



NAŠA UNIVERZITA

Nové izby pre hendikepovaných na Družbe
Významný príspevok v Journal of Hypertension
Americká profesorka práva u nás
Rozhovor s historikom
Riaditeľ európskeho vedeckého inštitútu na UK



Jedáleň na Mlynoch
sa študentom páči

Raňajky v pyžame, ožívajúci ranný rituál v Mlynskej doline

Nikdy som nebola fanúšikom inštitucionalizovaného jedenia. Filozoficky som sa nevedela stotožniť s odnášaním nezjedného obeda naspäť, prekážali mi reči o tom, že je jedlo nejedlé a k tomu všetkému sa pridala fóbia prezentovať akt jedenia na verejnosti, keďže mi zemiaková kaša neraz kvôli blúdiacim myšlienkam skončila na líci.

Ako milovník experimentov, predovšetkým tých na sebe, som sa rozhodla, že po otestovaní sily zelenej farby na vlasy (nebola až taká trvácna, ako ju výrobcovia sľubovali) a iných pubertálnych výstrelkov spravím niečo pre všeobecnú osvetu ľudstva. Vybrala som sa do novej jedálne v Mlynskej doline.

Venza – tak znie dôvtipný názov nového stravovacieho zariadenia v átriových domkoch. Každý deň vchádzam a vychádzam do dôverného prostredia internátu predierajúc sa cez dav vyhladnutých študentov, ktorý ma odrádzal od vyskúšania stravovacieho zariadenia nachádzajúceho sa doslova pod mojím nosom. Keď sa však nová jedáleň etablovala v študentskej obci ako chutná a študentské peňaženky nevykrádajúca alternatíva voči vífonom, kebabom a spol., eliminoval sa prvotný chaos v platení za jedlo a poskytovali sa služby (jesť, piť, kávičkovať) od rána do večera, stála mi za jednu návštevu.

Uskutočnila som drsnú verziu experimentu. Ráno, na obed, večer. (Áno, tá absencia mi za to napokon stála.) Ráno som nebola jedinou

pyžamovou verziou študenta. Ostatné tváre s opuchnutými očami a strapatými vlasmi netrpezlivo čakali na otvorenie sezamu a lačne sa vrhli na bagety, ktoré sa pre ich cenu čoskoro stali nedostatkovým tovarom. Po ranných hlbokých úvahách s ostatnými čakajúcimi v rade – okrem iného i o tom, v čom tkvie tajomstvo bagiet za pol eura – či zaručeným príbehom o zázračnej schopnosti zapekačiek vyliečiť rannú nevoľnosť po noci prehýrenej štúdiom a iným sebazdokonaľovaním, sa v mojich rukách konečne ocitlo jedlo. Pár grošov a raňajky boli zaobstarané.

S obedom to bolo trochu komplikovanejšie. Treba si vystáť dlhocižný rad, kým si kúpime hlavné jedlo dňa. Pozitívom je, že si hladoši môžu namixovať svoje jedlo sami. Jednotlivé komponenty jedla, prílohy, šaláty – všetko je v samostatných miskách. Čiže žiadne repete typického zvuku plesknutia zemiakovej kaše na tanier, ktorým nám tety kuchárky na stredných školách tak rady robili chute, nehrozí. Sladké, slané, zdravé, zdraviu škodlivé a srdcové tepny upchávajúce – vyberú si nielen uve-

domelí, ale aj tí, čo nedopustia na lahodnosť vyprázaného syra s hranolkami. Ak ste fanúšikom matky múdrosti a ochotne si zopakujete státie v rade, na večeru si môžete vybrať z tých istých – pravda, nie presne tých istých kysnúcich a kvasiacich sa jedál – ako na obed.

I keď sa otvorila jedáleň Venza 1. apríla, žarty si z nás nerobí ani kvalitou jedál, ani prístupom ochotných vystresovaných kuchárov a pracovníkov. Sympatické je, že ponúkané jedlá majú skutočne blízko k študentskej duši. Nie je to žiadna luxusná ustanovizeň mestského charakteru. A napočudovanie – veľmi rýchlo sa vysporiadala aj s problémom bagiet, miznúcich rýchlostou svetla. Niektorí ľudia, trpiaci syndrómom zväčšeného žalúdka, sa z jedálne vykrádajú so štyrmi bagetami pod pazuchou. Akútny nedostatok sa však medzičasom vyriešil a päťdesiat centov nadobudlo v študentskej obci nový rozmer.

**Margita Kissová, študentka
1. ročníka Mgr. štúdia žurnalistiky**

Študentská jedáleň? Nie, reštaurácia

Obyvatelia Mlynskej doliny si nevedia vybrať, ktoréže jedlo z desiatich ponúkaných si odnesú na vkusnej trojuholníkovej tácke s logom Mlynov, aby tak aspoň na chvíľu dopriali svojmu ťažko skúšanému žalúdku nejaké to teplé sústo.

Veru, pri vstupe do týchto priestorov je to medzi študentom a jedáľňou láska na prvý pohľad. Jedáleň nielenže svojím vybavením pripomína kantínu Európskeho parlamentu, ale tiež novostavbu kostola, pretože mramorová podlaha sa len tak hocikde nevidí. A nebičko v ústach budete mať tiež, ak si vystojíte rad, ktorého chvost trčí až niekde pri dverách AD – K, kde jedáleň sídli. Ak to vôbec jedáleň je.

Našťastie, odľahne vám, keď sa dostanete k príboru. Pri pohľade na rozhádzanú postrúhanú kapustu, čo zrejme ušla z niektorého zeleninového taniera, už nebude pochyb, že tu ste naozaj správne. Študentská jedáleň s vyšším štandardom ostane len študentskou jedáľňou s vyšším štandardom.

Rotujete okolo pultov s jedlami, ktoré na vás idú oči nechať, ak nie náhodou vy na nich, a konečne sa rozhodnete pre polievku. Nasleduje druhé, ale dnes máte chuť vyskúšať niečo nové, a tak si objednáвате lekvárové perky. To vzápätí olutujete, pretože ešte nie sú hotové, a tak tam čakáte so slinami na brade a prosíte polievku, aby si to s tým vychladnutím rozmyslela. Nerozmýšľa. Nevadí, ešte netušíte, že pri stoloch je mikrovlnná rúra, kde si ju môžete zohriať.

Perky sa robia ešte hodnú chvíľu, za ten čas by ste zjedli polievku aj druhý dostupný chod, ale trezlivlo čakáte. Prepadne vás pocit, že ste v reštaurácii a aj tam sa predsa na kvalitné jedlo, nie nejaký fast food, čaká a čakať sa



Ilustračné foto. Zdroj: lacneubytovanie.sk

oplatí. Kuchárka prináša perky, zasvietia vám oči, lebo sú ako vystrihnuté z vášho sna, posype vám ich horou cukru a poleje naberačkou masla. Môžete prejsť k pokladni, kde za jedlo zaplatíte tretinu bežnej ceny v reštaurácii. Víťazoslávne zasadnete k stolu a obdivne sa

ešte raz rozhlídnete po jedálni. Keďže žetón na príbor tu po novom nepotrebuje, bude problém nezjesť aj ten. Máte dobrú chuť prísť znova.

**Jana Turčinová, študentka
2. ročníka Bc. štúdia žurnalistiky**