

Чифирь — Lurkmore

«— Мне один наш русский агент, в прошлом свирепый бандюга, рассказывал, что они в лагерях варили себе какой-то хитрый напиток из чая — «чифирь». Он и пьянит и бодрит. Не попробовать ли нам? — Мюллер неожиданно засмеялся: — Все равно придется пить этот напиток у них в лагерях, так не пора ли заранее освоить технологию?»

— Семнадцать мгновений весны. Ю.Семенов

Чифи́рь (также **чи́фирь**, *чефи́р*, *чиф...*) — **сибирский** расовый **напиток** для бодрого настроения.

Получается сильной заваркой простого чая. **Кошерная замутка** возбуждает **дискурс**, желание **творить и созидать**, напоминает действие небольших доз эфедрина; а в отличие от **водки** не **меняет всю парадигму**: чифирь вполне годен в сложных ситуациях и неотъемлем в культуре **заведений** закрытого типа. В целом чифиристы — это такие **объебосы** без дискотеки, но **с бензопилой и в валенках**.

Как приготовить

ТруЪ способ

Обычной дозой на одного (замуткой) является кораблик-полтора — спичечный коробок, насыпанный с верхом. Это для мелколистого чайка. Крупнолистого нужно больше и к тому же его желателно ломать и перетирать. Для чифира используется черный чай, хотя, при его отсутствии, идет и зеленый. Обычно тогда его надо чуть больше. Классикой считается грузинский чай, хотя это вероятно связано с тем, что другого в прежние времена в тюрьмах просто не было. К тому же он недорог, что, при таких масштабах его уничтожения, играет не последнюю роль. Как правило он достаточно «ядовит», то есть крепок. Высшая похвала для чая — **«Яд» или «Змей», что значит хороший, крепкий**. Что не всегда скажешь о многих современных недорогих чаях в красивых упаковках. Из более дорогих (**типа индийский — «индюк»**) чифир готовят редко, разве что при отсутствии дешевого (ситуация скорее гипотетическая) и чтобы попонтоваться, скажем, по случаю дня рождения. Из таких неплохим чаем был в наше время, например, **«Батик»**. Вероятно, из-за большей насыщенности ароматичными веществами у хорошего чая, чифир, который и так пить непросто, становится еще более отталкивающим, хотя это все очень индивидуально. По этой же причине стараются не использовать ароматизированные искусственно чай.

Заваривают чифир следующим образом — кипятится вода и сразу затем сверху высыпается заварка. Важно, чтобы воды была почти полная емкость — как раз столько, чтобы высыпанная сверху заварка полностью эту емкость заполнила. Все это накрывается и ни в коем случае не перемешивается — чай должен пропариться. **Время ожидания — около 10 минут**. Признаком готовности является опускание листов на дно. Говорят, чай «упал». Его фильтруют через ситечко, если таковое имеется (предмет культовый и особо оберегаемый) — и чифир готов. При отсутствии ситечка переливают готовый чифир в кружку и снова заливают в **чифирбак**, так повторяют несколько раз. Данный процесс носит название **«килишение»** или **«тусануть чифир»**. При заваривании чифира в стеклянной банке доставляет удовольствие созерцание процесса постепенного падения нифилей на дно, так называемый **чаепад**...

— c.tyurem.net

Тоже труЪ способ

Всё то же, лишь без переливаний. Просто ждём до момента как заварка начнет подниматься, после чего снимаем с огня и ждём. Как только опустилась — опять ставим на огонь. **Процідурку** повторяем три раза, после финального чаепада сцеживаем безо всяких ситечек, просто накрыв тарелкой.

Здесь большую роль играет наличие/отсутствие определённых электрогаджетов (в местах режимных запрещены электроплитки). Именно труЪ способом считается упомянутый здесь способ (откуда и само понятие **сварить чифир**), если же нет огня, а есть только кипятыльник — заварка засыпается в кипяток. Чифир без варки называют «запаренным». Также можно варить чифир и кипятыльником, но вкус будет «не тот», да и на сам кипятыльник сей процесс влияет пагубно, а машинка (бурило) (самопальный кипятыльник) может нехило ёбнуть в процессе варки.

При применении этого способа очень важно не допускать сильного кипения чифира, иначе он просто сгорит, жжёный чифир станет горьким на вкус.

Рецепт чёткого куко-чифира

Нужно:

- полстакана чая (из магазинных сортов — липтон среднелистовой канает на ура)
- небольшая шлюмка а-ля кофеварочная или маленький ковшик: весьма подходит ковшик для кипячения детского молока.

