

Нямка — Lurkmore



Осторожно! Шок-контент!

Ниже расположено зашкаливающее количество тошнотворной жратвы. Настоятельно рекомендуется отогнать от экрана беременных женщин и детей, а также особо впечатлительных животных. За последствия, вызванные чтением и просмотром, ответственности не несём!



НЕНАВИСТЬ!

Данный текст содержит зашкаливающее количество НЕНАВИСТИ. Мы настоятельно рекомендуем убрать от мониторов людей, животных со слабой психикой, кормящих женщин и детей.

«Кушать подано! Садитесь жрать, пожалуйста!»

— Василий Алибабаевич, «Джентльмены удачи»

Нямка (хавка, хавчик, жратва, жрачка, хрючево, заточ, ништяки, харчи, вкусняшка) — в кулинарных сообществах ЖЖ примитивное, неинтересное, невкусное, вредное, но претендующее на что-то большее блюдо. Но пипл хавает, урчит маянезиком и облизывается, ведь жратва и ебля являются базовыми и единственными потребностями основной части человечества.

Las Balkanieras - What's Cooking
Расовый балканский клип про нямку

Как стремление разнообразить постельные дела приводит к разработке самодельной камасутры, так же и дежурная яичница каждый день толкает народ на извращения и гастро-креатив.



Приятного вам пожрать! Блюдо справа с торчащими рыбьими хвостами — салат «Рыбки в пруду»

Происхождение

Мем возник после того, как [sestry-fromm](#) сделала куриную лапшу по рецепту [stalic](#)-а и разместила [отчёт](#)^{/71467} об этом в своем журнале. [Сталик](#) (к сожалению, его пост закрыт, но сохранился в кэше, см. далее) подверг [sestry-fromm](#) острой критике, как за неполное следование рецепту, так и за нелюбовь к ресторанной кулинарии (в противовес **нямке**).



Ням-ням,
урч-урч

Нямки и их аффтара

«Джордж сказал, что класть в баранье рагу всего четыре картофелины просто нелепо, поэтому мы вымыли еще с полдюжата и сунули их в кастрюлю нечищеными. Мы добавили кочан капусты и фунтов десять гороха. Джордж все это перемешал и сказал, что остается еще пропасть места, и тогда мы обыскали обе корзины и высыпали в рагу все остатки, объедки и огрызки. У нас была еще половина мясного пудинга и кусок бекона; мы сунули их туда же. Потом Джордж нашел полбанки консервированной лосошины и также бросил ее в кастрюлю.»

— Джером К. Джером, «Трое в лодке»

Приготовление нямки (ака [утилизация продуктов](#)) характеризуется незнанием матчасти (свойства продуктов, их взаимодействие,

история, классические рецепты и т. д.), наплевательским отношением (например, ужаривание мяса до состояния резины; пресловутое запекание майонеза) и дикой, всепоглощающей и всеокрушающей **самоуверенностью** горе-кулинаров. Да такой, что заставляет выкладывать их свои «шедевры» в этих ваших интернетах (например, **бюджетный вкусный ужин**, **мжвячне пруфлинк аттачт**).

Пальму первенства в изготовлении самой **креативной бессмысленной и беспощадной** нямки следует отдать **овуляшкам**. Самое страшное, что этой бурдой они **невозбранно** пичкают своих детей, с младых ногтей приучая неокрепшие организмы к маянезику. Рецепты нямок-вкусняшек выкладываются на мамских форумах и сопровождаются сопливыми сюси-пуси-комментариями вроде: «Ой, девчёнки, у меня прямо слюньки потекли. Как-нибудь попробую сделать **такую** нямку-нямнямку!» **Пруфлинк** с кучей идиотских **смайликов**.

Главный **парадокс** овуляшко-нямки заключается в том, что рецепты жутко вредных вкусняшек спокойно соседствуют с темами о здоровье, в которых за такую бомбу готовы горло перегрызть. Возможно, причина кроется в том, что «вкусняшки» и здоровье в голове **поциенток** не пересекаются, и в убеждённости, что здоровое и полезное — обязательно невкусное, и можно периодически позволить себе вредоносную, но такую вкусную вкусняшку. Алсо, нямка легко поддается лепке и с готовностью принимает любые формы, это свойство **невозбранно** используется овуляшками в изготовлении **нямки для детей**, например, вот такого забавного **снеговика**^{/47717}, состоящего из майонеза чуть менее, чем целиком.

