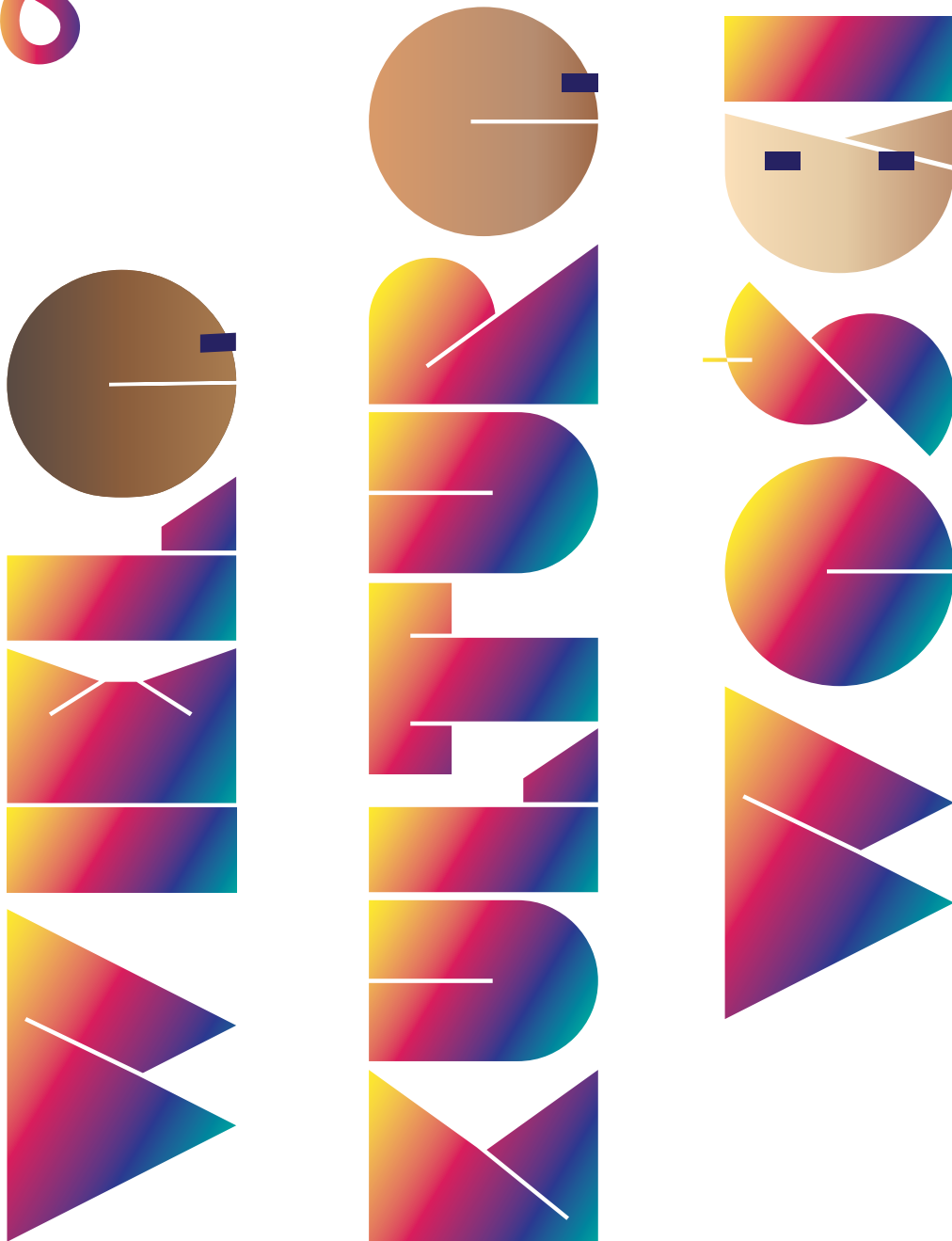


Smaki



STANY ZJEDNOCZONE

(Święto Dziękczynienia)

