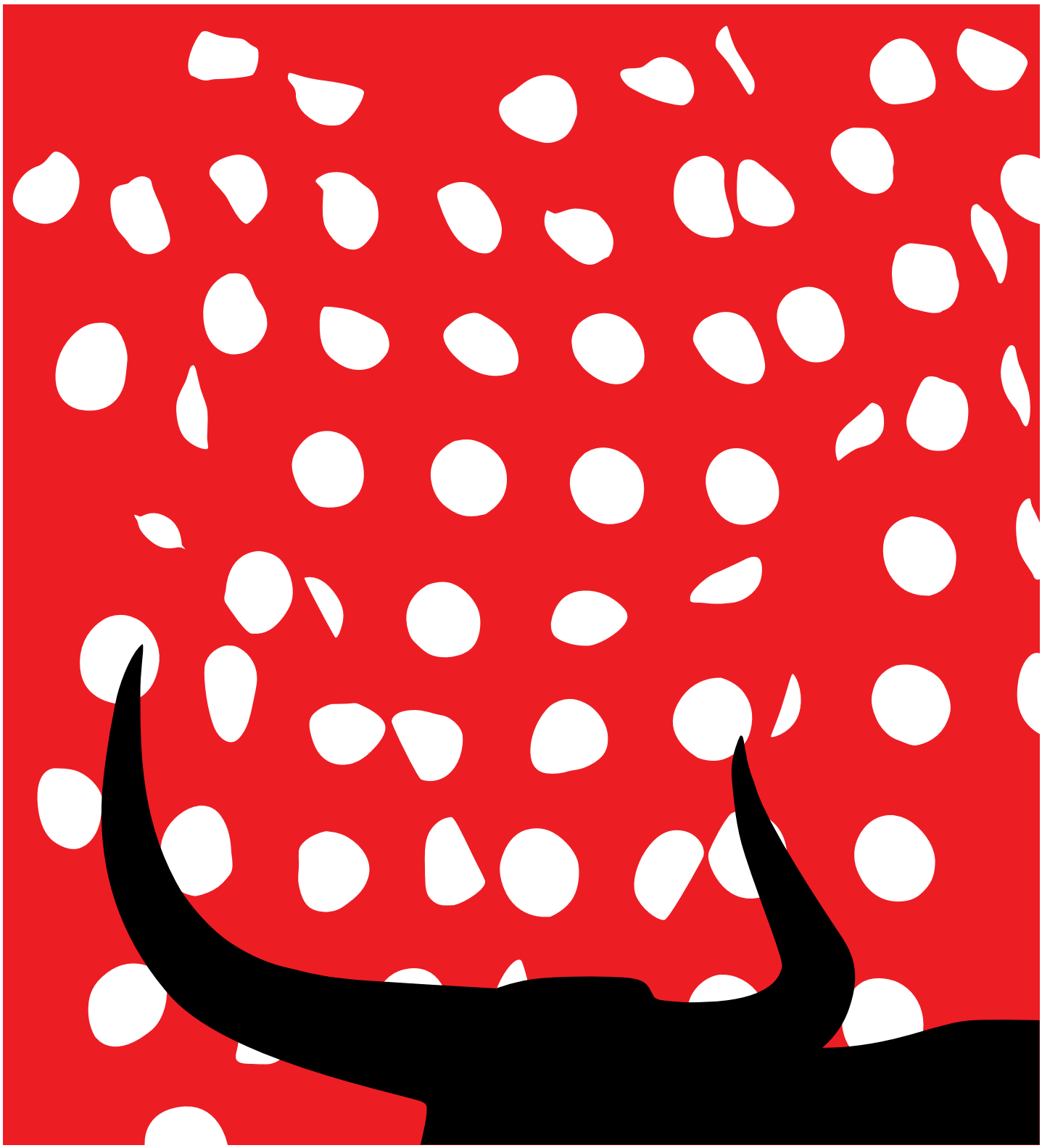
BEDRIFT

magazyn bezpłatny wiosna 2012 ISSN 2084-0225



Zakochać się w marzeniu

„19.19.SO", technika: druk cyfrowy, relief, gipsoryt, format: 100 x 210 cm, rok realizacji: 2009

JACEK JOOSTBERENS - Ślązak, Polak, Europejczyk. Rocznik 1972. Absolwent Wydziału Grafiki Akademii Sztuk Pięknych im. Jana Matejki w Krakowie, Filia w Katowicach. Adiunkt w Katedrze Sztuk Pięknych i Użytkowych na Wydziale Architektury Politechniki Śląskiej w Gliwicach. Członek Związku Polskich Artystów Plastyków oraz Stowarzyszenia Chorzowskich Artystów Plastyków. Zajmuje się grafiką warsztatową, grafiką projektową, wzornictwem, wystawiennictwem oraz scenografią.

