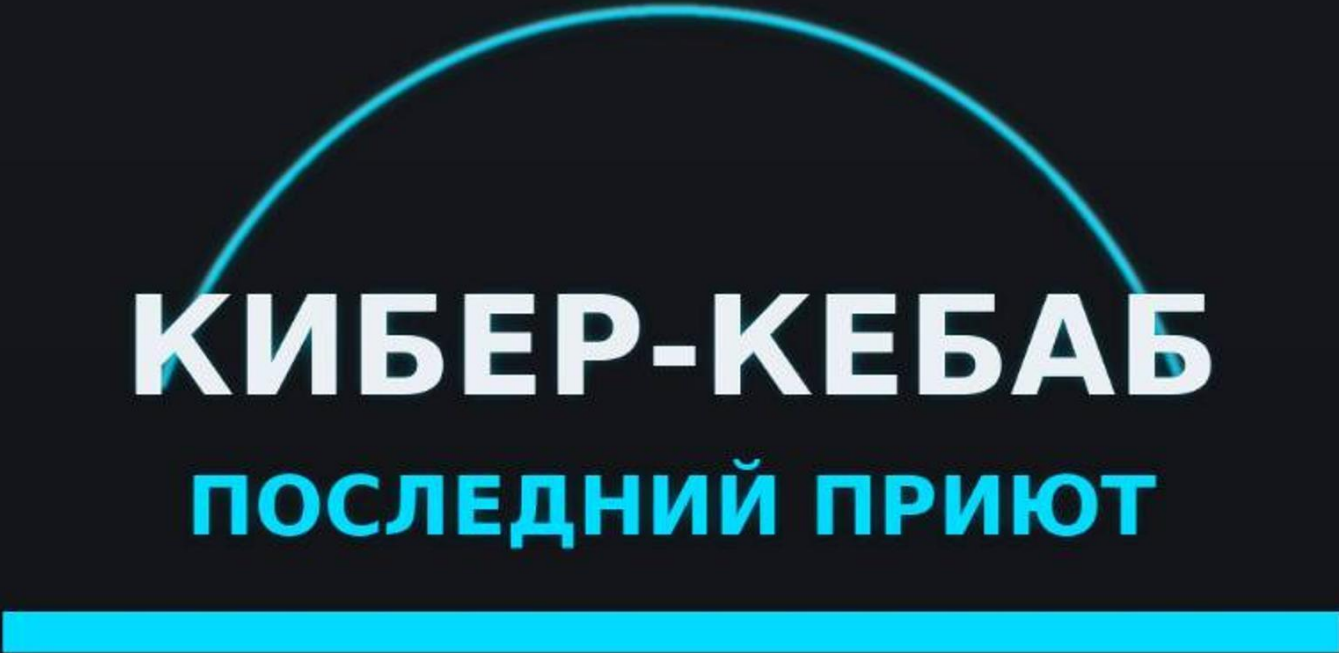




КИБЕР-КЕБАБ

ПОСЛЕДНИЙ ПРИЮТ

сто вечеров и сто рецептов

пролог · пять частей · эпилог

ДМИТРИЙ ГАНИН

Санкт-Петербург · 2026

Дмитрий Ганин

**Кибер-кебаб. Последний приют.
Сто вечеров и сто рецептов**

«Автор»

2026

Ганин Д. А.

Кибер-кебаб. Последний приют. Сто вечеров и сто рецептов /
Д. А. Ганин — «Автор», 2026

В районе Деро, где кончается асфальт и начинается сумма всех долгов, стоит закусочная с мигающей вывеской: КИБЕР-КЕБАБ ИБЕР-КЕБАБ БАБ. Хозяин её, Севастьян, когда-то вышел из собственной войны с одним вокзальным чемоданом и тремя правилами на двери: оружие на поднос, споры словами, разбитое пополам. Тридцать лет через его стол проходят враждующие банды киборгов — Ржавый Ким и Шестерёнка, Гоша, Зойка, старуха-курьер Мирра, Ролан, вернувшийся с лезвием в соуснице, и Сивый с Прохором, которые узнают друг друга по номерам на касках после сорока лет молчания. Сто вечеров — и сто рецептов из кухни этого приюта: соус «Перемирие», суп «Триста двенадцать», плов «Мирра», чай «Голограмма мяты» и две сотни монет под стойкой. Кебаб не выбирает, кто прав. А кто вошёл — тот гость.