autor: Sarvar Akobirova

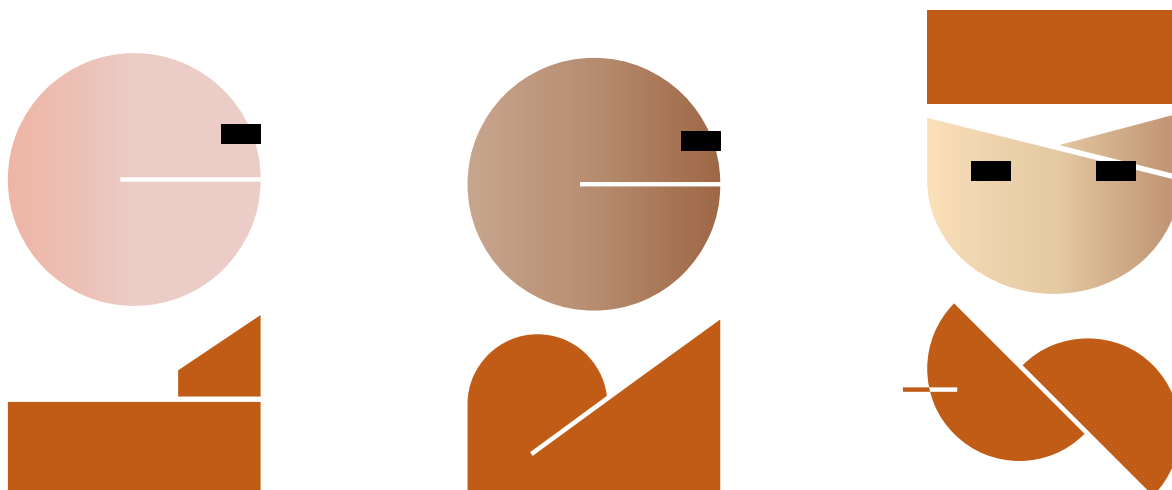
o mnie

Jestem Amerykanką tadżyckiego pochodzenia, tzw. "imigrantem pierwszej generacji" z Brooklynu, NY. Pomimo, iż mieszkam wiele kilometrów z dala od mojego rodzowego domu, moi rodzice upewnili się, że dorosnę z silną tożsamością kulturową oraz wiedzą o mojej historii. Wychowałam się w trójjęzycznym domu, gdzie moi rodzice rozmawiali raz po persko-tadżycku, raz po rosyjsku, podczas gdy ja próbowałam wysławić się po angielsku, kiedy inne języki mnie zawodziły. Byłam otwarta na rozmaite kultury, od Meksyku i Salwadoru, poprzez Egipt i Palestynę, Nigerię czy Maroko, aż po Polskę i Słowację. Trzydziestominutowy przejazd pociągiem po Brooklynie jest jak podróż wokół świata; trzydziestominutowy przejazd pociągiem przeniesie Was z mojego domu, Brighton Beach - gdzie kochane rosyjskie babuszki sprzedają pierożki i czebureki na rogach ulic - do Bay Ridge, gdzie zapach świeżo wypieczonego manakeesh i maqloubeh wypełnia zatłoczone ulice. Jednakże, jak każde dziecko żyjące w diasporze doznawałam uczucia funkcjonowania w zawieszaniu, braku przynależności - zarówno nie byłam dostatecznie Tadżyjką, jak i Amerykanką (jakkolwiek ktoś miałby zidentyfikować te społecznie konstruowane tożsamości). Poza domem nie mówiłam po tadżycku, ani nie miałam tadżyckich przyjaciół, więc ta część mojej tożsamości została zmarginalizowana na długi czas. Zawsze spotykałam się z zaskoczonymi spojrzeniami, kiedy wyjawiałem swoje etniczne pochodzenie innym Amerykanom; "czy to na Bliskim Wschodzie?" pytali się podejrzliwie. Pomimo to, poznawanie oraz zaprzyjaźnianie się z innymi dziećmi z diaspory, dziećmi z podzielonymi tożsamościami i z podobnymi doświadczeniami, pozwoliło mi zdekonstruować fałszywe pojęcie "etnicznej autentyczności". Jak elokwentnie rozwinął to amerykańsko-palestyński pisarz Edward Said: "Dzisiaj nikt nie jest w pełni czymś jednym. Etykiety jak Hindus, kobieta, muzułmanin czy Amerykanin są niczym innym jak punktami startowymi, które, jeżeli podążać za realnymi doświadczeniami chociaż przez moment, szybko zostają w tyle". To również popchnęło mnie do poszukiwania sposobów do ponownego połączenia się z moją rodzową kulturą kilometry stąd, czy to poprzez lekturę o tadżyckiej i perskiej historii, czytanie tadżyckiej literatury, doskonalenia mojego tadżyckiego i perskiego oraz, oczywiście, przez gotowanie. Jednocześnie zaczęłam zapoznawać się z historią mojego ojczystego Nowego Jorku, poprzez odwiedzenie "Małej Syrii", czyli dawnej gwarnej okolicy w Battering Park, skupiającej małą mniejszość syryjską od początku XIX w. do 1924, jak i z historią Greenpointu, dzielnicy nowojorskiej

