

Натурпродукт — Lurkmore

«Натур Продукт. Ваше здоровье и долголетие!»

— Рекламные мемы

Натурпродукт — в прямом значении нечто натуральное, созданное не человеком, но природой. По всей видимости, в скором времени исчезнет с лица этой планеты, запасаемся ненатуральным уже **попкорном** и наблюдаем. В другом значении натурпродукт — это соответствие нямки **архетипу** еды, согласно которому продукция современного пищедрома — ни что иное как **ересь** и сотонинский высер.

Ещё существуют одноименные сеть аптек и производитель лекарств, но эта песня не про них. Так что и не будем о них больше.

Анонс

Вообще-то, вопреки складывающемуся **стереотипу**, натурпродукт если и сложно встретить в магазине, то весьма возможно приготовить самому. Конечно, никакого долголетия он не гарантирует, но тем, кто помнит вкус сливочного масла и *<место для ностальгических олдфажных вставок>*, изготовление таких продуктов как минимум поднимет **ЧСВ**, а по максимуму возможен даже определенный **profit**.

Немного истории

Собственно, история возникновения в рационе человечества ненатуральных продуктов уходит корнями в такие временные дебри, что можно только гадать, что же там было на самом деле.

Видимо, первоначально было так: стайка **homo sapiens** или **homo erectus** (хрен их разберёт — анкеты с указанием национальности, за давностью лет, утрачены, паспорта с породой и родословной тоже) уныло скиталась по ареалу своего обитания и так же уныло поглощала причитающиеся пайки. Эта еда и была самым что ни на есть натурпродуктом. Вершки-корешки всякие, рыбки-мышки, птички-яички, и **другие homo sapiens/erectus** — всё это поступало на обеденный стол пращуров в природном, натуральном виде.

Это было время величайших открытий. История не донесла до нас имён тысяч героев, в буквальном смысле не щадивших во благо человечества живота своего. Сколько их, колумбов неолита, героически умерло, вкусив какой-нибудь поганки бледной или **фугу** надутой, прежде чем смысл подвоха дошел до умов их тупых собратьев и был таки составлен каталог съедобных и несъедобных продуктов! Бок о бок с этим процессом шло исследование психотропных свойств нямки, так что духовное развитие во многом зависело от наличия особей, готовых экспериментировать со своим желудком. Вот так вот через желудок примитивные обезьяноподобные начали приобщаться к **трансцендентному**.

— Уже на заре истории, объяснял он, среди первобытных племен встречались оригиналы, которых как пить дать считали чокнутыми, поскольку они брали в рот все, что попадалось им на глаза, — листья, клубни, побеги, стебли, свежие и высушенные корни всевозможных растений, причем, должно быть, мерли они как мухи, ведь на свете столько ядовитой растительности! Это, однако, не отпугивало новых нонконформистов, которые опять принимались за свое опасное дело. Только благодаря им ныне известно, каких кулинарных стараний стоят шпинат или спаржа, куда положить лавровый лист, а куда — мускатный орех и что от волчьей ягоды лучше держаться подальше. Кузен Тарантоги обратил мое внимание на забытый наукой факт: чтобы установить, какое растение лучше всего годится на курево, сизифам древности пришлось собирать, высушивать, подвергать ферментации, скручивать и превращать в пепел добрых 47.000 видов листовых растений, пока наконец они не открыли табак; ведь нигде не ждала их табличка с надписью, что это годится для производства сигар или, по измельчении в порошок, — махорки. Целые дивизии этих палеоэнтусиастов столетие за столетием брали в рот, грызли, жевали, пробовали на язык и глотали все, ну буквально все, что росло где бы то ни было — под забором или на дереве, и притом по-всякому: в сыром и вареном виде, с водой и без воды, с отцеживанием и без, в неисчислимых сочетаниях; так что мы



А ты питаешься только натурпродуктами?



«Я питаюсь только натурпродуктами!»

| пришли на готовое и знаем, что капуста идет к свинине, а свеколка — к зайчатине.

— «Мир на Земле», Станислав Лем

Наконец, один из таких героев и скушал, впервые в истории, тушку поджаренного во время [лесного пожара](#), кролика. Тогда и возник первый срач по поводу натурального и ненатурального продукта. Ещё бы: современники ожидали, что очередной естествоиспытатель героически померёт, употребив совершенно несъедобный на вид продукт, а он, сука, жив, да ещё и хвалится. Именно тогда, наверное, возникли первая партия [зелёных](#), громко вопящая о канцерогенах в обжаренном мясе, ретрограды («... дык как же: [деды-прадеды ели...](#)»), [религиозные деятели](#) («...жагеное — не кошегно...») и т. п.

