**Wszystkich pogodzą pierogi i sushi**

**Polska wigilia tradycją stoi. Widać w niej wprawdzie wpływy wielokulturowej II Rzeczypospolitej, teraz jednak w święta częściej gościmy Brytyjczyków, Niemców, Włochów niż Litwinów czy Żydów. Rodziny są znowu wymieszane narodowo, ale inaczej. Co postawić na stół, żeby smakowało wszystkim?**

Jak pokazują dane Głównego Urzędu Statystycznego liczba małżeństw z obcokrajowcami rośnie z roku na rok. W 2016 roku zawarto ich blisko 14 tys., a są to tylko związki zgłoszone w Polsce. Zapewne jest ich dużo więcej. Polki szukają życiowych partnerów głównie w krajach zachodnich, w ich zainteresowaniu są Anglicy, Niemcy, Włosi, a także Ukraińcy. Z kolei panowie wybierają żony ze Wschodu. Tu na pierwszym miejscu są Ukrainki, potem Rosjanki i Białorusinki.

Wyobraźmy sobie, że wszystkie te nacje spotykają się w święta przy jednym stole.

*- Dobrze, że nie ma Francuzów –* ***żartuje Mariusz Olechno, twórca największej sieci sushi barów w Polsce, Koku Sushi.*** *– Oni świętują urodziny członka boskiego klanu szampanem, foie gras i nieustanie dziwią się dlaczego my podczas wigilii tylko postnie i raczej bezalkoholowo.*

Marusz Olechno, pochodzący z Podlasia i obsługujący dyplomatyczne rauty (np. w ambasadach) i ważne biznesowe przyjęcia, kucharskie szlify otrzymał w pięciogwiazdkowej restauracji londyńskiego hotelu Landmark. Przez kilka miesięcy pływał też na statkach, gdzie każdego wieczoru uczył się kuchni z innych stron świata. Na rejsy okrętowali się m.in. Jamajczycy, Arabowie, Meksykanie, Skandynawowie. Jadał więc z niejednego garnka.

*- Wszyscy przy jednym stole? – przez chwilę wyobraża sobie sytuację. – Od razu widzę kilka problemów. Przede wszystkim kiedy ta wigilia ma być? Prawosławni obchodzą ją 6 stycznia, Anglicy i Niemcy generalnie nie robią kolacji. 24 grudnia jest dla nich zwykłym dniem, ostatnim w pracy przed przerwą, więc najczęściej chodzą po godzinach na piwo do ulubionego pubu, spotykają się z przyjaciółmi. Rodzinnie obchodzą pierwszy dzień świąt.*

Według kucharza najbliżej nam kulinarnie zdecydowanie do sąsiadów ze Wschodu. Ukraińcy i Białorusini, choć mocniej doświadczeni przez komunizm, który tępił religijne tradycje, świętują podobnie i podają niemal te same dania.

*- Może tylko jeszcze bardziej przaśne, proste – mówi Mariusz Olechno z Koku Sushi. – Gdybyśmy jednak wszystkim zebranym podali typową wigilijną potrawę naszych wschodnich sąsiadów czyli kisiel owsiany, to nie sądzę, by im posmakowała. Tak samo kutia z rozmoczonej pszenicy, ale już mocno czosnkowy grzybowy barszcz mógłby przypaść Włochom do gustu. Ukraińcy, Białorusini i Rosjanie zjedzą chętnie kapustę z grzybami. Pachnieć ona będzie także Niemcom, ale Włosi i Anglicy raczej gotowanej kapusty nie tkną.*

Po gościach ze Wschodu, polska wigilia powinna posmakować też Niemcom. Oni z kolei lubują się w śledziach. Wolą je wprawdzie bardziej na słodko, ale nie będą kręcić nosem na ostre np. w pomidorach czy z grzybami. W Niemczech w pierwszy dzień Bożego Narodzenia podaje się mięso (w Bawarii np. golonkę), będzie więc im go brakowało. Podobnie Anglikom. W Wielkiej Brytanii na świątecznym stole nie może zabraknąć indyka z brukselką i puddingu.

