**Malezyjski występ polskich kucharzy**

**Z okazji 100-lecia odzyskania przez Polskę niepodległości Ambasada RP w Malezji wydała bankiet dla dyplomatów i polonii. Na stołach pojawiły się m.in. dania z Podlasia, np.: gulasz jagnięco-wołowy „AZU” i słodki stulistnik, ukazujące tatarskie tradycje kulinarne w Polsce.**

Potrawy na uroczystość przygotowali **Marcin Budynek, szef kuchni i właściciel restauracji FISZA w Augustowie oraz Mariusz Olechno, twórca największej sieci sushi barów w Polsce - Koku Sushi.** Wcześniej w ramach Festiwalu Kultury Tatarskiej przez trzy wieczory wydawali kolacje w restauracji Shoock w Kuala Lumpur, inspirowane kuchnią polskich Tatarów.

Punktem wyjścia i pretekstem do wspólnego świętowania był islam. Malezja to państwo, gdzie przeważającą większością są muzułmanie. Podlasie zaś to region Polski, w którym mieszkają potomkowie Tatarów sprowadzonych tu jeszcze przez Jana Sobieskiego.

*- Stąd pomysł na zorganizowanie festiwalu i zaprezentowanie Azjatom kuchni islamskiej, ale w wersji wschodnio-europejskiej – mówi Mariusz Olechno, który pochodzi z Podlasia.*

Od 12 do 14 listopada polscy kucharze mieli dla siebie wydzieloną część prestiżowej restauracji Shoock, dla której opracowali specjalną kartę zawierającą 12 dań z polskiej kuchni tatarskiej. Każdego wieczoru stołowało się w niej 30 zaproszonych przez polską ambasadę gości. Byli wśród nich blogerzy, dziennikarze kulinarni, osoby związane z gastronomią.

*- Najbardziej zaskoczył ich tatar – opowiada* ***Mariusz Olechno, Koku Sushi Chef.*** *– W kulturze islamskiej mięso musi być halal, co związane jest z ubojem rytualnym. Muzułmanie nie jedzą z reguły mięsa surowego, steki muszą być bardzo wysmażone. Jednak podczas naszej kolacji wszyscy tatara spróbowali i cieszył największym powodzeniem. Smakowała też kaczka. Była dla nich niezwykłą odmianą, ponieważ w Malezji nie można dostać innej, niż przyrządzona po chińsku. W pierwszej wersji miała to być gęsina (z okazji 11.11 i dnia Św. Marcina ), jednak w tej części świata jest zupełnie nieznana i nie do zdobycia. Musieliśmy zadowolić się kaczką, ale i tak jej smak był dla naszych gości zadziwiający. Z deserów najwięcej komplementów zebrał tatarski stulistnik z twarogiem.*

Kolacje kończyły się brawami dla kucharzy. Ukazało się kilka bardzo pochlebnych recenzji w mediach.

15 listopada na rocznicowy bankiet w hotelu JW Marriott w Kuala Lumpur Ambasada RP zaprosiła około 250 osób, wśród nich przedstawicieli innych ambasad, konsulów, polonię. Menu, za które odpowiadał malezyjski szef kuchni składało się głownie z dań międzynarodowych, m.in. kurcząt, makaronów. Z polskich tradycyjnych potraw zaordynowano bigos, gulasz i pierogi.

*- Wiedzieliśmy, że na polskim przyjęciu to one będą miały największe wzięcie. Ale malezyjska wersja naszego bigosu, to było prawdziwe zderzenie kultur – śmieje się Mariusz Olechno. - Po prostu rozgotowali kapustę. Gdyby podano to na stół, Polacy złaknieni rodzimych smaków, wywieźliby kucharzy na taczkach. Podobnie rzecz się miała z pierogami. Dla Malezyjczyków kojarzą się one tylko z włoskim ravioli. Musieliśmy pomóc.*

I chociaż Mariusz Olechno i Marcin Budynek podczas przyjęcia opowiadać mieli tylko za jedno danie - kopytka z tatarskim gulaszem wołowo-jagnięcym „AZU”, i byli na nie zaproszeni raczej w charakterze gości, to ostatecznie większość imprezy spędzili na kuchni.

*- Malezyjczyk nadzorujący serwis był przerażony, widząc jak szybko znikają pierogi. Ugotowali ich 100, ustawiła się do nich od razu wielka kolejka, skończyły się po 10 minutach. Nie spodziewali się takiego wzięcia. Powiedziałem im, jeśli nie chcecie tym ludziom oznajmić, że pierogów już nie ma, to zapraszam na kuchnię – relacjonuje Mariusz Olechno. - Ostatecznie udało nam się wszystkich obdzielić. Pierogi z wody od razu trafiły na stół. Nasza kuchnia okazała się na tyle smaczna, że po pierogi i gulasz wracali nie tylko Polacy, ale też ludzie z innych krajów, a towarzystwo było naprawdę międzynarodowe.*

Polakom w gotowaniu pomagali dwaj kucharze z Malezji. Dzięki nim, po kolacjach, ekipa z Polski mogła wyruszyć na wycieczkę po stolicy Malezji. Odwiedzali nie tylko gwiazdkowe restauracje, ale próbowali także dań w poleconych malutkich barach. Trafili na „wet market” (mokry rynek), gdzie biali się nie zapuszczają, i gdzie niektóre produkty zobaczyli po raz pierwszy, np. żabie udka wielkości kurczęcych.

Malezyjska kuchnia opiera się na street foodzie. Jada się tam na ulicy, w domach nikt nie gotuje. Malezja to jeden z zamożniejszych krajów Azji, do którego mieszkańcy ościennych krajów przyjeżdżają na zarobek. Ulice Kuala Lumpur kulinarnie podzielone są więc według kultur: malezyjska, chińska, wietnamska, hinduska. I choć w wielu lokalach stan sanitarny pozostawiał wiele do życzenia, nic nie było w stanie wystraszyć polskich kucharzy szukających nowych smaków.

*- Dla mnie hitem okazała się japońska ramen, zupa, którą podają tam w stu odmianach i która w ogóle nie przypomina tej serwowanej w Polsce – dodaje Olechno.*

Duet polskich kucharzy gotował wcześniej na międzynarodowych eventach także w Kanadzie, Niemczech i Turcji.