(Также какую-нибудь крышку, шоб плотняком закрывала.)

1. Наливаем в шлюмку стакан воды, ставим на максимальный газ.
2. Когда вода закипит — засыпаем чай, не снимая шлюмку с огня!
3. Чай должен **прокипеть (но не закипать)** 1 минуту на сильном огне и 2 на слааабеньком. Кидаем ложку сахара, закрываем крышкой и «кутаем», повторюсь крышка должна плотно закрывать ковшик!
4. «Кутка» — шлюмку ставим на кровать, накрываем одеялом в три слоя и сверху докучи подушку.
5. Через 15 минут достаём дошедший ковшик. Аккуратно сливаем темно-бурый чифир из шлюмки в стакан.
6. Оставшуюся в ковшике заварку кидаем в огород или оставляем для последующих манипуляций (варка яда), но освобождаем ковшик!
7. На выходе у нас 100 грамм чифирьку. Заливаем его опять в чистую шлюмку и нагреваем — сливаем в стакан.
8. ??????
9. **PROFIT!!!**

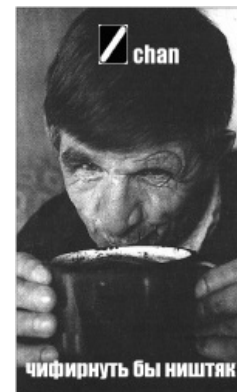
- Пить чифир нужно горячим, бо растворимость кофеина в прямой зависимости от температуры. Вхолодную чифирить — извращение сродни апоморфину (*спойлер: (не прёт и блевать охота)*).
- Большинство людей, впервые хапнувшие чифа, — блюют.
- Чтобы этого не произошло, за и через час от процедуры — не едим. Также, чтобы не блевать, нужно, при первых же порывах, закинуть децл соли на язык — тошноту убирает моментально.

Классика ГУЛАГа

"Еще один способ, очень схожий с предыдущим, являющийся теперь старой классикой, иногда применяющийся в экстремальных камерных условиях. Долгое время в тюремных камерах не имелось розеток. А если сейчас имеются таковые, то они имеют возможность отключаться из коридора злым мусором. Как правило, выключатель розеток такой, как и для света. И находится рядом.

Иногда противный **мусор** лишает камеру электричества, к примеру, по причине отбоя с 22.00 до 6.00 при том, что бывает три человека на спальное место, как на старых подводных лодках, а бодрствующим сменам хочется чифирнуть. Тогда делается факел. Вырезается длинный кусочек сала — фитиль свечи. Он обматывается полоской от простыни, кои из-за старости сравнимы с промокательной бумагой. Свеча готова. Пламя небольшое, коптящее — поэтому классическая чифирная кружка закопченная. С помощью свечи неспешно доводится вода с заранее засыпанным чаем до кипения. На копоть и запах жженого сала в камерах, где курят и полно потных тел, внимания не обращают.

Огонь при отсутствии в камере спичек добывают трением ваты из матраца. Из ваты делается трубочка, которую по полу катают под давлением тяжелым ботинком. Видел лично — работает.



И еще один способ

При невозможности или нежелании заваривать чифир, подсевшие на сей напиток едят чай (реже кофе) сухим. Чай высыпается на ладонь, резким движением, на манер насвая, закидывается в ротовую полость и после прожевывания, проглатывается. Потом запивается холодной водой, а в особо запущенных случаях не запивается вовсе. Нужный эффект при всей потешности данного способа все-таки достигается— кофеин и без термообработки носителя попадет в твою кровь, Анонимус.

О сортах чифира

Гранулированный чай даёт очень резкий ядовитый вкус. Крупнолистовой — насыщенный и мягкий. Зелёный чай — очень мягкий, даже чересчур. Эстеты купажируют эти основные виды чая.

Из чего пьют. Классической посудой для приготовления чифира в камерных условиях не одно десятилетие является зечка. Зечка — алюминиевая кружка 0,5 л, которая выдаётся в тюрьме, а также используется в армии. Кружку из «крылатого» металла мог придумать только утончённый садист — алюминий замечательно теплопроводный метал. Пока в кружке кипятки — точно такая же температура и

алюминиевой ручки. Когда пьёшь из неё — металл обжигает губы больше, чем содержимое. Ощущение — выпиваешь остывший чифир, а зечка ещё горячая. Чтобы удержать зечку с чифиром в руке, зеки оплетают её ручку верёвками из остатков «коней» — длинных верёвок, сплетённых из распущенной одежды для межкамерной связи. При первой возможности зечка меняется на стальную эмалированную кружку. Единственное достоинство зечки — на ней можно нацарапать что-то романтическое типа «Колыма 1937».

