

Nasza kuchnia jest warta tego, aby była znana w każdym zakątku świata – mówią Magdalena Nitkiewicz i Paweł Opaska. Autorzy książki „Przez świat na rowerach w dwa lata” gościli w Press Cafe Radiowej przy okazji spotkania z czytelnikami w ramach opolskiej „Fabryki inspiracji”. W czasie obiadu opowiedzieli nam o swoich przygodach i smakach, jakie poznali podczas podróży rowerowych.

Jak Wam się podoba w Press Cafe Radiowej ?

Paweł: - Jesteśmy bardzo pozytywnie zaskoczeni. Muszę powiedzieć, że już pierwsze wrażenie jest bardzo dobre i podoba nam się ogródek na zewnątrz. Menu Press Cafe Radiowej wygląda zachęcająco i zdecydowaliśmy się na Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, podawane z kluseczkami Szefa kuchni. W każdym miejscu, gdzie jesteśmy, staramy się kosztować potraw regionalnych. Muszę stwierdzić, że nasza kuchnia jest jedną z lepszych, choć stosunkowo mało znana w świecie. Wiadomo, że po uruchomieniu tanich połączeń lotniczych, coraz więcej osób do nas przyjeżdża, i na świecie zaczynają chwalić naszego schabowego i pierogi, ale nie tylko tym nasza kuchnia stoi. Polską kuchnię trzeba rozpropagować bardziej. W Nepalu czy Bangkoku są miejsca gdzie można znaleźć potrawy z całego świata, ale nie ma tam potraw polskich. Dlaczego nasza kuchnia nie miałyby być dostępna w każdym zakątku świata? Jest tego warta!

Magda: - Polska kuchnia jest wyjątkowo smaczna, ale też czasochłonna. Przygotowanie dań z polskiej kuchni zabiera dużo czasu i bywa, że jest kosztowne. Wracając do tego, co mówił Paweł, na całym świecie dałoby się rozpropagować polski chleb i tego nam bardzo brakowało w naszej podróży. Dla nas to oczywiste jak smakuje chleb, ale próbując w różnych miejscach, zdaliśmy sobie sprawę, że zrobić dobry chleb nie jest tak łatwo. To sztuka. Takiego jak w Polsce nigdzie nie znaleźliśmy.

Czy przygotowanie do takiej podróży jest skomplikowane?

Paweł: - Mieliśmy zdecydowanie więcej doświadczenia niż kilkanaście lat wcześniej. Kiedy pierwszy raz wybrałem się z przyjacielem na podobną wyprawę, nie mieliśmy zbyt wiele pieniędzy. Kupiliśmy bilet kolejowy na całą Europę. Zabraliśmy mięso w słoikach i woziliśmy po całym kontynencie. Było to strasznie ciężkie, ale kaloryczne. Kiedy się rozbiło namiot, podgrzało to w kuchence i zrobiło zalewane puree, to był kulminacyjny punkt dnia. Dzisiaj już się tego nie robi, ale domowej kuchni zawsze brakuje.

Madga: - Wybierając się w podróż staraliśmy się nie brać dużo jedzenia, żeby nie obciążać rowerów. Jedynym miejscem, gdzie musieliśmy zrobić zapasy był Tybet. Na szczęście Chińczycy mają zwyczaj pakowania wszystkiego w woreczki foliowe. Więc kupiliśmy gotowane kurcze nóżki i warzywka. W ten sposób łatwiej było je przewieźć. Poza tym jedliśmy miejscowe produkty czyli Ryż i ryż z ryżem.

Czy jadąc w taką długą trasę trzeba szczególnie dbać o stan żołądka?

Paweł: - W naszej podróży odżywialiśmy się tym, co było a nie tym, co chcielibyśmy zjeść. Koszty robiły swoje, mieliśmy określony budżet dzienny na wydatki. Staraliśmy się też jeść to, co jedzą ludzie w danym kraju. Wiadomo, że jeśli jest droga restauracja z regionalną kuchnią, to jest wyrafinowana, i niedostępna. Dla mnie najważniejsze w każdym kraju, jest to, co jedzą zwykli ludzie, których spotykamy po drodze. Mogę podać przykład z Indonezji, gdzie ludzie zajadają się głównie ryżem nasi goreng, ale kiedy już trafiło się do jakiejś restauracji, okazało się, że wybór okazał się niesamowity.

Znajome i na całym świecie takie same fast foody ratują w sytuacji „bez wyjścia” ?

Paweł: - Staraliśmy się ich unikać. Nie po to jedzie się na drugi koniec świata, żeby zjeść hamburgera. W niektórych miejscach jest ich jednak coraz więcej. Czasami wręcz nie da się ich ominąć: w jakiś sposób psuło nam radość podróży. Omijasz takie miejsca szerokim łukiem i szukasz małych straganów. Tego typu przybytki są już wszędzie.

Odczuwacie w sobie potrzebę gotowania i poszukiwania nowych potraw?

Magda: - Ja lubię dobrze zjeść, ale nie lubię stać w kuchni. Wolę naprawić coś w domu, niż sprzątać czy gotować. Śmiejemy się, że u nas obowiązki domowe zostały zachwiane, bo ja zajmuję się częściami mechanicznymi, a Paweł więcej czasu spędza w kuchni.

Czasami Polacy narzekają na rodzime restauracje. Czy ze światowej perspektywy można się krzywić na naszą kulturę restauracyjną?

Paweł: - To jest nasze polskie narzekanie. Bez tego nie potrafimy żyć. W Indiach czasami zamawialiśmy coś, mijało 40 minut i cisza. Kiedy zapytałem, gdzie jest jedzenie? Obsługa przynosiła kartkę, żeby złożyć jeszcze raz zamówienie. Niczym się nie przejmują. Mieszkamy na stałe w Londynie i będąc poza granicami Polski widzimy, że wiele zmieniło się na lepsze. Generalnie wszystko zmienia się na lepsze, ale narzekanie pozostało to samo.

Magdalena Nitkiewicz i Paweł Opaska rozpoczęli swoją podróż w 2006 roku, by zakończyć po prawie 3 latach. Przejechali 33 tysiące kilometrów na używanych rowerach. Początkowo pisali bloga w czasie podróży, jednak po powrocie dali się namówić, aby opisać i wydać wspomnienia ze swojego – jak to określają – spełnionego życiowego marzenia.