Но прогресс был неумолим, тем более, что с приручением огня необходимость дожидаться каждый раз лесного пожара (а то и самостоятельно поджигать) отпала, и было покончено с употреблением в пищу исключительно продуктов, не подвергаемых каким-либо изменениям, то есть настоящих натурпродуктов. Но дальнейшее развитие человечества не закончилось только термообработкой продуктов питания. Это было ещё полбеды. На очереди были крупнейшие открытия в области химии и биологии, благодаря которым сегодняшняя среднестатистическая нямка и стала такой, что для определения еды наших предков (до XX века) и было введено понятие — натурпродукт. Итак, если окончательно разобраться с терминами, применяемыми для данной статьи, натурпродукт — еда, приготовленная без применения открытий [сумасшедших учёных](#) (и кулинаров) XX века.

Немного мистики

А зачем, собственно, нужны натурпродукты? Не лучше ли жрать сбалансированный кошачий корм, разработанный экспертами-диетологами, одобренный к тому же [веществами](#)? Есть мнение, что натурпродукт одобряет [Летающий Макаронный Монстр](#), но [это не главное](#). Вопреки распространённому слуху, якобы мы состоим из того, что едим, состоим мы из того, что не успело из нас так или иначе выйти. Так вот: когда-то давным-давно у человека была такая штука, называвшаяся душой, да и сейчас есть кое у кого, [только до неё сначала нужно дорасти](#). Говорят, охрененная была штука, практически вечная и нетленная, но, к сожалению, куда-то пропала. Куда? Ну взять, к примеру, [библейский миф](#) о грехопадении: Адам сожрал яблоко под воздействием Евы (читай: феромонов, [спермотоксикоз](#)), которая сама была под влиянием змея (читай дядю [Фрейда](#)). Итак, внезапно тот самый плод был съеден при наличии грамотно проведённой рекламной кампании, не без участия [пищевых добавок](#). Вот и получается, что свершающийся на твоих глазах факт грехопадения происходит здесь и сейчас, когда ты, анонимус, вместо того чтобы, хоть слегка напрягая жопу, растить хлеб, жрёшь всякую рекламируемую высокотехнологичную хуйню, напичканную противоестественными стимуляторами. Но, как говорится, кесарю — кесарево, и что с говном ушло, то вернётся через несколько реинкарнаций.

С чего начать

Для начала нужно выкроить немного времени, около часа-двух, это вполне возможно, если уменьшить время нахождения на порносайтах, [вконтактах](#) и прочей [поеботе](#) и провести инвентаризацию кухни. Вам понадобятся ножи, желательны острые, миксер. Ещё наверняка понадобится терка и разделочные доски, лучше деревянные, ибо стекло безбожно тупит ножи. Ну и самое главное — натуральные компоненты: мясо, рыба, молоко, яйца, овощи-фрукты, крупы и прочее. Именно смешивая их в определенных пропорциях или не смешивая, подвергая обработке или хомяча сырыми, мы сбрасываем со своей шеи поганое ярмо пищевого прома и освобождаемся от очередной зависимости, на которую нас подсаживают. Именно употребляя натуральные компоненты, мы сами определяем, какое количество (и качество) питательных веществ мы введем в свой организм, а не доверяем это тонкое дело [всяким рыгаловкам](#).

Следует учесть: не любой натурпродукт может являться едой, поэтому дурнопахнущие продукты питания лучше сразу утилизировать, но не путем поедания, а спустив в унитаз или выплеснув с балкона. К сожалению, современный человек чаще всего обладает испорченным с детства обонянием и не способен отфильтровать всю непотребщину, тем не менее таким образом можно избавить себя от более чем половины шансов отравиться.

Процесс приготовления нямки довольно несложен, практически можно утверждать, что сделать из кучи съедобных продуктов что-то несъедобное почти нереально (ну разве что превратить все в уголь), гораздо сложнее добиться приемлемого или желаемого вкуса. Вот тут и возникает искушение использовать химию, особенно если тебе уже промыли мозг сублимированными бульонами.

[Некоторые](#) полагают, что процесс приготовления пищи наиболее полно отражает [внутренний мир](#) человека. И даже художественное, музыкальное и литературное творчество неспособно так глубоко раскрыть суть человеческой природы, как кулинарное — ибо эмоции, в данном случае, рождаются от самого важного инстинкта — пищевого. То есть сентенция «Ты есть то, что ты ешь» весьма и весьма правдива.

