

REWIA



Zarobić na tradycji

Autor: Beata Goczał

OKRES ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA W POLSKIEJ KULTURZE I TRADYCJI TO CZAS SZCZEGÓLNY. TO ŚWIĘTA NAJBARDZIEJ CELEBROWANE W NASZYM KRAJU, A TAKŻE NAJOBFIKSZANE POD WZGLĘDEM LICZBY POTRAW, KTÓRE POWINNY ZAGOŚCIĆ NA KAŻDYM STOLE.

Wzrastają obroty sklepów, rosną też obroty w gastronomii. Coraz częściej polska gospodyni – albo z braku czasu, albo z racji innych ciekawszych zajęć – zamiast stać przy kuchni kilka dni z rzędu, zamawia świąteczne potrawy właśnie w restauracji. Tej pobliskiej lub tej już sprawdzonej czy po-

leconej przez znajomych. Wiele lokali gastronomicznych wydaje zamówione wcześniej zestawy gotowych dań wigilijnych i bożonarodzeniowych jeszcze w Wigilię przed południem.

Okres Bożego Narodzenia to również czas, który wiele firm i korporacji wykorzystuje do nieformalnych spotkań ze swoimi pracownikami. Z roku na rok przybywa firmowych wigilii czy christmas parties organizowanych w restauracjach. Lokale gastronomiczne dla własnie takiej klienteli przygotowują specjalną ofertę świąteczną. Rezerwacje przyjmowane są już nawet w październiku.

Imprezy świąteczne dla firm odbywają się zwykle między 1 a 20 grudnia. Mogą mieć formę tzw. standing

party – goście mają do dyspozycji szwedzki stół. Wtedy w spotkaniach uczestniczy kilkadziesiąt osób – powyżej 30. Dla mniejszych grup organizowane są kolacje zasiadane za stołem. Joanna Pawełczak, menedżer z warszawskiej restauracji Esencja Smaku, mówi, że zwykłe klienci nie mają specjalnych wymagań w kwestii organizacji takich imprez, zwłaszcza jeśli chodzi o wystrój lokalu, muzykę, ustawienia stołu itp. – Nasza restauracja jest miejscem z nowoczesną i wysmienitą kuchnią, a zarazem z bezpretensjonalnym domowym wystrojem. To miejsce dla osób, które nie potrzebują białych obrusów ani nadmuchianej elegancji, chcą po prostu dobrze zjeść w miłej atmosferze. Na kolacje świąteczne zgłaszają się do nas firmy, które nas znają, bo przychodzą do nas bądź ich pracownicy, bądź szefostwo, i wiedzą, że za tym wnętrzem kryje się kulinarna perełka. To implikuje też akceptację dla zaproponowanych przez nas rozwiązań – mówi Joanna Pawełczak.

Stołeczny hotel Le Regina proponuje organizację przyjęć firmowych w kilku opcjach: w restauracji na 40 osób przy oddzielnych stołach i 25 osób przy jednym dużym stole oraz w sali Court – maksymalnie 80 osób przy kilku okrągłych stołach. Dodatkowo Le Regina we współpracy z Fundacją Dr Clown przygotowała specjalną ofertę spotkań świątecznych o charakterze wolontariatu pracowniczego. Ta oferta skierowana jest do firm, które chciałyby, aby ich świąteczne spotkania wychodziły poza szablonowe rozwiązania. Firmowe przyjęcia świąteczne rozpoczynają się zwykle ok. godz. 18 i trwają czasem nawet do rana, jeżeli połączone są z tańcami.

Z roku na rok rośnie też zainteresowanie organizowaniem rodzinnych spotkań poza domem. O ile Wigilię Polacy spędzają przeważnie w domach, o tyle zwłaszcza w drugi dzień świąt coraz więcej osób wybiera się do restauracji, by spotkać się ze znajomymi. – Polacy coraz chętniej przejmują obyczaje panujące w społeczeństwach zachodnich i coraz więcej osób na miejsce spotkań w okresie świątecznym wybiera restauracje – mówi Bogdan Bruczko, wiceprezes zarządu w spółce Sfinks Polska, do której należą restauracje Sphinx i Chłopskie Jadło.

