

Receptek a brigádnaplóban

2HH Ellenőr — belvárosi módra

Nem hiszem, hogy sok olyan kisgyerek akad, aki ellenőr szeretne lenni, de még a pályaválasztó fiatalok sem tülekednek ebbe az irányba. A társadalmi ellenőrnek, ha okosan csinálja a dolgát, van becsülete, de a főhivatását még az sem mindig kedveli, akinek az érdekében tevékenykedik. Megnéztem az értelmező szótárt. Korrektül körülhatárolja az ellenőr feladatkörét. Hanem a csatolt *Móricz- és Mikszáth-idézetek* már arra vallanak, hogy a régi közvélemény ítélete alig helyezte valamivel előbbre az ellenőrt a fináncnál, a végrehajtónál. Megvalom, sosem hittem volna magamról, hogy *szeretettel* fogok szólni az ellenőrökről, de most itt a lehetőség.

A Berlin-étterem ételbemutatóján ismertem meg őket. A bemutató célja olyan új, könnyű zöldeges ételek forgalomba hozása volt, amelyek megfelelnek a mai városi táplálkozási igényeknek. Főleg francia szakácskönyvekben talált recepteket magyarítottak, gondolván a vendéglátókat sok idősebb ember féldietás igényeire.

A recepteket nagyrészt két fiatalember fordította, s bocsátotta a Berlin főszakácsának rendelkezésére. A kész tálakról *diavetéseket* készítették, hogy tapasztalatseréken, továbbképzéseken bemutathassák. Kiderült, hogy *ők az ellenőrök*.

Az V. kerületi Vendéglátóipari Vállalat, a szállodákat kivéve, a Belváros vendéglőinek, eszpresszóinak gazdája. A Duna és a Kiskörút által határolt területen kell kielégítenie a különböző igényeket. Gondolni kell a Duna Intercontinental lakóira, akik esténként, szívesen kiruccannak az épphogy kacsalábon nem forgó palotából, de számítani kell a kerület szórakozni vágyó lakóira éppúgy, mint a minisztériumokból, hivatalokból, üzletekből egy kávéra, szendvicsre, gyors ebédre kiszaladókra. Olyan patinás, nemzetközi híré, régi üzletek mellett, mint a Mátyás-pince vagy a Százéves, itt a teljesen egyedi módon megoldott Belvárosi Kávéház. Az elmúlt években sokat bosszankodhatott a közönség, amikor sorra bezárták a Belváros éttermeit, eszpresszóit, de most már be kell látni, hogy ezek az átalakítások átgondoltak, észszerűek voltak, s az üzleteknek kezd karak-
terük lenni.

Az ellenőrzési osztály, az ellenőrök természetesen ellenőriznek is, s ebben sokan segítünk nekik. A „kedves vendégek” e környéken hamar találják a *panaszkönyvet*, s a felszolgálók csipős megjegyzése gyakran kap nyomdafestéket. A kerületi tanács megköveteli, hogy aki egyszeri figyelmeztetés után három alkalommal *szabálysértést* követ el, az bü-

csúzzon el a szakmától. Így elsőként már távoznia is kellett a Korzó-étterem egyik csaposának. Felkészült társadalmi ellenőrök is gyűjtik az étel- és italmintákat, köztük olyanok, akik majd 18 éves tapasztalattal rendelkeznek. Ha indokoltnak látják, még „külfországból jött balekot” is tudnak küldeni oda, ahonnan jelzés érkezik, hogy nem tartják meg a vendéglátómorált.

— *Ellenőrök vagyunk, de nem mumusok. Jobban szeretünk segíteni, mint felelősségre vonni.* Az ellenőrzési osztály — más néven Gurme szocialista brigád —, amely tudatosan részt vállal a fejlesztési programok kidolgozásából és megvalósításából is.

Szigeti Károlynak, a vállalat igazgatójának van egy jó szokása. Megköveteli, hogy ha valaki külföldre megy, feltétlenül vásároljon szakácskönyvet, más szakácskönyveket és folyóiratokat. Ne csak a könyvesboltokba menjen, hanem az *antikváriumokba* is látogasson el. Emellett itthon is módszeresen gyűjtik a régi és új recepteket.

A begyűjtött anyagot a Gurme-brigád dolgozza fel. Vezetője Kántor Péterné, a francia referens Szabó Ernő, a német és angol anyagot pedig Éber Károly tekin-
tinti át.

Ezek után semmi furcsa nincs abban, hogy az ellenőrök tanulmányterve alapján alakították ki többek között az új Rondella- és Amigo-bár profilját, s észrevételeiket jól hasznosítják a Pilvax átépítésénél is.

Az egyik ellenőr „találta fel” a Rondellában kapható cipóban sült csülköt, s tett javaslatot a töltött túrós, a töltött húsok sütésére. Külföldi ötlet alapján ő szorgalmazta, hogy autósifonban tartásnak ízesített színes tejszínhabot a cukrászdákban, amelynek most, a fagyalt után jön majd a szezonja. A vendégek szeme látára töltik meg különböző színű habokkal a poharat.

A másik ellenőr ötlete alapján készül a Belvárosi Kávéházban a természetes anyagokkal (paradicsommal, parajjal) festett *színes burgonyapüré*.

Olyan ellenőrök ők, akikről az üzletvezetők, szakácsok nemcsak büntetést, hanem *ötleteket* is várhatnak. Nem általában ellenőrök, hanem *mesterei a vendéglátásnak*.

A brigád naplója sok grafikai ötlettel, érdekes montázsokkal van teli, és még jó recepteket is lehet benne találni. Erőlködés nélkül, elegánsan dolgozik a Gurme-brigád. A Belváros vendéglátóipari kultúrájának emeléséért és a vendégért — *akik mi vagyunk*.

S. J.

Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás		Tárgy		Hely	Idő	Személy	Helyszám
640.24		1970					
S. J.		Receptek a brigádnaplóban...		Magyar főváros		1970. okt. 8.	
Szerző:		Cím:		Forrás:		(Hely)	
(Köt. v. füz.)		(Oldal)					