

Eidam s přílohou za sto osmdesát korun? Nechám si to zdát, řekl nám důchodce

- editor007 | 26. května 2024

ČESKO: Polévka v restauraci v centru Plzně téměř za stovku. Svíčková s knedlíkem za dvě stovky, ale nikoliv to drahé hovězí maso, ale „imitace“, respektive „falešná“ svíčková. Ze zadního hovězího nebo dokonce s vepřovým. Anebo dokonce se sekanou, tzv. „sekaná svíčková“. To všechno můžete najít v hospodách a hospůdkách z důvodu úspor. Ještě nedávno byla „menička“ do stovky. Pak ale přeskočila 100 korun, dnes jsou kolem 150 a blíží se ke dvěma stovkám...

Přesto se centrum ještě docela plní. Mohou za to cizinci, především Němci, pak Ukrajinci a také zaměstnanci magistrátu, dalších úřadů, bank a institucí, které jsou na takzvané lepší adrese – tedy kolem centra.

Sen o levném jídle

„To si můžu nechat jen zdát,“ konstatuje důchodce Jaroslav a nasává vůni pečeného masa, která se line z jedné dveří. Z jiných oken je zase cítit přepálený olej. „No to je tedy útok na žlučník,“ říká onen muž a vrtí hlavou nad cenou 180 korun i s přílohou. „Normální eidam, který tady napíšou jako nevím co, přejmenují jej, ale je tahací jako to bylo dřív,“ konstatuje muž. Ne každá hospoda samozřejmě používá nejlevnější ingredience. Ale je to prý velké pokušení, shodují se lidé „od fochu“, co nám nenápadně naznačují.

„Pivo za 60 i 70 korun. Polévka za 70 korun a hlavní jídlo do dvou stovek. Takže polední oběd za více než tři stovky.“

„Podívejte, ta nejobyčejnější polévka, tedy hovězí vývar, anebo česnečka, za 70 korun,“ děsí se paní. „Tu já doma udělám na litry,“ kasá se. „A mohu do toho dát brambory, opečenou housku nebo celý krajíc chleba a napucneme se docela bytelně. Stejně tak vývar. Nemusím zrovna vařit z kostky maggi, ovařím si nějakou kost, ať již hovězí nebo vepřovou, a je to opravdu silný vývar v nákladu jen pár korun...“ Vařit se dá opravdu levně. Ale zajít si do hospody, restaurace, to je také společenská záležitost. A určitý bonton...

Náhračky...



Čtvrťka kuřátka za dvě stovky, včetně zeleniny, ale bez přílohy. To je podle některých jen „olízat kostičky“. Francouzské brambory, dříve jídlo chudých, dnes přes 150 korun. Uzené nemusí být úplně nejjakostnější, pod tímto slovem se skryje klidně anglická slanina. Pár kuřecích křídýlek za dvě stovky. Opět cena k diskusi. „Křídýlka koupíte pořád ještě za slušně nízké peníze, takže do tohohle bych nešla,“ říká další paní, která pečlivě sleduje řádku za řádkou.

Bezmasá jídla jsou v lepších restauracích také do dvou stovek. Přitom se říká, že maso je právě nejdražší. Ale ingredience z ciziny také něco stojí.

POLEDNÍ MENU 20. 5. – 24. 5. 2024: INDICKÁ A INDONÉSKÁ KUCHYNĚ




PONDĚLÍ

Indická pikantní rajčatová polévka žádný alergen   42 Kč malá s jídlem / 45 Kč malá / 64 Kč velká

- 1) Ajurvédské kitchari (pokrm z rýže, čočky a zeleniny) s kokosovou quinoou a marinovaným seitanem 1, 6  165 Kč
- 2) Chicken Korma – jemné indické kuřecí curry s basmati rýží 7, 8  175 Kč
- 3) Hovězí Nasi Goreng – indonéská smažená rýže s mletým hovězím masem, smaženou cibulkou a domácí chilli pastou sambal oelek 1, 2, 6 179 Kč




ÚTERÝ

Krémová kuřecí polévka se zeleninou a curry kořením 1, 9 42 Kč malá s jídlem / 45 Kč malá / 64 Kč velká

- 1) Tandoori veggie quesadilla – vegetariánská quesadilla po indicku s rajčatovou salsou a jogurtovou raitou 1, 7  162 Kč
- 2) Chicken 65 – jihoidické kořeněné smažené kuřecí kousky s bombajským mrkvovým salátkem a basmati rýží 3, 6, 7  175 Kč
- 3) Krevetové curry po indicku s červenou čočkou, basmati rýží a domácím naanem (1), 2, 7 lze i  182 Kč




STŘEDA

Batátovo-mrkvová polévka se žlutým hráškem a curry kořením žádný alergen   42 Kč malá s jídlem / 45 Kč malá / 64 Kč velká