Tradycyjnie i nie tylko

Boże Narodzenie to smak karpia, pierogów z kapustą i grzybami, makowca itp. Dlatego nie może zabraknąć ich w świątecznym menu polskich restauracji. W wigilijnej karcie dań pojawia się wtedy barszcz z uszkami, karp w różnych postaciach (smażony, w galarecie, faszerowany), pierogi z kapustą i grzybami – gotowane, zapiekane czy podsmażane, ryba po grecku, śledzie przygotowywane na różne sposoby, kutia, kompot z suszu itp. Świąteczne menu zdominowane jest zwykle przez szynki, balerony, polędwice, pieczenie, pasztety, schab czy drób różnej maści.

W przypadku imprez świątecznych organizowanych dla firm zamawiający może sam komponować menu na bazie zaproponowanych przez właściciela lokalu

pozycji. Zwykle w jego skład wchodzi pięć przystawek, jedna zupa, jedno danie główne i jeden lub dwa desery. Cena od osoby waha się od kilkudziesięciu do nawet kilkuset złotych i nie obejmuje alkoholu. Często właściciele lokali gastronomicznych i szefowie kuchni urozmaicają tradycyjną polską świąteczną kuchnię. Porto Praga serwuje np. dania charakterystyczne dla okresu Bożego Narodzenia w innych regionach świata. Jak mówi Joanna Pawełczak z Esencji Smaku, trochę z przekory, a trochę z przesytu tradycyjnym wigilijnym jedzeniem jej lokal proponuje dania, które poprzez składniki i kompozycję są związane z polską tradycją wigilijną, ale nie są stricte wigilijne. – Oczywiście nie stronimy od karpia w galarecie i pierogów czy łazanek, ale jest to nasza propozycja dla osób, którym na tradycyjnej kolacji bardzo zależy, ale jednocześnie chcą ją zorganizować właśnie u nas. Proponujemy więc gościom dania dotknięte esencyjnym „twistem”, tak bardzo cenionym przez naszych gości – mówi Pawełczak.

Podstawą wszystkich dań są polskie i sezonowe składniki, polskie ser, ryby od lokalnego specjalisty z Wiktorskiej, mięso od wysmienitego rzeźnika, ciasta i desery teamu cukierniczego. Esencja Smaku oferuje w świątecznym menu np. buraka pieczonego w sałatce z fetą, śledzika ko-

Z roku na rok coraz częściej świąteczne spotkania organizuje się poza domem

rzennego z kardamonem albo jako danie główne zimnego śledzia na ciepłym purée z korniszonami i marynowanymi grzybkami. Jeśli mak, to nie makowiec, ale parfait albo torcik z kaszą manną i makiem. Jeśli karp, to w postaci paluszków smażonych na głębokim tłuszczu z purée z selera.

Podkreślić charakter

Jednak Wigilia i Boże Narodzenie to nie tylko tradycyjne potrawy. Charakter świąt zarówno w domu, jak i w restauracjach podkreśla wystrój lokalu. To nie tylko zapach świątecznych potraw, grzybów, barszczu i pierogów. To także choinka, zapach cynamonu, goździków itp. To wszystko ma sprawić, by klient lokalu czuł atmosferę świątecznego okresu. Już na kilka tygodni przed Wigilią w wielu restauracjach pojawia się poinsecja. W zimowym okresie wybierana jest ta w kolorze żywej czerwieni i odcieniach kremowego. Jej kwiaty wnoszą do pomieszczeń blask i nadają im świąteczny charakter. Poinsecja stosowana jest do dekoracji zarówno całego lokalu, jak i do przybrania stołów. Oczywiście w tym czasie nie może zabraknąć choinki – symbolu Bożego Narodzenia. Restauracje, podobnie jak sklepy, dekorują nie tylko wnętrza, ale też witryny, okiennice czy wejście. – Esencja jest bardzo klimatycznym miejscem, urządzonym po domowemu, więc tak jak w domu wystarczą jej delikatne świąteczne dekoracje, by stworzyć prawdziwie familiarną i ciepłą atmosferę. W okresie przedświątecznym wieszamy w oknach świąteczka, jest też niewielka choinka oraz drobne gałązki na stołach. Poza tym przed lokalem dekorujemy choinki, które rosną przed wejściem – mówi Joanna Pawełczak z Esencji Smaku. W niektórych restauracjach charakter świąt ma podkreślać też specjalny aromat. I tak np. You & Me Bar aromatyzowany jest zapachem cynamonu, świerku i goździków. Dla zainteresowanych organizowane są też pokazy sztucznego śniegu – wnętrze lokalu na specjalne zamówienie może zostać wypełnione delikatnymi płatkami białego puchu.