

Лятото идва, ресторантьори, как и с кого ще работите?

Ресторант (от френски Restaurant, свързано с глагола възстановявам) е заведение, в което се сервират храна и напитки за обществеността (широката публика) срещу заплащане. Тяхната консумация е предвидена на територията на ресторанта, поради което всеки ресторант е снабден с маси, столове и професионална кухня. Храната се поръчва и бива донасяна от сервитьори. ** Отговарят ли нашите ресторанти на това понятие. Клиент - купувач в магазин, ателие, заведение; *** Всички клиенти сме балъци, това е моето мнение след посещение на ресторант по Дамбата /Крайбрежната алея/. Балчик, Белият град, градът на Дионисий. Туризм - плажове и ресторанти! За качеството на "златистите" плажове няма смисъл да говоря - там вместо клиентът, властва наемателят. Това е някакъв самозабравил се елемент от незнаен произход - местен или в повечето случаи неместен - който всячески се мъчи да прогони туристите-клиенти.

Не съм запознат подробно със закона, определящ концесиите, но там в частта за плажовете пише, че платената и неплатената част трябва да са 50 на 50%. Нещото, наречено "пясък", е почистено само в платената част. Неплатената е, така да се каже, "Непозната земя" - камъни, и всякакви блокуци, за които може да се сетите. Там обикновено работниците (аз ги наричам слуги - лично мое мнение) са точно тази част от безработния контингент в мила-

та ни Родина (близо 11%), която иначе по цял ден през нелетния сезон стои по заведенията и се оплаква, че нямало работа. Факт! За "културното" им отношение нямам намерение да говоря, защото няма да ми стигнат, дори страниците на най-големите ежедневни вестници в България. Лято. Слънце. Плажове. Опаа, дъжд! По морските селища и курорти има едно нещо, наречено ресторант, което е, и би трябвало да е в състояние да работи и задоволи нуждите и "гъдела" на клиентите. И което е в състояние да работи и да има клиенти при всякаква метеорологическа обстановка. Но, какво се получава. По така наречената "Дамба" има поне 10 ресторанта, които разчитат само на летния сезон. Зимният е съвсем друга тема. Под "зимен сезон" уточнявам всяка дата след 1 октомври, макар че може и по-рано. Та - летен сезон - силна работа, много "клиенти" (балъци). Порция картофи с бира, ако струват по-малко от 5 лева, си е направо каша печалба от лотария. Това е най-малкото.

Навсякъде е пълно с лаещи и мяукащи животни ("животните", които идват със сметката, са друг тип). В някои от заведенията за хранене, носещи гордото название "ресторанти", Ви правят забележка, ако се опитате да прогоните лаещите и мяукащите животни, които така или иначе ви пречат. В други заведения може да преброите за 2-3 секунди колко са пържените картофи в порцията, която по меню е многократно по-голяма. (За

пържените картофи и как ги преброих имам свидетел, при това преминавах, защото просто се разхождах по "Дамбата"). В някои заведения, или пред тях, се намират разни "елементи", на които всеки уважаваш се съдия би дал реална присъда. Те са назначени явно и очевидно на "суперелитната" длъжност "викач". Какво представлява "викачът"? Според разбиранията на "баш-кръчмарите" (собственици,) явно този елемент винаги трябва да е супер "мазен" и нахален, да не спира да притеснява, дори хората, които са си тръгнали просто на разходка по "Дамбата". По моите скромни наблюдения винаги се назначават точно такива - глътното им качество е, както казах по-горе - да притесняват населението. И успяват. На всяка цена. Все едно гледам филм за Втората световна война и Червената армия - викачите тук ми приличат на комисарите. Едините са имали задължение от Партията да карат полуипияните войници да тръгват срещу вражеския огън, другите на всяка цена да вкарат "клиент" в "ресторанта". Цената няма значение.

Пред някои заведения използват и помощта на едни лаещи четириноги "приятели". Нищо против, но някои хора имат страх от тях, и то голям. Когато въпросният "помощник" получи шут в г*за, бивате нападат и от мазния тип (викача) и от целия наличен персонал. Заклеймяват ви като престъпник - ритате животно, значи мразите животните. За мазните толкова. Не, че то-



Новозастроената крайбрежна алея (Дамбата) на Балчик през 2014 г. Фото: Илия АРАБАДЖИЕВ

ва, което следва, не е мазно. Продължавам с кучните. В началото на статията сложих едни звездички. Пояснения няма да пиша. НО! В една къща първо като влезеш обръщаш внимание на банята/тоалетната и кухнята. Опа - ресторант - кухня. В нормалните държави, площта на кухненската част е почти равна на търговската част - където хипотетично се разполагаме аз и ти - клиенти/балъци. Обиколете "милите" ни ресторанти. Няма нужда от ролетка, и на око се вижда несъответствието в площите. Вътре се натъкваме на един феномен. Никой собственик не желае излишни разходи, и наема минимално количество персонал - също от знаен и незнаен произход. Но, минималният персонал изпълнява максимален брой функции на минимално количество място - нещо като Матео Фламини в "Арсенал".

Единствените имена са всъщност едно, на футболста. Футболс кюфтета играли ли сте? В един ресторант съм виждал. За кухнята не ми се мисли.