В комментариях к рецепту нямки принято писать: «подавился слюной», «залил слюнями клавиатуру», «сiju голодный в офисе, а тут такое», «истекаю желудочным соком» и прочие **тошнотворные идиотизмы**. Если в комментариях встречается **обоснованная критика**, то она либо удаляется, либо, если таковое невозможно, вызывает недоуменно-хамскую реакцию у автора рецепта, обвинение критика в снобизме с шовинизмом и оправдания вроде: «ничего не желаю знать, мама всегда так делает», «мужу понравилось, а вас не спрашивают» и «это домашняя кухня без дешёвых понтов». Хотя понты бывают: например, **тут** понтовы, подвергшуюся выпеканию.

Хрючево

Нямка, приготовляемая **'бытным представителем мужского пола**, называется **хрючево** или **точилово**. Хрючево, строго говоря, нямкой не является, ибо, не считается: как правило, вполне себе позиционируется потребителями как говно и никаких претензий не имеет. В нямку оно превращается только по возникновении оных.

Х., оно же **т.**, **состоит из** выдержанного в кашу **доширака** с кетчупом, майонезом и **несвежими консервами**. Олдфажный вариант: утолить голод по приходу с работы **холодцом по-фабричному** с **дробь-кашей** или макаронными изделиями, извлеченными из холодильника. Праздничный вариант хрючева: пирог из пельменей, которые по нерасторопности жлоба разморозились. Также названия: «**Еда мужская**, 1 кг» и «Холостяцкий ужин».

«Нарубил в электрошинковке большой кочан красной капусты, 4 средних яблока «симиренко», две луковицы (размером каждая с яблоко), несколько морковок (общим весом с те же луковицы), окорок (по весу -- как обе луковицы), сыр (пармезан российской работы -- вдвое больше, чем окорока). Всё это залил разными бывшими под рукой соусами (около литра) и перемешал. Получившейся кастрюли хватит на 4-6 обедов.»

— **Из уютного бложика холостяка Онотоле**^{/64135}

Для употребления оной субстанции внутрь существуют глаголы «хомячить», «точить», «топтать», «долбить», «питонить», «рубать»,



Нямка для начинающих



Фкусножрат подано



Расово чистый маянезик в настоящей арийской нямке



«закидывать», «кидать за решётку», «набивать (кишку, берло, торбу, тухляк)», «шамать», «кишковаться», «уплотнять барабан» или «принимать корм». Если проявить порцию фантазии, субстанцию X. можно нанести на корж ака основу для пиццы. Если же подойти к вышеупомянутым пельменям с изрядной долей фантазии, может получиться и такое:

Навеяло пельменной пиццей. Решил попробовать рецепт, испортил пакет пельменей. Посидел, покурил, и слегка его модернизировал. Высыпал пакет пельменей мороженых в форму от пирога (или просто металлическую тарелку которую не жалко), сверху положил ломтики сыра, и щедро намазал майонезом. Запек в духовке (250 градусов, около 15-ти минут), захавал под пиво — очень вкусно получилось. Потом продолжил эксперимент, подложил под пельмени кольца лука, лавровый лист, и ещё посыпал пельмени перцем и сушёным укропом, но на сей раз я это запек в микроволновке, в стеклянной тарелке с крышкой (800 ватт, 5 минут). Такой вкуснятины я давно не ел. Понимаю что это не смешно, пишу в помощь студентам и всем тем людям которые в силу обстоятельств не могут долго стоять у плиты.

— Отловлено в бездне Башорга

Алсо, хручево 80 lvl может включать в себя такие навыки, как:

- Навык смешивания *остатков*.
- Разделение видов еды на "можно задержать в холодильнике" и "надо съесть сразу, иначе будет буээээ".
 - Во вторую группу входят макароны, ибо они слипаются из каноничных макаронных изделий в неаппетитную кашу. В первую группу, зато, входит гречка (ибо слипшаяся гречка легко разлипается на сковородке, особенно на которой уже тусуется пакет овощей из морозилки или вообще *тушёнка*).
- Распределение видов еды на "можно кинуть бульонный кубик" и "кубик не поможет" (например, макароны выигрывают от бульонных кубиков, а в рис кубик лучше просто крошить).
- Изготовление с запасом бутербродов\сэндвичей или *гироса\шавермы* (подсказка: помимо колбасы, в сэндвич можно класть вещи, которые обычно мягкие, но в холодильнике затвердевают, даже варёные яйца.
 - Возможность выбора наиболее удобного вакуумного контейнера для хранения/ношения тех же сэндвичей.

