

## À la carte

Ivan Matić \*



Nije volio jesti vani. Nikako. Sve mu je to bilo opterećujuće i užtogljeno, previše za njega. Dobro, nije tata Medić baš takav manijak, kada bi se našao na kakvom putu, rado bi usput sjeo u restoran i počastio se. Pa nije se valjda toliko u životu borio da bi i u takvim prilikama grebao sastančenjima istrošeno grlo trpajući kojekakve suhe sendviče i gnjile banane. Priuštila bi si njegova obitelj kvalitetan zdrav obrok po razumnoj cijeni te zatim nastavila put ili krenula dalje za svojim poslom, ali samo kada im situacija ne bi ostavljala mnogo drugih izbora. Zato mu, s druge strane, nikako nisu odgovarali poslovni ručkovi i večere, niti svakodnevna obilaženja restorana i zalogajnica u kakvima su uživali neki njegovi poznanici. Kada neki takav odlazak u restoran baš nije mogao izbjeći, najprije bi se satima psihički pripremao na polazak, uz vrčeve smirujućeg čaja od kamilice popraćenog teglama meda i crne turske kave koju je ispijao do natruha soca. Kada bi se

---

\*Fakultet primijenjene matematike i informatike, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, email: imatic@mathos.hr

na takvom događaju i pojavio, samo je čekao priliku za prihvatljivo pristojan odlazak.

Nije se čak mogao niti odlučiti što ga je više smetalo. Budi dobro raspoložen cijelo vrijeme, pravi se da ti je hrana ukusna i razgovor zanimljiv, uredi se tako da ti bude što neudobnije, zategni kravatu dok ti oči ne počnu ispadati, stegni hlače kako bi u struku djelovao mršaviji i zavuci se do glupog stola na masivnoj stolici. „Pa mogli su bar negdje malo razumnije birati namještaj.”, pomislio je svaki put kada bi se tijekom službenog ručka ili neslužbene večere meškoljio pokušavajući namjestiti široka leđa na uski naslon. „Dajte negdje dodajte mekanog tapecirunga, na sjedalo i na naslon. Ne mora me uvijek sve žuljati, zar nije dovoljno što sam navukao na sebe odjeću koju valjda dizajniraju čisti sadisti. Pogotovo oni koji takav kroy i materijal skupo naplaćuju, dok doma broje pare obučeni u plišanu trenirku.” vapio je.

„Brate, nije meni problem platiti. Ali krećem od toga želim li ja to platiti i uživam li uopće u tome.” tumačio je baš neki dan inspektoru Kozliću. „Mislim, koje je to prenemaganje postalo. Nitko živ više ne bi skuhao pošten radnički obrok, po tim restoranima svaki dan vise likovi od 9 do 99 godina. Djeca ostave užinu netaknutu i odmah poslije škole jure u prvi restoran. Zato u restoranima koji se nalaze blizini škola više ne možeš niti naći slobodan stol. Neka djeca već traže bake i djedove da dođu u restoran prije kraja nastave samo da im zauzmu stol, dok oni koji nemaju baku niti djeda na dispoziciji bježe sa zadnjeg sata. Stariji umirovljenici, oni od 93 godine na više, počeli dizat gotovinske kredite kako bi mogli svaki dan van na ručak. Točno u 12! (ovo nije oznaka za 12 faktoriijela, nego rečenični znak korišten kako bi naglasili usklik, nap. a.) Pa im u banci daju kratkoročnu otplatu, do prve mirovine. I onda se još čude! Kao nemaju bankari sluha za njihove potrebe, a s pričama o takvim klijentima me ugnjave svaki put na službenim domjencima.” razvezao je. „Jasno, otud i dolazi veliki porast kriminala i učestalost krađa od strane počinitelja starije životne dobi. I svi bi onda radije proveli odgovarajuće vrijeme u pritvoru nego da vrate otuđena sredstva. Zbog takvih smo nedavno u stanici morali zaposliti i patronažnu sestru, a da vidiš kakve se samo javljaju na natječaj...” požalio se Kozlić.

Nije voljela jesti vani. Nikako. „Cijene napucane do bola, a svi ko da se nadmeću kako jelo poslužiti što čudnije.” standardno bi se požalila mama Medić. Ipak je ona naviknuta na cjelodnevni produženi boravak u pilani, u udobnoj i toploj radnoj odjeći na čijem se uzorku ponosno kočopere nepravilni nizovi kvadrata i trokuta, pogodnoj za prljanje i skupljanje piljevine u pogonu i mlaki obrok u hladnoj kantini. „Ma nema ništa bolje nego kad sjedneš na široku klupu s ekipom, a ispred tebe se iz glinenih posuda i

ćupova puši vrela, svježe podgrijani, grah s kobasicom od jučer, dok se u metalnim posudicama nalaze senf, kiseli kupus s buncekom u tragovima i prekuhana tjestenina. A možeš si svega navaditi koliko želiš i koliko puta želiš. Poslije se vrela turska kava, jaka ko bik i mračna ko namjere standardnog rukovodstva, zaimačom grabi iz lonca u velike šalice. Dok to piješ, grije šape, dušu i tijelo. E to mi zovemo tri u jedan!" tumačila je nedavno na svečanoj večeri sindikalnih predstavnika. Odnosno, pokušavala je njoj dragi ugođaj predočiti drugim uzvanicima, koji su nezainteresirano slušali, dodajući sojina i bademova mljekeca u oslikane šaličice napunjene bezukusnim napitcima. Uvidjevši besmisao, poput čistog teoretičara u okruženju primijenjivih kolega, samo bi šapom prešla preko čela, očiju i njuške.

