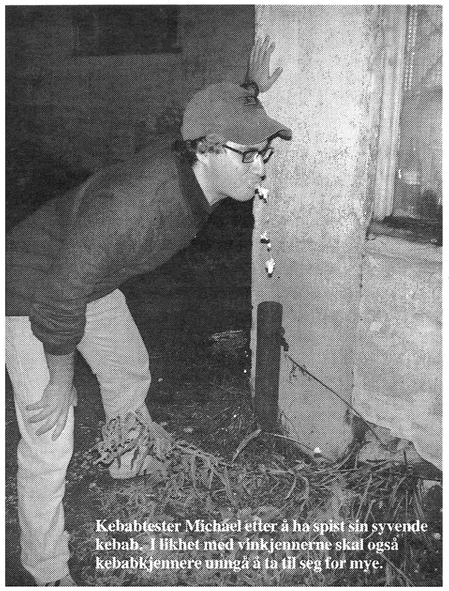
Michael på jakt etter:

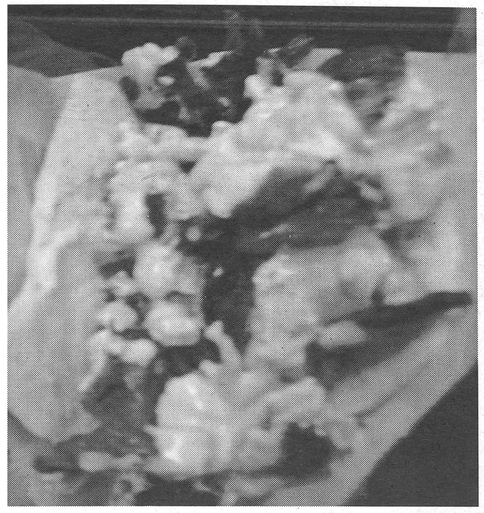
Byens beste 'bab

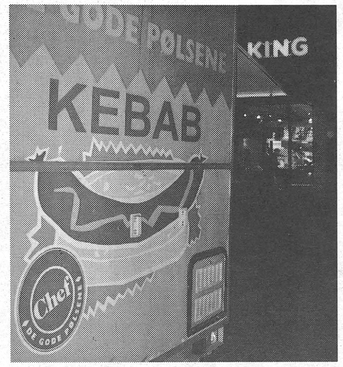


Kebabtester Michael etter å ha spist sin syvende kebab. I likhet med vinkjennerne skal også kebabkjennere unngå å ta til seg for mye.

Det er natt. Du er full. Lyder svirrer forbi deg mens du sjangler nedover Storgata. Damene har hånledd av deg i hele kveld. Du føler deg som et dass, dessuten er du hypp på mat. Situasjonen kan være typisk for noen og enhver av oss. Tester av utesteder og sjekketriks har blitt gjort ofte før. Nå skal vi ut å teste kveldens siste kapittel: «Maten».

Kebabtesten var vanskelig fordi variasjonen er liten. Ingen strøk og ingen får hilse på Kongen. For å få en rettferdig test ble den gjort i edru tilstand. Kriteriene som ble lagt til grunn var: atmosfære, norskkunnskaper, maten, fasiliteter og andre hensyn som juryen fant påtagende. Videre har vi kun holdt oss til storgatens sjapper og de umidelbart tilstøtende til denne. Kartet viser hvor du finner den nærmeste kebaben. Ellers kan kartet brukes dersom du har gått deg vill, eller ønsker å springe o-løp.





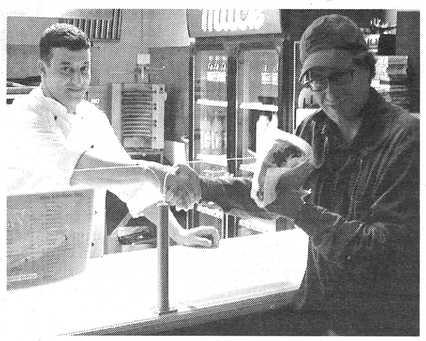
Chef Kebab

I hard konkurranse med den nitriste maskin-maten til Burger King ligger vogna til Chef Kebab. Dette har gitt seg utslag i at Chef serverer byens aller største bab. I tillegg dekker den alle de elementære menneskelige behov, som røyk, Cola og Cheese Doodles (behovene for en lørdagskveld i hvert fall). Men babens bungnende storslåtthet hadde sin pris. Kjøttet forsvant i et hav av salat og hadde en dvask konsistens. Men er du sulten så er det her mest bab for penga.