Алсо, гречка ОЧНЕ РОГАНО идёт с маянезиком. Возможно, поэтому гречку трудно увидеть на "кулинарных сайтах". Впрочем, определенные сорта майонезов в умеренном количестве (почему-то советуют маложирные), сметана, топленый животный жир (??!), плавленный сыр и ВНЕЗАПНО (тут без малейшего троллинга) белорусский сырный соус всё же могут зайти в смесь. При условии, что вы просто гречу отварите и замешаете туда онный соус, а не экспериментировать с хручеванием будете.

Технология производства



Легким движением руки
нетривиальное сочетание
полуфабрикатов
превращается в...

Легким движением руки
нетривиальное сочетание
полуфабрикатов превращается в...



блюдо под названием
«Волосатая сосисочка».
Теперь и на
[\http://deti.mail.ru/recipes/gotovi-myлом.cру

]

блюдо под названием «Волосатая
сосисочка». Теперь и на [мылом.cру](http://mylom.cру)

[Братья пилоты
готовят на завтрак
макарончики
Ворклог
приготовления нямки
Stomachless Sticky
Cake - Regular
Ordinary Swedish
Meal Time \(Rus dub\)
Суровая шведская
нямка. И маянезик
Бывшая девушка
встряла.
Торт женский
Как приготовить
кашу
Каша
Путинская жратва в
эРФии или как
приготовить бутер
из продуктов РФ
В условиях рф](#)

«Обед, как видно, не составлял у Ноздрева главного в жизни; блюда не играли большой роли: кое-что и пригорело, кое-что и вовсе не сварилось. Видно, что повар руководствовался более каким-то вдохновеньем и клал первое, что попадалось под руку: стоял ли возле него перец — он сыпал перец, капуста ли попала — совал капусту, пичкал молоко, ветчину, горох, словом, катать-валяй, было бы горячо, а вкус какой-нибудь, верно, выдет. »

Нямка изготавливается **тупыми пёздами** и сопровождается подробным отчётом с фотографиями, сделанными на телефон. Рецепт обязательно содержит слово «божественно» (или «изумительно»), а также ссылку на мужа/любимого, который «стрескал нямку-вкусняшку, урча и чавкая за обе щеки, да еще приходилось отгонять его и **кота** от плиты, пока готовила, а то все из кастрюли бы повытаскивали (в отчаянной попытке спасти хотя бы часть продуктов)». Подобная отсылка к родственникам и сожителям, съевшим все без остатка, обязательна — видимо, в остальных случаях нямку нюхают, кривятся и спускают в унитаз. **Хороший, годный** рецепт нямки не будет полным без уменьшительно-ласкательных суффиксов, пары цитат из советских комедий и пошлой шутки.

Как правило, нямка состоит из **мяска** (мясика/няска) или **курочки**, **сырика** и **маянезика**, часто с добавлением **зеленушечки**, **бульонного кубичка**, **вегетушечки**, **кетчупика** и **объедочков**, которые были в холодильнике. Широко практикуется творческое переосмысление рецепта: «В рецепте было так, но я вот тут слегка изменила, у меня не было, а в магазин лень бежать, но даже лучше получилось!!!» Часто нямка запекается в духовке, чтобы сырик расплавился и засох, а маянезик закоагулировался. Сорт мяска значения не имеет, да и в большинстве случаев изготовитель нямки может, в лучшем случае, отличить свинину от говядины только по надписи на упаковке, зато подход к выбору маянезика всегда серьёзен и основателен. **Труь**-нямку отличает трудоёмкость процесса приготовления и **несоответствие затраченных усилий конечному результату**; алгоритм действий включает нарезание, натирание, укладывание слоями, запекание и еще кучу ненужных, бессмысленных манипуляций — не иначе ритуал, а в итоге получается приготовленная, хоть и с **душой**, но всё равно **хуита**. Нередко нямка готовится впрок на несколько дней и впоследствии разогревается в микроволновке, каждый раз все сильнее усыхая. Зачастую "усыхает" происходит по причине незнания домохозяйской того, что **труь**-вакуумный контейнер должен иметь 4 чёткие защёлки и без "клапанов для пара", (всё остальное суть "контейнер для СВЧ", который даже для возможности таскать еду на работу плох и негоден).