— Что бог ни делает, все к лучшему, — с пафосом провозгласил патер, услышав о кухне. — Порядочный человек и на кухне может сделать себе карьеру. Интеллигентных людей нужно назначать именно на кухню для большего богатства комбинаций, ибо дело не в том, как варить, а в том, чтобы с любовью все это комбинировать, приправу, например, и тому

подобное. Возьмите, например, подливки. Человек интеллигентный, приготовляя подливку из лука, возьмет сначала всякой зелени понемногу, потушит ее в масле, затем прибавит кореньев, перцу, английского перцу, немного мускату, имбирю. Заурядный же, простой повар разварит луковицу, а потом бухнет туда муки, поджаренной на говяжьем сале, — и готово. Я хотел бы видеть вас в офицерской кухне. Человек некультурный терпим в быту, в любом обыкновенном роде занятий, но в поваренном деле без интеллигентности — пропадешь. Вчера вечером в Будейовицах, в Офицерском собрании, подали нам, между прочим, почки в мадере. Тот, кто смог их так приготовить, — да отпустит ему за это господь бог все прегрешения! — был интеллигент в полном смысле этого слова. Кстати, в тамошней офицерской кухне действительно служит какой-то учитель из Скутчи. А те же почки в мадере ел я однажды в офицерской столовой Шестьдесят четвертого запасного полка. Навалили туда тмину, — ну, словом, так, как готовят почки с перцем в простом трактире. А кто готовил? Кем, спрашивается, был ихний повар до войны? Скотником в имени!

— «Похождения бравого солдата Швейка», Ярослав Гашек

Итак, мы решили, что процесс приготовления и поедания нямки как зеркало отражает внутренний мир человека. Посему мы не станем агитировать законченных урбанистов, чьи организмы насковозь пропитаны каловыми массаами их нового идола — фастфуда. Ибо чего там зря орать в пустыне. Их черная душа уже давно такая же синтетическая, как и их мир. Мы обращаемся к людям, решившим достичь **просветления**, которые отринули **богомерзкие капища** и возложили на свой алтарь свежайшие капустку-свинину-картошечку, дабы молитвой и послушанием кухонным явить миру равноапостольные щи и **борщ** святой!!! Ну или чего еще там?

Сделай сам

Вполне себе естественно, что всякий адепт, вступающий на святой путь, нуждается в знаниях. А где брать знания? В священных книгах, разумеется. Тут и ожидает подвох. Ибо на сегодняшний день кулинарных изданий выпущено штук на девятнадцать больше, чем дохуя. Поэтому, раз уж мы говорим о натуральной (читай традиционной) нямке, целесообразно пользоваться сборниками старинных рецептов. Из них следует отринуть псевдоисторические высеры типа «1000 блюд старорусской кухни для микроволновой печи» или «Сациви по-норвежски». И вообще: ничего ещё не придумано лучше **классики**.

Итак, самое главное — что будем готовить?

- **Самогон** (тов. Микоян не советует) — добавить нечего, непьющие переходят к следующему пункту.
- **Майонез** — ну ты понел.
- Хлеб — при наличии хлебопечки вообще не требует особых трудозатрат (с одной оговоркой: в ингредиентах используются быстрые дрожжи, а эту НЕХ ещё изучать и изучать). При отсутствии хлебопечки используем духовку — там ещё вкуснее хлеб получается.
 - Блины/оладьи/булочки — по сути, тот же хлеб, только на сковороде/со сладкой начинкой.
- **Маца** — вообще без дрожжей готовится.
- **Шаурма** — натуральное поджаренное мясо с натуральными овощами заливается натуральным соусом и заворачивается в натуральный лаваш.
- Колбасы — делаются из очищенного тонкого кишечника невинно убиенных свиней и коров, и их же фарша. С непривычки довольно маетно, но эффект просто неопишуемо. Самые лентяи тупо лепят колбаски из фарша и жарят на гриле (аки итальянские чевапчичи или молдавские мититеи)
- Котлеты — в отличие от магазинных, вы вполне уверены, что слепили их из мяса, а не соевого белка, а то и крысятинны. Состав подбирается по вкусу и степени развращённости исполнителя.
- Салаты — кушайте, не обляпайтесь.
- Драники — готовятся быстро (при наличии **кухонного комбайна**), если немного надрочиться, получается очень вкусно.
- Супы — умоляем, не бросайте туда бульонные кубики и мегаприправные смеси — и будет вам счастье.
- Каши — суть русской кухни. +100 к патриотизму и заведомо натуральны — подделывать крупы нерентабельно. А вот в столовке каша может быть и не ахти — кашевар это отдельное искусство и не каждый повар знает, как сделать манку без комков и овсянку, чтобы аж хрумкала.
- **Пельмени** — да, их можно-таки делать самому. Самое сложное — научиться быстро и качественно заворачивать фарш в тесто. Для этого существует мегадевайс: пельменница, хотя поборники естества могут считать ее неканоничной.
- **Борщ** — что бы ты ни приготовил, найдётся тот, кто скажет, что это делается не так, но всем похуй.
- **Плов** — количество рецептов плова вполне может потягаться с количеством рецептов указанного строчкой выше православного блюда.
- **Бигус** — на самом деле, люто вкусное и ненапряжное блюдо, которое портят исключительно



