

Зелень — Lurkmore

«На рынке:

— Почём у вас эта травка?

— Слюшай, дарагой! Травка баран кюшает, а мой — зелен! »

— Анекдот

«

Пастернак и сельдерей:

Что ни овощ, то еврей.

»

— Аркадий Северный

Зелень — атрибут [нямкокулинарии](#).

Также под этим словом подразумевают траву [именно в том смысле](#), которым вы подумали.

Состав

На роль зелени годятся измельчённые или целые листья, стебли или стволы^[1] любого, в общем-то, съедобного растения. Впрочем, в 99% случаев используется петрушка и укроп. Повсеместно доступные, поскольку для поиска кинзы следует приложить некоторые усилия, а базилик — это вообще хуй знает, что такое и класть его немного боязно. Ещё чаще под видом зелени используется сушёная «смесь пряностей», одобренная глутаматом натрия. В условиях [кризиса](#) немаловажно, что зелень стоит копейки, но в отличие от [бичпакетов](#), предполагается, что содержит какие-то [витамины](#).

Однако, один голландец, продававший этой стране теплицы и тепличные технологии, по-пьянке признался Анонимусу, что хуй там есть, а витаминов нет; и настоятельно посоветовал никогда не употреблять это перорально. По версии того же тепличного голландца, в рот можно брать только ту зелень, которую ты сам вырастил на чистом экологическом говне. Промышленная имитация зелени может быть использована для придания пищевой массе аппетитного впечатления путём огораживания кучи веточками по периметру. В пищу не применяется.

Трава, которой является всякая зелень, быстро растёт сама по себе, хорошо отрастает по-новой после сбора и ценна в молодом виде. Это не овощи/фрукты, с их гипертрофированными искусственным отбором плодами/корнеплодами, которым надо долго расти и созревать. Передоз химии просто сожжёт траву к чертям. Так что — ешьте смело. Лучше гидропонная зелень, чем химический [глутамат натрия](#).

Реальная польза от зелени заключается в том что она содержит сотни клетчатки, которая, продвигаясь по твоему кишечнику, мой маленький пушистый друг, его по ходу очищает от различной давности [говн](#). Это не только является профилактикой от всяких там внутренних болячек, но и помогает с утра успешно просрать и не тратить потом пол рулона [туалетной бумаги](#) на качественную очистку ануса. Особо хорош в этом деле сельдерей, но перебарщивать с этим делом не надо ибо сожранные вечером пол-кило этого самого сельдерея могут привести к анальным мукам на утро. [Я отвечаю](#).

Эстетичен салат витлуф (расов. фламандское «белый лист») — отбелённые, то есть, выращенные в темноте побеги цикория корневого. Если их проращивать под перевёрнутым цветочным горшком, вырастает некое подобие кочанчика пекинской капусты (см. в гипермаркете). Так вот, в этой стране при Н. С. Хрущёве его попытались ввести в культуру. Но всё было сделано, по старинному обычаю, *per rectum*. А именно — корни проращивали не в темноте, а на свету. В итоге получились не кочаны, а розетки зелёных листьев, съедобных, разве что, для козла. Понятно, что салатик этот в тот раз не прижился.

Перо лука — употребляются батун, порей, шалот, шнитт и репчатый, но всем похуй.

- *Репчатый* — самый термоядерный, но зато общеупотребительный.
- *Батун* чуть более нежный на вкус, используются только молодые листья, которые можно засолить на зиму. Ну и использовать в салатах и гарнирах.
- *Шалот* отличается нежным вкусом, душистым запахом и высоким содержанием сахара. Французы пользуют его для ароматизации маринадов, баранины по-французски, болотной птицы.
- Листья *шнитт*-лука слабоострые, приятные на вкус, жжения не вызывают. Зато употреблять их полагается только что срезанными. Варить их не полагается, только посыпать уже лежащую на тарелке нямку. Красив на вид, поэтому может использоваться в декоративных целях.

- *Порей* по сравнению с репчатым имеет нежный аромат и более сладкий вкус. Особенно белая часть, которую часто и употребляют, выкидывая ту самую зелень. Посадив порей поглубже и присыпав землей, добиваются как можно более белого пера. Толстый порей может использоваться и как самостоятельное блюдо - вареный, тушеный, жареный, салат, тонкий - как пряность.