- 1) Buddha bowl s čočkovým salátem, sýrem halloumi a červenou řepou 6, 7, 10   175 Kč
- 2) Kuřecí Gado Gado – indonéské kuřecí maso s pečenými bramborami, vejcem, zeleninou a arašídovou omáčkou 3, 4, 5  175 Kč
- 3) Mee goreng – indonéské smažené nudle s vepřovým masem, zeleninou, houbami a sázeným vejcem 1, 3, 6 179 Kč





ČTVRTEK

Srílánská krémová bramborová polévka s kokosovým mlékem podle KAMU žádný alergen   42 Kč malá s jídlem / 45 Kč malá / 64 Kč velká

- 1) Bali Buddha bowl s jasmínovou rýží, čerstvou zeleninou, pečeným tofu a arašídovou omáčkou 5, 6, 11   165 Kč
- 2) Indické máslové kuře (Butter Chicken) s basmati rýží 7  175 Kč
- 3) Burger s trhaným vepřovým masem, nakládanou cuketou a jablečným pyré s chilli a pečenými bramborami 1, 7, 10 TIP TÝDNE 182 Kč

PÁTEK

Dýňová krémová polévka s kokosovým mlékem žádný alergen   42 Kč malá s jídlem / 45 Kč malá / 64 Kč velká

- 1) Zeleninové pakory s rebarborovým čatni, okurkovou raitou a pečenými bramborami po indicku 7, 9   162 Kč
- 2) Biryani – basmati rýže po indicku s kuřecím masem, voňavým kořením a Burhani raitou 7  175 Kč
- 3) Srílánské curry Madras z falešné hovězí svičkové s basmati rýží a domácím naanem (1), 7 lze i  182 Kč

 BEZLEPKOVÉ  VEGANSKÉ  VEGETARIÁNSKÉ

Čísla alergenů jsou uvedena u jídel, seznam alergenů je na vyžádání u obsluhy.

WWW.ARNIES.CZ

Lidé jsou nejdražší

Podstatné pro kalkulaci cen jsou velké náklady. Hostinští se shodují, že elektřina je stále drahá, ale co je nejproblémovější, tak to jsou mzdy. Lidé prý nechtějí dělat za tisícovku denně, prý se „na place“

naběhají až až, těch pár stovek je podle nich málo. A tak se stále ještě někde vymýšlejí varianty a kombinace schwarz systému a platu. Konkurence je veliká, dobře vychovanou obsluhu hned přeberou do zahraničí, vždyť do Bavorska je z Plzně jen pár desítek kilometrů a tam je česká osluha všude, snad i v běžných cukrárnách, kavárny nevyjímaje.

Jak je relativně plno v centru, tak čím více jdete na „periferii“, tím hospody mizí a štamgasta byste pohledali. Pivo si lidé dají „v typáči“ a na venkově v „hasičárně“.

„A proč ne?“ říká muž ve středních letech. „Koupíme menší soudek, nějakou tu basičku a je to. Sežene se v akci i tvrdý alkohol, každý doma něco uklohní nebo se dá teď už i grilovat, takže i vesnice žijí,“ konstatuje optimisticky. Že jsou zavřené i sály, kde se konaly zábavy, to už je prý minulost a s tím se prý už nic nedá dělat...

...k vzteku...

„Když mi říkáte, co se baští v Plzni, tak jsem vzteky bez sebe,“ konstatuje další muž, statný čtyřicátník. „Dostanou na to stravenky a mohou bužírovat klidně hodinu, ouřadové jedni. My u pásu máme tak maximálně půl hodiny na to, abychom něco zhlkli a pak občas minutu na vyčurání nebo cigárko,“ konstatuje a stěžuje si na klimatizaci, která je sice přes den pořádně ochladí, ale také i prý nachladí. Když pak přejdete ven nebo do rozpáleného auta, není to nic pěkného.

„Já mám sekačku se salátem, oni kuřátko nebo burgra, případně nějaký ten vegetariánský nesmysl,“ mračí se další muž. „Rozdílly jsou už v jídle - a pořádné. Nemám na to, abych dal denně dvě tři stovky a pak ještě jedl doma. Tak se tedy nafukuje lednička a sklep a je to. Ale raději nechodím kolem centra, to by bylo pro mne pro zlost.“

Bude to horší než zlé...

Sami hostinští prorokují, že po prázdninách může slušný oběd opět stát i do pětistovky. Samozřejmě s polévkou a nápojem, ale bez aperitivu nebo předkrmu. Pokud byste chtěli i toto, pak si připravte tisícovku. A začne soutěžení, „kdo na to má, ten se ukazuje“. Pro mnohé sociální případy je to ale černá můra. „Ve škole se učí jak stolovat a doma máme hlavně rohlíky a občas si upečeme nějakou sekanou,“ říká žena, matka tří dětí. „Jednou jim snad vzteky do toho talíře hrábnu,“ mračí se. „Ale vím, že s tím nic neudělám. Prostě někdo má a jiný jen čumí.“

[ZDROJ](#)