*- Wydaje mi się, że z Anglikami przy takim wspólnym stole byłby największy problem – mówi Mariusz Olechno. – Zepsutej ich zdaniem kapusty nie tkną. Ryby muszą być albo bardzo wysmażone, chrupiące, albo zapiekane. Ale umówmy się dla Brytyjczyka karp jest błotną, niejadalną rybą. Dziwią się, że to jemy, tak jak my się dziwimy, że Chińczycy mają potrawy z węży. Śledzi nie uważają, barszczu nie znają, grzybów się boją. Już szybciej Włosi dadzą się do nich przekonać. Można im śmiało podać polentę ze smażonymi grzybami. W ich tradycji piecze się też bożonarodzeniowe drożdżowe ciasto Panettone, także nasze makowce nie będą im całkiem obce. Kapusta jednak nie przejdzie. Wszystkich natomiast mogą pogodzić pierogi.*

Farsz grzybowo-kapuściany może się wydać gościom podejrzany, ale mocno doprawiony powinien smakować. Włosi wprawdzie dają co ciasta pierogowego jajka i można zrobić w ich stronę ukłon, serwując do barszczu ravioli.

*- Ale nie dajmy się zwariować. Goście przyjeżdżający do naszego kraju, chcą zobaczyć jak świętujemy, poznać naszą tradycje. Dla wielu polska wigilia z siankiem, nakryciem dla wędrowca, opłatkiem bywa wzruszającym, rodzinnym wydarzeniem. Bądźmy więc przede wszystkim sobą, gotujmy to co zwykle, a z szacunku postawmy na stole jedną potrawę specjalnie przyrządzoną dla gości z daleka. Może to być choćby międzynarodowe sushi. Chodzi o to, byśmy się dobrze ze sobą czuli i żeby nikt nie był głodny – dodaje Mariusz Olechno z Koku Sushi.*

**Gdy gościmy sąsiadów ze Wschodu (Ukraińców, Białorusinów, Rosjan) - przepis na wigilijny bigos z karpiem:**

Składniki: kiszona kapusta, karp, cebula, kwaśna śmietana, włoszczyzna, grzyby suszone, czosnek marynowany; Karpia ugotować z dużą ilością włoszczyzny. Wyłowić rybę, dodać grzyby, a pozostały wywar zredukować do 1/4 swojej objętości. W zredukowanym wywarze ugotować kiszoną kapustę. Gotową kapustę doprawić kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany i udekorować gotowanym karpiem. Posypać dużą ilością natki pietruszki.

**Gdy gościmy Niemców - przepis na śledzie z borowikami:**

Składniki: filety ze śledzia, cebula, suszone borowiki, olej rzepakowy tłoczony na zimno; Filety śledziowe wymoczyć w zimnej wodzie w celu pozbycia się nadmiaru soli. Grzyby namoczyć w wodzie (najlepiej na noc). Odcedzić, uważając na ewentualne zanieczyszczenia, np. piasek, pokroić i obgotować. Cebulę pokroić w piórka. Śledzie przełożyć warstwami cebuli i grzybów. Posypać świeżo mielonym pieprzem zalać olejem rzepakowym.

**Gdy gościmy Włochów - przepis na pierogi z dorszem z masłem szałwiowym:**

Składniki:ciasto: 3 jaja, 3 żółtka, 500g mąki, 1 łyżka oliwy, sól; farsz: dorsz, smażona cebula, kapary, masło, sól, pieprz, świeża szałwia; Dokładnie wyrobić ciasto jeżeli będzie za suche dodać łyżkę ciepłej wody. Zafoliować i odstawić do lodówki na minimum pół godziny. Smażonego dorsza wymieszać z cebulą, kaparami i natką pietruszki. Doprawić solą i pieprzem, dodać kilka łyżek zimnego masła, Uformować pierogi "na sposób polski" i ugotować w osolonej wodzie. Szałwię usmażyć w dużej ilości masła. Ugotowane pierogi polać masłem aromatyzowanym szałwią.

**Gdy gościmy Anglików - przepis na paszteciki drożdżowe z grzybami:**

Składniki: ciasto: 1 i ½ szklanki mąki, ¼ szklanki mleka, łyżka cukru, jajko, 3 dag drożdży, 2-3 łyżki oleju, sól; farsz: cebula, namoczone suszone grzyby np. borowiki, pieczarki portobello, sól i pieprz, sos worcestershire, majeranek;Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i łyżką mąki, rozprowadzić w szklance ciepłego, ale nie gorącego mleka i odstawić do wyrośnięcia. Do zaczynu dodać mąkę, jajko i olej, a następnie wyrobić na jednolitą masę i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażyć na oleju, dodać posiekane grzyby, przyprawić solą, pieprzem, majerankiem i odrobiną sosu worcestershire. Ciasto i masę podzielić na części, każdą część rozwałkowywać w prostokąt, nałożyć farsz wzdłuż jednego z boków i zwinąć w rulon. Zawinięte paszteciki układać na blaszce, wolnym brzegiem do dołu i odstawić, by wyrosły. Posmarować jajkiem. Zapiekać w piekarniku na złoty kolor.