© Ганин Д. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Аннотация	7
Содержание	8
Пролог	11
Кебаб «Последний приют»	12
Ингредиенты	12
Приготовление	12
Шаурма «по правилам»	13
Ингредиенты	13
Приготовление	13
Люля «Тихий час»	14
Ингредиенты	14
Приготовление	14
Кебаб на косточке «Старые номера»	15
Ингредиенты	15
Приготовление	15
Адана-кебаб «Вывеска»	16
Ингредиенты	16
Приготовление	16
Шиш-кебаб «Два стола»	17
Ингредиенты	17
Приготовление	17
Чикен-кебаб «Смена»	18
Ингредиенты	18
Приготовление	18
Кефта «Долгая очередь»	19
Ингредиенты	19
Приготовление	19
Шашлык «Зима пришла»	20
Ингредиенты	20
Приготовление	20
Шаурма Гоши «За ремонт»	21
Ингредиенты	21
Приготовление	21
Кебаб «Перемирие в понедельник»	22
Ингредиенты	22
Приготовление	22
Вег-кебаб «Без железа»	23
Ингредиенты	23
Приготовление	23
Рыбный кебаб «Сивый и море»	24
Ингредиенты	24
Приготовление	24
Кебаб «Две соусницы»	25
Ингредиенты	25
Приготовление	25
Кебаб «Рецепт как приложение»	26

Ингредиенты	26
Приготовление	26
Шашлык по-киевски «Комиссия»	27
Ингредиенты	27
Приготовление	27
Кебаб «Голос для Зойки»	28
Ингредиенты	28
Приготовление	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Дмитрий Ганин

Кибер-кебаб. Последний приют.

Сто вечеров и сто рецептов

КИБЕР-КЕБАБ

ПОСЛЕДНИЙ ПРИУТ

Сто вечеров и сто рецептов из закусочной, где кебаб не выбирает, кто прав

Дмитрий Ганин

Санкт-Петербург · 2026

Аннотация

В районе Деро, на кончающемся асфальте, стоит закусочная с мигающей вывеской «КИБЕР-КЕБАБ → ИБЕР-КЕБАБ → БАБ». На её двери три правила: оружие на поднос, споры словами, разбитое пополам. На четвёртое — «кто вошёл — гость» — устав не претендует: его подписала Зойка.

«Кибер-кебаб» — это сто вечеров и сто рецептов из жизни закусочной, которая служит нейтральной территорией для враждующих банд киборгов. Ржавый Ким и Шестерёнка едят в двух метрах друг от друга. Ролан прячет лезвие в соуснице. Девочка Гоша платит счёт «за ремонт» — три порции шаурмы. Старуха-курьер Мирра учит Оскара есть, не глядя в экран. Сивый и Прохор узнают друг друга по номерам на касках после сорока лет молчания.

Каждый вечер — это рецепт: кебаб «Последний приют», соус «Перемирие», суп «Триста двенадцать», розовая репа, которая оспаривает приговор, наршараб — «сгущённый юг». Технология настоящая: маринады с точными часами, температуры духовок, времена выдержки. Голос — записная книжка Севастьяна, держателя приюта.

Кебаб не выбирает, кто прав. Кебаб выбирает, кто вошёл.

