

Burger Drwała – kulinarny dowód na korporacyjną nijakość

27 listopada 2024

Miałem okazję spróbować klasycznego Burgera Drwała w McDonalddie tuż obok stacji metra Nowy Świat-Uniwersytet w Warszawie. Znajomi ze studiów dziennikarskich byli wyraźnie zdziwieni, że nigdy wcześniej nie próbowałem tej kanapki – dla wielu z nich to niemal zimowy rytuał. Wszyscy zamówili Drwała, poza Sławkiem, który – jak się domyślam – trzyma zdrową dietę. Regularnie wrzuca na Instagram relacje z konkretnych treningów na siłowni, więc trudno się dziwić, że unika takich niezdrowych „bomb kalorycznych”.



Co prawda nie jestem krytykiem jedzeniowym, bo zazwyczaj piszę o polityce, ale nazwa tej kanapki obijała mi się o uszy tyle razy, że w końcu postanowiłem sprawdzić, o co tyle szumu (Podobno w poprzednich latach kolejka po Drwała potrafiła sparaliżować drive-thru i niektóre ulice). A skoro już mam okazję spróbować, to czemu by nie napisać swojej pierwszej recenzji kulinarnej.

Na zamówienie musiałem chwilę poczekać, a w międzyczasie znajomi rzucili kilka lekkich pochwał pod adresem burgera – ich zdaniem to klasyka, może nie wybitna, ale przyjemna. Kiedy w końcu dostałem swojego Drwala, wydawało się, że mam przed sobą coś konkretnego – ciężkiego i „wypasionego” wartego prawie 25 zł. Niestety, pierwszy kęs od razu rozwiął te nadzieje.

Bułka była mdła i pozbawiona charakteru – nic specjalnego. Mięso wołowe? Suche i nijakie, bardziej przypominające wspomnienie o wołowinie niż coś, co rzeczywiście nią smakuje. Placek serowy, który miał dodać wyrazistości, praktycznie zlewał się z resztą, a bekon, choć obecny, nie wnosił oczekiwanego aromatu ani chrupkości. Sos – teoretycznie kluczowy element – był dla mnie niemal niewyczuwalny, a prażona cebulka i sałata ginęły w tej kulinarnej nijakości. Całość pozostawiła wrażenie przeciętnej kanapki będącej po prostu czymś o smaku „McDonalda”.

Znajomi jedli ze smakiem, co utwierdziło mnie w przekonaniu, że moje oczekiwania mogły być zbyt wygórowane. Może Drwal to kanapka, która smakuje lepiej, gdy nie analizuje się jej zbyt dokładnie. Jednak następnym razem, zamiast wspierać globalną korporację, wybiorę lokalną burgerownię. Tam jakość nie jest pustym hasłem reklamowym, a pieniądze wspierają rozwój prawdziwej pasji. Drwal? Raczej 915 kalorii będących symbolem bezdusznej kapitalistycznej produkcji – kolejny powód, by docenić tych, którzy wkładają serce w to, co robią.

Autorstwo: Julian Mordarski

Zdjęcie: [Skitterphoto](#) (CC0)

Źródło: [Trybuna.info](#)