
Наталья
Копанева
Сезонное меню
Сезонное меню
Орион
О.Р.И.О.Н.

Наталья Копанева

Сезонное меню: ОРИОН

«Автор»
2026

Копанева Н.

Сезонное меню: ОРИОН / Н. Копанева — «Автор», 2026

Путешественники между мирами Питер и его помощник Орион открывают чайный дом кондитерскую «Сезонное меню» на улице Старых мастеров. Пока Питер открывает для себя новые вкусы локации «Перекресток миров», Орион осваивает новые расчёты, теперь вместо орбит и координат прибытия , его интересуют точные пропорции авторских рецептов с учётом специфики обстоятельств

© Копанева Н., 2026
© Автор, 2026

Наталья Копанева
Сезонное меню: ОРИОН

Глава 1. Формула хруста и сухих веток

Ноябрьский ветер на улице Старых мастеров гулял с таким упорством, словно пытался выдуть остатки осени из каждой подворотни. Но стоило прохожему потянуть дверь чайного дома-кондитерской “Сезонное меню” — мелодично звякал прикрепленный сверху колокольчик, и пронизывающий холод оставался снаружи. Внутри пахло ванилью, мёдом, специями, немного кофе и тем неуловимым уютом, который Питер так бережно выстраивал с первого дня открытия.

На столе в глубине зала, еще до прихода утренних гостей, стоял бумажный пакет с лаконичным штампом пекарни «Сытное место». Питер сосредоточенно разворачивал шуршащую бумагу с видом археолога, вскрывающего саркофаг.

— Эльга сказала, что без этого пункта моё гастрономическое образование на Перекрестке миров нельзя считать завершенным, — сообщил он в пространство, аккуратно извлекая на тарелку витую, присыпанную белой пылью полоску теста. — Она назвала это «хворостом».

На краю стойки мягко мигнул голубоватый индикатор проектора. Орион, чьи вычислительные ядра когда-то предназначались для прокладки траектории путешествий между Лунной базы-3 и обжитыми мирами, теперь с той же космической серьезностью изучал земную кулинарию.

— Внимание, семантический диссонанс, — ровным, чуть бархатистым баритоном отозвался ИИ, в голосе которого отчетливо прорезались ехидные нотки. — В моей базе данных слово *«хворост»* классифицируется как опавшие сухие ветви деревьев, пригодные для разведения костра. Конечно, для выходца с Лунной базы земная флора может представлять экзотический интерес, Питер, но уверяю: энергетическая ценность древесины для твоего желудка равна нулю. Или ты решил перейти на экологичное биотопливо?

— Очень смешно, Орион. Это не ветки, а тесто, — усмехнулся Питер и отломил край. Раздался сухой, звонкий, невероятно аппетитный щелчок.

Датчики на стойке едва заметно шевельнулись.

— Акустический импульс зафиксирован, — моментально переключился на научный тон Орион. — Амплитуда хруста: сорок два децибела. Структура пористая, неравномерная, покрыта кристаллами сахарозы мелкого помола. Спектральный анализ указывает на термическую обработку в растительном липиде высокой температуры. Проще говоря — жарка во фритюре. Прошу, наш бесстрашный испытатель, приступай к органолептической оценке. Я уже активировал протокол экстренного вызова гастроэнтеролога. На всякий случай.

Питер отправил кусочек в рот, прикрыл глаза и на секунду замер. Тесто мгновенно растаяло, оставив после себя тонкую сладость пудры и теплый, сливочно-мучной оттенок.

— М-м-м... Слушай, это гениально, — выдохнул он. — Очень легко. И по-домашнему.

Индикатор Ориона мигнул притворно-страдальческим янтарным оттенком.

— Питер, я не перестаю восхищаться глубиной твоего аналитического аппарата. «Гениально» и «по-домашнему» — безусловно, исчерпывающие характеристики для внесения в гастрономический реестр. Позволь уточнить: «по-домашнему» — это в единицах плотности на разрыв или в процентах остаточной жирности? Ты снова саботируешь сбор данных.

— Ладно, ладно, не ворчи, профессор, — засмеялся Питер, беря второй кусочек. — Перевожу на язык цифр и фактов. В образце из «Сытного места» отличный хруст, но сахара в самом тесте многовато — на третьем кусочке становится приторно. И масло чувствуется чуть тяжелее, чем хотелось бы. Для нашего чайного дома нужно доработать формулу. Сделаем свой вариант. Эталонный.

— Вот теперь я узнаю своего напарника, — одобрительно гуднул Орион. — Если снизить концентрацию сахарозы внутри теста и оставить ее исключительно на внешней поверхности в виде пудры, мы избежим преждевременной карамелизации при жарке. А для снижения абсорбции масла нам потребуется катализатор мгновенного испарения влаги.

— Ложка хорошего коньяка или водки в тесто, — кивнул Питер, уже повязывая фартук. — Старый земной секрет. Спирт испаряется в кипящем масле за доли секунды, выталкивая жир наружу и создавая те самые пузырьки.

Через сорок минут кухня чайного дома превратилась в филиал космической лаборатории. Питер раскатывал тугое яичное тесто так тонко, что сквозь него просвечивал рисунок столешницы, нарезал полоски, делал надрезы и ловко выворачивал их в тугие косички.

— Угол закручивания каждой заготовки напоминает траекторию гравитационного маневра вокруг спутника, — с умным видом прокомментировал Орион, наблюдая за тем, как первая партия опускается в сотейник. — Температура масла сто семьдесят восемь градусов. Время экспозиции — двадцать пять секунд на сторону. Смотри не отвлекайся, иначе вместо гравитационного маневра мы получим черную дыру.

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.