Содержание

Пролог	
Часть I. Кебабы и шаурма	
Кебаб «Последний приют»	
Шаурма «по правилам»	
Люля «Тихий час»	
Кебаб на косточке «Старые номера»	
Адана-кебаб «Вывеска»	
Шиш-кебаб «Два стола»	
Чикен-кебаб «Смена»	
Кефта «Долгая очередь»	
Шашлык «Зима пришла»	
Шаурма Гоши «За ремонт»	
Кебаб «Перемирие в понедельник»	
Вег-кебаб «Без железа»	
Рыбный кебаб «Сивый и море»	
Кебаб «Две соусницы»	
Кебаб «Рецепт как приложение»	
Шашлык по-киевски «Комиссия»	
Кебаб «Голос для Зойки»	
Мини-кебабы «Монеты»	
Шаурма «Кто вошёл — гость»	
Кебаб «Тишина перед боем»	
Часть II. Супы и горячее	
Чечевичный суп «Триста двенадцать»	
Харчо «Развод»	
Чорба «Пустырь»	
Плов «Мирра»	
Чанахи «Смена на двое»	
Долма «Сорок лет молчания»	
Том-ям по-деповски «Съезд вождей»	
Суп «Три правила»	
Ризотто «Свет вернулся»	
Гювеч «Тепло на крыше»	
Мусака «Кирасир»	
Хаш «Для тех, кто сдал оружие»	
Уха «Четыре дня без света»	
Кукурузная каша «Детский счёт»	
Гаспачо «Жара в Деро»	
Борщ «Сосед снизу»	
Пити «Стекло и нержавейка»	
Картофель с тмином «На троих»	
Пюре с кебабом «Под названием»	
Плов «Счёт за ремонт»	
Часть III. Соусы, намазки, закуски, салаты	
Соус «Перемирие»	
Наршараб «Сгущённый юг»	

Аджика «Оружие на поднос»
Тхина «Семечки и терпение»
Хуммус «Гость по расписанию»
Сальса «Вывеска мигнула»
Песто «Мята в руле»
Табуле «Сводка потерь»
Кимчи «Ржавый Ким»
Репа розовая «Оспорить приговор»
Салат «Сухой закон»
Лабне «Полдник Оскара»
Мутабаль «Дым на складе»
Селёдка «Заросли под мостом»
Оливки с лимоном «Приятеля»
Ореховая паста «Медальон»
Рулет из баклажанов «Стёпина смена»
Капуста с сумахом «Считалка»
Гренки с чесноком «Четыре стены»
Свекольный салат «Лёгкое сердце»
Часть IV. Хлеб, выпечка, завтраки
Лаваш на ржаной закваске
Пита «Карман для гостя»
Чиабатта «Деро»
Бёреки Мирры
Фатаер «Смена с ночи»
Ватрушка «Дважды два»
Хачапури-лодочка «Без границ»
Расстегай «Письмо в кармане»
Плюшка «Первый свет»
Кекс «Сухой воздух»
Круассаны «Ролан»
Хлеб чёрный «Устав»
Синнабон «Ночная смена»
Панкейки «До шести утра»
Яичница «Разведчик»
Овсянка «Кто вошёл»
Тост с хуммусом «Быстрый монтаж»
Гренки «Дежурство»
Блины «Перемирие на широкой сковороде»
Чизкейк-завтрак «Тот, кто ждёт»
Часть V. Напитки и десерты
Чай «Голограмма мяты»
Айран с солью
Тан «Заберёт спор»
Наршараб-лимонад «Северный юг»
Комбуча «Живая вывеска»
Лимонад на изюме «Старая технология»
Глинтвейн безалкогольный «Гость из холода»
Мятный лимонад «Тишина в зале»
Кофе по-турецки «На медленном огне»

Морс «Клюквенный»
Сбитень «Зимний счёт»
Какао «Гоша»
Пахлава «Сложить как письма»
Птичье молоко «Лёгкая броня»
Рахат-лукум «Не калечит»
Медовик «Прошлые на четырёх коржах»
Наполеон «Оружие и слои»
Тирамису «Без маскарпоне»
Шоколадный фондан «Тёплый центр»
Мороженое «Последний приют»
Эпилог. Монеты под стойкой
Приложение первое. Что купить на старт
Приложение второе. Стол ферментации по температурам
Приложение третье. Диагнозы взбунтовавшейся банки

Пролог

Деро стоит на кончающемся асфальте — тем дальше, тем меньше. Асфальт заканчивается у склада «Синтеза», а за складом — пустырь, и на пустыре никто не строит планов: здесь их не поддерживают.

Закусочная стоит на границе асфальта — там, где ещё можно вернуться. Вывеска мигает: «КИБЕР-КЕБАБ → ИБЕР-КЕБАБ → БАБ». Севастьян не чинит её третий год: «Мигает — значит, живёт. Погаснет — значит, не дышит».

На двери три правила, выписанные от руки: «Оружие на поднос. Споры словами. Разбитое пополам». И подпись Севастьяна, ниже, мельче: «Кебаб не выбирает, кто прав».