Тов. Микоян херню не посоветует!

криворукие армейские повара. Как и положено военно-полевой кухне, готовится из произвольных ингредиентов, которые тупо закидываются в кастрюлю и ставятся на медленный огонь. К тому же, не приедаются, а если вдруг захотелось разнообразия, долить воды и получатся щи.

- Гуляш — любимая еда сырых венгерских [номадов](#). Готовится в одном котелке и само.
- [Квас](#) — детектор уровня патриотизма: каждый русский патриот просто обязан научиться делать и с удовольствием пить этот прекрасный напиток самостоятельно (*спойлер: и из любых подручных материалов*), враги же пусть морщатся и офигевают.
- Йогурт, катык, всё кисломолочное — приятны тем, что их вообще готовить не надо — всю работу за тебя сделают натуральные кисломолочные бактерии. Даже йогуртовница не обязательна — подойдёт и банальная кастрюля с тёплой водой. Правда, не у всех получается.
- Сбитень — сермяжный и посконный ответ немецкому глинтвейну. Over 9000 рецептов, от мегазадротных до очень быстрых.
- Морс и лимонад — всё приготовление сводится к выдавливанию сока и настаиванию/варке оставшегося жмыха с водой, которую потом доливают в напиток, чтобы не терять вкуса. Научись их готовить и забудь про буржуйскую кока-колу.

Список можно продолжать до бесконечности. Постепенно шлифуя своё мастерство, кулинар будет осваивать приготовление новых и новых блюд, применяемые рецепты будут всё более сложными и изысканными. Вот тут-то и подстерегает новый подвох. Усложняя и усложняя блюда, кулинар всё сильнее будет уклоняться от обозначенного нами курса натуральности. Хотя даже если [гуру](#)-кулинар и не использует в своих рецептах никаких современных химикатов, признать натурпродуктом какую-нибудь куропатку по-булонски (маринованную в пяти видах уксуса и девяти вина, обжаренную на пяти видах оливкового масла, тушённую в сливках молока молодой буйволицы с добавлением травок, от названия которых так и веет средневековым колдовством) язык не поворачивается. Всё это слишком смахивает на алхимию, а именно она и явилась предтечей химии — той науки, влияние которой на кулинарию мы всячески хотим преуменьшить.

Простота, мои дорогие, и ещё раз простота — главный девиз любого натурпродукта. Хотя, с другой стороны, что может быть проще [японской](#) еды (речь идет о популярной ныне продукции якобы японских забегаловок). Дело даже не в том, что она продаётся в забегаловках. Любой должен знать, что, предпринимая попытку соорудить у себя на кухне какую-нибудь [сушу](#), он на самом деле тренируется делать пластик для панели приборов «Тойоты», наглядно демонстрируя, как [сумрачный японский гений](#) может изменить банальный рис, привлекая минимум посторонних веществ. Впрочем, что может быть проще и натуральнее [тарангула](#), зажаренного и съеденного где-нибудь в джунглях Амазонки. Но для нас он не натур-, да и не продукт вовсе... В общем, опять условности. Поэтому, для упрощения картины, будем считать натуральными те простые продукты, к которым Анонимус приучен с малых лет. Ну или те, которые не вызывают у него стойкого отвращения.

Разумеется, следует держаться золотой середины и начинать с малого (как и во всех прочих делах). Есть продукты, которые изначально производились в промышленных масштабах на целое большое крестьянское хозяйство: тот же [квас](#) или [пиво](#) и сейчас дешевле выпустить в пустую небольшой, но пивоварне.