„Što ti to treba nakon svih godina rada i truda?" pitao bi ju suprug nebrizno. Zaista, na to pitanje nije imala odgovor. Barem ne neki kojeg bi razumni promatrač smatrao smislenim. Nije mogla razumjeti niti modernu gastronomiju, niti modernu terminologiju, niti iznenadni općeprihvaćeni životni stil. Pa nije ni ona od jučer, suprug i ona su obiteljski ljudi koji uživaju u više kuhanih obroka dnevno. Zamrzivač, njihova škrinjica znanja, je obično kvalitetno pretrpan i treba dobro poznavati probleme pakiranja, popraćene jakom numerikom, kako bi ga uopće mogli zatvoriti. Nisu niti previše tradicionalni, gledaju programe o kuhanju, čak i neke novije epizode Vegetine kuhinje. Obnovili su zbirku začina, odmaknuvši se od soli, vegete i ćubara. Smoćnica je uvijek puna delikatesa i namaza, o vrstama meda da i ne govorimo. U hladnjaku su, poput kakve pop-art izložbe, na način kojeg se niti kustos ne bi posramio, poredani slijedovi sireva, od onih s plijesni (za koju još nisu sigurni koliko je plemenita) pa do onih punih rupa. Svejedno se mama Medić ne može načuditi kada izađe u neki od glasovitih restorana. Em slijedovi hrane, em nekakvo sljubljanje napitaka i kad nije Valentinovo, em gomila pribora, em hrpetina posuđa. Pa nikad početak pa se nikad najest. Dode tanjur s dva-tri zalogaja pa uz njega sjediš sat vremena. Onda ga odnesu svečano kao da dodjeljuju Porina pa donesu idući tanjur. Taj opet ima posebnu dekoraciju koja skriva tri do četiri manje-više slasna zalogaja, kojima se diviš i diviš, a kad se napokon okuražiš pojesti ga slijedi još oko pola sata čekanja dok ti ne donesu novi tanjur i tako u nedogled. Ako i nisi gladan, ogladniš dok čekaš. Činilo joj se kako je u stvari na takav objed bolje krenuti sit, jer ćeš taman dok dobiješ jesti biti sasvim pri apetitu.

Posuđe je tek priča za sebe. Nekad je pošten čovjek imao jedan servis tanjura, plitkih i dubokih. Bijelih (dobro, možda s kojom šarom boje plave tinte), sjajnih i glatkih (dobro, možda samo malo okrhnutih), koje bi koristio za sve obroke - od zajutraka, preko užine i ručka, do kolača, večere i kratkog zalogaja prije spavanja. Odjednom za svaki od slijedova jela, ko-

jih ima toliko koliko ih ima, dolaze posebni tanjuri, drugačijeg oblika i boje. Jedni ovalni, drugi kvadratnog oblika, pa neki poputa trapeza, zatim dodekaedra i onda još neki kao projektivne ravnine, ma tu bi posla preko glave imao i natprosječni algebarski geometar. Onda tek čudovišni materijali od kojih je posuđe izrađeno - čisti porculan, zatim gotovo pa čisti porculan, onda porculan dinastije Chingichingi pa porculan neke malo novije dinastije, onda poslužavnici od srebra i kirurškog čelika pa specijalno posuđe od titana prilagođeno za odreske od bioničkih goveda. Na kraju se pojave još i minijturni tanjurići, kao iz barbikina kompleta, koji služe da se na njih posluže deserti, kolačići od jednog zalogaja, ručno rađen svaki zasebno, poput onih iz Najboljeg balkanskog poslastičara, masnom kremom bogati i prosuđeni od strane majstora starijeg od izvornog recepta žarbo šnita.

„Nisam ni znala da postoje tolike nijanse boja, osim možda sive!” izletjelo je mami Medić kad je vidjela nepregledne serije tanjura i poslužavnika. Crni, malo manje crni, jarko bijeli, blijedobijeli, vanilija, slonova kost, jutro u magli, magla bez jutra, boja bez tona i smisla te tako unedogled. Prošlog je tjedna tijekom večere razmišljala koliko zaposlenika mora biti uključeno u rad jednog takvog restorana. Ako bi i uspjela prebrojati konobare i šefove sale koji su se izmjenjivali tempom rezultata moderne košarkaške utakmice u kojoj obrana više nikoga ne zanima, nije mogla niti zamisliti koliko još mora postojati članova osoblja izvan sale. Samo za potrebe preslagivanja, pranja, sušenja, glancanja i metenja razbijenog posuđa je, po njenoj zauzetoj računici, bio potreban jedan oveći razred negostoljubive ugostiteljske škole. Zato ju nije niti iznenađivalo što su cijene takve kakve jesu, kad već treba pošteno skupiti za plaću svih zaposlenika te za vlasnika i ortake i posrednike u nabavi kuhinjskih uređaja. Još ako zaposle i nekog povremenog glazbenog urednika, poput popularnog Prod Uženog Weeknda, mjesečna davanja znatno rastu. Jednako kao i njen bijes kada gleda čaše na stolu poredane poput osnovnoškolaca u vrsti na satu tjelesnog odgoja kako čekaju na neizostavni glasni pozdrav prilikom početka sata. Najlomljivija svjetska vrsta, poredana uvredljivo precizno i bolno teško za baratati.

