

go w pieluszki, i położyła go w żłobie, gdyż nie było dla nich miejsca w gospodzie. Nieco dalej czytamy, że *byli w tej krainie pasterze w polu czuwający i trzymający nocne straże nad stadem swoim*.

Warto zauważyć, nasza biblijna opowieść rozpoczyna się w sferze wielkiej polityki: całe państwo zostaje zmobilizowane dekretem cesarza Augusta, by mógł się dokonać tzw. spis ludności. Zatem Józef i Maria muszą wyruszyć ze swego Nazaretu w daleką drogę. Ta wędrówka kończy się dla nich w grocie na skraju wypełnionego po brzegi Betlejem. Możemy się domyślać, że Jezus, który w takich warunkach przychodzi na świat, w ogóle nie został ujęty w cesarskim spisie ludności. Kiedy nam po raz kolejny przychodzi się wczytać w tę opowieść, ze zdziwieniem możemy zauważyć, że o cesarzu Auguście większość z nas wie dzisiaj jedynie to, że panował w czasie, kiedy w Betlejem narodził się Zbawiciel świata, syn Marii – Jezus Chrystus. Ale ten paradoks zapowiada coś, co będzie nas stale zaskakiwać, gdy przyjdzie nam bliżej analizować życie Jezusa. W ogóle historia życia Jezusa pełna jest wydarzeń, które będą nieustannie łamać nasze nawyki myślowe! Przykładowo, jeśli Pan Bóg ma się objawić człowiekowi – nam wszystkim – to bylibyśmy skłonni myśleć, iż koniecznie musi się to stać w jakiś niesamowity, spektakularny sposób. Jednak nasze stereotypowe rozumowanie zawodzi, gdy dociera do nas poselstwo, że dzisiaj *narodził się nam Zbawiciel, którym jest Chrystus Pan*. Po raz kolejny doświadczamy, że nasze ludzkie miary nie mają zastosowania w sferze spraw Boskich. Pan Bóg chce się nam objawić po swojemu! Dzisiaj jako niemowlę właśnie! Czyli to, co dla nas podstawowe i najważniejsze ukryte jest w rzeczach pozornie mało ważnych, błahych niemal.

Idźmy tym tropem dalej i zauważmy, że pierwszymi ludźmi, którzy dali wiarę anielskiej wieści o nowonarodzonym byli prości pasterze. To oni potrafili rozpoznać „znak”, którym jest *Dziecię położone w żłobie*. Jest to znak prosty, ale zarazem przez swą prostotę bardzo niepozorny – przez to łatwy do przeoczenia. Na nasze szczęście ten znak budzi dzisiaj również nasze zainteresowanie. Za tym znakiem kryje się bowiem prawda, która oddaje niemal istotę samego chrześcijaństwa – jest sercem chrześcijańskiej Dobrej Nowiny: jeśli Pan Bóg chciał objawić siebie samego w pełni, jeśli chciał oznajmić swoją najgłębszą tajemnicę i podzielić się nią z człowiekiem; jeśli chciał dać ludziom swe Słowo, którego nigdy im nie odbierze, to kształtem tego Słowa, szczytem Bożej komunikacji z nami było człowieczeństwo! Najpierw człowieczeństwo Chrystusa, by zaraz wskazać i dowartościować nasze własne człowieczeństwo. W jednym jesteśmy identyczni z Nowonarodzonym – właśnie w człowieczeństwie. To człowieczeństwo Syna Bożego jest więc takim mostem, po którym przechodzi sam Bóg Ojciec, by do nas dotrzeć! I czyni to nieustannie.

Jeśli dla Pana Boga ważny jest człowiek, to również nie obywatel jest to bez nas. Jeśli Bóg objawia się nam w ludzkiej postaci, to wtedy na nasze człowieczeństwo nałożone zostaje zobowiązanie: przyjmować nasz ludzki los jako dar i troszczyć się o swoje człowieczeństwo, a także o człowieczeństwo innych, naszych bliźnich: czyli pielęgnować je i rozwijać.

Oto zostaje nam ukazana droga, którą człowiek może zmierzać w stronę Boga. To znaczy nawet wtedy, gdy o Nim niewiele wie albo nawet sądzi, że nie może w Niego wierzyć. Przecież z bożonarodzeniowej Ewangelii, która oznajmia nam, że Boży Syn stał się człowiekiem, wynika, iż każdy człowiek, który traktuje poważnie i szczerze swoje człowieczeństwo oraz człowieczeństwo innych – czyli ich

Podgrzać garnek z bulionem z małży, który się nam wytworzył i ponownie dodać ostudzone małże. Przykryć i dogotować przez 4 minuty, potrząsając garnkiem w ten sam sposób. Zdjąć z ognia i ponownie włożyć małże do miski, pozostawiając do ostygnięcia. Odcedzić bulion z małży przez bardzo gęste sito, ew. odrzucając ostatnią jego część, która może zawierać pomimo wcześniejszych zabiegów jeszcze nieco piasku.

Po schłodzeniu pozostawić do dekoracji 8 małży w skorupkach, a pozostałe małże wyjąć ze skorupki, które już wtedy można wyrzucić.

Podobne zabiegi termiczne stosujemy wobec pozostałych skorupiaków, ale oczywiście żadnych krewetek i ich kuzynów nie wyrzucamy.

Wziąć 3 szklanki wody, owoce morza doprowadzić do wrzenia, dodać marchew i dusić przez 20 minut. Owoce morza wyjąć, następnie zmiksować powstały wywar dokładnie i zachować.

Do rondla ze szczelną pokrywką rozgrzanego na średnim ogniu, dodać 6 łyżek oliwy z oliwek i podsmażyć posiekaną cebulę, aż będzie przezroczysta. Dodać posiekany czosnek, smażyć jeszcze przez minutę, dodać sos piri-piri, pomidory, paprykę, posiekaną natkę pietruszki, pozostałe łydgi kolendry, natki pietruszki i liście laurowe. Dobrze wymieszać i dodusić na małym ogniu przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając.

Dodać ryż, buliony z owoców morza i owoce morza bez skorupki. Wymieszać, posolić, przykryć, ewentualnie doprawić jeszcze ostrym sosem wg własnych upodobań i gotować 15 minut mieszając od czasu do czasu. Po 15 minutach ryż będzie al dente i będzie miał sporo sosu. Dodać pozostałe składniki, wymieszać i pozostawić na ogniu jeszcze przez 2 minuty bez przykrycia. Zdjąć z ognia, usunąć liście laurowe i łydgi. Dodać posiekane świeże liście kolendry, dobrze wymieszać, umieścić w dużej misce, ozdabiając odłożonymi wcześniej owocami morza w skorupkach. Podawać natychmiast. Smacznego!