Но есть и целая куча продуктов, которые пищепрому просто приходится разбавлять, и трамбовать консервантами и добавками. Их можно и нужно очень быстро готовить дома и качество получится на порядок выше, чем в магазине. Например, с помощью соковыжималки ты легко добудешь натуральный сок [и немедленно его выпьёшь](#) — а магазинный сок обречён быть герметично закупоренным, законсервированным и [разбавленным в N раз](#), чтобы не забродить и не превратиться в бражку.

То же самое относится к домашним морсам и лимонадам — они хранятся в холодильнике 2—3 суток, а в бутылке — до 1 месяца. Разумеется, для серьёзного производства это немыслимо — товар прокиснет ещё на складе. Но дома ты даже всё равно выпьёшь весь графин в первый же день и попросишь добавки.

Опасайтесь подделок

- Сабж часто упоминается во время откупоривания бутылки водки, дабы показать хомячкам на вид, что алкоголь не смешанный и у бабки не покупался, но мы-то знаем!
- [Моча](#) — тоже натурпродукт, претендующий на скромную роль панацеи.
- [Говно](#), оно же дерьмо — независимо от того, что вы ели и пили, на выходе получается сабж во всей своей сферической чистоте.

Для хорошего урожая надо удобрить землю дерьмом. Из дерьма произрастают травы, злаки и овощи, которые едим мы и животные. Животные дают нам молоко, мясо, шерсть и все прочее. Мы все это потребляем и переводим опять на дерьмо. Вот и происходит, как бы это сказать, круговорот дерьма в природе. И, скажем, зачем же нам потреблять это дерьмо в виде мяса, молока или хотя бы вот хлеба, то есть в переработанном виде? Встает законный вопрос: не лучше ли, отбросив предубеждение и ложную брезгливость, потреблять его в чистом виде, как замечательный витамин? Для начала, конечно, — поправился он, заметив, что Чонкина передернуло, — можно удалить естественный запах, а потом, когда человек привыкнет, оставить все, как есть. Но это, Ваня, дело далекого будущего и успешных дерзаний науки.

Однако

Всё не так просто, и жисть обязательно преподнесет порожняковое запахло. Дело в том, что переломавшийся после многолетней пропитки организма [чипсами/пельменями/сникерсами наркоман](#), супермаркет встать на путь стойкой ремиссии и набравший в супермаркете мяса, рыбы, молока и прочего великолепия, натурального получит чуть менее чем никуда. Ведь что есть натуральное? Правильно — выросшее, выловленное, выдоенное более или менее естественно. При этом вовсе не обязательно (хотя и весьма [кошерно](#)), чтобы курица гуляла, где ей вздумается, и питалась только червяками в родимом навозе, свинья жрала исключительно жёлуди в сонной дубраве — нет, мы не такие ханжи. Пусть куры содержатся в клетке, как пожизненные зеки, свиньи жиреют в темных хлевах, пусть те и другие вкушают вкусный комбикорм, картошечку, зелень для витаминов, но в течение положенного им жизненного цикла. «А вот хуй», — говорят нам сегодняшние производители-выращиватели различных тварей божьих. Знаешь ли ты, Анонимус, сколько до товарного веса должна расти свинья? Минимум 6-7 месяцев. А курочка? Минимум три-четыре. Так вот, на сегодняшних нанофермах свинья вырастает за три-четыре месяца, а цыпленок дней за 30-40. Ибо только что родившийся детеныш сразу попадает в [программу подготовки олимпийских чемпионов](#). Такова суровая правда жизни.