Тя е колкото банята вкъщи. Така е на повечето места, да не кажа на всички. Има и изключения, които потвърждават правилото, но са рядкост. Футболс кюфтета, фризби с пици, с пържоли и каквото се сетите.

Всичко, което падне на земята, по подразбиране, би трябвало да отиде за боклук. Да, ама не - както казваше известният телевизионен журналист Петко Бочаров. Всичко това бива отново поднасяно на клиента/балъка. Представете си следната сличка. Клиент се оплаква от суров карагъз, при което лично собственикът идва и демонстриравно пуска рибата в кош и поръчва "за своя сметка" нова риба. Са-

мо дето няма как да видите, че кошът елегантно се прибира и съвсем същата риба се предлага на същия клиент като прясно изпечена. Моя позната съжаляваше дълго време, че не си взела за кучето в къщи заплатените пържоли - без вид и вкус, навярно останали от миналия сезон, но упорито отричани от персонала, начело с управителя, че са нова доставка. От поведението на всички е станало ясно, че пържоли те ще бъдат предложени на други балъци. После нашите пишман-ресторантьори все реват, че нямало работа. Е как да има? На какво отгоре? Само като мине човек и им види мазните кухни - задната част на всеки "ресторант" се вижда - и е достатъчно. За цените да не говорим. По-горе написан бира и картофи - 5 лева. Това е оптимистичен вариант. Представете си следното, минават клиенти/ба-

лъци с неустановен произход - не се знае от каква националност са. И собственикът потрива ръце и казва: "...ох на батко агънцата, а бе ***** я ги вкарай тези да ги одерем...", при което един от клиентите/балъци (оказа се мой познат и приятел от София) вметна "...ти май попадна в необрано лозе а...?" Последвала е словесна престрелка от рода "...ти знаеш ли кой съм..." (това от собственика) и съответният отговор. Да, знаем Ви, господо патрони и собственици на "ресторанти" - за нищо не ставате. Затова няма да имате работа, защото първо изгонихте нас, балчиклиите, а после чакате външни хора. Няма как да стане! Ако някой познае, или се припознае, всичко е нарочна случайност. Това е нашата мила родна картинка. Господа "ресторантьори" - докога?

Бобич ПЛАШИЛОТО

Писателите Георги Балабанов и Енчо Димитров гостуваха на българите в гр. Тараклия (Молдова)



Дмитри Боримечков

На 23 март 2014 г. от 16:00 ч. в гр. Тараклия (Молдова), населен изключително с българи, се състоя премиерата на драмата "На кръстопът" от Георги Балабанов. Артистичните умения на тараклийци са известни на балчиклии

оше от 2001 г., когато трупата на Иван Боримечков представи драматизиран български фолклор на сцената на читалище "П. Хилендарски" - Балчик. Сега, на чист български език, със съвсем лек, приятен акцент, актьорите представиха пиесата на арендатора от град Генерал Тошево - Георги Балабанов (автор на повече от десет книги) и спечелиха завинаги сърцето му за каузата: да се задълбочават културните връзки между българите, независимо къде живеят. Актьорите от театър "Смешен петък" и друг път са играли не-

гови пиеси. Това е третата. На представението присъстваха представителите на местната управа, в лицето на Александър Гороновски (кмет на града), Евгения Маджарова (началник на просветата), официални представители на българската общност от град Тараклия и град Измаил. Заедно с Николай Плагов - тараклийски българин, бивш военен летец, сега представител на бесарабските българи - преселници в Северозточна България. Той подари на библиотеката много учебници и помагала.

Като представител на литературен клуб "Йордан Кръчмаров" - Балчик, в Тараклия беше Енчо Димитров, автор на пет книги, две от които написани през последната година. На следващия ден (24 март) от 08:30 ч. Г. Балабанов и Е. Димитров се срещнаха с над тридесет ученици от трета гимназия, печелили различни конкурси на регионално ниво. По идея на Г. Балабанов и с негови финансови средства ще се проведе в чест на 24 май конкурс на тема: "България в моите мечти".

Дмитри БОРИМЕЧКОВ

Диетолозите съветват: Хляб, картофи и боб за постите!

Днес никой не се съмнява, че постите са благоприятни за душата и тялото. Въздържанието е начин за духовно усъвършенстване, а временният отказ от животински белтъчини и мазнини пречиства организма. Според диетолозите вегетарианското хранене е здравословно, но при определени граници. Всеки, който е решил да пости, трябва да

осигури на трапезата си хляб, ориз или картофи. Добре е да наблегне на бобовите храни, защото те са добри източници на растителни белтъчини. Към тях е полезно да добави, според възможностите си, плодове и зеленчуци. Не бива да се приемат в големи количества соли и лютиви подправки, които дразнят стомаха. По същата причина не се препоръ-

чват газирани напитки. Човек трябва да се храни бавно, три или четири пъти на ден. Ако страда от хронични заболявания, разумно е, преди или по време на поста, да се съветва със своя лекар. Доказано е, че строгите диети да влошат състоянието на хора с атеросклероза, дисбактериоза, обменни и други нарушения.

nabore.bg

Истинският козунак е на „Бал клас“ - Балчик

Той е без консерванти. Изработен е от яйца, захар, сухо мляко, специално брашно за козунаци и за оцветител се използва натурална куркума.

500 гр. - 3 лв.