którą zamieszkiwała druga największa w Stanach Polonia. Jako że przez pewien czas mieszkałam w Polsce, miałam okazję zapoznać Polaków z amerykańską i tadżycką kuchnią, a w zamian sama zostałam wprowadzona w krąg polskiej kultury oraz kuchni. Polska ma swoją wielokulturową historię, która do dziś może być zaobserwowana na ulicach krakowskiego Kazimierza, czy też na północnym wschodzie gdzie meczety Tatarów wciąż służą lokalnej tożsamości, a zarazem współczesny napływ czeczeńskich, tadżyckich i ukraińskich imigrantów, który jeszcze mocniej uwypukli wielokulturowy charakter kraju - to są powody które przyciągnęły mnie do tego kraju, i dzięki którym mogę poczuć z nim osobistą bliskość.

wprowadzenie

Kuchnia amerykańska różni się między regionami, a także nosi w sobie wpływy z różnorodnych kultur, z uwagi na imigracyjną historię Stanów. Święto Dziękczynienia (ang. Thanksgiving), jedno z najszerzej celebrowanych świąt, zorientowane jest na rodzinę i wspólnotę. Pomimo pozytywnych uczuć i obrazów jakie są kojarzone ze Świętem Dziękczynienia, które Amerykanie mają wpajane od najmłodszych lat, dla rdzennych mieszkańców tego kontynentu jest to dzień żałoby. Nie-rdzenni Amerykanie są nauczani, że tym, co nastąpiło w 1621 roku w Plymouth, była przyjacielska, uroczysta wymiana między Pielgrzymami (kolonizatorami z Europy) oraz plemieniem Wampanoag. Niestety, większość materiałów edukacyjnych przedstawia fałszywy obraz pierwszego Święta Dziękczynienia, stworzony z perspektywy Pielgrzymów, pomijając tragiczny los jaki spotkał Rdzennych Amerykanów. W ciągu 20 lat europejskie choroby i zdrady zdziesiątkowały plemię Wampanoag - niektórzy szacują, że choroby osiągnęły śmiertelność rzędu 90% wśród niektórych społeczności Rdzennych Amerykanów. Dzisiaj niektórzy Rdzenni Amerykanie decydują się bojkotować to święto, zaś inni obchodzą je jednocześnie wspominając tragiczne wydarzenia z nim związane. Dlatego, mimo iż ten dzień wnosi radość i ciepło do domów wielu Amerykanów, musimy również zwrócić uwagę na mroczną historię powstania naszego narodu, która oznaczała poważne konsekwencje wśród naszych współbraci, Rdzennych Amerykanów.



MAC'N CHEESE BEZ PIECZENIA



(na płycie kuchennej)

 30 min

Mac'n Cheese to odwieczny ulubiony amerykański klasyk. Można go jeść przez cały rok, bez względu na porę roku. Szczególnie często pojawia się podczas Święta Dziękczynienia na stołach rodzin ze stanów południowych. Składniki są nieskomplikowane, czas przygotowania krótki, więc stanowi on wygodne danie, od którego ugotowania nie mogą się wymigać nawet bardzo zajęci ludzie.

**Przepis za "Dinner at the Zoo"*

składniki

- 450g makaron kolanka
- 940g startego cheddar
- 100g startej mozarelli
- 840g mleka 3.2%
- 2 łyżki niesolonego masła
- 2 łyki mąki
- 3/4 łyżeczki soli
- 235ml wody
- 1/2 łyżeczki papryki wędzonej
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1/4 łyżeczki granulowanego czosnku
- 1/4 łyżeczki granulowanej cebuli
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

sposób przyrządzenia

1. W dużym garnku roztop masło na średnim ogniu. Dodaj mąki, następnie rozmieszaj trzepaczką do połączenia, około 30 sekund.
2. Dolej wody i rozmieszaj trzepaczką, aż będzie gładkie i zgęstnieje.
3. Dodaj mleka i rozmieszaj trzepaczką do połączenia.
4. Dodaj mieszając makaron, paprykę, czosnek, cebulę, sól, pieprz, następnie doprowadź do delikatnego zagotowania na wolnym ogniu.
5. Gotuj przez 10 minut, okazjonalnie mieszając, aż makaron będzie gotowy.
6. Zmniejsz ogień na mały, następnie dodaj sery. Mieszaj do chwili gdy sos stanie się gładki. Posyp natką i nałóż na talerze.

