

Optimalni i... knajpki?

Często, zwłaszcza początkujący, Optimalni obawiają się, że przybytki rozkoszy kulinarnych czyli wszelki restauracje, knajpy, karczmy, bary i zajazdy będą dla nich niedostępne ze względu na dania tam serwowane. Podejrzewają, że jedyna restauracją na świecie, w której mogą sobie zamówić bezpieczny posiłek jest poznańska optymalna restauracja Sami Swoi. Na szczęście tak nie jest. (Tym nie mniej do klubu Sami Swoi serdecznie zapraszamy). Na szczęście, bo w przeciwnym razie moje życie byłoby koszmarem jako, że wiele czasu spędzam w podróżach po różnych, dziwnych miejscach. Nie na darmo nazywają mnie optymalnym włóczykijem (a czasem... powsinogą).

Jeżeli, do korzystania z powszechnie dostępnej gastronomii (fuj! Co za nazwa!) podejmiemy spokojnie i rozumnie, czyli – optymalnie, okaże się, że świat restauracyjek, knajpek i barów stoi przed nami otworem.

Naprawdę!

Możemy z niego czerpać pełną garścią, a właściwie... łyżką i widelcem. Należy tylko o kilku sprawach wiedzieć, i kilku reguł przestrzegać. Jakich? Już wyjaśniam.

Reguła I – unikajmy jak ognia drogich, luksusowych knajp. I to niezależnie od zawartości naszego portfela. Wbrew pozorom, nie ma tam, zwykle, nic jadalnego dla optymalnych.

Reguła II – „Ty tu płacisz – Ty tu jesteś Panem”. Muszą nam podać to czego żądamy. Jak nie chcą – żaden kłopot obok jest następna knajpka, a kawałek dalej – kolejny bar itd. Nie ma problemu.

Reguła III – nie wszystko co nam kelner poda na talerzu, musimy pożreć, bo „już zapłacone”. Na ogół, nawet przyrządzone na nasze zamówienie, danie jest koszmarnie wielkie, bo na talerzu „musi być pełno”. Jak „musi” to „musi”, ale my nie musimy wszystkiego zjadać, a nawet nie powinniśmy.

Reguła IV – Jeżeli postawiono przed nami danie, które nie spełnia naszych oczekiwań wcale nie musimy go jeść, ani za nie płacić. Niech je sobie zatrzymają – patrz Reguła II.

W/w reguły obowiązują nie tylko w Polsce, ale w każdym kraju, do którego los na rzucił.

Mam kilka sposobów na łatwe, lekkie i przyjemne „optymalizowanie” dań w knajpkach, które spotykam na szlaku swoich podróży. Np. zupy. Te, jak wiadomo, rzadko spełniają nasze oczekiwania. Ale – cóż prostszego jak zażądać, aby we flakach, barszczu, bulionie, żurku itp. rozpuszczono nam kopiastą łyżkę smalcu ze skwarkami (pycha) albo masła? Nigdy i nigdzie mi tego odmówiono. A jeżeli wyczujemy, że zupa jest świństwem z torebki? Patrz reguła IV!

Nie wolno też nie wspomnieć o drobiazgu, który, dla nas oczywisty, jednak stresuje obsługę knajpek i barów rozmaitych. Otóż, Optimalni mają zwyczaj zamawiać specyficzną jajecznicę, a właściwie... żółtkownicę. Kiedy prosimy „gdzieś tam”: proszę zrobić mi jajecznicę z jednego jajka i 4 samych żółtek na dużej ilości masła, widzimy w oczach osoby przyjmującej takie zamówienie, szaleństwo. Wynika ono z tego, że miła kelnerka, albo barmanka, nie ma zielonego pojęcia jak „to coś” wycenić. Należy wtedy dodać: proszę policzyć jak za jajecznicę z 5 jaj. Wtedy wszelkie wątpliwości znikają i wraca ład, szczęście, zrozumienie i harmonia.

