

Beveik Kalėdų stebuklai – restoranas už nulį litų

Pažintis su Tadu ir Karolina Žukauskais, Vilniaus senamiestyje veikiančio šeimos restoranėlio „Piccolo canopi“ savininkais, prasidėjo neakivaizdžiai – draugai papasakojo „Faceboock'e“ skaitę istoriją apie restoranėlį, kurį jo šeimininkai įrengė ir atidarė už nulį litų. „Ne visai už nulį“, – susitikus pokalbio patikslina Tadas. 70 Lt kainavo žarnos vandeniui – nerado jų besimėtančių nei tėvų, nei draugų garažuose, tad teko pirkti. Visa kita – stalai, kėdės, spintos ir spintutės, šviestuvai, taurės, įrankiai, viryklė ir t. t. atkeliavo iš įvairiausių vietų – tėvų, giminių, draugų namų ar garažų. Išrinkti, nušveisti, perdažyti jie įgavo kitokį veidą ir net formas. Antai barą Tadas sumeistravo pats – iš pagal skelbimą padovanotos spintos. Lubas paglaistė, kur buvo patrupėję, ir padažė tėvo garaže užsilikusiais dažais. Sienos, grindys liko, kokios buvę. Sako, tokios patalpos ir ieškoję – senamiesčio, autentiškos.

Taigi – po pusės metų darbų restoranėlis buvo atidarytas, veikia jis trys savaitės. Ir pasižvalgęs nepasakytum, jog atverti jo duris kainavo vos 70 Lt – čia jauku kaip namuose.

Nelauk, jei gali dabar

Paklausus apie idėjos radimąsi, Karolina sako, jog Tadas savo restoranėlio norėjo seniai. Viešojo maitinimo ir aptarnavimo sektoriuje jis pradėjo dirbti prieš 10 m. – barmenu, paskiau administratoriumi, direktoriumi. Teko jam dirbti su virtuvės meistru britu Michaelu Boohla, dabar Estijoje turinčiu „Pegasus“ restoranų tinklą; Italijoje, Emilijoje Romanijoje, jis stažavosi Leonardo Malagrino restorane. Žodžiu, žinių buvo, tik nebuvo, kur jų įgyvendinti.

„Tadas vis svajojo apie restoraną, bet jam atrodė, kad jį bus galima atidaryti „kada nors“, kai užsidirbs daug pinigų ir sulaukęs 50-ies galės sau tai leisti. Tada ir kilo mintis: ar būtina tiek laukti, juolab jei jau turi šiokios tokios patirties“, – kalba Karolina. Anot jos, svajonės buvo gaila, ir ji pradėjo Tadą klausinėti – kiek pinigų reiktų, kokios būtiniausios restorano dalys. Paašškėjo – brangiausia dalis yra virtuvė ir visa technika, į tai investuojama daugiausiai, tad sprendami „virtuvės klausimą“ jiedu sugalvojo statyti buitinę techniką, kuri yra namuose, o ilgainiui ją keisti į profesionalią. „Tokia idėja ir išsirutuliojo – augti iš savęs. Keisti po vieną daiktą – viryklę, šaldytuvą, stalą...“ – kalba Karolina.

„Iš pradžių ta idėja mane išgąsdino. Bet paskui, kai pradėjome viską dėti, pamatėme, kad gerai, kad viskas „važiuoja“. Pagaliau – sudėtingo restorano mes nekūrėme. Darėm tiek, kiek sugebam ir mokam patys“, – sako Tadas. Jiedu dailosi: dar daug nebaigta, sako, – nėra kėdžių atlošų detalių, iškabos, bet prie kiekvieno daikto prisiliesta savo rankomis.

Atsakomybė – lėkštėje

Restoranėlyje gamina Tadas, svečius aptarnauja Karolina. „Norime, kad šeimyninis restoranėlis toks ir liktų – dirbsime patys, mamos gal galėtų prisijungti, tačiau ne svetimi žmonės“, – kalba Karolina. Priduria, jog ir ji visada buvo „šalia maisto“, ir apskritai, – gali išvis nieko nevalgyti, negu valgyti bet ką.

„Man atrodo, jog patiekti žmogui maistą yra didžiausia atsakomybė. Nes kai rengi projektą, su klientu visada pasitikrini, kas jam nepatiko – pasidalini atsakomybe. O čia visa atsakomybė – Tado arba mano, žmogus priima jam pagamintą maistą arba ne“, – svarsto vienoje iš viešųjų ryšių kompanijų sykiu dirbanti Karolina.

Restoranėlio valgiaraštis, švelniai sakant, kuklus, – vos keli patiekalai. „Sakyčiau, orientuojamės į tai, ką aš moku gaminti“, – šypsosi Tadas. Iš kreida ant lentos surašytų patiekalų galėtum spręsti, kad jis moka gaminti lazaniją ir virti spagečius bei sriubą, tačiau ir aklam būtų

aišku, jog iš tikrųjų – moka daug daugiau. Vėliau kalbantis aiškėja: Tadas, ko gero, yra perfekcionistas: jam patiekalas geriau bus vienas, tačiau iki galo „atidirbtas“.