+ Kjempesvær bab
- Dvask konsistens på kjøttet

Næringsverdi pr tygg:
Ca 2710kJ (655kcal), protein 20g, karbohydrater 13g, fett 580g. Hvitløk: mye
E-stoffer:
konserveringsmidler (B52), surhetsregulerende middel (E-17), aroma og smak E007b)
(Kilde: Tallene er hentet fra luften)

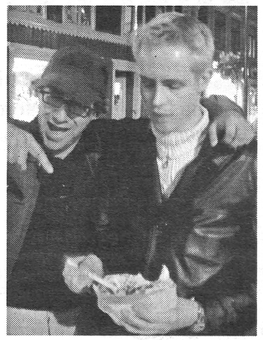




Kebab House & Pizzeria

At kebab-sjapper har *sluttet* å være noen obskure vogner tauet fra smale bakgater er Kebab House et eksempel på. Denne sjappa preges av restaurantisering. Her får vi Haute Coutoures og franske renessansemalere skrikende mot deg.
Kjøttet var terningaktig, noe som gjør den lettere å sluke. God, krydra dressing som gjør baben saftig og fyldig. Brødet var helt ordinært og ingrediensene godt balansert.

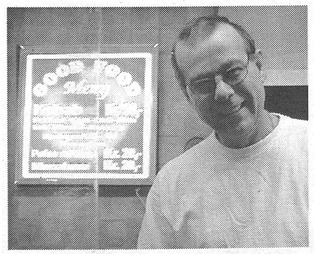
+ Godt bab-utvalg og koselig lokale
- Grelt bilde av Mona Lisa på veggen.



Quick Quality bar

Rett nedenfor Paletten fant vi en klassisk bab-bule. Smaken av baben var smøraktig, noe som gjorde den til kveldens mest spesielle kjøttoppplevelse. De som ikke liker den majonesaktige smaken, bør gå lenger opp i gata. Kebabkongen syntes imidlertid den var for feit. Men kommer du utsulta fra by'n, uten dame, kan dette være en god trøst.

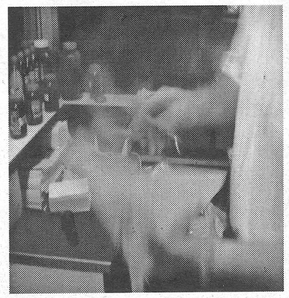
+ Smørblid innehaver
- Jubelbrøl fra Paletten da (shitty)United scora.



Good Food

Eneste av babsjappene der innehaveren ikke var "fjern-kulturell" (eller hva het det nå, Carl I?) Babmasteren utleverte villig bedriftshemmeligheter. Kebabinntaket fikk en teknisk karakter, ettersom styrken ble regulert etter et tigraders krydderstyrkesystem. Dette systemet gjør den passe spicy for enhver. Det var mye kjøtt i baben, men ellers var det den tynneste baben i undersøkelsen.

+ Tosifra styrkegradssystem
- Tynt fabrikkbrød

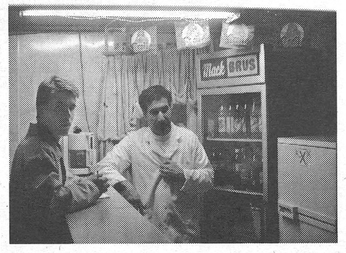


Snappes Gatekjøkken

Denne sjappa er strategisk plassert ved Rogerskøa. Baben hadde gode synergieffekter mellom kjøtt og salat. Baben smakte fortreffelig men salaten var belemra med Thousand Island-dressing, men hva kan du forvente? Dette var også byens billigste! Baben kosta 49 kr, slik at du sparte ei krone. Snappes hadde den desidert mest gyselige logoen, som i motsetning til baben var helt smakløs.

+ Urban smak
- Plagsom dunk-dunk-musikk fra Rogers

GOD MAT FOR ALLE



Donald Kebab

Lengst nord i Storgata fant vi Donald Kebab. Men det var nok neppe stekt and som vi fikk servert. Lokalet var lite og varmt som i Ankara, noe som kommer godt med om noen måneder når folk på byen skal tines opp i vinterkulda. Michael syntes det var vel lite kjøtt, men det ble oppveid av det gode brødet.

+ Godt hjemmebakt pitabrød
- Baben lå dårlig i hånda

Av Michael Kahn (test og tekst)
Harald Groven (tekst) og Krister Brandser (foto)