В запущенных случаях нямку пытаются выдать за оригинальный рецепт, да еще с национальным колоритом: например, если к сырику и маянезику добавить базилик, то получается нямка «итальянски», а если насыпать **лапши**, то уже прямо таки «паста», как в лучших домах Милана и Рима. Замените базилик смесью пряностей, а лапшу — рисом, — и получите «плов», насыпьте приправу «карри» — получите нямку по-индийски.

Классическая, хрестоматийная нямка — чудовищное и беспощадное «**мясо по-французски**», о котором ни один француз в жизни не слышал (а и услышь — вздернулся бы в припадке меланхолии).

Бомж-пакеты

Основная статья: **Бичпакет**

Роллтон, **Доширак**, а также менее известная и более дешёвая продукция (расово хохляцкая Мивина). Употребляется обычно бедными студентами или вожатыми в пивонерских лагерях — короче, просто **бедными**. Особенности: пакет супа с надпейсью «на 4 порции» можно использовать на самом деле и на 8, и на 10 порций, а чтоб как-то заполнить духовную пустоту бульона, можно бросить в него в накрошенном виде каменный прошлогодний кусок хлеба и, естественно, залить маянезиком.

У них

Неверно было бы считать, что нямка торжествует только на просторах бывшего СССР. Жители прогрессивного запада, в особенности британцы и американцы в приготовлении адского хручева часто превосходят отечественных хозяюшек, этому способствует богатейший выбор полуфабрикатов и замороженного джанкфуда. Пицца из сплюснутых несвежих чизбургеров и плавающие в маянезе макароны уважаемы расовыми ниграми, живущими на пособие и накуреными студентами, а степенные пиндосские домохозяйки же не считают нямку полноценной без пары фунтов бекона, приправленного сливками.

Тюря и затируха

Тюря — дореволюционное русское блюдо, представлявшее собой сухари, размоченные в **квасе** и сдобренные нейтральным овощем вроде репы. В наши дни кое-где существует в виде молока с кусочками хлеба (без овощей). Мажорный вариант бабушкиных внучегов: в каноничный **борщ** со сметаной, который надоело есть as is, сыпается заранее заготовленная бабушкой миска сухарей. Алсо, на **zadolba.li** есть история «Кушай тюрю, Яша», посвящённая бугурту «тюреед vs нямкофилы&чеснокожоры».

Затируха же делалась из катышков любой муки (эдакая аналогия кус-куса), заваренных на том, что было под рукой, чаще всего — на воде. Деликатесом затируха не считалась, но жрать-то что-то надо



было. А вообще — хорошая, годная еда. Не для тех, кто на диете сидит, но и майонеза там нет. Также, словари *затирухой* называют «жидкую пищу, приготовляемую путем растирания муки, овощей и т. п. в воде или молоке» — очень похоже на тюрю. В среде **родноверов** пользуется успехом т. н. «кедровое молоко», приготовляемое путём неспешного растирания ядер кедровых орешков в деревянной посуде деревянным пестиком с добавлением в процессе по чуть-чуть ключевой воды.

Современная тюря

В устном народном творчестве подобным кулинарным изыскам даже посвящён ряд одностиший: «суп из семи залуп (две покрошено, пять так брошено)», «щи — хоть хуй полощи», «щи — хоть кнудом хлещи (пузырь не вскочит)», «суп-кондей из бараньих мудей», «суп-танды из куска манды», «суп-рататуй — кому мясо, кому хуй (как вариант: по краям картошка, посередине хуй)», «жареные ески — того хуя обрезки», «сало — с хуя свисало», «мясо из кабана-пидораса», «второе блюдо — яйца верблюда», расово верный «суп „Харчо“ — снизу вода, сверху ничё», «вот супец — от хуя конец, от пизды ребро — выйдет суп добро» и т. д. А также винрарные песни групп **Красная плесень** «Рецепт щей» (также заслуживает внимания их рецепт супа для любимой тёщи: настоящий — на 46 альбоме, на 44 под видом рецепта всунуто какое-то УГ) и **Сектор газа** «Ши». Немного в стороне стоит композиция «Хуй в муке» коллектива КАЗЁННЫЙ УНИТАЗ, скатологически и копрофильски обыгрывая изготовление невразумительного хручева.