„Čaše za aperitiv tak male da ih je teško uhvatiti šapom, čaše za vodu tak uske da ih od njuške nije moguće nagnuti, a tek one ekstra posebne za vrhunske sladokusce, joj joj...” očajavala je. Kristalna čaša na jednoj nožici, izgleda kao roda u proljeće, a sadrži toliko decentnosti i značaja da bi se valjda radi nje mogli voditi i ratovi u kojima stradali bi nedužni. Promatrala je vječno podcijenjena društva živih enologa, elite svih značajnih večernjih događanja od podneva nadalje, kako filigranski precizno podižu vinske čaše odmjerenim potezom s dva prsta prilijepljena uz njenu krhku nožicu. Koliko se samo časti i posvećene pedantnosti može očitovati u tom kratkom potezu, koji odvaja smrtnike od pripadnika posebne klase bez funkтора.

„A kako da ja to zgrabim? Pa od mog stiska pucaju klade i cjepanice, a kako onda neće taj profinjeni kristal koji ne može niti ići u perilicu posuđa.“ razmišljala je promatrajući kako se drugi dive podižući tekućinu prema svjetlu, kao da s njom svakodnevno u sebe ulijevaju i pamet čitavog svijeta. „Samo mi još nedostaje da čitav obrok zaokruže i onom širokom širokom širokom čašom konjaka pa da ju lagano grijemo kao da je u najmanju ruku lijek za dijete. Najradije bih to prepustila nekom drugom i otišla svojim poslom.“ zaključila bi.

Nije voljela jesti vani. Ma nikako. Nije se kćer obitelji Medić mogla odlučiti koja prigoda joj je bila mrskija, iako je napravila čitav dijagram, tablicu težinskih vrijednosti, frekvencije prikupljenih podataka i pitu od jабuka, koju je zatim pojela s društvom. U nastavku ovog odlomka navodimo kratke, tek donekle izmijenjene, izvratke iz njenih zapisa, pronađene pod projektnom zadaćom dobivenom u sklopu instrukcija iz predmeta koji neuspješno povezuje odnose s javnošću, relacije ekvivalencije, kvocijentne prostore i Hopfove algebre. Odlasci s društvom nakon škole ili instrukcija - zar moraju baš svaki put svi biti gladni, mogu li barem jednom doma pojesti ručak prije ili nakon škole? Čim se izađe iz razreda, slijedi dogovor gdje će se ići na klop, neminovan veći trošak i priklanjanje volji većine. Sjedenje dok najsporiji ne prožvače svoj dosadni zadnji zalogaj. Proslava rođendana nekog iz društva, imendana, dobitka na lutriji ili majmunova - opet pompozne najave, hinjeno oduševljenje, temeljite pripreme, prijava broja zainteresiranih na vrijeme, ranija rezervacija, komentiranje jelovnika unaprijed, a zatim, po dolasku u zalogajnicu, još jedno detaljno iščitavanje ponude i usklađivanje s dijetama, jer eto uvijek bar pola i inače vitkih uzvanica mora biti na posebnom režimu prehrane. A onda još i sve komentiranje jela prije, nakon i za vrijeme svakog zalogaja, kombiniranje s prepisivanjem zadaća i konstantnim naslikavanjem, uz neizbježno objavljivanje statusa. Kao sukus dolazi teška uvreda na svaki negativan komentar, što se proteže i tjednima kasnije, ma katastrofa. Obiteljske svečanosti - uvijek priča za sebe, slojevita i komplicirana. Svaki put u isto doba godine, jednake prigode, slične obljetnice, na medvjedu dlaku isti sastav i sustav, narudžba kod većine gotovo nepromijenjena. Može li se barem nekad malo po malo evoluirati, napredovati, nešto promijeniti? Batak, pohano, kumpir i gomolj, batk i jaka juha, sve nahvalit, ustvrdit da su se svi obžderali i krenuti dalje, do naredne prilike i suludog troška koji ne prati niti razum niti osjećaje. Gotovo svaki dan neka prigoda za obilježiti, idemo ovamo, sjednemo tamo, sad se nešto novo otvorilo, sad se nešto još nije zatvorilo, hvataj prstima takose, lepinje, piletine, luk, miso juhu i meso juhu... Onda još inovativno u školi uvedu napredne tečajeve lijepog ponašanja, finog opnođenja, slijepog navođenja i projektiranja društvenih zbivanja, što uklju-

čuje i situacije poput svečanih domjenaka. Zato treba uvježbati manire, veličinu zalogaja, broj kalorija, sastav nutrijenata, udio mjehurića u gaziranom soku, udio kamenca u negaziranoj vodi i, najteže od svega, kako pravilno točiti iz boce s neodvojivim čepom, pogotovo ako se ne smijete koristiti džepnim nožićem da ga odvojite. Nema kraja, nema konca, nema niti praznog lonca. Osim onih starih, prabakinih, koji više nemaju niti dno, ali ih se svejedno baciti ne smije jer predstavljaju potencijalno iskoristivi relikti prošlih vremena za kojima u isto vrijeme svi žale i nitko ne želi da se ponove. Kako bi kvalitetno vježbali, školski je odbor odlučio da treba minimalno dva i pol puta tjedno ići u restoran po ravnateljevu odabiru, a čiji je vlasnik šurjak njegova šogora, po nepovlaštenoj cijeni koju su roditelji dužni dodatno plaćati. Naravno da kasnije nećemo imati za ljetovanje u resortu.