Укроп — самая употребляемая зелень в России. Трудно даже сказать, с каким блюдом его не едят? Салаты, винегреты, холодные и горячие супы, горячие мясные и рыбные блюда, начинка для пирожков и вареников, омлеты, кисломолочные продукты и блюда и т.д. и т.п. В супы и горячие блюда укроп кладется в конце готовки, максимум за 5-10 минут, в идеале - когда снимают с огня. Употреблять в зелень можно все части, хотя обычно предпочитают молодые зеленые листья. Запах укропа очень силен, поэтому другие ароматные приправы с ним класть бессмысленно.

Ну и конечно, укроп используют для рассольчика и маринадика. Укроп смягчает их, препятствует перенасыщению организма солью, что каждый с похмелья чувствовал на себе. На рассол предпочитают собирать созревающий укроп.

Использование при изготовлении нямки

При тепловой обработке, особенно варке в течение двух часов зелень теряет вкус и запах, зато приобретает поносный цвет. Посему в бульон кладётся пучок зелени, который после варки вынимается и выбрасывается, но жалко же! Это так называемый овощной бульон. Не путать с "зелеными" супами (щавелевый, шпинатный), где зелень является частью конечного продукта.

Тепловая обработка уничтожает витамины, а все эфирные масла переходят в бульон/жарочный сок. Поэтому глупо думать, что вареная зелень сама по себе хоть что-то дает, кроме красивой картинки. Зато красиво выглядящая пища улучшает аппетит и субъективно ощущается более вкусной чем простая мутная вода.

Невозбранно можно использовать и хитрый метод — добавлять зелень в самом конце приготовления блюда. При варке мяса - за 5-10 минут до выключения огня, в суп - еще позже, можно даже после выключения.

Каноничным же способом будет разделить пучок надвое, половину бросить в кастрюлю, а потом выбросить, а уж вторую половину в сыром виде покрошить по тарелкам.

В книге «Котлован» Андрея Платонова имеется классический рецепт пролетарской нямки с зеленью: «Ночной косарь травы выпался, сварил картошек, полил их яйцами, смочил маслом, подбавил вчерашней каши, посыпал сверху для роскоши укропом и принёс в котле эту сборную пищу для развития павших сил артели.»

Петрушку будешь?

Ввиду последних законодательных решений многие бабки и гости с юга высрали по небольшому кирпичному заводу каждый. Новость о запрете петрушки поразила в фимозг все слои населения, а также уютные днюжки и бложики планктонщины и этот ваш башорк. В день выхода новости наблюдался эпичный ажиотаж на овощных рынках. И только после 3-дневных разъяснений удалось донести, что запретили только семена петрушки и эфирные масла, так как они ядовиты. Да и то их запретили только при применении в БАДах. Ныне сам Иванов [призывает](#) население почаще жевать петрушку, только нормальную и в пучках.

С зеленью связаны

- Зелень — одно из названий [денег Соединённых Штатов Пиндосии](#).
- Локальный мем развлекательного сайта «ЯПлакал», означающий поощрение за сообщение, мнение, активную гражданскую позицию.
- Молодой, зелёный — доинтернетовское обозначение [ньюфагов](#).
- Если человек позеленел, значит, лучше отойти от него подальше, [сейчас его...](#)
- Суровый американский моряк Папай активировал свои супер-силы путем употребления лошадиных доз шпината, чем в свое время здорово поднял его продажи.
- Наконец, зеленью обозначают места (как правило, леса), где концентрация зелёных растений просто-таки зашкаливает.

Зелень такая зелёная



Листовой салат

Сельдерей

Петрушка

Кориандр, или
кинза

Щавель



Укропчик

Зеленая спаржа

Базилик

Это тоже зелень

Киф Крокер



Ещё базилик.
Тоже зелень.

Примечания

- ↑ технически верно называть зеленью только побеги, листья = зелёные части растения; плоды, семена, корни и кору ствола правильно называть «пряностями», но это если в чистом виде, так как комбинация из двух элементов называется уже «приправой/смесью», а пожаренная с жирком/мукой и водичкой, соусом (читай Похлёбкина). Данное важно отличать, дорогой анон, так как за исключением мяты и ещё чего-то там зелень при высыхании утрачивает свою кошерность в продукте, которая роднит его с огурцом

de.w:Rubstiel en.w:Leaf vegetable w:Зелень



Нямка

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 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