Pod sufitem falowało mnóstwo kolorowych flag, zewsząd było słychać rozmowy w obcych językach, a w powietrzu unosił się aromat egzotycznych przypraw i tajemniczych potraw… Tak w ostatnią sobotę listopada i pierwszą sobotę grudnia wyglądało Centrum Społeczne Paca 40. A wszystko to za sprawą wielokulturowych warsztatów kulinarnych „Widelcem po mapie” (finansowanych w ramach minigrantu przyznanego przez Stowarzyszenie CAL), zorganizowanych przez Adę i Samira, polsko-tunezyjskie małżeństwo!

Warsztaty stanowiły istną kulinarną podróż, w której przewodnikami byli obcokrajowcy, mieszkający w Warszawie, a uczestnikami polskie rodziny z Grochowa i okolic. Oba warsztaty rozpoczęły się od ilustrowanej prezentacją multimedialną opowieści obcokrajowców o własnych krajach. Dzięki temu podczas pierwszego warsztatu uczestnicy mogli na chwilę przenieść się do Niemiec, Kolumbii, USA, Jemenu i Iraku, a podczas drugiego do Etiopii, Hiszpanii, Szwecji, Pakistanu i Tunezji.

Po tej wirtualnej podróży uczestnicy zostali podzieleni na grupy i zaproszeni do wspólnego przyrządzania, pod czujnym okiem obcokrajowców, tradycyjnych dań z krajów ich pochodzenia. Z kuchni oprócz odgłosów siekania, mieszania, miksowania, skwierczenia tłuszczu na patelni, dobiegały także radosne okrzyki dzieci, w pełni zaangażowanych w proces gotowania oraz rozmowy obcokrajowców z zaciekawionymi dorosłymi. Atmosferę dodatkowo umilały sączące się z głośników melodie z różnych krajów oraz pokaz zdjęć, ukazujących ich przyrodę, zabytki, piękno i wyjątkowość. Gdy któremuś z najmłodszych uczestników nudziła się kuchenna krzątanina, mógł udać się do przygotowanego specjalnie dla dzieci kącika i wziąć tam udział w różnorodnych zajęciach. Jedni próbowali swych sił w pisaniu po arabsku, inni kolorowali i wyklejali flagi, a jeszcze inni ćwiczyli szare komórki, układając puzzle i grając w memory lub relaksowali się, słuchając wielokulturowych bajek.

Wszyscy z niecierpliwością oczekiwali, kiedy tradycyjne potrawy będą gotowe! Wreszcie na międzynarodowym stole pojawiły się irakijskie biyriani, amerykańskie masło orzechowe, niemiecka sałatka ziemniaczana, jemeńska masouba i kolumbijski ryż z coca-colą- podczas pierwszego warsztatu oraz pakistańska pakora, szwedzkie klopsiki, etiopskie dabo fyr fyr, tunezyjskie kaber louz, hiszpańskie salmorejo i sałatka śródziemnomorska- podczas drugiego warsztatu. Wszyscy delektowali się nieznanymi dotychczas daniami i poznawali nowe, oryginalne smaki. Wokół panowała radosna i rodzinna atmosfera. Na koniec uczestnicy otrzymali przepisy na wszystkie przygotowywane potrawy, by w kolejną podróż widelcem po mapie mogli wybrać się już sami we własnej kuchni.