



Notițe de chelneriță

UN - cetățean al Republicii

Acesta sunt notițele de suflet ale Aurei. O fată ca oricare alta, cu mari calități fizice, dar care nu a obținut statut social meritat, deși nu a făcut mari eforturi. A terminat psihologia la particular, după ce făcuse în prealabil 2 ani de drept, tot la aceeași celebră academie. A trecut la psihologie după ce a aflat de marea cerere de psihologi pentru tocșouri TV, dorindu-și să devină și ea vedetă, dar nu oricum, ca orice proastă de asistentă TV. În rest, ca toată lumea, cațiva porci de bărbați au dezamăgit-o, dar ea nu s-a separat pe ei, că doar așa le este firea.. să fie animale.

Decizia de lucra la cârciumă a luat-o într-o dimineață, când nu a mai putut suporta avansurile grețose ale proprietarului garsonierei unde locuia, care îi propusese o compensare în natură a restanțelor.

Și-a luat inima în dinți, a pus totul într-o geantă și mers tot înainte. Până s-a oprit în Centrul Vechi, la prima cârciumă cu fason ce angaja chelnerițe 'fără experiența'.



Din prima zi, șeful mi-a comunicat două lucruri clare : fusta cât mai scurtă, decolteul cât mai larg, cam la asta se rezuma calitatea serviciilor locantei. Cei drept trebuia să luăm ochiul clientului, că altfel poate se gândea să miroasa ce primea de baut în pahar sau chiar să guste înainte să mănânce din farfurie. De altfel nici nu prea contau detaliile astea, doar eram o cârciumă trendy din Centrul Vechi al Bucureștiului.

Așa că de dimineața până-n noapte, zi de lucru sau weekend, cohorte de personaje cu vârste diverse, de la executivi care nu vroiau să fie vazuți acompaniați, la hispsteri, artiști de playback, corporatiști cu cămăși roz bine călcate, pitzipoance de fotbaliști sau chiar profesioniste intrau în cârciuma noastră cu prețuri de Rambla și servicii de doi bani.

Pe de o parte nu aveam de ce să mă plâng. Meniul era ușor de înțeles și pentru o asistentă TV, iar comenzile de băuturi oscilau între whiskey cu energizant și cappuccino.

Mai sunt și accidente cum s-a întâmplat acum două zile, când a intrat un italian bătrân, care, ciudat, nu venise la agățat. Asta pentru că nu s-a uitat în decolteul meu nici măcar o secundă, deși este, și generos și la vedere, chestiune care m-a făcut nefericită pentru un moment. M-am consolată consolată când m-am gândit că poate era gay sau impotent... s-au mai vazut cazuri pe la noi prin locanță.

Italianul nu avrut să mănăce, probabil că pensia lui de italian mediocru nu făcea față prețurilor noastre din meniu, dar, dacă tot intrase, a decis să bea un pahar de vin... și nu orice : un roze. După un

moment de panică pe care am l-am depășit doar datorită analizei psihanalitice din anul III, am 'fandat' spunând că o să întreb la bar despre ce pot să-i ofer. Aici .. panică din nou. Ionuț, barmanul îmi spune că șefu' a renunțat să comande rozeuri : că nu se cere !.. și că procedura lui șefu' pentru astfel de situație are două etape ; prima, încercarea de aburire a clientului sau, dacă idiotu' insistă, realizarea de roze local, adică din negru ăla vărsat (așa îi zice șefu' poșircii aleia vărsate – parcă totuși, cabernet demidulce scria în factură) plus apă plata și eventual alcool de 90 după gust. Procedura eficientă până acum 100%.