Овечка Долли смотрит на тебя как на натурпродукт

С этим связано много мифов: например, что их кормят гормонами роста и всякой другой «химией», а цыплятам-бройлерам дают ещё и вещества, от которых перья лезут сами по себе, и т. д. и т. п. Что не совсем верно, и слепо верить этому не стоит. Потому что, если пораскинуть мозгами, станет понятно, что применение гормонов роста (читай: анаболиков) не имеет экономического смысла — слишком дорого. Да и не имеет смысла вообще: сумрачные гении-селекционеры вывели такие кроссы курочек, которые растут как на дрожжах безо всяких гормонов. Главное — правильно кормить и ограничить их передвижение (много двигаются — сжигают калории). [Фтопку](#) и ещё один миф — о том, что цыплят закармливают. Им дают есть «от пуза» только первые семь суток — так называемый «старт». Потом кормление идет строго по графику, причём их даже ограничивают в корме, ибо вестибулярный аппарат просто не справится с приростом мышечной массы и цыпа скончается [от разрыва сердца](#). Да, и у цыплят бывают инфаркты. Кто-то возразит — а чем же их кормят, что они так растут? [А ничем особенным](#). Курица — весьма капризное существо в отношении кормов. Если его кормить «химией», то никаких привесов не получить (и прибыли, собственно, тоже). Дохнут они. Сейчас даже от искусственных кальциевых добавок стараются отказываться и переходят на натуральные (переработка яичной же скорлупы) — ибо усваиваются первые только на 25-30%, а натуральные — на 75-80%. Да, и веществ, от которых якобы перья у них лезут, им не дают. Не выгодно. Перо перерабатывают на перьевую муку, которая потом опять-таки [идет на корм](#). Без перьевого покрова у цыпы нарушается теплообмен с окружающей средой, а это ой как важно. Хотя люди [всё равно верят](#). По поводу антибиотиков тоже нужно добавить: да, их дают. А как иначе — цыпа тоже может заболеть. И да, они «накапливаются» в мясе. Но содержание антибиотиков в мясе невелико. Приняв одну таблетку аспирина, анон наносит своему организму куда больший вред, чем когда, урча и чавкая, зохавывает целого цыплёнка.

Итог: есть цыпляток и свиношук, выращенных в этой стране, вполне себе можно и без последствий, но бросаться в ближайший супермаркет за курочкой не стоит. Особенно это касается [Дефолт-сити](#), так как процентов пятьдесят импорта мяса из-за границы едет именно туда. Читайте этикетки, даты изготовления и сроки годности, не берите заморозку и выбирайте охлажденку. Анонимуса, решившего отказаться от мясного и встать на путь последователей [Н. Дроздова, Л. Толстого и Алоизыча](#), ожидает облом. Ибо какими веществами кормят коровушек, которые дают 50-60 литров молока в сутки и живут не более 5-6 лет, доподлинно неизвестно. Ясно только, что не с альпийских лугов. Хотя ясно и другое — упомянутые 50-60 литров — [из разряда фантастики](#). Нитраты-гербициды-пестициды, содержащиеся в мирной, на первый взгляд, картошечке — тема настолько избитая, что про неё скучно даже говорить. Равно как и про минтай, выловленный в [профукусимленном](#) океане.

Так что же делать?

Смириться... Смириться и честно признать, что ты есть непутевое дитё цивилизации, которая дала тебе возможность родиться путем искусственного оплодотворения, лишила тебя прямых конкурентов в борьбе за родительское наследство в лице кучи надоедливых братиков и сестричек, обеспечив родителей надежными [контрацептивами](#), дала увидеть голую писюку противоположного пола уже в пятилетнем возрасте в интернете, а не в первую брачную ночь. А по тем временам, когда человечество жрало исключительно натурпродукты, не тоскуй, Анонимус. Ибо применение этих самых волшебных порошков и негуманных методов сельскохозяйственных селекций и позволило человечеству расплодиться до небесных масштабов, дав возможность миллиардам досыта поесть впервые в своей истории. А в те времена ты бы, Анонимус, ковырял землю ржавой мотыгой, дабы получить два центнера перловки с гектара (да, именно два, а не шестьдесят, как сейчас), кушал бы синюю курицу и тощую говядину по великим праздникам, и твои шансы дожить хотя бы до пятидесяти лет были бы ой какими небольшими...

Впрочем, ошибкой было бы думать, что всё сырьё везде одинаково плохое. За бóльшие деньги можно

позволить себе картошку, выращенную просто методом «тык в землю», курицу, жравшую всю жизнь всякоразных червей, и прочие ништячки. Просто тоннаж при производстве таких продуктов соответствующий, поэтому либо приготовься платить (и хорошо платить) особо доверенному надёжному пейзажнику плюс за доставку, либо подавайся в [дачники](#) (но там очень, очень многому придётся учиться, чтобы из года в год не собирать вместо урожая хуй знает что, да и вкладываться тоже, хоть и в разы меньше). Ну, а в магазины/рынки такого класса заточ никто не повезёт. Нерентабельно-с. Ну ты не печалься, в фимозных европах всё ещё хуже: так, несколько лет назад такой «доверенный пейзажник» пошёл под суд всего лишь за то, что, вопреки санитарным нормам, тайно продавал узкому кругу особо страдающих толстосумов *натуральное непастеризованное молоко*.



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
Воткяят 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