





Bary mleczne - reaktywacja!

Niegdyś miejsca, tłumnie odwiedzane przez Polaków. Zupa mleczna, nieco rozgotowane pierogi z mięsem, czy też kawa zbożowa, w okresie PRL-u dania serwowane w polskich barach mlecznych robiły ogromną furorę. Długie kolejki, średnia jakość oferowanych potraw, nie odstraszały. Bary mleczne, które upowszechniły się w okresie międzywojennym i w PRL-u były masowo oblegane przez wszystkich. Teraz kultowe, tchnące jeszcze duchem PRL-u atrakcje, wracają do łask. Czy mają szansę dorównać popularnością popularnym sieciom fast food'ów?

Początki „mleczniaków”

Klasyczny bar mleczny, który jest odpowiednikiem współczesnych jadalni, upowszechnił się w okresie międzywojennym. Potrawy były oparte na przepisach kuchni tradycyjnej. Jak można się domyślać, nazwa powstała od dań mlecznych, których przewaga w jadłospisie była znacząca. Oprócz dań mlecznych w jadłospisie znajdowały się także potrawy oparte na jajkach, mące czy kaszach, a niekiedy też potrawy mięsne.

Pierwszy bar mleczny, o nazwie Mleczarnia Nadświrdżańska został założony w roku 1896 przez Stanisława Dłużewskiego. Bar mieścił się w Warszawie, a jego popularność dała początek rozwojowi podobnych placówek na terenie całego kraju. W latach kryzysu ich popularność jeszcze wzrosła, co doprowadziło do powstania specjalnych rozporządzeń ministerialnych, których celem była regulacja wielkości, składu, a nawet i cen potraw, tak by były one dostępne także dla ludzi uboższych.

Kolejny równie intensywny rozwój mleczniaków nastąpił w okresie PRL-u, a większość z nich należała wówczas do Spółdzielni Spożyców "Społem".

Kubki i talerze wykonane z grubej ceramiki z niebieskimi obwódkami, sztucze z odlewu aluminiowego, stoliki z blatami z laminatu i krzesła spawane z prętów stalowych, to wszystko było bardzo charakterystyczne dla barów funkcjonujących w czasach PRL-u. Mimo upływu czasu i licznych przekształceń zarówno gospodarczych jak i politycznych część tych barów mlecznych istnieje do dziś.

Polacy nadal chętnie korzystają z barów mlecznych nie tylko ze względu na niską cenę, ale też z przyzwyczajenia do normalnych, polskich dań.

Ewolucja barów mlecznych

W barach mlecznych, które przetrwały do dziś już raczej nie spotkamy się z typowym obrazkiem PRL-u, choć pewnie nadal zdarzają się miejsca, w których czas ewidentnie się zatrzymał.

Do niedawna stołowali się tu głównie studenci i emeryci. Dziś moda na polskie jadalnie powraca. Część wciąż utrzymana jest w klimacie PRL-u, a pozostałe?

Stawiają na jakość i nowoczesność, dostosowując się do oczekiwań i potrzeb nowych klientów. Przychodzą tam młodzi i starzy, zamożni i klasa średnia. „Moda” na szybkie i tanie domowe posiłki w kultowych barach staje się coraz bardziej realna.

Prawdziwi smakosze z pewnością nie mają powodów do narzekania. Współczesne bary coraz bardziej zabiegają o nowych klientów oferując dania wysokiej jakości. Ich cena z pewnością nie zrujnuje portfeli klientów, bo na takie przysmaki stać praktycznie każdego.

Większość barów jest odnowiona, czysta i pachnąca świeżymi potrawami. Ceny za potrawy są bajecznie niskie, np. pomidorowa kosztuje 1,60 zł, naleśniki niecałe 3 zł, podobnie jak barszcz ukraiński. Za 10 zł można zjeść dwudaniowy obiad z deserem. Zatem gdzie zjeść, żeby być na czasie?

Zapewne dobrze wybrać się do znanych mleczniaków, w których na wejściu czuć zapach dochodzący z kuchni, a stoły nakryte są wytartą ceratą.

Krok po kroku z odrobiną pikanterii

Do takich charakterystycznych miejsc z pewnością można zaliczyć znanego i lubianego Krokiecika. Swoje początki miał w latach 80-tych i tak jak wtedy tak i teraz, po przeszło 30 latach istnienia miejsce to przyciąga sporą rzeszę wielbicieli. Przychodzą tu młodzi i starzy, zamożni i studenci. Umiejscowiony w samym centrum Warszawy na ul. Zgoda zachęca do odwiedzin, zarówno bogatym menu jak i niskimi cenami. W Krokieciku znajdziemy potrawy urozmaiconej kuchni międzynarodowej, które idealnie nadają się na śniadania przy kawie i porannej prasie, czy też szybki lunch. Oprócz potraw ze stałej karty dań, bar oferuje też możliwość codziennego zjedzenia innych dań, specjalnie przygotowanych i zaproponowanych przez szefa kuchni.

Powstał on z myślą o wszystkich tych, którzy żyją w ciągłym pośpiechu, a zarazem wysoko cenią sobie wygodę i jakość serwowanych potraw. Dla tych, którzy nie mają czasu czekać na kelnera i realizację zamówienia. Z myślą o tych, którzy lubią dobrze zjeść i cenią ciekawe kompozycje smakowe – mówi właścicielka lokalu Beata Troń - Nowak.

Co zatem sprawia, że coraz częściej odwiedzamy stare, dobre jadalnie?

Z pewnością klasyczny smak serwowanych potraw, które dobrze znane są nam od lat, duży wybór i ich niska cena. Wszystko wskazuje na to, że nareszcie przestaliśmy się wstydić własnego wynalazku jakim są bary mleczne, a nawet zaczęliśmy doceniać ich prostotę i specyfikę.