В зале — восемь столов, один поднос для оружия, двести сорок монет под стойкой и блокнот, в который записано всё, что произошло за тридцать лет, — не факты, а счёт: кто ел, кто ушёл, кто вернулся.

Эту книгу он пишет между сменами — по одному вечеру за ночь. Сто вечеров. Сто рецептов. Ни один рецепт не повторяется, потому что ни один вечер не повторяется.

Часть

I

. Кебабы и шаурма

Кебаб «Последний приют»

Севастьян узнал об ограблении склада раньше, чем пришла полиция: Ржавый Ким и Шестерёнка сидели за одним столом и молчали — по правилам приюта. «Кого и когда?» — спросил Севастьян, вминая фарш. Оба показали на потолок, и он понял: сверху всё и обрушится. Он нажарил кебаба так, что запах встал стеной на весь Деро, и обе банды, подтянутые запахом, съели его за одним столом. Утром склад оказался пуст, но никто не стрелял.

— Зира — двоечница, — сказал Севастьян, вытирая руки. — Я её всегда беру больше нормы, потому что у нас тут двоечников хватает.

Ингредиенты

Фарш ягнёнка — семьсот граммов, жир курдючный — сто, лук репчатый — одна крупная луковица на мелкой тёрке, отжатая насухо, зира — чайная ложка с горкой, кориандр молотый — половина, соль — чайная ложка без верха, перец чёрный — щедро, лёд колотый — горсть. Лук можно заменить пучком зелёного лука, но не порошком — порошок в деповском кебабе считается ложью.

Приготовление

Фарш рубят, а не крутят дважды: крупное зерно держит сок. Лук выжимают над раковиной — лишняя вода делает кебаб рыхлым. Колотый лёд бьют в фарш последним, руками, три минуты — масса светлеет и липнет. Руками же лепят продолговатые колбаски на шпажках и жарят на раскалённой сковороде по три минуты с каждой стороны, до тёмной корочки. Готовность — по капле: сок на срезе должен быть розовым, не мутным.

Совет от руки, которая ошибалась: Если кебаб сползает со шпажки — фарш не добит. Бейте массой о стол до полной липкости, минут пять: рука устанет раньше фарша.

Шаурма «по правилам»

Ролан пришёл со своим лезвием и положил его на поднос — так гласит первое правило на двери. Севастьян не спросил про оружие, но порцию положил больше, чем просили. «Зачем?» — спросил Ролан. «Закон заведения, — ответил Севастьян. — Тот, кто сдал железо, ест первым и много». Ролан ел шаурму двумя руками, и соус не капнул: это считается шаманством.

— Курицу маринуют ночь, — сказала Гоша, — и я, честно, удивилась, что что-то в этом городе работает ночью и при этом работает.

Ингредиенты

Куриное бедро без кожи — шестьсот граммов, йогурт густой — пять ложек, паста томатная — ложка, паприка копчёная — чайная ложка, зира — половина, лимон — половина на сок, масло оливковое — три ложки, лаваш тонкий — четыре листа, огурец свежий, помидор, красный лук, зелень петрушки, соус чесночный — из третьей части книги.

Приготовление

Бедро режут крупно, чтобы волокна держались, и маринуют в йогурте с паприкой и лимонным соком от восьми часов. Жарят на раскалённой чугунной сковороде без масла — кусок за куском, не мешая, до тёмных краёв. Лаваш смазывают соусом, кладут мясо, огурец, помидор, лук и зелень, заворачивают в три оборота и жарят на той же сковороде швом вниз две минуты — так заворачивают так, чтобы не капнуло никуда и никогда.

Совет от руки, которая ошибалась: Не заворачивайте шаурму в три слоя лаваша — она треснет. Два листа, шов вниз, и две минуты огня склеят всё сами.

Люля «Тихий час»

Тихий час в «Кибер-кебабе» наступает с трёх до пяти пополудни: зал пуст, вывеска мигает, Шестерёнка спит на дальнем столе, положив голову на руки — так спят в этом городе, не снимая куртки и не веря спокойствию. Севастьян жарит люля в тишине и не будит никого, даже когда люля сползает со шпажки и падает на угли: он считает, что люля обязан знать, что такое страх.