Эспрессо

Кофеварка типа «мока» — ноу-хау средство скорейшего индивидуального очифирения: заряжай замутку с холодной водой на сильный огонь. Скорость и тщательность фильтровки тут предельные, а высокая температура и давление позволяют извлекать ништяки ненамного хуже, чем как при долгом кишиении. Чифирь выходит шибко ядовитым и горячим, а доза небольшой, — поэтому можно подразбавить.



Не совсем труЪ

(напоминает рецепт монгольского чая)

Берём стакан, наливаем в него молоко, выливаем в кастрюльку системы ковшик. Туда же доливаем поставку воды, бросаем кубик рафинада, ставим на огонь, доводим до кипения. в закипевшее молоко кладём 8-10 полных с горкой чайных ложек чая, лучше крупнолистового гранулированного. Прикручиваем огонь до минимума, добавляем небольшой кусочек сливочного масла, кипятим минут 10-15. после этого сливаем жидкость, если всё сделано правильно получится, ровно стакан светло-коричневого отвара. Пьём горячим.

В отличие от прочих разновидностей, этот чифир пьётся легко, не вызывая при этом рвотных позывов и не даёт выраженного «прихода». Позволяет сохранить свежую голову и работоспособность целый день после бессонной ночи. При употреблении 3—4 стакана вечером придётся напрячь межзубный нервный узел, придумывая, че делать по-бодрому всю ночь.

Примерно такую бурду пьют упоротые дальнобойщики, чтобы не спать за рулем, — традиция наблюдается в Индии, почему также называется «индийским». В зависимости от количества заварки различают чаек «на 200 км», «на 500», и ОМГ, «на 1000». На пижонские варианты с имбирем, кардамоном и прочими корицами у них лишних денег нет. Рецепт вычитан на просторах ФИДО в конце прошлого тысячелетия, неоднократно опробован лично с неизменно превосходным результатом. В свою очередь, рецепт похож на так называемый **калмыцкий чай**.

Кстати, очень похожее варево (только со сгущёнкой вместо обычного молока и, соответственно, без сахара) потребляют самые упоротые знатоки на «больших» фестивалях «Что? Где? Когда?», длящихся не один день, особенно на турбазах. Например, так называемый «ночной брейн» (с двух ночи до семи утра) играть без подобного «энергетика» — удовольствие ниже среднего. В общем, пробуй.

На самом деле такой способ заварки чая пришёл в Индию из Тибета, где «часуйма» (обычно в смеси с жареной ячменной мукой цзамбой) составляет чуть более, чем всю диету местных **колхозников**, да и вообще, варёные молочно-масляные чаи характерны для монголов и близких к ним по образу жизни народов, в частности тибетцев. Впрочем, расовые ламы настолько суровы, что зачастую пьют свой отвар без молока вообще, масло берут ячье, да ещё и самое прогорклое, какое найдут (собственно, из-за особенностей местности, климата, и тотального **нищевродия** местного населения, найти непрогорклое масло в Тибете можно только в паре городов), а вместо сахара кладут туда соль и немножко соды.

Сухой чифир, он же «шара», он же «шага», он же «смола пуэра», он же чайная выварка, по-китайски «ча-гао». В разных условиях этот суровый продукт готовится по-разному, но представляет из себя всегда одно и то же: сгущенный до высыхания чайный экстракт. Много-много чайных листьев или готового чая заливают водой в котле, доводят до кипения, но не кипятят, отжимают на прессе, потом повторяют процесс еще раз, и еще раз, и, наконец, высушивают получившуюся в результате таких зверств смолообразную черно-коричневую жидкость почти досуха, скатывая ее в пилюльки размером с горошинку. Одна горошинка примерно равняется стакану **очень** крепкого чая. Можно заваривать кипятком, как это делают со «смолой пуэра», можно просто рассасывать горькую пилюльку во рту — результат всегда будет одним и тем же: обычным приливом бодрости от кофеина. Естественно, что выварка из листьев пуэрных деревьев не будет иметь адски горького вкуса, а посему именно она является продуктом благородным, а все прочие рассчитаны на людей закаленных и нетребовательных, то есть охотников и прочих путешественников по безлюдным местам, где вес и объем припасов весьма критичны, и, разумеется, зеков. В последнем случае «шару» не доводят до полусухого состояния, а пропитывают ей низ майки или футболки — таким образом делают запас кофеина тем несчастным, которые попали в ШИЗО или БУР. Употребляется в последнем случае это крайне просто — жуешь тряпочку, пока не почувствуешь чифирных бодряков. В ШИЗО не до ритуалов с кружечкой и не до жиру — быть бы живу! Следует заметить, что встречается подобная экзотика там, где близко китайская и монгольская границы, то есть на Дальнем Востоке и в Забайкалье, а в Западной Сибири и европейской части этой страны почти неизвестна.