Nije volio jesti vani. Ali baš nikako. I ostatku je obitelji Medić to bila tlaka, ali malom Mediću pogotovo. Pohađao je dobru, staru i kvalitetnu državnu školu, koja je uživala potporu lokalne i adeličke samouprave, dopunjavala se projektima dovoljnim da namire i lihvare koji su tradicionalno uživali dio kolača. Škola je bila smještena u dobrom dijelu grada te bi na dane bez vjetra smrad s obližnjeg deponija bio čisto podnošljiv. Obližnja nuklearna elektrana se obvezala kako neće u smjeru škole ispuštati veće količine zračenja, koje su radije usmjeravali prema gospodarskom centru predviđenom za obradu sirovog i polupečenog mesa. Cijevi su u školskom sustavu bile od kvalitetnog olova te su se poplave zadnjih godina događale u prosjeku tek jednom tjedno. Voda ionako nije bila za piće, još od havarije u doba dok je njegov djed pohađao istu školu. No, unatoč svim nabrojanim prednostima, najbolje su u čitavom gradu profitirali restorani, pekare te prodavaonice pizza i hamburgera u blizini škola. Nekada su stanovi na takvim lokacijama znali biti razgrabljeni od strane nastavnika i roditelja učenika, kao i roditelja nastavnika, onih manje sposobnih za samostalan život. Zakon tržišta je anarhično kasnije naložio prenamjenu prizemnih stanova u male ugostiteljske objekte, čiji je prostor plaćan neviđeno podmazanim cijenama. I dok su vlasnici uživali ubirući najam, većina je učenika uživala u njihovoj ponudi. Mali je Medić pripadao među rijetke kojima nije bilo tako. Njegova je škola svakodnevno učenicima osiguravala užinu, marendu, zajuttrak, topli obrok, podgrijani obrok i ručak. Bez obzira što je ručak znao kasniti, biti hladan, žilav ili prezačinjen, ne bi li se prikrila starost sastojaka, smatrao ga je kvalitetnim i ukusnim te ga nije propuštao. Bez obzira što je nerijetko jedini sjedio u školskoj kantini za vrijeme ručka. Ostali, manji obroci, bili su i manje interesantni. Sastojali su se redovito od kifli, kroasana, sendviča, peciva s hrenovkama i bez njih, krišaka pizze i hamburgera, koje bi on i zanemariva nekolicina učenika iz razreda rado

prezalogajili. Pogotovo ako bi uz njih dežurala mlađa nastavnica iz nekomutativne makrobiotike i geometrijske teorije grupa, koja bi im tumačila presjeke i lemu o sendviču. Za vrijeme nastave je učenicima bilo dopušteno napuštati školsku zgradu samo za vrijeme golemog odmora u trajanju od 17 minuta pa bi u trenutku njegova početka, dok je mali Medić pedantno spremao svoje stvari i kretao na užinu u smjeru školske kantine, nastao golemi metež učenika svih dobi koji izlijeću van jureći u smjeru obližnjih prodavaonica. Razdragano su kupovali kifle, kroasane, sendviče, peciva s hrenovkama i bez njih, kriške pizze i hamburgere, koji su im bili i omiljena užina prilikom malobrojnih izlazaka. Naravno, uglavnom kada bi im po kazni doma bili zabranjeni elektronski uređaji i igraće konzole. Nakon škole, kada bi imali na raspolaganju više vremena, ipak bi odlučili posjetiti i nešto kvalitetnije obližnje restorane te tamo naručiti pizze ili hamburgere.

Mali Medić poslije škole nije bio gladan. Dapače, bio je vrlo sit od cjelovitih obroka koje bi dobio u školi. Više je bio umoran i ruksak mu je bio dosta težak. Kako i ne bi, kad je u njemu često istovremeno imao Langovu Algebru, Knappovu Teoriju reprezentacija poluprostih grupa i Kurepine Konačnodimenzionalne vektorske prostore i primjene, koje su bili pogotovo teške. Uz knjige bi se svakodnevno ugnijezdio i prošverceni dio viška užine pa bi se tako u njegovu ruksaku našlo nekoliko klementina, ananasa, kifli, kroasana, sendviča, peciva s hrenovkama i bez njih, a i pokoji tetrapak soka ili ledenog čaja. Naravno, četvrtkom bi između predavanja iz algebarske i nenacrtnje geometrije bilo prilike i za uzeti krišku-dvije pizze za ponijeti. Svejedno, nije mogao uvijek samo ravno produžiti doma, morao se bar ponekad pridružiti ekipi u potrazi za hranom. Niti mu se što jelo, niti mu se što pilo, bio je sit svega, a ponajviše tvrdih uveza koji su ga boli kroz ruksak. Ma bio je ponekad sit svega poput autora čije priče nitko ne čita, ili poput autora koji godinama promatra kako drugi dobivaju prilike, ma čak i poput autora kojem tekstove redigira osoba koja ih ne doživljava kako treba. „I kako bi se meni onda negdje sjedilo i klopalo? Mogu ja laprdati s ekipom, ali ne mogu gledati ta prenavljanja s pizzama i hamburgerima. Volim ja to jesti, baš ono volim, čak i kad sam sit, ali ne kad o tome filozofiraš kao nediplomirani inženjer asocijativnih društvenih znanosti teorijskom matematičaru o dokazu njegova teorema.” jadao se mali Medić kada bi došao doma nakon takvog druženja, mažući gavezom leđa izbojena tvrdoukoričenim klasicima. Sjetio se kako tog dana tijekom večere kolege iz razreda nisu uspjele odrediti udaljenost središta kružnice polumjera duljine 13 cm i kružnice polumjera duljine 17 cm, ukoliko je poznato da su točke u kojima se te kružnice sijeku udaljene 16 cm, što su detaljno prikazivali preklapajući standardnu i malo manje standardnu pizzu kako bi dobili i nepravilni calzone.