— Баранина без жира — это обещание без залога, — говорил он один раз в неделю, и никто не слушал, потому что все уже знали.

Ингредиенты

Фарш бараний — восемьсот граммов, курдюк — двести, лук — две штуки, тёртые и отжатые, соль — полная чайная ложка, кориандр, зира, перец жгучий — по вкусу, лёд колотый — горсть.

Приготовление

Фарш с курдюком бьют о стол десять минут — это единственный способ сделать люля держащимся. Лук отжать до сухости, лёд вложить в конце. Лепят руками на холодные шпажки и жарят на углях или на сковороде-гриль, поворачивая чаще, чем кажется разумным: люля любит внимание. Готовность — по корочке, на срезе сок светлый.

Совет от руки, которая ошибалась: Руки перед лепкой смочите водой — фарш не липнет, и шпажка выйдет гладкой. Смочите и шпажку — двойной счёт по закону.

Кебаб на косточке «Старые номера»

Сивый и Прохор узнали друг друга по номерам на касках — и по тому, что оба заказали кебаб на косточке, а это заказывают раз в год. Севастьян вспомнил, что год назад двое таких же сидели в разных концах зала и не смотрели друг на друга. «Кости, — сказал он, — помнят и тех, кто не пришёл».

— Сорок лет молчания, — сказал Сивый. Прохор не ответил, но доел кость и поставил её на край тарелки — так поступают в этом заведении, когда хотим сказать «я остался».

Ингредиенты

Бараний каре — одна корейка на восемь косточек, соль крупная — две столовые ложки, чёрный перец горошком — столовая ложка, зира — чайная, масло оливковое — две ложки, лимон — половина.

Приготовление

Каре рубят вдоль на порции по две косточки. Соль и перец толкут, натирают мясо — только сверху, без промаха, и дают сорок минут полежать на решётке. Жарят на сильном огне по четыре минуты с каждой стороны: корочка должна быть тёмной, а внутри — теплая, не горячая, розовая. Лимон давят уже на тарелке.

Совет от руки, которая ошибалась: Не поливайте каре маслом на огне — оно горит. Масло ставьте на стол, лимон в правой руке, косточку в левую.

Адана-кебаб «Вывеска»

Вывеска мигнула четыре раза и погасла: это называют в Дерио «свет попрощался». В эту минуту никто в зале не двигался — все смотрели, как Севастьян растягивает адана на вертеле широким лезвием и не мигает сам. «У нас тут, — сказал он, — только один прибор, который не враг, — это лезвие, и оно на кухне».

— Свет вернётся, — сказала Зойка. — Он всегда возвращается, когда пахнет жареным.

Ингредиенты

Фарш ягнёнка — шестьсот граммов, жир — сто, перец болгарский крупный — один, перец жгучий — один, соль, зира, паприка, петрушка — горсть, лук — одна головка, тёпая и отжатая.

Приготовление

Овощи и зелень рубят ножом, а не в блендере: блендер делает паштет, а адана любит зерно. Фарш смешивают с овощами и вымешивают до липкости — это пять минут, дальше терпение. Растягивают руками на плоском вертеле или на шпажках-пластинках толщиной в мизинец. Жарят на сильном огне, поворачивая дважды, — десять минут.

Совет от руки, которая ошибалась: Если фарш рвётся при растягивании — он тёплый. Поставьте миску на лёд на десять минут и продолжайте: холодный фарш — послушный фарш.

Шиш-кебаб «Два стола»

Ржавый Ким и Шестерёнка сидели в двух метрах друг от друга — это расстояние, на котором в этом городе ещё возможна дипломатия. Севастьян принёс шиш-кебаб на подносе с двумя соусниками: один — чесночный, другой — острый, и каждый выбрал свой. Так начался конец вражды, хотя об этом не знает ни одна из двух банд.

— Расстояние в два метра, — говорил Севастьян, — ровно то, что нужно, чтобы ткнуть вилкой и не дотянуться кулаком.

Ингредиенты

Телятина — семьсот граммов, жир — сто, лук — две, соль — полная чайная, зира — чайная, перец — по вкусу, лимон — один, зелень — пучок.

