

**Restaurację Press Cafe Radiowa odwiedził krakowski bard, aktor i językoznawca rosyjskiego pochodzenia – Alosza Awdiejew. Od ponad trzydziestu lat jest związany z Piwnicą Pod Baranami. W Opolu pojawił się w ramach promocji swojej najnowszej książki „Życie po śmiechu”. Zapytaliśmy go o kuchnię rosyjską oraz polskie ulubione smaki.**

### **Czy istnieje jeszcze dzisiaj typowa kuchnia rosyjska ?**

- Pojęcie kuchnia rosyjska istniało, ale jakieś 70 lat temu. W tej chwili trudno powiedzieć, co do tej kuchni należy. Ponieważ w ciągu realnego socjalizmu nastąpiła potworna mieszanka. Weszły rozmaite nowe dania, takie jak na przykład czebureki. To jest potrawa tatarska, bardzo duże placki z baraniną, cebulą, podsmażane na oleju. Obecnie popularne są szaszłyki. Kto kiedyś w Rosji widział szaszłyki? One przyszły do Rosji z okolic Gruzji, Armenii. Jest jeszcze solanka czyli zupa ze wszystkiego, co jest w lodówce. Wrzuca się i wrzuca, a potem gotuje, oczywiście podstawą jest troszkę słonych ogórków. W efekcie zupa jest czymś pomiędzy żurkiem a ogórkową z odrobiną kielbaski lub mięska. Inne „pozostałości” po kuchni rosyjskiej to kulebiaki czyli duże pierogi z mięsem. Poza tym bliny podawane z rybą lub na słodko.

### **Jakie są najczęściej powtarzane mity związane z rosyjskim menu?**

- Przede wszystkim legenda o tym, że pierogi ruskie pochodzą z Rosji. Tak samo można powiedzieć o fasolce po bretońsku. Nie znalazłem w Bretanii żadnej fasolki. Pierogi ruskie może dlatego są kojarzone z Rosją, że na pograniczu Polski i zachodniej Białorusi ludność robi rzeczywiście wszystko z ziemniaków. Białoruś to „królestwo ziemniaków”, można tam znaleźć dziwne nazwy dań z ziemniaków. Tak się historycznie złożyło.

### **Co Panu najbardziej odpowiada w kuchni polskiej ?**

- Jeśli dobrze przygotowane, to wszystko. W Polsce również jemy sporo ziemniaków. Niestety ludzie czasami nie wiedzą, co gotują. Jest przecież kilka różnych rodzajów ziemniaków. Niektóre nie nadają się do gotowania tylko do smażenia. Poza tym na stół trafiają też ziemniaki pastewne. Kiedyś podano mi ziemniaki ugotowane chyba pięć godzin wcześniej. Tak nie można! Można podgrzać na maśle i podać – to w jakimś stopniu ratuje sytuację.

### **Czy Pan wie jaka jest tradycyjna śląska potrawa?**

- Wiem bo ją właśnie tutaj zamówiłem. Oczywiście rolada z kluskami - to jest arcydzieło. Jak tylko przyjeżdżam na Śląsk do Opolą, Bytomia, Katowic, muszę zjeść roladę z kluskami i modrą kapustą. A propos klusek, był kiedyś taki epizod w czasach, gdy często bywałem w Opolu. To było w początkach stanu wojennego, w sklepach nie było krochmalu i Ślązacy nie mogli klusek robić do tej swojej rolady. Ja jako Rosjanin, wyrosłem w społeczeństwie, w którym zawsze wszystkiego brakowało. Powiedziałem: - Ja wam pomogę, i z potartych na miazgę ziemniaków wyplukałem krochmal! Oni od Bismarcka o tym nie wiedzieli!