PUREE Z BATATÓW



30 min

Puree z batatów to kolejny klasyk, który jest relatywnie łatwy w przygotowaniu. Może być przyrządzony na słodko lub wytrawnie, stanowi świetny dodatek do świątecznego indyka lub jego wegańskiego zamiennika (ang. tofurky). Poniższy przepis celuje w bardziej wytrawne smaki.

**Przepis za COOKIE+Kate*

składniki

- 7 średnich batatów (słodkich ziemniaków)
- 3 łyżki niesolonego masła (pokrojonego)
- 120ml kwaśnej śmietany
- 35g szczypioru lub szczypiorku
- 1 ząbek czosnku (wyciśnięty)
- szczypta mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka oliwy extra virgin
- 25g natki pietruszki
- 2 łyżeczki soli

Puree z
batatów

sposób przyrządzenia

1. Pokrojone w kostkę bataty umieść w dużym rondlu lub gęsiarce i dolej tyle wody, by zakrywała je na wysokość 2.5 cm. Dodaj łyżkę soli i doprowadź do zagotowania na średnim ogniu. Zmniejsz ogień i gotuj bez przykrycia, przez ok. 9-12 min, aż bataty będą miękkie (innymi słowy, łatwo je nakłuć i wyciągnąć szybko widelec).
2. Odcedź ziemniaki z pozostałej wody, a następnie przesyp ziemniaki z powrotem do naczynia. Utłucz je na puree o preferowanej przez Ciebie konsystencji.
3. Niezwłocznie dodaj niemal cały szczypior oraz natkę pietruszki, rezerwując sobie część do dekoracji na koniec. Dodaj czosnek, zamieszaj do połączenia. Następnie wlej niemal całą kwaśną śmietanę (zostaw ok. 1 łyżki do dekoracji), całość masła i pozostałą łyżkę soli, zamieszaj do połączenia. Dopraw do smaku solą (zazwyczaj dodaję jeszcze ćwierć do połowy łyżeczki) i mielonym pieprzem.
4. Przelóż puree do naczynia, w którym zamierzasz je zaserwować. Natóż łyżką pozostałą kwaśną śmietaną, tworząc wiry lub kleksy. Posyp pozostałym szczypiorom i natką, skrop oliwą, na koniec dodaj szczyptę pieprzu.
5. Podawaj niezwłocznie. Resztki można przechowywać pod przykryciem w lodówce, przez 3 lub 4 dni.

PLACEK Z ORZECHAMI PECAN



1 dzień

Jest to idealne słodkie ciasto, jakim można cieszyć się po tym, jak Ty i Twoja rodzina pochłoniecie indyka, Mac'n Cheese i puree z batatów. Stąd pamiętaj, unikaj przejedzenia oraz upewnij się, że zostanie Ci miejsce na ten przepyszny łakoc!

**Przepis za Bon Appetite*

składniki

ciasto

- 1 łyżka cukru
- 1 i 1/2 łyżeczki soli
- 240g mąki pszennej
- 5 łyżek niesolonego masła (pokrojone i zimne)
- 3 łyżki oleju roślinnego w stałej konsystencji (np. kokosowy)
- 1 łyżka octu jabłkowego

nadzienie

- 220g orzechów pekan
- 6 łyżek niesolonego masła (roztopione)
- 4 duże jajka
- 1 i 1/2 łyżki soli
- 135g cukru trzcinowego (jasnego)
- 230ml syropu kukurydzianego (jasnego)
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 1 łyżka melasy ciemnej

sposób przyrządzenia

Ciasto:

1. Umieść sól, cukier, mąkę w robocie kuchennym, mieszaj do połączenia. Dodaj masło oraz olej roślinny i mieszaj, aż zawartość będzie zgrubnie połączona, z widocznymi kilkoma fragmentami masła i tłuszczu, ok 15 klików trwających sekundę. Na niskim biegu skrop octem oraz 5-6 łyżeczkami zimnej wody, aż ciasto będzie wciąż kruche lecz w miarę trzymające kształt po ściśnięciu (dodawaj po łyżeczce wody w zależności od potrzeby, uważaj, by nie przeciążyć ciasta).
2. Przełóż ciasto na stolnicę. Ugniataj 1-2 razów, tylko by połączyć luźne fragmenty. Spłaszcz i uformuj na kształt koła o średnicy 16 cm. Zawień plastikową folią i przełóż do schłodzenia za godzinę.
3. W międzyczasie nastaw piekarnik na 220 stopni Celsjusza. Rozwałkuj na stolnicy, lekko podsypanej mąką, do uzyskania koła o średnicy 35 cm. Przełóż na 22 cm okrągłą formę na placek. Złap za brzegi, pozwól ciastu pokryć wewnętrzną powierzchnię foremki, pozostawiając brzegi na zewnątrz. Odetnij brzegi, zostawiając ok. 2.5 cm brzegu wiszącego na zewnątrz foremki. Zawień do środka, uszczypnij i zaciśnij. Pozostaw do schłodzenia na 30 min.