Kilka lat temu przypadkiem poznałam Petera Bramsena, który wraz z synem Christianem gościł u naszych przyjaciół. Rozmowa o pasji tworzenia i pasji życia szybko zdominowała wieczór... Chłonęłam opowieść o determinacji, by nie stać się *„wraz z całym tym postępem (...) specjalistycznym robotnikiem przemysłu" i nie utracić „frajdy, którą ma się tylko wówczas, gdy drukuje się staranniej i wolniej"*. Opowieść o marzeniu i jego realizacji. W latach pięćdziesiątych Peter Bramsen przyjeżdża pierwszy raz do Paryża, do ojczyzny wielkich litografów. Pewnego dnia obserwując jak jeden z francuskich mistrzów nakłada tusz na kamień litograficzny spostrzega promień słońca rozświetlający fasadę baraku, w którym mieści się pracownia. Następuje ta magiczna chwila... i pytanie *„Czy da się tak żyć?"*. Peter zakochuje się w odpowiedzi *„Tak. Wchodzę w to."*, w idei porzucenia Danii i założenia, właśnie w Paryżu, własnej pracowni litograficznej. Przez kolejne trudne lata podążając za tym marzeniem uczy się zawodu litografa w praktyce, spotyka też wyjątkowych ludzi... Jeden z nich, poznany przy kontuarze bistra Henri IV, to doktor Guy Georges. Ta znajomość skutkuje przejęciem przez Petera prawdziwego klejnotu - słynnej pracowni założonej przez Auguste'a Clota w 1896 roku. Tak, w 1963 roku, powstaje przedsiębiorstwo o nazwie „Clot, Bramsen i Georges", które drukuje tylko oryginalne litografie, książki i afisze stając się szybko jedną z najlepszych i najbardziej znanych pracowni litograficznych. Współpracuje z ponad sześciuset artystami, a Peter może uprawiać drzeworytnictwo, linotypie, miedziorytnictwo, składanie w ołowiu i oczywiście to od czego wszystko się zaczęło – drukowanie na kamieniu. Wiele, wiele lat później myszkując po podwórkach sąsiadujących z nową, większą już siedzibą pracowni, trafia znienacka w znajome miejsce... Promień słońca rozświetla, tak jak przed wieloma laty, jedną ze ścian i *„przypomina mi, że to tutaj, o kilka metrów od miejsca, gdzie mam dzisiaj swoją pracownię, w czasie mojej pierwszej wyprawy do Paryża podjąłem decyzję, że oddam się swojej pasji do litografii i uczynię z niej swój zawód"*.

Zawsze gdy spotykam ludzi, którzy żyją z pasją, którzy odnajdują radość i inspiracje w swojej pracy przypomina mi się tamten wieczór. Czasem warto zakochać się w marzeniu... A potem konsekwentnie i z determinacją dążyć do jego realizacji ciesząc się każdą chwilą. Zapraszam do lektury wiosennego BEDRIFTA z nadzieją, że na łamach naszego magazynu spotkacie Państwo kilku takich pasjonatów, a może też znajdziecie kilka inspiracji dla siebie.

ANNA OCHMANN
redaktor naczelna

Wszystkie cytaty pochodzą z książki „Peter i Pierre. Pierre Alechinsky i Peter Bramsen – czterdzieści lat przyjaźni artystycznej" wydanej przez Instytucję Kultury ARS CAMERALIS.

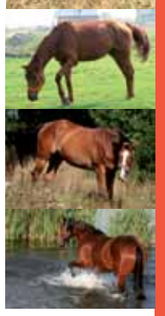
Zaprzyjaźnij się z kimś większym od siebie

W Szałszy koło Gliwic, w pobliżu malowniczego pałacyku wybudowanego w stylu późnego gotyku angielskiego (tzw. styl Tudorów), na skraju lasu, w otoczeniu kukurydzianych pól i stawów ma swoją siedzibę Klub Jeździecki „Nowy Dwór". Na miłośników konnej jazdy, zarówno tych początkujących jak i już zaawansowanych, czekają łagodne, przyjazne ludziom i dobrze ujeżdżone konie, wspaniała i inspirująca atmosfera, doświadczeni instruktorzy. Można cieszyć się jazdą konną na padokach, w krytej ujeżdżalni oraz wycieczkami w teren. Na terenie klubu znajduje się także sklep „El Passo" z artykułami jeździeckimi.

„Nowy Dwór" to miejsce idealne dla wszystkich, którzy chcą zaprzyjaźnić się z kimś większym od siebie – dla dzieci i młodzieży (także grup szkolnych) oraz dla dorosłych. W okresie letnim organizowane są półkolonie. Można tu zawsze spotkać grono miłośników tego pięknego sportu. Miłość do koni i pasja łączą ludzi... a obcowanie z tymi pięknymi i inteligentnymi zwierzętami to nie tylko przyjemność, ale także wspaniała przygoda i świetny sposób na odreagowanie stresu codzienności.