Zadatak 1

Svejedno je zatim s ukućanima nadugačko razvio teoriju o modernoj prehrani, s pitanjima poput karakterizacije idealnog tjesto za pizzu. Treba li ono biti tanko kao popis publikacija za reizbor ili debelo kao popis uvjeta za napredovanje koji bi zadovoljili i matični odbor i rektorski a capella zbor? Ili nešto između, onako poput literature potrebne za pripremu ispita iz teorijske matematike za koji studenti baš ne bi pogledali niti jedan jedini dokaz? A i što će im, kad se i toga samo treba riješiti (i ispita i tijesta). „Možda je nadjev ipak važniji?” prevagnuo bi upit pojedinih ukućana. Neki od njih bi zagovarali dobar pršut, ali nakon pečenja. Ili možda ipak prije? Sir je bitan, ako ne i najbitniji. No ne treba zaboraviti i nešto zelenila za dodatak, bar jednu manju dnevnu porcije veličine šake ili šape. Konačno, valjalo bi dodati i meda, da se pizza zasladi. Amorfa, složili bi se u obitelji Medić. Teglicu. Manju, ali čitavu. I poklopac. Može i etiketu, smijemo danas barem pizzu etiketirati, neće nas zbog toga progoniti etničko povjerenstvo. (Znam da se kaže etičko, namjerno pišem ovako. nap. a.)

Hamburgeri su znali predstavljati tako sofisticiranu i slojevitu temu da bi raspravu o njima u obitelji Medić obično preskakali, poput klokana. Zato su izvedbe hamburgera često bile takve da bi ih oni teško mogli preskočiti, jer je mali Medić prebrojeno puta bio u prilici vidjeti kako njegovi kolege naručuju i napadaju hamburgere složene na seriji katova, visine ovećeg vrtnog patuljka, s kapom. U nekima je promatrao kako se ponosno kočopere višestruke pljeskavice, u nekim dodatke pohanog mesa i sira u čitavim kolutima. Drugi su se bahato razmetali zdravim dodatcima prehrani u vidu glavica salate, listova kiselog kupusa, čitavih Carolina Reeper papričica ili tankih komada prepržene premasne slanine. Dozivala su neočekivano gladne učenike i peciva različitih boja, crna od tinte, smeđa od preprečenosti, zelena od algi, crvena od cikle i plava od flomastera, gdjekad posuta sjemenkama sezama, bundeve, lubenice ili klicama graha. Umaci, čiji recepti se čuvaju tajno poput postupaka za odabiranje odabranih, se u gustim mlazovima slijevaju preko divergentnih nizova dodataka, pretvarajući samo naizgled jednostavan obrok u simfoniju okusa i čineći njihove tvorce posebnijima od vrhunskih dirigenata. Pa se onda sve još poprati i porcijom krumpirića veličine blagovaoničkog stola, da ne bi slučajno pofalilo.

E, zato je inspektor Kozlić volio jesti vani. Da volio, obožavao! Često je zavidio tati Mediću te mu govorio: „Ti imaš ženu, da ti ne kuha. Pa onda ti moraš kuhati, svaki dan, makar i od temperature jedva stajao na šapama. Zato uvijek imaš kuhano, nezdrav obrok koji možeš i ne moraš jesti na žlicu. Netko poput mene je opet rijetko doma, kako onda kuhati?” No ta bi ga zlovolja prošla čim bi kročio papkom u restoran. Još bi s vrata upio atmosferu, mirise i smradove, žamor gostiju i užurbanost osoblja. Uživao



je proučavajući ponudu, raspitujući se za preporuke, birajući topli desert iz rashladne vitrine te srkućući kavu, čaj i kakao nakon obroka. Zbog neprirodne prirode posla mu je odlazak u restoran predstavljao svojevrsnu pauzu potrebnu da razbistri misli, bilo da se radi o odlasku na doručak, ručak, večeru ili onaj obrok u neko neodređeno doba koje se po svoj prilici proteže između vremena za doručak i vremena za ručak. I u svemu je jednako uživao, u poširanim jajima, omletu, kupusu s kiselim zeljem, kupusu sa suhim mesom, kupusu sa salamom i kupusu sa salatam...