De data asta, italianul a insistat că vrea roze, barmanul a combinat.. iar eu l-am servit cu DOC de Smardan. Imediat, broscaru' a început să zbiere ca un dement, eu neînțelegând prea multe, doar că nu plătește pentru așa ceva. l-am explicat că așa ceva nu se poate .. că politica restaurantului .. și așa mai departe. Auzind scandalul, a venit și șefu' să ia parte. El zice că a crescut într-un cartier rău famat și că la un scandal nu se poate abține așa.. neutru' ca Elveția". S-a terminat rău când șefu' l-a pus pe Nelu badigardu' să-l dea afară pe italian în șuturi. Bineînțeles după ce i-a scos banu' din portofel pentru consumație. După ce s-a mai relaxat un pic bând un coniac rece (cum îi place lui), șefu' m-a chemat pe mine și pe barman și ne-a spus: " Să-i ia dracu pe ăia cu vinul lor negru vărsat; să le spuneți să nu-i mai prind pe aici, că le rup picioarele. Ai dracu' cu vinu' lor ! Nici macar un roze de căcat nu poți face din vinul lor"

Mie nu mi-a păsat foarte tare, dar Ionuț, barmanul, a fost toată ziua cătrănit. Probabil că avea și el un comision de la furnizor. Dar las' că se descurcă el. Apropos, o exista whiskey roze ?

Nume:

Prenume:

Email:

Telefon:

Nume:

Prenume:

Email:

Telefon:

Nume:

Prenume:

Email:

Telefon:

Pentru orice informații redacția
vă stă la dispoziție

redactia@larepublica.ro



La CHESTIUNE

Bourbon vs Scotch

Cu siguranță bourbonul este băutura care a clădit America.

O recunoaște și Congresul în mai 1964 când bourbonul este declarat oficial "singura băutura distinctă produsă în Statele Unite". Cei drept alături de Swepsul carbogazos devenit ulterior Coca-Cola (sau Pepsi-Cola după gust) printr-o mezalianță cel puțin dubioasă.

Dar mai întâi a fost ceaiul, și după aceea un conflict, imperialist, cu vechea Anglie când George al III-lea introduce noi taxe pentru locuitorii Noii Anglii - noi taxe pe zahăr și melasa- într-un cuvânt noi taxe pe rom- singurul lux al coloniștilor americani.

Dar, geniul pragmatic american a găsit soluția și atunci.

Rezultatul a aparținut unei echipe, ușor anonime, un prim "brain-storming" de Kentucky, rezultat denumit, cel puțin ironic, dar și aristocratic și mai ales în ciuda casei britanice de Windsor: BOURBON, adică un altfel de scotch- un wiskey de context.

Un prim exemplu de pragmatism american cei drept cu un background ancestral, etern vasal Lumii Vechi (să-i zicem un prim simptom nevrotic rezolvat mult mai târziu odata cu globalizarea- un altfel de computer vs. ordinateur.)

Dar, eram în 1794 când o gașcă de producători locali de bourbon refuză noua taxă pusă de noile autorități federale pe băuturile spirtoase și, cum

era singura s-a numit TAXA pe WISKEY.

În consecință gașca se organizează într-o guerilla denumită de analiștii vremii - THE WISKEY BOYS, care în mod natural intra în conflict cu trupele federale conduse de nimeni altul decât de puritanul cu nume de capitală și poză pe valuta forte George Washington.

Și pentru că așa se fac eroii, partizanii wiskey-ului netaxabil, pierd prin neprezentare în fața trupelor federale oferindu-le acestora un liniștit KEEP on Walking spre micile lor distilerii locale încă netaxate.

Ironic de american, eroii nostri își vor plății taxele pe bourbon – ați ghicit - din vânzările către soldații din trupele federale, bineînțeles numai atunci când onorabilul G.W. slăbea vigilența moralizării trupelor.

Și cred că aici, bourbonul se dă în vileag, este din clanul MacLoud și nu poate face nimic să uite acest lucru. Nu are cum să uite ca în 1422, din voia regelului Scotiei, un calugar, și el tot scoțian, pe nume John Corre, primește nobila misie de face 8 vase (a se înțelege butoaie) din "apa vietii"- un termen venit din celta veche care făcea referire la o băutură distilată din orz cu o tărie de 40%, produsă în Scoția cam de prin anul 1000 e.n., băutură căreia i se spunea în general SCOTCH. Iar în detaliu "single malt", "valted malt" sau, pentru poporul regelului, "blended malt".