Чифир из пуэра. К тюремным реалиям не имеет никакого отношения, ибо экзотичен и недешев. Распространение получил на волне популярности экзотических чаев среди отечественных быдлорэпперов. Обычно для заваривания используют черный шу-пуэр, **много** черного шу-пуэра. Готовый продукт имеет запах осенних прелых листьев и корицы, радикальный черный цвет и почти непрозрачен. На вкус, в отличие от классического чифира, ничуть не зол, а как раз-таки очень даже приятен — абсолютно не вяжущий, сладковато-землистый, с умеренной кофеиновой горчинкой. Вследствие чего и весьма коварен: получить суровый кофеиновый обдоз с тахикардией, ураганной рвотой, поносом и страшной слабостью легче легкого, *особенно если ты малолетний школотрон, обслужавшийся какого-нибудь Басты*. В умеренных количествах вполне безопасен и годится для того, чтобы экстренно взбодриться с утра. Этаким аналог чашечки очень крепкого кофе, только менее горький. В Монголии и Тибете такой способ заварки с доведением до кипения вполне обычный, но утонченные китайцы считают его варварством.

Как употребить

Пить чифир полагается из одного бака, то есть из одной кружки, делая по два глотка (за людское и за воровское) и передавая кружку дальше. Опытные чифиристы также со свистом всасывают воздух при каждом глотке — это и помогает остудить слишком горячую жидкость, и уменьшает адову горечь. Очень неплохо чифирить с карамелькой вприкуску, но православнее всего с **сушеной рыбкой!** При неспешном чифирении на дне чифирбака остается так называемая **воровская пяточка** — самый лютый остаток напитка, который настаивался дольше всего и приобрел такую крепость, что даже опытному чифиристу сморщит харю.

На самом деле

Публичное чифирение и разговоры о нём — это гротескное проявление **понта**. **Истинная** же формула проста в своей неопределённости: наиболее эффективно усваивать бодрящие **вещества**, помогающие в непростой ситуации. Это может быть чифирбак на костре, кружка с лезвиями-проводами, «сибирский»/«тибетский» чай (соотв. с лимоном/молоком, мёдом и спиртом) или что-либо ещё в пределах разумного.

Последствия

Ввиду того, что кроме основного действующего вещества — кофеина — содержит большое количество вяжущего вещества под названием танин, способен вызывать запоры. С другой стороны, качественный кофеиновый овердоз вызывает спазмы кишечника и немедленное желание сбегать на дальняк (так называемый «приход чифириста»). Налицо соблюдение **взаимоисключающих параграфов!** Но — медицинский факт. Так или иначе, если ты чифиришь — желателно ничего не есть по крайней мере за час до употребления сего ядрёного снадобья, и не менее чем час — после. А иначе, мой маленький мохнатый друг, тебя ждёт весьма увлекательный процесс анального рождения ёжиков вперёд иголками на толчке, сопровождаемый мучительными болями в животе, стонами, кряхтением, вылезанием глаз из орбит, и одобрительными возгласами сокамерников: «Жопа простудилась!», «Не рви, дай померять!», **я гарантирую это!** Но, тем не менее, на *совсем* голодный желудок чифирить также не рекомендуется, так как есть большая вероятность блевануть и заполучить сильную слабость вместо ожидаемых кофеиновых бодряков. А еще, если какой-то долбоеб добавляет в чифир сахар для снижения горечи, он может кончить инфарктом.

| Жизнь, она вообще, блядь, не малина, и чифир в ней горький

— *сибирская мудрость*

Следует помнить, что одно дело, когда **взрослые мужики** в мороз и голод пьют вещество, чтобы быть в состоянии работать и так выжить, и другое дело, когда толстый **задрот** возле компьютера садит себе сердце чифиром. Поэтому, минздрав предупреждает: в больших количествах чифир вреден для здоровья. А еще зубы чифирщика чернеют моментально. Хотя в условиях лагеря сие обстоятельство (плюс зубные камни) неиллюзорно предохраняет их от кариеса. Еще лет 500 назад китайцы даже чистили чаем зубы. Выглядели они от этого (зубы, а не китайцы) не бог весть, но... не болели! Зубы может бережёт, НО, регулярное употребление разрушает дёсны с дикой скоростью. Именно от этого масса серьёзных арестантов улыбается на 1-2 зуба.