Zato je i ostao nemalo iznenađen kad se tog prijepodneva pred njim prostrela prazna blagovaonica relativno poznatog ugostiteljskog objekta, koji je spadao u sam vrh ispodprosječnih mjesta tog tipa. Morao je odmah po dolasku u stanicu tog jutra otići obaviti uviđaj u jednoj školi, jer su iz ravnateljeva ureda nestali tajni dokumenti iz omotnice adresirane na domara i sada se već panično želio počastiti obrokom, pogotovo nakon ispitivanja čitavog niza zaposlenika. Nije mu bilo sasvim ugodno jesti u praznom lokalu, ali pretpostavio je da ionako uskoro slijedi navala gostiju pa je bolje da odmah zauzme stol. Tako je nekoliko minuta sjedio za stolom i prebirao po službenom mobitelu igrajući strateške igrice na plaćenju pretplate, koristeći personalizirane karaktere dobivene od strane nadležnog ministarstva. Nakon nekog vremena su u blagovaonicu ponosno ušetala dva konobara. Ugladeni, odmjerena hoda, utegnuti u hlače na glačalo i tamne prsluke, polagano su se približavali njegovu stolu. Obojica su u rukama ponosno držala papire te je očekivao kako će mu jedan pružiti dnevni jelovnik, dok će drugi zabilježiti njegovu narudžbu. Na njegovo iznenađenje, obojica su hladno i s mnogo digniteta položili papire pred njega. Jedan mu je predao prazan papir i olovku, dok se na papiru koji je drugi položio na stol nalazio nekoliko ispisanih redaka. Misleći da sam treba zapisati narudžbu, jer su nedavno raspisani poticaji za zapošljavanje nepismenih djelatnika, Kozlić je uzeo olovku te počeo čitati napisani tekst. Vrlo brzo je shvatio kako se ne radi niti o popisu dnevnih jela niti o popisu sastojaka niti o popisu zabranjenih glazbenih želja. Dapače, radilo se o zadatku koji treba riješiti kao preduvjet za narudžbu. Inspektor je u nevjerici protrljao oči te zatim pogledao neobične konobare koji su ga netremice promatrali. Zaključio je da je pregladan za razmišljanje i rješavanje zadataka pa je uz usputni pozdrav izjurio iz restorana, sjeo u službeno vozilo te se pod rotacijama uputio da idućeg ugostiteljskog objekta na koji je naišao. Na njegovo ga je zaprepaštenje tamo dočekao gotovo identičan tretman, samo mu se učinilo kako je zadatak bio nešto drugačiji.

Nakon svega nekoliko je minuta ponovno stajao pored automobila i razgledao ulicu. Pekara koja se nalazila s druge strane ceste je djelovala kao da ne radi, ali ipak je otišao tamo okušati sreću. Pred zatvorenim ulazom

## Zadatak 2

ga je dočekaao uređaj sličan samouslužnoj blagajni, koji je od njega najprije zahtijevao očitavanje koda s odgovarajuće aplikacije. Nakon što je, uz tešku muku i nedostupni internet, nekako instalirao potrebnu aplikaciju i očitao kod, uređaj ga je zatražio da za ulazak u pekaru otipka ostatak pri dijeljenju broja  $3^{25} + 5^{25}$  sa 64. Otrknuo je, uskočio u automobil i krenuo u običnu vožnju gradom. Otprilike 3.724831 km dalje je naišao na restoran koji je normalno radio. Nakon trostruke je salate odlučio istražiti neobičnu pojavu kojoj je danas svjedočio pa je redom nazvao automehaničara da naruči auto za servis, pravnika kako bi provjerio uvjete poslovanja i tatu Medića, za kojeg je smatrao da će mu najviše biti od pomoći.

Nije očekivao da će nagovaranje baš toliko potrajati. Iako je inspektor namjerno kako je tata Medić prije protivnik, nego obožavatelj restorana, mislio je kako će mala zamolba za uslugom biti sasvim dovoljna. Grdno se prevario, morao je provesti sate i sate u nagovaranju tate Medića da mu se uopće pridruži u restoranu. Beznačajna je pri tome bila i službena kartica kojom će biti podmiren čitav trošak i detaljan opis degustacijskih jelovnika, kao i prijateljsko uključivanje u uslugu. Tata je Medić popustio tek kada je shvatio da mu doma na ručak dolaze obiteljski prijatelji sa ženine strane, nakon čega se u restoranu pojavio još i prije Kozlića.

Sjedeći za stolom u kutu praznog restorana, inspektor Kozlić i tata Medić su primijetili kako netko proviruje kroz vrata kuhinje. Usput je inspektor pojasnio tati Mediću da je nedavnim aktima vlade i ministarstava koja nikad nizašto nisu bila nadležna u ugostiteljskim objektima veličine barem  $\pi$  kvadrata dopuštena provjera gostiju upitnicima različitog tipa prije same usluge. Nekoliko trenutaka kasnije im je laganim hodom prišao svečano odjeven zaposlenik srednjih godina, ponosno noseći nekoliko papira. „Dobar dan, docent Mišković.“ predstavio se. Tata Medić i inspektor Kozlić su izmijenili začuđeni pogled. „Ona dvojica od ranije su bar koliko-toliko djelovala kao konobari, ovaj mi uopće nije jasan.“ odmahivao je Kozlić glavom. „Brate, znam da i ovi u znanosti traže povećanje koeficijenata, navodno su u nekoj sprezi s učiteljima i ugostiteljima, ali ovakav honorarni posao mi nije jasan.“ slijegao je ramenima utegnutim u staru polo majicu tata Medić. „Čuj, možda mu treba neka zarada sa strane, nije ni tako mlad, a još je docent.“ pokušavao je razjasniti situaciju Kozlić. „Molim lijepo, ja sam i voditelj projekta!“ istaknuo je doc. Mišković. „Bolje da si nam doveo nešto za jesti!“ odvrati Kozlić te nastavi: „Ajde, daj te papire ovamo...“ „Izvolite. Za daljnji postupak narudžbe su potrebna točna rješenja uz detaljno obrazloženje, unutar idućih 20 minuta.“ pojasni im doc. Mišković s posprdnim osmijehom na licu. Tata Medić je proveo minutu-dvije netremice promatrajući papir na kojima su ovaj bila postavljena dva zadatka. Zatim je podigao pogled prema Kozliću. „Trebamo pojačanje, ovo sada ne možemo riješiti.