Приготовление

Мясо режут кубиками в два сантиметра — крупнее высыхают, мельче горят. Маринуют с луком и специями от четырёх часов. Нанизывают на шпажку вперемешку с жиром: каждый второй кусок — жирный, так научил дед Севастьяна, и так делает Деро. Жарят на сильном огне десять-двенадцать минут, снимают с огня и дают три минуты постоять под фольгой.

Совет от руки, которая ошибалась: Мясо должно стоять под фольгой после огня — это не перестраховка, это правило: сок внутри догоняет корочку снаружи.

Чикен-кебаб «Смена»

Смена Севастьяна кончается в шесть утра: тогда выходит Гарик, и они дважды в неделю делают это вслух, чтобы зал слышал. «Смена сдана, — говорит Севастьян, — счёт за всё — тридцать рублей, и две соусницы в подарок». «Смена принята, — отвечает Гарик, — и не бери меня за соусницы, я тебе их не должен».

— Чикен-кебаб, — говорит Гарик, — надо жарить на большем огне, чем баранину: курица прощает меньше, чем козлёнок.

Ингредиенты

Куриное филе — шестьсот граммов, йогурт — три ложки, чеснок — два зубчика, паприка — чайная, соль, масло — две ложки, лимон — половина.

Приготовление

Филе режут вдоль на полосы толщиной в палец, маринуют в йогурте с паприкой и чесноком два часа — не больше, иначе лимон сварит мясо. Нанизывают на шпажки, слегка уплотняя: полоса к полосе. Жарят на сильной сковороде-гриль по три минуты с каждой стороны — курица не любит вторых кругов.

Совет от руки, которая ошибалась: Не маринуйте курицу дольше четырёх часов в йогурте: кислота съест волокна, и кебаб выйдет на вкус жевательной бумаги.

Кефта «Долгая очередь»

Очередь у «Кибер-кебаба» в пятницу стоит с четырёх пополудни до девяти вечера — и это очередь, в которой есть места для разговоров: двое из соседних банд стоят рядом и делят сводку по соседям. Севастьян готовит кефту, держа её во второй кастрюле тёплой, — кефта выходит из кухни не горячей, а тёплой: это меню этого района.

— Кефта — это кебаб, который умеет ждать, — сказал он человеку в очереди. — Отсюда и цена.

Ингредиенты

Фарш говяжий — семьсот граммов, лук — две, отжатые, петрушка — пучок, соль, зира, перец, горсть молотых грецких орехов.

Приготовление

Фарш мешают руками, вмешивая орехи в самом конце — они держат жир. Из массы лепят овальные биточки в ладони и жарят на сковороде в двух ложках масла — по четыре минуты с каждой стороны. Затем их перекладывают в глубокий противень с остатками масла и держат в духовке на сто двадцати градусах, пока не подойдёт очередь.

Совет от руки, которая ошибалась: Если кефта сухая — вы пересушили. Держите её в духовке под крышкой с ложкой воды на дне: пар вернёт мягкость.

Шашлык «Зима пришла»

Зима приходит в Дерио неожиданно, как все гости, — в начале ноября, без объявления. Тогда зал заполняется людьми в куртках, и Севастьян ставит на каждый стол по вазе с сушёным базиликом — чтобы зал пахнул летом. «Шашлык зимой, — говорит он, — это лето в тарелке, у которого есть дата рождения и срок возврата».

— Замороженное мясо, — сказала Гоша, — надо размораживать медленно, в холодильнике, ночь. Быстрое размораживание — это как быстрое прощение: выйдет не то.

Ингредиенты

Свиная шея — один килограмм, лук — три, соль — чайная с горкой, перец — по вкусу, зира — чайная, лимон — один, масло — три ложки.

Приготовление

Шею режут кубиками по пять сантиметров — не мельче: мелкие куски зимой не в счёт. Маринуют с луком и лимоном от шести часов до ночи. Нанизывают плотно, но не сдавливая. Жарят на гриле или в духовке на решётке над противнем — по восемь минут с каждой стороны на двухстах пятидесяти градусах.

Совет от руки, которая ошибалась: Не солите шашлык заранее — соль вытянет воду, и мясо станет тугим. Соль — за полчаса до огня.

