

Kruszyński Wiesław

Wiesław Kruszyński
Kierownik Zakładu Gastronomiczno Handlowego
„ALOZA” w Gdyni
Ul. 10-go Lutego 21
W latach 1980-1990

Aloza – Rybny Raj

W popularnej nie tylko w Gdyni, ale i znanej w całym kraju Alocie można było zjeść szybko i tanio popularne dania rybne: zupę rybną z pulpetami, flaczki z kalmarów i bigos po rybacku.

Dla smakoszy były też kalmary a la frytki, dorsz smażony, śledź w śmietanie i wiele innych dań rybnych. W latach 1980-1990 byłem kierownikiem Zakładu Gastronomiczno-Handlowego "Aloza" w Gdyni przy ul. 10 Lutego, a więc całą dekadę lat 80. Oto kilka wspomnień z tych czasów.

Produkowaliśmy garnaz w jednostkowych opakowaniach, które były dostarczane do około 150 punktów (sklepów spożywczych) na terenie całego Trójmiasta. W całym zakładzie było zatrudnionych 105 pracowników, głównie kobiet. Przez bar, restaurację przewijało się każdego dnia 500 klientów i konsumentów.

W 1982 r. wprowadzono danie - sznyceł z rekina. Rekiny do Alozy zostały złowione w rejsie eksperymentalnym na Atlantyku przez statek MIR-u "Wieczno". Fakt ten był głośno opisywany w prasie.

Jadła tu cała śmietanka aktorów, sportowców i innych znanych ludzi, m.in. Tadeusz Drozda wpisał się do książki: "Raz pod wozem, raz na wozie, lecz najlepiej mi w Alocie". Bywali tu: Ewa Śnieżynka, Tadeusz Ross, Władysław Komar, Henryk Bista, Mieczysław Czechowicz, Stefan Friedman, Bogdan Łazuka.

W 1983 r. - ciekawa anomalia cenowa: filet z dorszem duszony w jarzynach, surówka z czerwonej kapusty z frytkami kosztował 87 zł, a puszka piwa kosztowała 375 zł.

Co roku przed świętami Bożego Narodzenia Aloza przyjmowała zamówienia na dania rybne w galarecie: karpia, pstrąga, dorsza i roladę. Przygotowywano ich na Wigilię 10 tys. porcji.

Nowością w grudniu przed świętami w 1987 r. była krewetka antarktyczna (kryl) pakowana w 200-gramowe kostki, a oto przepis: opakowanie rozmrozić w zimnej wodzie (60 min). Zawartość wsypać na sito, rozkruszyć. Zanurzyć sito w garnku z przegotowaną przestudzoną do około 70 st. C (gorąca, lecz nie parzy) wodą, delikatnie mieszać do pierwszego zbieżenia mięsa (około 1 min) odsączyć, schłodzić. Przygotować sos koktajlowy: zmieszać 100 g majonezu po 1 łyżeczce musztardy, cukru, słodkiej papryki, 1 łyżeczkę soku cytrynowego, 2 łyżeczki przecieru pomidorowego. Szklane pucharki wyłożyć liściem sałaty nałożyć krewetki, polać sosem, udekorować koperkiem, pomidorem i plasterkiem cytryny.

W 1986 r. Alozy nie trzeba nawet reklamować. Radziła sobie sama, przyciągając smakoszy smacznymi, a niekiedy oryginalnymi daniami. I wszystko byłoby dobrze, gdyby nie piwa: Gdańskie, Leżajsk, Łomża, Żywiec. W jadłospisie jest uwaga: piwo podajemy do konsumpcji. Tymczasem piwosze rygor ten omijali i przesiadywali przy kuflu złocistego napoju. Zeszło się ich sporo po zlikwidowaniu pijalni piwa w wielu punktach Gdyni i po zmniejszeniu marży

do 25 proc.

Teraz ci z "lawek" zaczęli pić w lokalu, bo jest taniej niż przed wejściem w życie w 1983 r. ustawy o wychowaniu w trzeźwości. Przed wprowadzeniem tej ustawy w życie marża na alkohol wynosiła 150-200 proc. i alkohol sprzedawano na melinach. Przepisy te miały na celu podnieść kulturę picia alkoholu i chyba się to udało, gdyż z towarzystwo z "lawek" przeniosło się do lokalu.

Wspomnienia te i zdjęcia zgromadzone są w kronice wykonanej przeze mnie w czasach, gdy pracowałem w Zakładach Rybnych w Gdyni.

Jadłospis z dnia 4 marca 1985 r.

- Filet z dorsza duszony w jarzynach z frytkami i surówką z białej kapusty: 99 zł
- Flaki z lina: 26 zł
- Orzeszki w czekoladzie: 280 zł
- Czekolada: 640 zł
- Sok cytrynowy: 240 zł

Autor o sobie

Od 1967 roku pracuje w Przedsiębiorstwach na terenie Gdyni. W latach 1967-78 pracowałem w PPD i UR DALMOR, Polskich Liniach Oceanicznych, Zakładzie Doświadczalnym Białka Spożywczego, a od 1978 do lat 90. w Zakładach Rybnych w Gdyni. W latach 90. prowadziłem działalność gospodarczą. Natomiast od 2000 r. pracuję na stanowisku Dyrektora ds. technicznych w Biurze Obsługi Budynków "BOB" z młodym zespołem i wspierała szefową pomagając mieszkańcom Gdyni w ich problemach. Pracuję w Gdyni 43 lata czyli połowę lat istnienia Gdyni jako miasta, które kończy 85 lat.

Urodziłem się 04 sierpnia 1947 roku w Gdyni

Żonaty od 1969 roku

Zona - Janina Krystyna Kruszyńska ur. 17.07.1948r.

Córki: - Dorota Kruszyńska-Richert ur. 29.12.1970 r.

Katarzyna Kruszyńska-Muller ur. 08.09.1976 r.

Wnuk - Maciej Muller ur. 01.01.2005 r (Pierwszy Obywatel Gdyni w 2005 roku)

Wnuczki - Karolina Richert - ur. 29.05.1991 r.

Martyna Muller - ur. 30.06.2009 r.





Opublikowano:

08.02.2012 00:00

Autor:

Michał Kowalski

Źródło: <https://www.gdynia.pl/o-gdyni/ksiega-gdynian,3577/kruszynski-wieslaw,408467>