Și pentru că AL Capone nu putea veni de nicăieri, scotch-ul a avut parte chiar de o prohibiție.

Nu avem date exacte, dar dacă în anul 1780 existau în Scoția 8 distilerii legale și 400 ilegale, încep să cred că fiscalul nu a învățat nimic din istorie, chiar dacă vorbim despre băutura.

Oricum și atunci ca și în cazul Capone – tot fiscalul a făcut diferența.

Și pentru că pragmatismul american și zgârcenia scoțiană nu erau suficiente apar în scenă și cetățenii unei mici republicii unde intersecțiile se marchează cu pub-uri.

Revoluționari prin definiție, irlandezii au făcut și ei un wiskey, văr de mamă cu scotch-ul, dar cu patină proprie și personală, wiskeyul irlandez l-a făcut pe McGower să rezolve dilema bourbon vs scotch.

El Presidente

Cu Brand-ul pe lună

PLANTATION RUM



Sau despre francezii și Pirații din caraibe

citește în pagina 2

Cetățeni la Cratiță!

Când Shaorma și Hamburgerul nu mai sunt de ajuns... Soluții gastronomice pentru becheri cu aspirații înalte

citește în pagina 3



Locantele Noastre

Mall Baneasa Galeria Feeria, parter, lângă Carrefour;

OnLine

www.LaRepublica.ro/magazin

Mall AFI Cotroceni, parter, între Nissa și Promod (vis-a-vis de Starbucks);

American House Complexul Victoria Bulevardul Nicolae Titulescu nr 4-8, parter

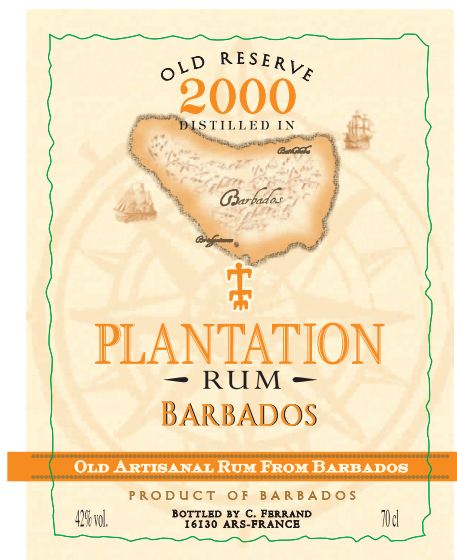
Cu Brand-ul pe lună

PLANTATION RUM



În mod ciudat, brandul Plantation Rum, poate cel mai galonat din industrie, este strâns legat de una din cele mai vechi familii franceze producătoare de cognac – Alexandre Gabriel -, apropiată de terenuri și cunoștințe specifice unde altundeva, decât în regiunea Cognac, mai specific chiar în terroir-ul Grand Champagne, un fel de « Boulevard Kiseleff » al coniacelor fine. Dar ce altceva să mai zicem ... așa s-a împărțit echitabil norocul. Unii la Paris, alții la Vaslui ! Și așa, plini de grație divină și de meșteșug pământean, domnii de la Cognac Ferrand, coordonați de cetățeanul Ivan de Fonclare, au decis să experimenteze și prin părți mai exotice ale lumii. Și, cred eu, pentru a îmbina utilul cu plăcutul, au ancorat în Caraibe și au decis că e momentul să-i învețe pe urmașii piraților bețivani, că romului lor tradițional nu i-ar strica o finisare cu cheia franceză.