Nema šanse da u 20 minuta napišem i ovaj dokaz i još odredim sve proste brojeve  $p$  za koje postoje prirodni brojevi  $x, y, n$  takvi da je  $p^n = x^3 + y^3$ ."

Zadatak 3

Naslonjeni na službeni Kozličev automobil, parkiran na mjestu rezerviranom za pauka, inspektor Kozlić i tata Medić su pijuckajući kavu za ponijeti čekali da njegova kćer završi s večenjim setom instrukcija. Kozlić ni pod razno nije pristajao parkirati se u podzemnoj garaži, nedavno iskopanoj u blizini Centra za poduke, instrukcije i cjeloživotnu pomoć pri obrazovanju. Tvrdio je kako zna da je prostor za garažu nepravedno pripao vlasniku Centra i da se on tamo neće parkirati niti kada bi to mogao učiniti besplatno, a pogotovo ako je broj eura koji treba platiti za minutu parkiranja jednak umnošku svih realnih brojeva  $x$  za koje vrijedi  $\log_2 x - 1 - \log_x 4 = 0$ . Dok su čekali, Kozlić je uočio da je u Centar ušao i docent Mišković, a nešto kasnije i dva konobara od prethodnog dana. Sasvim dovoljno da se njegovo lice još dodatno smrkne.

Zadatak 4

Nije prošlo niti tri sata, kada se na izlazu iz Centra pojavila skupina mladića i djevojaka. Veselo su komentirali instruktorove pogreške prilikom izlaganja te njegovo iznenađenje što zadatci s ispita nisu bili identični onima od prošle godine, u što se po službenoj dužnosti kleo čitavom obitelji sa ženine strane. Dok su neki iz društva već objavljivali odgovarajuće statuse i birali mjesto gdje bi to mogli ići proslaviti, kći obitelji Medić je odjurila prema ocu čim ga je ugledala. „Nisi se izvukla od večere, jer te i mi želimo tamo odvesti.” malo ju je razočarao tata Medić. Pristala je pod uvjetom da odu u restoran smješten preko puta obližnje škole, što Kozliću nikako nije bilo u planu pa se još više smrknuo. Sada se prolaznicima već činilo kako ga u stopu prati tamni oblak. Raspoloženje mu se popravilo kada je shvatio da sala i tog restorana zjapi prazna, a pogotovo kada se njihovom stolu, nakon kraće čekanja, približio navodni zaposlenik koji je svojom nespretnošću odavao kako nikad nije radio kao konobar. „Da niste i vi možda docent, kakve nam zadatke preporučate večeras?” upitao je inspektor bez okolišanja, trepćući iskeženih zuba. „Ja sam izvanredni profesor, jer je ovo izvanredna situacija. I ništa ja ne preporučam, nego vam predajem tri zadatka koje trebate riješiti u idućih 15 minuta.” iskezio se član osoblja još jače od Kozlića. Pušući snažno kroz nos je inspektor čekao mišljenje svojih pratioca. „Tata, mislim da se ipak moramo bolje organizirati...” prekinula je tišinu kći obitelji Medić. „Slažem se.” prihvati tata Medić te potom stane obrazlagati opet smrknutom Kozliću strategiju koju je zamislio.

Idućeg je jutra tata Medić punio prtljažnik svog automobila na parkiralištu trgovačkog centra. Velika zaliha Hidre, zatim nešto limenki Prajma, vrhunske robne marke neprovjerene kvalitete, onda smjesa za pogačice sa čvarcima, potom potvrda o pretplati na on-line igranje, popraćena ugovorom za zamjenu puknutog ekrana, na kraju nešto malo nakita te parfem

robne marke i pohane note, u najmanjoj bočici koju je našao. Nadao se kako će to biti dovoljno za izgladiti nesporazum nastao izbjegavanjem obiteljskih dužnosti i za nagovoriti suprugu i sina da se tog dana u restoranu pridruže ostatku obitelji. Odvezao se doma, parkirao pred kućom i duboko uzahadnuo.

Inspektor Kozlić je čitavo prijevodne obilazio restorane i pekare, proučavajući njihov način rada i bilježeci na mapi njihove lokacije. Pokušavao je uočiti obrazac prema kojem se na nekim mjestima za narudžbu potrebno najprije riješiti zadatak, a na nekima ne. Kada se našao ispred poznatog restorana koji je imao dvije zvjezdice (ne one koje označavaju posebnu kvalitetu, već samo ukrasne zvjezdice koje nisu maknuli još od Božića), kroz prozor je uočio poznatu figuru. Prepoznao je da se radi o školskom knjižničaru kojeg je nedavno imao priliku ispitati. Sjećao se kako je knjižničar odavao dojam nezadovoljnog lika, po vlastitom mišljenju nedovoljno cijenjenog i potplaćenog zaposlenika, koji si je eto mogao dopustiti da u radno vrijeme luta restoranima. Kada je u njegovim rukama primijetio i dokumente s biljegom, inspektor je uletio u restoran te knjižničara vrlo brzo izvukao van za ovratnik.