Kochani! Naprawdę z jadaniami w rozmaitych knajpkach i barach nie ma żadnego problemu. „Dla chcącego nic trudnego”. Niedawno wszedłem do niewielkiego, taniutkiego baru (na rynku w Olecku) i zadałem sobie trud porachowania wszystkich dań, które mają zastosowanie w Żywieniu Optymalnym. Było ich tam 16! Do tego wszystko świeże, przygotowywane na poczekaniu – wedle życzenia klienta. Mama z córką były tam jednocześnie właścicielkami, kelnerkami i kucharkami. Wcale nie zdziwiło ich moje zamówienie: wątroba wieprzowa, obficie polana roztopionym smalcem ze skwarkami, bez soli do tego gotowane buraki odgrzane na patelni z dużą ilością masła i kminku, bez soli i kiszony ogórek. Dostałem wszystko com chciałem w jakości wyborowej, a za cenę... hmm... hmm... śmieszna. Takich miejsc nie brakuje w Polsce. Śmiało z nich korzystajmy, rzecz jasna, kierując się naszą wiedzą o Żywieniu Optymalnym, rozsądkiem i w/w regułami.

Tak jest na całym świecie. Niemal wszędzie można, bez większej fatygi, znaleźć optymalne jedzonko. Za kilka dni jadę do Berlina (z Poznania mi bliżej niż do Warszawy, więc jeździmy tam często) i już wiem co będę tam jadał: na śniadanie (wliczone w cenę hotelu) opędzujemy z żółtek micę jajek (nigdy ich tam nie brakuje), a i na szwedzkim stole wędzonych i gotowanych boczków, żeberek itp. – nigdy nie zabrakło; podobnie jak masła, tłustych serów i śmietany. Zaś, na obiad pojedziemy sobie, jak zwykle, do starego browaru w Altstadt Spandau gdzie serwują wyłącznie bardzo tłuste, przepyszne dania całkowicie optymalne. I tak jest w Niemczech, w Polsce i w całym, niemal, świecie. Wszędzie, kierując się rozumem, Optymalni mogą czuć się swobodnie i znaleźć dobre jedzenie. I to, na ogół, bardzo tanio. A jeżeli nie? Patrz reguła II!

I jeszcze, na koniec, miła ciekawostka. Spędziłem noc w jednym z rzeszowskich hoteli. Rano (hotel był skromniutki i nie miał nawet swojej knajpki) udałem się do pobliskiego baru i zacząłem zamawiać optymalną „żółtkownicę”: poproszę o jajecznicę, ale trochę inną – na dużej ilości masła, jedno całe jajko i pięć samych żół... – tutaj, sympatyczna pani, stojąca za ladą przerwała mi machnięciem ręki i powiedziała: „wiem, wiem, i bez soli – Optymalną”. Rewelacja! I jeszcze jedna moja przygoda z podobnej „beczki”. Ukraina, Iwano – Frankowsk, czyli dawny, polski Stanisławów. Wychodzę rano z parszywieńskiego hoteliku, udaję się do pobliskiego, maleńkiego baru; o tej porze zupełnie pustego i zamawiam sobie, taką samą jak w Rzeszowie, żółtkownicę. Starsza pani przyjmuje zamówienie bez mrugnięcia okiem. Dostaję danie przyrządzone bez zarzutu. Zżarłem z apetytem. Kiedy, jednak, wychodzę z knajpki podchodzi do mnie jej właścicielka (?) i pyta:

-wy, gospodin, tak potężny i czerstwy mężczyzna, co wam dolega?

-Mi? Chwalić Boga, zupełnie nic nie dolega. A dlaczego pytacie?

-Bo wy, gospodin, zamówili jajecznicę z samych żółtek na maśle i bez chleba.

-No, tak - taką zamówiłem. No i co z tego?

-Bo to potrawa, którą my dajemy ludziom chorym. (!!!).

-Tak? Naprawdę? I co dajecie jeszcze chorym?

-Tłusty rosół, a w nim czosnek. Rosół najlepszy jest z ogonów wieprzowych.

-I co? Pomaga?

-Prawie zawsze.

-A skąd wiecie, że tak trzeba karmić chorych?

-Nie tylko chorych, ale i rannych. Tak nas uczyli rodzice, dziadkowie i nawet „atamany kozackie”.

Mądrość ludowa, jak widać, dobrze Optymalnym służy. I to na całym świecie. A więc, kochani – śmiało w drogę!

Mariusz Waszak