La cum îi cunosc eu pe francezi, nu le-a displicut nici dulcele gust al răzburării, demonstrând « amicilor » englezi încă o dată, că atunci când e vorba de băuturi fine și femei frumoase, ei ar trebui să se oprească la fotbal. Procedul ales a fost simplu. Neptoții piraților din Caraibe, bețivani și ei fără nici o îndoială, dar al dracului de pricepuți în operațiuni cu trestie de zahăr, melasă și distilare tradițională au fost pastrați în echipa galică și încurajați să facă romul așa cum știu ei de 300 de ani. Dar, doar de aici apare geniala intuiție a imperialiștilor capitaliști. După ce se aseză bine în butoiașe de stejar și umezeala insulară își face treaba, francezii noștri pun butoaiile pe corabii și le aduc pe Kiseleff la Château de Bonbonnet. Aici în cramelor lor îi aplică ce au învățat ei în 500 de ani de savurat la coniac, pentru ca onorabilul aristocrat francez să poată seduce oricând o domnișoară fără să se facă de râs.



150 Lei

Cognac Claude Chatelier

de la 29 Lei



Cafea monorigine sau cu arome, Italia



17 Lei

Praline belgiene



12 Lei

Trufe



66 Lei

Cetățeni la Cratiță!

Avusesem o săptămână chiar grea. Și asta nu la birou, ci lângă. Mai exact la terasa de lângă. Terasa în cauză are două mari calități: servesc și altceva decât ceafă de porc și au un vin la pahar atent ales, la un preț corect. Îmi propusesem de Luni să pun în aplicare un plan de-al meu mai vechi, să testez vigilența colegei mele de birou la un damf de vin după pauza de prânz. Existau două scenarii posibile la cât de prețios carieristă este. Unul era să aiba un ușor blocaj mental, doi să dea o fugă la vreun șef pentru raport. Asta m-ar fi amuzat cel mai tare întrucât intenționam să cinstesc la pranz chiar cu managerul de proiect și asta la propunerea lui. Din păcate, ca de obicei, nu s-a întâmplat nimic spectaculos în mintea colegei mele, dar eu am continuat prânz de prânz să o tot testez. Tot ce am obținut a fost chef nebun să continui ce începusem și după serviciu. Și, mai cu băieții de la IT, mai solitar, am continuat beția toată săptămâna. Nu am a mă plange de ceva, dar acum Sâmbata dimineața când m-am trezit cu o foame interstițială, am gasit un motiv de tristețe. Marcat fiind toată săptămâna de exuberanță bahica, ignorasem să mai trec pe un supermaker să pun ceva în frigiderul care, acum, mă privea cu prestanța unei actrițe porno, părăsită de prima și singura dragoste. Tensiunea a crescut când am realizat că doar gândul de a coborî la metrou să-mi iau o șaorma mă baga în depresie.



Și să nu credeți că am decis să trădez sfânta legătura masculină cu șaorma, doar că există anumite momente rare în viața unui bărbat holtei și corporatist când vrea să se simtă și el special. Așa că am hotarat... să-mi gătesc ceva. Au urmat cateva ore dilematice când am trecut prin stări diverse, de la nevoia de a da un telefon unei domnișoare contabil, dar gospodină, până la varianta « chiar la mama acasă ». Dar, ca în orice dilemă, soluțiile sunt imposibile sau greu dezirabile – mai ales, în cazul contabilei. Așa că am făcut inventarul prin dulapurile bucatăriei mele. La active am trecut : niște paste cannelloni, la limita datei de expirare, dar încă utilizabile ; una bucată borcan de sugo al basilico- jumate, ulei de masline înca virgin și in rest multe, multe obiecte sau substanțe perfect inutile. A, pardon, mai era și niște usturoi. Am băgat analiza de net pentru a identifica o rețeta pentru indivizi cu două mâini stângi în bucatărie și am facut aproximativ după cum urmează : Am fiert pastele din greșeala cu două minute mai puțin decât timpul de pe etichetă, ceea ce am aflat că e trendy și se numește al dente (adică crocant); le – am scurs de apă și le-am pus în farfurie. Două linguri de ulei în care am călit usturoi... ajustat cu piper și sare .. pătrunjel (pentru « profesioniști » a nu se confunda cu leușteanu)... canapea.. TV ... și mirajul celibatului.

El Grande Comandante

Voucher
Discount 10%



Voucher
Discount 10%



Voucher
Discount 10%