Немного поэзии

Любителей нямки иногда посещает поэтическое вдохновение. Эталонный гимн нямке, написанный **сферической** маянезной домохозяйкой:

Порублю вареную картошку.

Разложу в салатник нижний слой Майонеза, чеснока немножко И морковка — это слой второй.

За морковкой, после майонеза Сыр натру пушистой пеленой. На него яйцо спешу порезать. И, промазав, снова сырный слой.

И вот тут, забыв о майонезе, Украшаю ярко свой салат. Как финал в моей красивой пьесе — Разбросаю зернами гранат!



Овуляшковый ням-автопортрет

— <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/publicall/2007-03-25-332809.html>

Сие творение пришлось **по нраву** кулинарным **троллям** и послужило основой для **пародий**/48212

Порублю немного майонезу.

Разложу в салатник нижний слой Майонеза, кетчупа немножко И «Мивина» — это слой второй. За «Мивиной», после майонеза кетчупа душистой пеленой. На него яйцо спешу порезать. И, промазав, снова майонез. Снова, не забыв о майонезе, Украшаю ярко свой салат. Как финал в моей красивой пьесе — Разбросаю зернами пшено!

— *tuan*

порублю немного кубик магги

Разложу в салатник нижний слой Майонеза, кетчупа немножко И вегетты — это слой второй. За вегеттой, после майонеза Сырик тертый пушистой пеленой. Кубик на него спешу порезать. И, промазав, снова сырный слой. Не забыв опять о майонезе, Украшаю ярко свой салат. Как финал в моей красивой пьесе — Столбик с указателем — Рай — Ад

— *gogamaster*

Порублю немного майонезу,

размажу в салатник жирный слой майонеза, кетчупа порезав -это у нас будет слой второй. За горчицей, после майонеза, кетчупа душистой пеленой. После майонез спешу порезать, и наляпав майонеза слой, снова не забыв о майонезе, украшаю ярко свой «салат». Приглашаю всех к столу отведать, хручево готово, пора жрат!

— *Микротип*

Немного прозы

У расового итальянского писателя Джанни Родари есть сказочная повесть «Планета новогодних елок», в которой присутствует эпизод с описанием наиболее вырвиглазной нямки, которую

жители планеты готовили из всякого подножного и подручного мусора. Единственным отличием сабжа от инопланетной жратвы было то, что последняя оказалась вполне себе съедобной (хоть и вызвала удивление у главного героя при первой встрече).

Собственно, ниже приведен отрывок повести, в котором рассказывается о необычной еде.

«Сегодня триштекс на коротких шампурах!»

«Попробуйте нотку „до“ из горла индюка!»

«Жареные краники — холодные и горячие!»

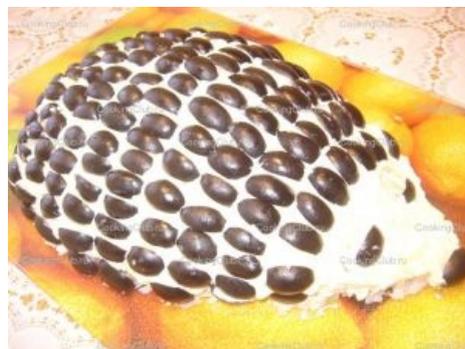
По мнению Марко, все это не слишком-то пробуждало аппетит. Но оказалось, тут есть вещи и пострашнее. Он убедился в этом, когда заглянул в меню. Это была толстая и тяжелая, как телефонный справочник, книга. На каждой странице перечислено не менее трехсот блюд. Всего книга содержала по меньшей мере триста тысяч различных кулинарных рецептов. А в конце были чистые листы, и посетителей кафе просили вписывать туда рецепты собственного изобретения.