Шаурма Гоши «За ремонт»

Гоша разбила окно — случайно, мячом, которого не было. Счёт за ремонт составил три порции шаурмы: Севастьян сделал это на глазах у зала и записал в блокнот. «Так и записал, — говорит он, — три порции — за ремонт. Никаких денег: деньги тут не в цене».

— Шаурма с кориандром, — сказала Гоша, — — это та, которую я учусь заворачивать. Один поворот, второй, шов вниз, две минуты на огне — и не капнет.

Ингредиенты

Курица или индейка — пятьсот граммов, кориандр — чайная с горкой, йогурт — четыре ложки, чеснок — зубчик, паприка, лаваш — четыре, огурец, помидор, лук, зелень, соус чесночный.

Приготовление

Мясо режут вдоль, маринуют в йогурте с кориандром и чесноком три часа. Жарят на раскалённой сковороде до тёмных краёв, не мешая. Лаваш смазывают соусом, выкладывают мясо, овощи, зелень, сворачивают в два оборота и прижимают шов вниз на горячей сковороде две минуты — до поджаристой корочки.

Совет от руки, которая ошибалась: Кориандр цельный стоит молотого: раздавите зерна в ладони — выйдут два аромата: один в маринаде, второй в тарелке.

Кебаб «Перемирие в понедельник»

Каждый понедельник в «Кибер-кебабе» объявляется перемирие — не по договору, а по объявлению Севастьяна на доске: «Перемирие в понедельник, кто вошёл — гость». И в этот день в зале сидят все, кто враг остальным, и едят кебаб, за который платит заведение — не бесплатно, а за счёт понимания.

— Мы не называем это миром, — сказал Севастьян, — мы называем это понедельником.

Ингредиенты

Фарш смешанный (ягнёнок и говядина) — один килограмм, лук — две, отжатые, соль, зира, кориандр, перец, лёд.

Приготовление

Фарш бьют десять минут, лепят продолговатые кебабы на шпажках, жарят на сильном огне по три минуты с каждой стороны. Подают на лаваше с розовой репой и соусом «Перемирие» — из третьей части книги. Всё это называется «понедельник», и нет дня, на который это не похоже.

Совет от руки, которая ошибалась: Понедельник — день без оружия и без обвинений. Если нарушите — будете есть стоя, в Дери, где правило держится на стойке.

Вег-кебаб «Без железа»

В зал вошёл парень без железа вообще — ни в руках, ни на теле. Севастьян подал ему вег-кебаб из чечевицы и хлеба, и парень расплакался: «У нас нет таких порций». «Потому что таких парней тут нет, — сказал Севастьян, — до сегодняшнего дня».

— Чечевица держит форму, — сказала Гоша, — если её не разварить. Двенадцать минут — и вынимайте.

Ингредиенты

Чечевица красная — двести граммов, хлеб чёрный — двести, размоченный, лук — две, отжатые, петрушка — пучок, зира, кориандр, соль, масло для жарки.

Приготовление

Чечевицу варят двенадцать минут в подсоленной воде — до мягкости, не до развару. Сливают воду, смешивают с размоченным хлебом и луком, вымешивают руками до липкости. Лепят кебабы на шпажках и жарят на сковороде в масле — по три минуты с каждой стороны, до корочки.

Совет от руки, которая ошибалась: Если масса рвётся — добавьте ложку муки из нута или панировочных сухарей. Рвущаяся масса не держит достоинство.

Рыбный кебаб «Сивый и море»

Сивый, из «Синтеза», не ел мяса — у него был вопрос к воде: он вырос на канале. Севастьян жарил рыбный кебаб из судака и дал его Сивому — тот съел и спросил, откуда рыба. «Из канала, — сказал Севастьян. — Канал помнит тех, кто рыбу поймал, — кто рыбу поймал».

— Рыба не любит железо, — сказал Сивый, — и я это знал до тебя.

Ингредиенты

Судак — восемьсот граммов филе, лимон — один, соль — чайная, перец белый — половина, масло — две ложки, лук зелёный — пучок, панировочные сухари — горсть.

Приготовление

Филе нарезают крупными кусками, солят и сбрызгивают лимонным соком на двадцать минут. Обваливают в панировке, нанизывают на шпажки и жарят на решётке над углями или на сковороде-гриль — по две минуты с каждой стороны: рыба не любит вторых кругов.