Алсо, от чифира, в отличие от эфедрина, таки есть **физическая зависимость**, и если резко бросать, будешь лежать три-четыре дня с головной болью. Правда потом оно пройдет, ибо все-таки не **героин**.

Чифир со спиртом (колымское шило aka допинг) резко усиливает действие кофеина, позволяет не спать по несколько суток месяцами, сохраняя работоспособность, позволяет полностью раскрыть умственные и физические возможности, улучшает сопротивляемость холоду. Смертельный друг советских геологов: на этой дряни во время войны сидела вся администрация и ИТР колымских приисков (прославлен в "Территории" Куваева). Предназначен исключительно для тяжелой работы на износ, причем износ необратимый. Итог употребления всегда один и тот же - смерть от инфаркта, вопрос только в сроках. Нестойкие сгорали за несколько лет, даже имея исходно железобетонное здоровье, вовремя завязавшие -

доживали до 40-50 с кучей болячек.

Вред «чифиря» заключается не только в том, что для его приготовления берут большую дозу завариваемого материала (сухого чая), но и главным образом в том, что этот чай подвергают длительному кипячению и выпариванию, в результате чего из сухого чая экстрагируются вещества, нерастворимые в воде при обычном заваривании, в то время как все полезные компоненты чая из «чифиря» полностью улетучиваются или же химически изменяются под воздействием кипячения. В итоге «чифирь» представляет собой концентрат вредных [алкалоидов](#) (в их числе гуанин, а также разрушенный теин), которые в совокупности оказывают разрушительное действие на центральную нервную систему. Таким образом, «чифирь» не имеет ничего общего по химическому составу с чаем, даже с самым крепкозаваренным

— *Чай, его история, свойства и употребление. Похлебкин В.В.*

Вышеприведенная цитата ни о чем не говорит, так как заваривание настоящего чифира вовсе не предполагает длительное кипячение и выпаривание, в чем Анонимус может убедиться, почитав рецепт, обозначенный в настоящей статье как ТруЪ способ. Либо же, при всем уважении к кулинарным талантам Похлёбкина, стоит признать, что настоящий чифир ему видеть и пробовать не доводилось.

Цитаты

В одном из своих эпичных рассказов писатель (не [пейсатель](#), [школота!](#)) [Варлам Шаламов](#) упоминал, что в [романе](#) «Дети капитана Гранта» писателя же [Жюль Верна](#) упоминается чифирь:

В одиннадцать часов подали чай. Приготовлен он был наилучшим способом, по-английски. Но Паганель захотел попробовать австралийского чая, и ему принесли жидкость, похожую на чернила. Ничего удивительного - *полфунта чая кипело в литре воды в течение четырех часов!* Паганель хоть и поморщился, но объявил напиток превосходным.

— *«Дети капитана Гранта», часть вторая, в конце 17-й главы*

Дело происходит в Австралии. Австралия в Британской Империи являлась прямым аналогом солнечного Магадана, что не может не символизировать.

И у [нашего всего](#), [Пелевина](#), конечно же не могло обойтись без упоминания [вещества](#), тем более такого исконно нашего и исторически советского.

Да, — сказал Володин, — а как в Париж приехал за кредитом, знаешь, что сделал? Пошел с их банкиром в ресторан, чтоб за столом по душам поговорить. А сам нажрался, как в «Славянском базаре», и давай орать: «Официант, двух педерастов и ведро чифиря!». Он сам голубым не был, просто на зоне... [...] Банкиру этому все понравилось очень. С педерастами у них там всегда нормально было, а вот чифиря не пробовали. Он там даже в моду вошел, называется чай а-ля рюсс нуво.

— *«Чапаев и Пустота» © Пелевин*

Не мог не вспомнить о чифире очень тонкий тролль [Сергей Довлатов](#):

Возле инструменталки я слегка замедлил шаги. Тут по ночам собирались чифиристы.

