



Tajemnice „WESOŁEJ OBERŻY”

Stawiamy sprawę jasno i uczciwie: nie jest to restauracja dla członków „klubu gorącego kubka”, smakoszy chińskich zupek czy zwolenników rosolu w kostkach. A miłośnicy sushi, ośmiornic i innego dziwnego pożywienia mają być kierowani do tej restauracji na turnusy odwykowe, by rozsmakowali się w normalnej, dobrej, zdrowej, ale polskiej kuchni...

Bo w „Wesołej oberży” sami wędzą podawane ryby (po dwóch lub trzech dniach solenia wytrzeć dobrze, obwinąć w papier, ale tak, aby dym, nad którym się zawiesi, mógł przez papier dochodzić i rybę uwędzić. Cztery lub pięć dni takiego wędzenia wystarczy zupełnie), przygotowują własne wędliny i mięsiva (na półtora centnara mięsa bierze się 2 ½ funta soli prażonej, dwa funty saletry, dalej kolandru, majranu, bazyliki po jednym łucie, bobkowego liścia, pieprzu angielskiego tyleż. Kto lubi czosnek może go także dodać kilka gałek.), pieką własny prawdziwy chleb (przed zupełnym wystygnięciem bochenków nie powinno się wynosić w miejsca chłodne i wilgotne. Chleb świeżo upieczony i jeszcze ciepły, bardzo jest zdrowiu szkodliwym). Masło do niego też wyrabiają sami (masło trzeba robić zwykle z rana, szczególnie latem, bo zbyt upał południowy bardzo tę czynność utrudnia i masło robi się miękkie i do wyrabiania tem trudniejsze). Tataro podają tu, jak Pan Bóg przy-

kazał, siekanego, a nie mielonego; zrazy zawijane z kaszą gryczaną (co za sos!) w środku z ogóreczkiem, jak uczyły mamy i babcie i z boczkiem, by nie było za tłusto, na co ostatnio zwracali uwagę posłowie. Sarnina kruchotka, z sosem delikatnie pachnącym jałowcem; kaczka pieczona z buraczkami, które też mają tu inny niż gdzie indziej smak; no, a lin w śmietanie, to prawda, bodaj najlepszy pod tą szerokością geograficzną. Rozpływa się w ustach, a sos ma smak niebiański...

I nie próbujcie rozgryźć jego tajemnicy. Tak samo, jak tajemnicy marynaty, w której „kąpie się” golonkę przed upieczeniem. To podobno od niej zależy „chrupkość” przypieczonej skórki. Tak samo, jak tajemnicy ziemniaczanego purre, które potrafi wyczarować jeden z kucharzy, pan Włodzimierz Tomaszewski, niedysyjszy mistrz Polski w tej dziedzinie. Drugiemu kucharzowi, mimo występów w telewizji, nie „odbiła” jeszcze woda sodowa i dlatego chce pozostać w tajemnicy.



Zrazy wołowe po staropolsku

I niech tak zostanie: dobra kuchnia to nie sejmowa komisja śledcza i musi mieć swoje tajemnice.

Właścicielom i personelowi „Wesołej oberży” przyświeca biblijne niemal hasło: głodnego nakarmić, spragnionego napić, smutnego rozweselić. W tym celu zapewniają biesiadowanie, na razie 125 osobom, w miłym towarzystwie, bez żadnych ograniczeń czasowych, to goście decydują kiedy oberżę opuszczają. W soboty wieczorki taneczne przy dobrej muzyce. Tak więc każdy, komu jedzenie nie przeszkadza w tanecznych występach, może popisywać się swymi umiejętnościami, nie tylko w kujawiaku i oberku

Niedługo przy „Wesołej oberży” powstanie sklep z firmowymi wyrobami, sala na 250 osób, a także motel i pokoje gościnne, by smakosze mocniejszych napitków, po biesiadzie w „Wesołej oberży” nie musieli łamać przepisów prawa o ruchu drogowym. A dla zwolenników sportów wodnych oraz miłośników starego kina przygotowany jest wodospad, niemal identyczny jak fontanna, w której Anita Ekberg kąpała się w filmie „Słodkie życie”. Co bardziej zmoknięci będą mogli wysuszyć się przy otwartym kominku, opalonym polskim drewnem.

A wszystko to w miejscu nieodległym i łatwo dostępnym: w Gzowie, tuż koło szosy Pułtusk – Serock.



Udziec z sarny w sosie



Golonka w piwie

zaprasza na wieczorki taneczne

“Taniec z gwiazdami”
gdzie gwiazdami jesteście Wy”



w lipcu w każdą sobotę od godz. 19.00
gra orkiestra

CASABLANCA

duże piwo - 5 zł
wszystkie napoje po 4 zł
grill 9 zł

rezerwacja grup: 0 23 692 10 23, 0 502 150 164,

www.wesolaoberza.pl