Совет от руки, которая ошибалась: Рыбу не маринуют в кислом больше получаса — белок свернётся и станет плотным, как резина.

Кебаб «Две соусницы»

Счёт «две соусницы с процентами» выписан Ролану — так называется плата за работу в этом заведении: работа в «Кибер-кебабе» оплачивается кебабом и парой соусниц, и процентов не жалко.

— Соусницы, — сказала Гоша, — это валюта в Деро. Две соусницы стоят как один кебаб, если ставить на столе с правой стороны.

Ингредиенты

Фарш ягнёнка — пятьсот граммов, курдюк — сто, лук — одна, отжатая, соль, зира, кориандр, перец, лёд колотый — горсть.

Приготовление

Фарш бьют, лепят мелкие кебабы в два сантиметра — их жарят на сильном огне по две минуты с каждой стороны. Подают с двумя соусницами: одна — чесночная, вторая — острая. Кебаб в Деро едят, окунув в обе соусницы — поочерёдно, не смешивая: это правило.

Совет от руки, которая ошибалась: Соусницы должны стоять правой рукой — так говорит устав Деро, и по этому признаку сразу видно, кто там кто.

Кебаб «Рецепт как приложение»

Корпоративный технолог из «Синтеза» хотел купить рецепт Севастьяна. «У меня кебаб — это повар, — сказал Севастьян. — А рецепт — приложение». Технолог ушёл ни с чем и по дороге записал в телефон: «Кебаб не форматизирован».

— И это правильно, — сказала Мирра, — потому что у кебаба нет версии и нет лицензии. Есть только стойка.

Ингредиенты

Фарш — какой остался, соль — на глаз, зира — на память, лук — одна головка, отжатая, специи — то, что стоит справа на полке.

Приготовление

Массу вымешивают руками до липкости, лепят кебаб произвольной длины и жарят на сильной сковороде до корочки. Подают на лаваше с чем есть. Это рецепт без приложения, и потому не продаётся: приложение — это то, что можно купить, а повар — нет.

Совет от руки, которая ошибалась: Не продавайте рецепт — продавайте ужин. Рецепт в Дерио не считается собственностью, и его никто не покупает.

Шашлык по-киевски «Комиссия»

В зал пришла комиссия — трое в белых рубашках, с планшетами, без чувства юмора. «Проверка, — сказали. — Гигиена». Севастьян провёл их на кухню, и там стояла тишина: он шашлык по-киевски жарил на домашнем масле и чесноке, и запах заставил комиссию забыть про планшеты.

— Гигиена у нас, — сказал Севастьян, — по правилам первой строки: руки моют до фарша и после фарша, а соусницы кипятят по воскресеньям.

Ингредиенты

Свиная шея — один килограмм, масло сливочное — сто граммов, чеснок — пять зубчиков, соль, перец, зелень.

Приготовление

Шею режут кубиками, солят и перчат. Масло растапливают с раздавленным чесноком до аромата — не до цвета, — смешивают с мясом и маринуют два часа. Жарят на решётке в духовке при двухстах сорока градусах по восемь минут с каждой стороны, смазывая оставшимся маслом.

Совет от руки, которая ошибалась: Чеснок на раскалённом масле живёт тридцать секунд. Дальше — горечь. Снимайте с огня по аромату, а не по таймеру.

Кебаб «Голос для Зойки»

Зойка получила новый голосовой модуль от Гоши — и первое, что она сказала, было: «Кебаб». Севастьян поставил перед ней тарелку и не сказал ни слова: так звучит счастье в этом городе — один слог и три минуты тишины.

— Модуль, — сказала Гоша, — — это голосовой чип из «Синтеза». Голос тут стоит дороже кебаба, но кебаб — дороже счёта.

Ингредиенты

Фарш бараний — шестьсот граммов, лук — одна, отжатая, зира, кориандр, соль, перец, лёд.

Приготовление

Фарш бьют, лепят продолговатые кебабы, жарят на сильной сковороде по три минуты с каждой стороны. Подают с соусом «Перемирие» и лавашем. Всё это называется «голос для Зойки», потому что было первым, что она сказала в новом тембре.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.