

15 grudnia 2003

## Globalne polskie Boże Narodzenie

Miliony polskich imigrantów opuściło Ojczyznę aby uciec przed biedą, wojnami i komunistycznymi prześladowaniami, i poszukiwać fortuny i sławy. Kiedyś Polska była podzielona między Austrię, Niemcy i Rosję i nie istniała jako państwo przez 150 lat. W niedawnej historii, zarówno Niemcy podczas II-ej Wojny Światowej, a potem Rosjanie przez 45 lat ich dominacji, robili co mogli żeby stłumić naszego ducha i wykorzenić naszą kulturę i zwyczaje. Jednym ze zwyczajów, który to przetrwał, jest nasze wspaniałe bożonarodzeniowe jedzenie.

Nieważne w jakim kraju żyjemy i jakim językiem posługujemy się w czasie Świąt Bożego Narodzenia; każdy może rozpoznać, że jesteśmy Polakami po rodzaju jedzenia, które przygotowujemy i jemy. Podczas moich podróży dookoła świata zauważyłem, że ludzie w innych krajach też interesują się polskim jedzeniem i podoba im się to co my jemy. Podczas ostatnich 30-tu lat życia za granicą pracowicie odtworzyłem wiele tradycyjnych dań, których smak pamiętałem jedynie z mojego rodzinnego domu w Polsce. W czasie trwania historycznego wykorzeniania i okupacji, polska kultura przeżyła w naszych domach, troskliwie przechowywana przez nasze rodziny.

Moim ulubionym świątecznym daniem jest prosię nadziewane kaszą gryczaną, pieczone w piecu. Jeśli lubicie wieprzowinę, to jest najlepszy sposób jej podania. Dwa lata temu spędzałem Boże Narodzenie w Peru i gdy tam przybyłem spora świnka o wadze 120 funtów czekała na mnie kiedy tylko wyszedłem z samolotu. Normalnie wolę małego prosiaczka, o wadze do 26 funtów, który ma soczyste mięso. Ale ponieważ na obiad zaproszonych było 85 osób, moi Peruwiańczycy wybrali większego zwierzaka. Na szczęście przywiozłem w walizce z Kanady dostatecznie dużo polskiej kaszy gryczanej. Poprzedniego wieczoru świnka została umyta wewnątrz i na zewnątrz i natarta wewnątrz olejem roślinnym, solą i pieprzem. Podczas robienia tego był dobry moment aby podać dobrze schłodzoną polską wódkę; jeden łyk dodany do świnki zmiękcza mięso. Po jednej nocy w lodówce, co jest potrzebne w tropikach, miejsce na jej pieczenie zostało zamówione następnego ranka w miejscowej piekarni, w piecu do pieczenia chleba. Dobrze, że przynieśliśmy świnkę wcześniej, w dużej stalowej brytfannie, która była wystarczająco duża żeby zbierać tłuszcz. Nasza świnka konkurowała o miejsce w piecu z wieloma indykami, które są tradycyjnie podawane w Peru na obiad w Boże Narodzenie. Po 9-ciu godzinach pieczenia świnka była gotowa i została przyniesiona do naszej sali balowej. Co to była za radość i duma podać w polskim stylu na świąteczny obiad prosię nadziewane kaszą gryczaną! Peruwiańczycy, którzy normalnie jedzą indyka i ryż, mieli okazję spróbować soczystej wieprzowinki z kaszą, z czerwonymi buraczkami i daniami z kiszzonej kapusty. W drugi dzień Świąt zaprosiłem kilku miejscowych polskich przyjaciół na bigos zrobiony z kiszzonej kapusty, to co zostało ze świnki, polskie kielbaski z czosnkiem, pakowane próżniowo przez firmę „Czechowski” z Toronto i trochę polskiej wódki oczywiście. Starzy imigranci, którzy opuścili Polskę 45 lat temu, naprawdę płakali; łzy spływały im po policzkach, kiedy przypomnieli sobie smak domu.

W tym roku będę spędzał Boże Narodzenie w Chinach, gdzie wybieram się w interesach i żeby zobaczyć moich chińskich i polskich przyjaciół. Tak więc moją walizkę wypełniają już polska kasza gryczana, suszona pietruszka, majeranek, suszone dzikie grzyby, mak na makowiec i 2 butelki wódki „Luksusowej”, która jest najlepszą polską wódką jaką znam.

Chińczycy są prawdopodobnie znudzeni pekińską kaczką, więc będą mogli ocenić smak mojego prosięcia w polskim stylu. Tak więc będę im podawał wspaniałe polskie jedzenie i jestem szczęśliwy z tego powodu, ponieważ dobre jedzenie jest zawsze dobrze wspomniane, i z pewnością ma pierwszeństwo przed biznesem i polityką.

Jeżeli chcesz upiec małego (maksimum 26 funtów) prosiaka dla swojej rodziny i przyjaciół w te Święta, weź dużą brytfannę, jak do pieczenia indyka, i rozgrzej piekarnik do 350°F (około 180°C). Upewnij się, że drobne części prosiaka, takie jak ogon, nóżki, ryjek i uszy, są dobrze przykryte folią aluminiową w taki sposób, że kapiący tłuszcz wpada do brytfanny. Piec trzeba około 6 godzin i podawać w stylu bufetowym czekającym w kolejce gościom. Prosię wygląda dużo lepiej, kiedy jest udekorowane parą kolczyków ze sklepu „za 1 dolar” i z małym świeżym czerwonym jabłkiem w pysku.

Pomimo wrodzonych różnic kulturowych wśród nas, Polaków żyjących w różnych krajach, sukces jest osiągalny. Podczas gdy wczorajsi imigranci ukrywali swoje jedzenie w domu, dzisiejszy świat docenia oryginalność, różnorodność i wyjątkowy smak. My możemy być dumni z naszej kultury kulinarnej, która jest zawsze żywa w naszych polskich domach. Teraz przyszedł czas, żeby wynieść ją na zewnątrz i podzielić się nią z innymi. Cieszcie się sukcesami i miejcie pomyślny Nowy Rok!

Stan Tymiński  
[Stan@transduction.com](mailto:Stan@transduction.com)