Morao je svašta nalagati i morao je svašta obećati, ali barem se sad svi zajedno nalaze pred restoranom, tješio se tata Medić. Jednostavno obučeni, manje-više dobro raspoloženi i apsolutno usredotočeni, ušli su u prazan restoran i zauzeli najbolji stol. Nakon nekog vremena su im se iz smjera kuhinje teškim i tromim koracima približila dva starija gospodina s aktovkama. „Da pogodim, vi ste redoviti profesor i redoviti profesor u trajnom izboru.“ obratio im se tata Medić. „Netočno, mladiću. Dvojica spomenutih će danas ovoga dana odradivati večernju smjenu. Sada su zauzeti s viškom nastave, istu su dužni odraditi jer ne pripadaju među one kojima se u karijeri pružaju vrsne prilike, niti će se ikada naći u svojstvu uprave niti u pozicijama poput naših. Da vam se predstavimo samo kratko, kolega i ja smo akademik i emeritus, odgovarajućim redoslijedom. Evo su ovo zadatci za vas četvero, na raspolaganju za rješavanje imate ciglih 10 minuta. Sretno vam bilo.“ iznio je stariji gospodin koristeći nikom simpatičnu dikciju. Mama Medić je iz ručne torbice izvadila šahovski sat, izrađen u pilani. Tata Medić je na stol položio pješčani sat, koji je jednom dobio od ortodonta ili ornitologa, nije se više točno sjećao od kojeg od njih. Kći obitelji Medić je isključila podatkovni promet i na mobitelu pustila štopericu, a mali je Medić uključio veliku štopericu koju je naslijedio od pradjeda, plivača i lovca na losose. Tata Medić je vješto podijelio papire sa zadacima: „Tebi ovaj trigonometrijski, formule znaš napamet. Ti odredi sve dvoznamenkaste brojeve  $x$  za koje vrijedi  $f(f(x)) = 4$ , pri čemu je  $s f(x)$  označena suma znamenki prirodnog broja  $x$ . Ti onda odredi umnožak realnih rješe-

## Zadatak 5

nja jednadžbe  $x^2 + 18x + 30 = 2\sqrt{x^2 + 18x + 45}$ . Meni preostaje zabaviti se četvrtim zadatkom."

Zadatak 6

Inspektor Kozlić je mrka izraza lica promatrao veliku kartu grada na zidu svog ureda, i dalje nastojeći shvatiti obrazac rada restorana. Nakratko je odustao, naslonio se na stol i dohvatio tajne dokumente nestale iz ravnateljstva ureda koje je oduzeo školskom knjižničaru. Preletio je retke teksta, zatim podigao pogled na kartu grada. Konačno se nasmijao, zatvorio mapu s dokumentima i dohvatio mobitel.

Članovi obitelji Medić su akademiku i emeritusu redom predavali papire s rješenjima prije isteka roka od 10 minuta. „Evo, ovdje je određena najmanja moguća vrijednost sume 32 uzastopna prirodna broja koja je ujedno i kvadrat nekog prirodnog broja. Pazite samo da ne pogužvate, molim vas.” „Ovdje je detaljno raspisano, izvedene su i sve potrebne formule, vremena je bilo napretek. Pri dnu stranice možete vidjeti čemu je jednako  $\cos 2\alpha$ , ako je poznato da  $\alpha$  zadovoljava  $\sin \alpha = \sin 195^\circ + \sin 105^\circ$ . Slobodno recite ako je potrebno dodatno pojašnjenje.” tumačili su. Akademik i emeritus su, nakon kraćeg negodovanja, ustvrdili točnost rješenja. „Kako vam dalje možemo biti na usluzi?” upitali su učtivo. „Samo nam pozovite vlasnika, može i glavnog kuhara.” zamolio je tata Medić i baš mu je u tom trenutku zazvonio mobitel. „Reci, inspektore. Da riješili smo, sve.” započeo je razgovor. „Znači povezoao si, ne moramo ispitivati vlasnika... Tako znači, pa to su časne namjere i nitko nije na gubitku! Kužim, otud poveznica sindikata znanosti, učitelja i ceha ugostitelja. Ajde, javim ti se.” dovršio je razgovor koji ostatak obitelji baš i nije mogao popratiti. „Hej, pa nisam tako nepristojan da ću na ovako finom mjestu pričati na razglas.” pojasnio je. „Ispricavam se, molio bih da pozovete samo konobara, ne mora donositi jelovnik.” zamolio je zbunjene akademika i emeritusa.

Zadatak 7

Zadatak 8

Ubrzo im se pridružio mladi konobar odmjerena stava. „Brate, uslikaj nas kako jednom obiteljski uživamo u restoranu. Imaš bistro oko i mirnu ruku, super će to ispasti.” obratio mu se tata Medić pružajući mobitel. Dok se obitelj Medić udaljavala od restorana i kretala u smjeru škole i posla, iza višeslojnih stakala promatralo ju je kompletno osoblje restorana. Nisu očekivali da će građani tako podržati tajni vladin plan sufinanciranja ugostiteljskih objekata kako bi motivirali mlade da u odgojno-obrazovnim institucijama uživaju u besplatnim zdravim obrocima.