«Возьмите два бутылочных горлышка, — предлагал некто, подписавшийся Пиппус, — одно тотчас же выкиньте, а другое отправьте на три дня в карцер и каждые три часа добавляйте полкило хорошо приготовленных стружек, рожки улитки, отварные вилки, бисквит, трисквит и динамитные шашки. Все это можете приправить по вкусу толченым мелом, горной галькой и гвоздями. На гарнир рекомендуются мелко нарезанные шины трехколесного велосипеда. Блюдо приобретет особую пикантность, если перед подачей на стол полить его зелеными чернилами для авторучек».

Марко подумал, что самое пикантное было бы, если б повар догадался выбросить блюдо в мусорный бак, но промолчал, чтобы не выглядеть провинциалом, который впервые попал в город и всему удивляется.

Он продолжал листать меню, останавливаясь на самых необычных кушаньях: «Ножки поросенка с лампочками в соусе из лестничных перил», «Ножки хромоногого столика», «Оцинкованное листовое железо по-цыгански», «Суп из фаршированных кирпичей».

— Чем же они фаршированы? — спросил Марко у своего улыбающегося спутника. — Я бы не хотел, чтобы внутри оказалась кожара от каштанов или радиодетали. Их я вовсе не люблю.



Хтоническое чудовище, закопирейчено нямкосайтом



Эта нямка заглоти́т тебя живьем!

— <http://lib.ru/RODARI/newyear.txt>

Лучи нямки через зомбоящик



В эту статью нужно добавить как можно больше ТВ-нямки.

Также сюда можно добавить интересные факты, картинки и прочие кошерные вещи.

Телевидение активно использует благодатную тему нямки (благо, производство кулинарных передач стоит дешево: послал помрежа в магаз за ингредиентами, поставил две камеры, из которых одна снимает общий план, а вторая показывает крупным то, что происходит на доске или в кастрюле, пригласил киногеничного повара и утренний эфир заполнен) и породило неиллюзорные иконы современной религии **вкусной и здоровой пищи**:

- Враг нямки № 1 — идол мирового масштаба (BBC) — **Джейми «Голый повар» Оливер**. Он смог сделать съедобной даже британскую кухню. Алсо, в одной из передач делал расово русский бефстроганов.
- Никак нельзя не упомянуть **Гордона Рамзи**. При виде превращения продуктов в нямку входит в ярость и начинает дико сквернословить (из-за чего стал даже героем мемов), орать, кидаться тарелками и сковородками, и, как видно, не зря — его рестораны отхватили 16 звёзд Мишлен в совокупности.

- Враг нямки № 3 — Хэстон Блюменталь — последователь лично созданной «молекулярной теории» приготовления нямки. Снял несколько передач, которые в 2002 году крутили на мирно усопшем Дискавери Science, в одной из них отметился тем, что жарил майонез. Алсо, его харчевня.
- Расово верный враг нямки в этой стране — Илья Лазерсон. В отличии от предыдущих, загнанных на британской кухне, готовит родное, как в столовке, только вкуснее, наваристее и с корочкой (для гурманов есть и циклы про итальянскую и греческую кухни). Может объяснить, как (не) надо делать пиццу, даже школите. Однако подрабатывает рекламной маянзика.
 - Другие легендарные ТуТуб-повара: приятель Хованского Славный Друже Обломов, Емельяненко, колоритный узбек Хлеб-Соль, итальянец Marco Cervetti.
- Богиня нямки в этой стране (НТВ) — Юлия Высоцкая.
- И потом, Андрей Макаревич же! И сын его тезки Урганта!
- Нямко-баронесса на Украине — Даша Малахова. Во всем подражает Высоцкой, и всё такой же fail.
- ТВ-нямка отметилась в американском сериале South Park (во втором и четырнадцатом сезонах). Во втором сезоне создатели сериала Мэтт Стоун и Трэй Паркер под видом поваров неиллюзорно доставляют пародией на передачу о сабже. Под гордым названием Bakin' Bacon with Mason прячутся дикие рецепты приготовления нямки из свиного бекона, майонеза, сыра, соли и снова бекона. Получившуюся в итоге хрень скармливают свинке по имени Mason, намекая таким образом то ли на всеядность хрюшек, то ли на ЦА таких шоу. В четырнадцатом сезоне в серии «Crème Fraîche» пародии и сатире подверглись высокая ресторанная кулинария и кулинарный канал Food Network. Гуру кулинарии Джейми Оливер, Гордон Рамзи и другие в эпизоде также присутствуют.