Жестяную солдатскую кружку наполняли водой. Высыпали туда пачку чаю. Затем опускали в кружку бритвенное лезвие на длинной стальной проволоке. Конец ее забрасывали на провода высоковольтной линии. Жидкость в кружке закипала через две секунды. Бурый напиток действовал подобно алкоголю. Люди начинали возбужденно жестикулировать, кричать и смеяться без повода. Серьезных опасений чифиристы не внушали. Серьезные опасения внушали те, которые могли зарезать и без чифиря... Во мраке шевелились тени. Я подошел ближе. Заключенные сидели на картофельных ящиках вокруг чифирбака. Завидев меня, стихли. — Присаживайся, начальник, — донеслось из темноты, — самовар уже готов. — Сидеть, — говорю, — это ваша забота. — Грамотный, — ответил тот же голос.

— *«Зона»*

И пара суровых сибирских мужиков — Лазарчук и Успенский:

Чай нашелся, а вот за спиртом пришлось послать в ближайшую аптеку. Компатриот, представившийся Виктором Платоновичем, литератором из Киева, потребовал в качестве сосуда для заварки отнюдь не традиционный пузатый чайник, но пустую консервную банку, лучше слегка заржавевшую. Я кивком подтвердил правомерность заказа. Виктор Платонович сказал, что в идеале вода должна быть вскипячена на костерке, но это было уже лютое эстетство. Довольно и того, что банка, как и полагается при заварке чифиря, была накрыта сверху завалывшейся в кафе после ремонта рукавицей маляра - за неимением брезентовой верхонки.

Виктор Платонович сказал, что «Эрл Грей», конечно, не то, хотя для французов сойдет. Когда официант притащил с плиты банку с дымящимся деготно-черным напитком, литератор из Киева взял бутылочку со спиртом и стал тонкой струйкой сдабривать варево. – Этот ерш, господа, называется «Колымское шило», – сказал он. – После него можно трое суток не спать. Очень помогал в Сталинграде...

— «Посмотри в глаза чудовищ»

А у православного фэнтезиста Рудазова чифирят дэвацци — устойчивый гибрид **нохчей** с **иннаками дэвами**.

Видео

Чифирнуть бы ништяк
Михаил Круг — Чифирнуть бы ништяк
Гарик Кричевский - Мой номер 245
Глушить не водку, а чифир
<https://www.youtube.com/watch?v=4iXZMUhVK1M>
Чифирнуть бы ништяк (воровской хип-хоп)
чефир.mp4
Процесс варки вряд ли труЪ способом



Едем на колесах под грибами!

Вещества 228 3,62 Bb Breaking Bad Bredor Cyriak Harris Don Hertzfeldt Filthy Frank Kunteynir Sound drugs Superjail Winged Doom Yellow Submarine А че пагни, ляпапам!
Абсент Абсентис Алкоголик Алкогольные напитки Аллен Карр Андрей Скляров
Антимульт Баклофен Балтика Барыга Беломор Белочка Бихай Благовония Борщевик Бром Михаил Булгаков Бутират Вадим Михайлов Вангеры Векторная религия Вилфред Винт Владимир Агапов Владимир Сорокин Владислав Галкин Вонни Галоперидол Гамма-бутиролактон Генномодифицированная вода Героин Глутамат натрия Глюк Госнаркокартель Грибные Эльфы Грибы ГрОб Дельфин Джим Моррисон Дигидрогена монооксид Дима Билан Дмитрий Гайдук Дмитрий Энтео ДОБ Донской табак Ежи и Петруччо Зацените, чуваки, как на улице-то пиздато! Звёздочка И немедленно выпил Ибражы Йад Казантип Кактус Кандибобер Карлос Кастанеда Кен Кизи Клаббер Клей «Момент» Кокаин Кокаинум Конопля Конопля/Способы потребления Король и Шут Кофе КПЛО Курительные смеси Легалайз Ленин — гриб! Лигрыл Ломай меня полностью ЛСД Матрица существует Мистер Вигглз Михаил Котов Музыкальная личность Мулька Мускатный орех Наркоман Наркоман Павлик Насвай Нейролог Ноотропы Нострадамус Ночной клуб Обьебос



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 Воткяат 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 Мексиканская Мексиканская Мексиканская Мексиканская Мексиканская Мексиканский орех

макдоналдс маргарин — продукт из нефти майонез мози обезьяны мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Pepsi-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар