

## **W trosce o państwa bezpieczeństwo i zdrowie... [FELIETON]**

Marynowane cytryny świetnie się nadają do spaghetti z jarzynami (groszek po wypraniu można wysuszyć za pomocą suszarki do włosów). Także do wszelkiego rodzaju drobiu, a jeszcze lepiej – do jagnięciny. (Ale nie zapominajmy o dezynfekcji kurczaka, w rękawiczkach i masce). I są świetne w hummusie – pisze Agnieszka Kołakowska w kolejnym felietonie z cyklu „Dziękuję za zrozumienie”.

Czas może wyliczyć błogosławieństwa naszego aresztu domowego. Zwłaszcza teraz, po Wielkanocy i Pesach, po kolacji Sederowej, podczas której, czytając i rozmawiając o naszym wyjściu z Egiptu, dziękujemy Bogu za owoce ziemi i winorośli, za macę, za wyzwolenie nas, za utrzymanie nas przy życiu i doprowadzenie nas do tego czasu. (I – adaptując francuskie powiedzenie – *à la diaspore comme à la diaspore*: ci spośród nas, którzy są poza Izraelem, powtórzyli to wszystko następnego dnia).

Cieszymy się więc (czy świętujemy Pesach, czy Wielkanoc), że, choć jesteśmy uwięzieni w domach, mamy – niestety nie wszyscy z nas, ale zapewne ci, co czytają „Teologię Polityczną Co Tydzień” – internet, elektryczność, dach nad głową, bieżącą wodę i dosyć jedzenia. I że nikt do nas nie strzela. Wielkanoc i Pesach już będą daleko za nami, gdy ten felieton się ukaze, ale może tym lepiej: o powodach do wdzięczności zawsze dobrze przypomnieć.

Ale te dziwne czasy mają też inne zalety. Na przykład: święty spokój i cisza. Nie słyszeć samochodów, za to słyszeć ptaki. Niestety wrzeszczące dzieci nadal słyszeć przez okna, ale jakoś mniej niż przedtem, nie wiedzieć czemu, i przynajmniej ich nie widać. Nie widać też monstrualnie otyłych kobiet w opasłych, jaskrawo zielonych szortach. Jest mniej wariatów na rowerach, wpadających na nas, gdy jadąc odczytują swoje sms-y. W ogóle miły jest brak ludzi na ulicach. Nie trzeba nigdzie chodzić ani z nikim się widywać. Można cały dzień siedzieć spokojnie w domu w piżamie. Mamy wreszcie czas na skończenie tych 800-stronicowych uczonych książek, które od dawna leżą zakurzone, z zakładką na stronie 347. (No dobrze, tak, wiem, że to tylko naiwne marzenia, bo przecież zamiast tego wszyscy oglądamy Netflix i czytamy kryminały i nikt nie ma siły na niczym się skupić. Ale można je przynajmniej odkurzyć, a może nawet zajrzeć... Tylko niestety trzeba od początku, bośmy przecież dawno zapomnieli, co było na tych pierwszych 347 stronach.) I jeśli zostanie nam trochę czasu po dezynfekcji wszystkich zakupów (pamiętajmy, żeby owoce i warzywa, a w szczególności sałatę i szpinak, przed jedzeniem przepuścić przez pralkę z dużą ilością proszku do prania, na cyklu 60 stopni; w przypadku sałaty ważne jest dobre odwirowywanie, najlepiej na 1600), możemy uzbroić się w odwagę i spojrzeć na te kąty w mieszkaniu, które pozostały nietknięte od zeszłego tysiąclecia. Uwaga, mówię: spojrzeć, niekoniecznie od razu czyścić. Można spojrzeć, zażyć środek uspokajający i powrócić do kryminału.

Dobrze też – jeśli ze skupieniem się kiepsko nam idzie – ćwiczyć wyobraźnię. Co zrobić z niedawno odkrytym gdzieś w czeluściach lodówki ogromnym słoikiem marynowanych cytryn, który zajmuje cenne miejsce, niezbędne dziś do upchania dwutygodniowych zapasów? Wskutek jego absurdalnej obecności nie mieści się broccoli (nawet skurczone po wypraniu i wysuszeniu w suszarce). Mogę w tym

*Możemy uzbroić się w odwagę  
i spojrzeć na te kąty w  
mieszkanu, które pozostały  
nietknięte od zeszłego  
tysiąclecia. Uwaga, mówię:  
spojrzeć, niekoniecznie od  
razu czyścić*

pomóc! Donoszę  
radośnie, że  
marynowane cytryny  
świetnie się nadają  
do spaghetti z  
jarzynami (groszek  
po wypraniu można  
wysuszyć za pomocą  
suszarki do włosów).  
Także do wszelkiego  
rodzaju drobiu, a  
jeszcze lepiej – do

jagnięciny. (Ale nie zapominajmy o dezynfekcji kurczaka, w rękawiczkach i masce). I są świetne w hummusie. Poza tym – co najważniejsze – w ogóle nie muszą spoczywać w lodówce. To samo z wielkim słojem suszonych śliwek, pływającym w czymś bliżej nieokreślonym – może w koniaku? – który stoi tam od zeszłego tysiąclecia. (To znaczy: to samo pod względem zbędności trzymania go w lodówce, bo do hummusu raczej ich nie polecam.) Tu chyba zbędne są dalsze rady, bo wszyscy wiedzą, co można zrobić ze śliwkami w koniaku, mianowicie: wpić koniak, a potem wrzucać śliwki, gdzie się da. (Ale uwaga, koniak nie nadaje się jako środek dezynfekcji. Świetnie natomiast nadaje się do tego pejsachówka, 70-procentowa. Zresztą jest to moim zdaniem jedyne, do czego się nadaje.) W każdej chwili służę dalszymi cennymi poradami gastronomicznymi.

Skoro znów jesteśmy przy jedzeniu, mogę też donieść, że wraz z uważnym pieczeniem i wściekłopieczeniem mamy też nową kategorię w przewodniku Michelin: “zrównoważoną gastronomię”. Polega to na tym, że niektóre restauracje (do których na razie nie możemy chodzić) posługują się w przygotowywaniu dań wyłącznie zieloną energią. Większość z tych dań jest teraz wegańska, więc płacimy 100 euro (bo są

to na ogół restauracje bardzo drogie) za ładnie pokrojoną marchewkę, hodowaną bez pestycydów, i czujemy się potem jak dobrzy, troskliwi ludzie.

Wreszcie korzystam z okazji, że mój mąż ogląda operę Wagnera, a zatem będzie zajęty przez wiele godzin, by donieść, iż według najnowszych badań 90 milionów lat temu Antarktyda ponoć była pokryta lasem deszczowym. Badania głęboko w lodowcach, gdzie znaleziono z tego okresu różne rośliny i pyłki, sugerują, że stężenie dwutlenku węgla było wtedy o wiele większe niż teraz, a średnia temperatura wynosiła około 12 stopni. Następnym razem napiszę o kurczakach w Anglii w czasach rzymskich.

*Agnieszka Kołakowska*

Przeczytaj inne felietony Agnieszki Kołakowskiej z cyklu „Dziękuję za zrozumienie”



Sfinansowano przez Narodowy Instytut  
Wolności - Centrum Rozwoju  
Społeczeństwa Obywatelskiego  
ze środków Programu Rozwoju  
Organizacji Obywatelskich  
na lata 2018 – 2030