PLACEK Z ORZECHAMI PEKAN (cd.)

4. Wyłóż wnętrze ciasta papierem do pieczenia lub folią aluminiową, aby było w pełni zakryte, papier będzie częściowo wystawać. Nasyp do środka ciężarków do pieczenia lub suszonej fasoli. Piecz, aż brzegi zrobią się kruche, a ciasto dosłownie zacznie delikatnie brązowieć, 25-35 min. Wtedy delikatnie wyciągnij ciężarki, zdejmij papier do pieczenia i włóż ciasto z powrotem do piekarnika. Pozostaw je tam, aż będzie wypieczone, a środek zacznie brązowieć, 10-15 min. Przetóż na druczany stojak i pozostaw do schłodzenia.
5. Działanie z wyprzedzeniem:
 - surowe ciasto może być przygotowane do 3 dni wcześniej; trzymaj w lodówce lub zamrożone przez maksymalnie 2 miesiące;
 - ciasto można wypiec 1 dzień przed podaniem; po upieczeniu dokładnie zawiń folią spożywczą i przechowuj w temperaturze pokojowej.

Nadzienie:

1. Nastaw piekarnik na 175 stopni Celsjusza. Upraż orzechy pekan na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, aż delikatnie zbrązowieją, przez 8-10 min. Pozostaw do schłodzenia.
2. Zmniejsz temperaturę piekarnika na 160 stopni Celsjusza. Wymieszaj trzepaczką syrop kukurydziany, melasę, cukier brązowy, ekstrakt waniliowy i sól w dużej misce, aż masa będzie gładka. Delikatnie wmieszaj trzepaczką roztopione masło, do połączenia. Dodaj orzechy pekan i wlej na schłodzone wcześniej ciasto.
3. Piecz placek aż brzegi będą wypieczone i delikatnie wyrośnięte, zaś nadzienie się zredukuje i będzie trząść się jak galaretka. 55-70 min (ciasto jeszcze dojdzie po wyciągnięciu z piekarnika). Przenieś na druczany stojak do schłodzenia na co najmniej 3 godziny przed pokrojeniem. Serwuj z gałką lodów.
4. Działanie z wyprzedzeniem: Placek można przygotować dzień wcześniej, zawiń szczelnie folią spożywczą i trzymaj w lodówce. Serwować na ciepło lub w temperaturze pokojowej.



Centrum Pomocy Prawnej Im. Haliny Nieć

kim jesteśmy

Od 18 lat działamy na rzecz ochrony praw człowieka świadcząc bezpłatną pomoc prawną cudzoziemcom, uchodźcom i bezpaństwowcom. Jako prawnicy pracujemy na co dzień w wielokulturowym środowisku, które za pośrednictwem tego ebooka chcielibyśmy wam pokazać „od kuchni”. Poznawanie zwyczajów i jedzenia innych narodów jest doskonałym sposobem na budowanie bardziej otwartego społeczeństwa!

W naszym cyklu „Smaki wielokulturowości” co miesiąc ukazuje się nowy, darmowy ebook z przepisami z innego kraju. Jeżeli podoba ci się to co robimy, będzie nam miło jeśli wesprzesz działalność stowarzyszenia dowolną darowizną:

Nr konta: 65 1160 2202 0000 0000 4950 8531 (Bank Millennium S.A.).

Wystarczy, że wpłacisz 10, 20, 50 zł – każda kwota ma dla nas ogromne znaczenie! Dzięki zebranych środkom, będziemy mogli nadal kontynuować naszą misję pomocy uchodźcom. Serdecznie dziękujemy za każdy gest wsparcia!

www.pomocprawna.org
www.facebook.com/pomocprawna.org
twitter.com/CPPHN
www.youtube.com/user/CentrumPomocyPrawnej

