличается от другой бульбы ~~умом и сөөобразительностью~~ только низкой урожайностью,

фиолетовым цветом и ценой. В простонародье имеет доставляющее название *негритянка*.

- **Маниок** — эта хрень в сыром виде вообще ядовита. Тем не менее, пипл хавает. Причём варки для удаления яда — мало, нужно ещё и измельчить до варки. Алсо доставляет способ приготовления из него бухла, когда его сначала жуют, а затем выплёвывают в воду. Брожение происходит, в том числе, за счёт ферментов в слюне.
- **Ока**, или кислица клубненосная, и **анью**, или настурция клубненосная, а также просто **уллюко** — обычная индейская хавка где-нибудь в Андах. А ты, мой юный друг, о них явно не слышал.
- **Стрелolist** — да, эту болотную хрень тоже можно кушать. Японцы, китайцы и индейцы гарантируют.
- **Рогоз** - в корне обыкновенного камыша по осени до 40% крахмала и полисахаридов при урожайности - как у картошки. Правда, долго есть нельзя - будет адвово болеть живот, но можно перерабатывать на крахмал. Не раз спасал от голода целые области в трудные времена. А вот большинство ленинградцев в блокаду сочи копать в вонючем болоте ниже своего достоинства.
- **Топинамбур**, он же земляная груша. Ближайший родственник подсолнуха, но семена как хавка популярностью не пользуются. Когда-то во времена Отца Народов его продвигал Николай Вавилов, поскольку хорошо хранится в земле и не боится морозов. Но клубни сабжа покрыты тонкой, *sovse malo!* кожурой, которая повреждается и не выдерживает механизации уборки. И потому хранить его как мусор, насыпью и в буртах, как преспокойно удавалось хранить картошку, не получается. Потому инициатива быстро сдулась, а Николай Вавилов отправился в подвалы кровавой гэбни, где и принял ислам.
- **Ямс** — клубненосная лиана тропиков. Картофелю даже близко не родня, потому что из семейства диоскорейных. Клубни в сыром виде ядовиты, зато отлично хранятся даже в тропическом климате. У отдельных видов ямса клубни вырастают весом до 50 килограммов и длиной до 2 метров!



Батат несферический, в разрезе

Батат несферический, в разрезе



Пюрешка из вителота

Пюрешка из вителота



Ужин с болота — клубни стрелоллиста обыкновенного

Ужин с болота — клубни стрелоллиста обыкновенного

Примечания

1. ↑ На самом деле, Беларусь не виновата: просто так вышло, что «бульбостан» соседствует и с Россией (где развита культура смешивания корнеплодов между собой с последующим объявлением получившегося продукта супом) и с **недоприбалтами**, кои знают толк в вопросах смешивания корнеплодов с молочными продуктами
2. ↑ По-латыни «bulba» вообще-то означает луковицу. Но никак не клубень, который обозначается словом «tuber».
3. ↑ Тогдашняя кукуруза и картоха имеют мало общего с современными мега-мутантами.
4. ↑ Впрочем, они же пытались и георгины выращивать ради жрат, но потом поняли, что цветки у них лучше клубней.
5. ↑ Подробнее о болезни читай чуть ниже.
6. ↑ Для сравнения: в **WWII** нынешняя Белоруссия потеряла 25,4% населения, что является максимумом.
7. ↑ Тонкий дулз у предъявы старообрядцев был и состоит оный в том, что во французском языке под картошку своё слово отсутствует, вместо него аж фраза «яблоко из земли» aka *le pomme de terre*
8. ↑ Этому явлению **Высоцкий** посвятил песню «Товарищи учёные».



Няма

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nax 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 ьудучьян 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



Беларусь

Minsk by World of Tanks Агния Сергеюк Ахиневич Бабруйск Бацька БелАЗ Белоруссия
Белоруссия/История Белоруссия/Незалежнасьць Борис Моисеев Бульбосрач Валерий Назаров
Волшебный кролик Гродно Жесточайше Живой щит Змагар Змагарка Кандибобер
Картофель Колхозник Коновалов и Ковалёв МАЗ Минск Михалок
Национальная Библиотека Партизаны Петя-супермен Полкабана Стив Балмер Съв. Зянон
Тарашкевица Тэффи Фликер Хоккей Чёрный квадрат Малевича Шесть губерний Шляхтич

w:Картофель ae:Potato