„Kad iš lietuviškų produktų pagaminčiau tokią lazaniją, kaip Italijoje, prireikė pusės metų“, – aiškina Tadas. Jis pasakoja, jog kai parsivežė iš Italijos lazanijos receptą ir produktų, pagamino ir susikvietė draugų paragauti, visiems ji buvo be galo skani. Tada, beje, ir pradėjo kirbėti restoranėlio idėja. Kai baigėsi itališki produktai ir reikėjo pradėti gaminti iš tų, kuriuos turime Lietuvoje, entuziazmas priblėso. Tuomet lazanijai iš lietuviškų produktų pagaminti Tadas sukūrė sistemą – susiperka produktų ir gamindamas tiksliai užsirašo, ką daro. Iškepa, ragauja, kažkas vėl netinka. Skaito užrašus, svarsto, kurioje vietoje padarė ne taip. Vėl gamina užsirašinėdamas, vėl eksperimentuoja.

Taip po truputi, pusę metų beveik kiekvieną savaitgalį jis kūrė savo idealiąją lazaniją, kurią pagaminti, beje, trunka 4 val.

Iš pas mus parduodamų lazanijos lakštų tinkamų taip jie taip ir nerado. Karolinos mama padovanojo makaronų gaminimo mašinėlę, tad makaronus ir lakštus dabar gaminasi patys, sako, – tai tikras džiaugsmas. Su bešamelio padažu Tadas „žaidė“ lygiai taip pat, kol atrado reikalingą tirštumą.

„Kai klausia kokio nors sėkmingo recepto, aš sakau, kad jo nėra. Nes neužtenka žinoti, kiek turi būti bešamelio, turi jį pagaminti būtent tokio skystumo, kokio reikia lazanijai, ir mocarelą susipjaustyti būtent tokiais kubeliais, kokių reikia, ir niekur tai neparašyta“, – kalba Tadas. Pomidorus lazanijai jis perka itališkus, konservuotus savose sultyse, makaronams – vyšninius pomidoriukus.

Menu restoranėlyje nekeičiamas, kasdien kita tik sriuba. Prie spagečių parašyta „bolognese“, bet Tadas sako gaminantis ir tokius, kokių pageidauja svečias – su įvairiais priedais.

Karolina pasakoja, jog iš pradžių jiedu bijojo, ar neįkyrės tie makaronai žmonėms, vylėsi, gal ateis kartą per dvi ar tris savaites, o dabar yra tokių, kurie tą pačią lazaniją valgo tris dienas iš eilės ir guodžiasi, jog išsivystė priklausomybė.

„Galvoju, jog patiekalas gali būti vienas, bet taip „atidirbtas“, kad žmonės specialiai ateitų jo valgyti“, – aiškina Tadas. Dabar jis taip jau menuo „žaidžia“ kurdamas vieną desertą.

Apie teisingą kainą

Kalba neišvengiamai krypta apie kainas. Jos, sako Tadas, yra tokios, kokias jis patys norėtų mokėti už patiekalą, – teisingos. Taigi – sriuba čia kainuoja 3 Lt, makaronai, berods, – 10 Lt, lazanija – 12 Lt, kava, arbata – 3 Lt.

Abejone, jog už rankų darbo patiekalus gal mažoka, Tadas atremia savo įsitikinimu: „Reikia nustoti žiūrėti į restoraną kaip į verslą. Pirmiausia pats turi duoti, o paskiau – gauti tiek, kiek esi vertas. Neįsivaizduoju restorano kaip verslo, nebent jis būtų tinklinis. O toks restoranas kaip mūsų – pragyvenimui iš mėgstamos veiklos. Kad grįžtum namo ir galėtum pasakyti: gera šiandien diena buvo“.

Ir smagu, ir pavydu jų klausytis – idealistai.

„Ne, mes realistai, – prieštariauja pašnekovas. – Visi susiduriame su savo baimėmis, ir mes jų tu turėjome. Įsitikinau: jei labai nori, tai ir padarysi“, – sako Tadas. (pagal <http://mano.vz.lt/index.php?act=mprasa&sub=article&id=720>)

pažintis *mot.* santykis tarp žmonių, pažįstančių vienas kitą ir turinčių tarp savęs kokių interesų
patikslinti, patikslina, patikslino pasakyti tiksliau
žarna *mot.* guminis vamzdis, pvz., vandeniui
mėtytis, mėtosi, mėtėsi būti numestam, nereikalingam
įrankis *vyr.* darbo priemonė (ppr. imama į rankas)
nušveisti, nušveičia, nušveitė nuvalyti, nublizginti trinant
įgauti, įgauna, įgavo per laiką įgyti, įsitaisyti
paglaistyti, paglaisto, paglaistė truputį glaistyti
patrupėti, patrupa, patrupėjo šiek tiek nutrupėti
padažyti, padažo, padažė truputį dažyti
užsilikti, užsilieka, užsiliko būti ilgesnį laiką nebeliečiamam, nebejudinamam, nepaimtam
atverti, atveria, atvėrė atidaryti
įgyvendinti, įgyvendina, įgyvendino įvykdyti, realizuoti, įkūnyti
išsirutulioti, išsirutulioja, išsirutuliojo laipsniškai išstobulėti
dairytis, dairosi, dairėsi žvalgytis, žvalgantis ieškoti
kuklus, -i paprastas, neprabangus, pvz., valgiaraštis
kirbėti, kirba, kirbėjo krutėti, virpėti
priblėsti, priblėsta, priblėso šiek tiek blėsti, gesti, mažėti, pvz., apie entuziazmą
įkyrėti, įkyri, įkyrėjo nusibosti
viltis, viliasi, vylėsi tikėtis
guostis, guodžiasi, guodėsi skūstis, dejuoti
atremti, atremia, atrėmė atmesti, pvz., abejonę