

Egy tál dödölle...

Lassan harmadik éve töltöm szorgos hétköznapijaimat itt a koleszban. Ennek köszönhetően már majdnem mindenkit ismerek, ha nem is név szerint, de legalább arcról. Azonban tavaly, amikor az egyik vasárnap este helyi járatos busszal utaztam, megláttam egy nénit a buszon. Tudtam, hogy ismerem, de az első pillanatban fogalmam sem volt, hogy honnan.



Aztán másnap reggel, amikor átvettem az aznapi hidegebédemet, rádöbentem, hogy az egyik konyhás nénit láttam előző nap. Hát mit ne mondjak eléggé elszégyelltem magamat, hiszen nap, mint nap találkozunk Velük! Bár mentségemre szolgáljon, a fehér ruha és a sapka hiánya eléggé megtévesztett. Hétköznapijaink fontos szereplői Ők és mégsem ismerjük sem Őket, sem a munkájukat eléggé! De jobb lenne egy kicsit többet tudni arról, hányan, mikor, és mit csinálnak azért, hogy nekünk - már ha nulladik órára megyünk -, hideg szürkületben is legyen reggelink.

Emiatt kerestem fel Olgi nénit, a konyhafőnököt, aki már 40 éve főz a kollégistákra. Tőle tudtam meg, hogy tizenhárman dolgoznak a konyhán, ebből heten délelőtt. Van közöttük cukrász is, akinek köszönhetjük a programjainkon a jutalomtortákat! Közülük ketten már 5- fél 6 körül itt vannak, hogy előkészítsék a reggelit! Aztán pedig jöhet a 700 főre készülő ebéd főzése. Innen viszik az ebédet a Jedlikbe, a Barossba és a Veresbe is. Ugyanakkor 90 fő külsős előfizetője is van a konyhának. Ám külön készül ebéd a vegetáriánusoknak is, habár nincsenek túl sokan. A vacsorát már „csupán” 400 főre főzik!

Olgi néni bevallása szerint nem könnyű a munka, de nagyon összeszokott csapat dolgozik a konyhán. Ennek a szervezetségnek köszönhetően könnyebben mennek a dolgok, és együtt mindent meg tudnak oldani.

Ám a hosszú évek alatt sok minden megváltozott, például a hozzávalók beszerzése, ami Szilvi néni, az élelmezési felelős feladata. Ő készíti az étlapot, és ehhez kapcsolódóan adja ki a raktárból a hozzávalókat. Régebben a legtöbb nyersanyagot őstermelőktől szereztek be, de ma már ezek egy részét a mirelit váltotta fel, ami egy kis könnyebbséget jelent az ételek előkészítésében a gyarapodó ebédelők mellett. Azonban a pénteki kelt tésztákat ők maguk dagasztják 40-50 kg lisztből, ami a konyha specialitása az itt étkezők szerint.

Olgi néni azt is elmondta, hogy nagyon jól esik nekik, amikor megdicsérik, megköszönik a főztjüket és örömmel látják, mikor üresen érkeznek vissza a tálcák (nem pedig összetúrva, szétszórt kenyérdarabokkal).



Rengeteget dolgoznak azért, hogy élénk minden egyes nap finom, meleg étel kerüljön. Tiszteljük meg Őket annyival, hogy az ebédlőbe menet és jövet köszönünk nekik! Higgyétek el, nagyon sokat jelent pár szó is „Köszönöm, finom volt... Pont olyan, mint anyukámé! ☺”.

Hiszen neked is jól esne néhány kedves szóval a kemény munkád elismerése.

Berta Anna, a DÖK elnöke