Юлия Высоцкая даёт стране нямки



Джейми Оливер сейчас сделает вкусно

Сталик — не кулинар, а шоумен. Рецепты его козлодразины почти не воспроизводимы, а результат малосъедобен.

Культ карго

Как следует из изложенного, красиво ЖРАТ не запретишь, в сущности, никому



Шампусик



А вот и маянзизик





Мясик

Галерея



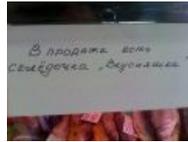
Здесь в Питере подают нямку [IRL](#)



Таракашки-вкусняшки



Обед физика-ядерщика



Также в наличии имеется водочка «Белочка» и пельмешки «Тузик»



Чудо нямкостроения



Коническая пицца в вакууме



УГшечка (пародия на обложку?)



Расовая студенческая пицца



[Star Trek](#)



Очень вкусная домашняя нямка и мороженко, и вкусный сиропчик



Она [утонула](#) [провалилась](#)



Приятного аппетита



Нямка-полуфабрикат — колбаса «дитяча вершкова». Выглядит очень аппетитно, на вкус явно **такое же**



Котлеты из **пельменей**. Эталонное хручево



У собак тоже есть своя нямка



Бывает и свежая нямка



Нямка людоеда



Нямка в **Default city**



Нямка в шубе шагает бодро



Нямка для самых маленьких



Валентинка быдло-стайл



Нямошная черепашка



Расовое квебекское хручево под названием «**routine**»

Годные сушики из крабчечек



Новогодние куранты



Снеговик-стриптизер



Пучеглазый жопоморд в горошке



Приблизительно так выглядит мозг большого кулинару



Goatse



Flawless Victory!

См. также

- Зелень - основной компонент сабжа же!
- Повар
- Нямка-нямнямка
- Карина Будучьян
- Kitchen nax
- Маянезик - основной соус к любой нямке
- Мясо по-французски - чем пункт выше опасен
- Culinar Nazi
- Овуляшки
- OM NOM NOM
- Копипаста:Жареный суп
- Книга о вкусной и здоровой пище - до сих пор эксплуатируемое руководство по воссозданию кухни РКМП.

Ссылки

- Просто невъебеннейший нямочный апофеоз в его адЪском ассортименте
- Нямочная фауна
- Нямка в интересах ЖЖ
- Артемий Лебедев о нямке
- 🍷 ru_kitchen, 🍷 prosto_ed, 🍷 vkusnyashkino — нямка овладевает!!1
- 🍷 mayonesa_nax — НЯМСКОЕ СООБЩЕСТВО, БЛЯЯТЬ!!11 по изобличению нямок
- Basic food
- Собственно форум, откуда собрана самая наибуднейшая хардкорная нямка
- НЕЗАМЕНИМОЕ ПОСОБИЕ по приготовлению нямки
- «Нямка» — новые мягкие вафли в прозрачной упаковке от «КИО»
- Ленивая курица «Нямка» в дневниках «Комсомольской правды»™
- Легкая закуска «Рулетик» из лаваша, майонеза, зелени, крабовых палочек. С фотографией автора (от создателя сырников «Вкусняшка»)
- Относительно новый монстр — «Беспешкопельмень»
- 🍷 Группа, посвящённая нямке
- 🍷 И еще одна группа, поактивнее. Советуем поиграть в «Угадайку»
- Damn that looks good. Сайт американской нямки. Это весьма мерзко. Нервным и/или беременным не смотреть
- Блюдо из остатков недоеденного. Рецепт: котлеты + сырик + яйца + майонезик. Некошерно же
- Майонезные клуши негодуют. Моар
- Всякие вкусности. Салатик «рыбки в пруду» шедеврален!
- Весенняя нямка. Салат под цветком мимозы!
- Оголодали? Что можно приготовить из содержимого твоего холодильника?
- Культура питания. Сейчас еда — некий маркер, по которому можно опознать своего
- Анонимная кулинария
- Нямки-рецепты с фото и видео
- Рецепты нямок с фотографиями и видео
- А в Швеции Нярко может стать даже министром, причём гендерного равенства!
- Феерическая расстановка точек и over9000 примеров



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nax 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 Pepsi-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар

[de.w:Kochen](#) [en.w:Cooking](#) [w:Кулинария](#)