/zdjęcia Aleksandra Stanek, Katarzyna Stanek/

KONTAKT:
Klub Jeździecki NOWY DWÓR
Instruktorzy:
Wojtek 508 166 800,
Emilka 795 882 572,
Ola 600 680 995,
www.nowy-dwor.prv.pl



BEDRIFT

przemysły
veno's studio kultury

Wydawca:
VENOS STUDIO
Wenancjusz Ochmann
ul. Wolności 311
41-800 Zabrze

Redaktor naczelna/dyrektor kreatywna: Anna Ochmann
Dyrektor artystyczna: Anna Nykiel

Biuro redakcji: Monika Fesser-Larisz
Promocja, reklama oraz eventy: Iwona Głębocka
T: 32 777 44 10
F: 32 777 44 12
redakcja@bedrift.pl

Portal: **www.bedrift.pl**

Współpracownicy i autorzy: Borys Budka, Jacek Joostberens, Dorota Koczanowicz, Anna Kowalczyk-Klus, Katarzyna Kuczyńska-Budka, Andrzej Niewęgłowski, Wenancjusz Ochmann, Anna Sierakowska, Aleksandra Stanek, Katarzyna Stanek, Marek Winter.

Zdjęcia pochodzą także z: archiwum Rosy Olimpii Estrella, www.manifattura.at, archiwum Joanny Piotrowskiej, archiwum Fundacji ARTeria, ze zbiorów Muzeum Miejskiego w Zabrzu oraz organizatorów wystawy INNE SPOJRZENIE.

Druk: Centrum Usług Drukarskich Henryk Miler

Redakcja zastrzega sobie prawo do zmian i skrótów publikowanych tekstów, nadawania im nowych tytułów. Nie zwracamy tekstów niezamówionych oraz nie ponosimy odpowiedzialności za treść reklam i artykułów sponsorowanych.
Redakcja dołożyła wszelkich starań, aby skontaktować się z dysponentami praw autorskich. Ewentualne niedopatrzenia zostaną niezwłocznie skorygowane.
Reprodukcja i przedruk tylko za zgodą wydawcy.

BEDRIFT jest magazynem bezpłatnym, dostępnym w wyselekcjonowanych punktach na Śląsku.

arteria fundacja

Część każdego numeru magazynu BEDRIFT jest przygotowywana przez Fundację ARTeria.

Spis treści

Pasje

4-7
Wytańczyć duszę...

22-24
Pies w wielkim mieście

28-29
ARTeria kultury

Współrzędne

8-11
Cuenca – na ścieżkach Imperium

30-31
Kartka z podróży do Baku

Inspiracje

12
Hiszpańskie smaki

14-15
Rozgrywanie wiatru

Spojrzenia

13
Gdy coś się psuje...

26
Sztuka nie tylko jedzenia

27
Jedzenie w sztuce. „Śniadanie na trawie"

Przekątne

32
Zaścianek Biało-Czerwony, na zielonym

Poza tekstem

16-20
Inne spojrzenie III

Subiektywnik

21
Diament w księgarni

W matni Polańskiego

Wytańczyć duszę...

[z **ROSĄ OLIMPIĄ ESTRELLĄ** rozmawiała ANNA OCHMANN, współpraca ANDRZEJ NIEWĘGŁOWSKI, zdjęcia z archiwum bohaterki]

Jak zaczęła się Twoja przygoda z tańcem i kiedy przerodziła się ona w pasję?
Zaczęłam tańczyć, gdy miałam osiem lat. Na początku była to przede wszystkim zabawa, no i chciałam mieć taką piękną suknię... Całe godziny wypełnione ruchem i radością – w studiu tańca pełno było innych dzieci, był śpiew, muzyka. Dla mnie miejsce prawdziwie magiczne. Pasja rozwinęła się nieco później, kiedy życie stawało się coraz bardziej skomplikowane. Zaczęłam odczuwać wrażliwość otaczającego mnie świata. Taniec stał się moim sposobem komunikacji, dialogu, sposobem znajdowania odpowiedzi na pytania, wyrażania tego co gra w duszy, w końcu moją pasją. Moja pasja do tańca rozpoczęła się od pasji życia.

Jesteś przede wszystkim tancerką flamenco i choreografem. Gdzie szukasz inspiracji?
Dla mnie jako tancerki inspiracje wynikają z osobistych życiowych doświadczeń. Moje sposoby ekspresji we flamenco, pochodzą także z samego stylu i form tego tańca. Nakazują one uzewnętrznianie emocji, zarówno w śpiewie jak i w muzyce. Ja staję się częścią emocjonalnej wymiany pomiędzy muzykami, śpiewakami... by używając całego zestawu podstawowych gestów flamenco opowiedzieć bardzo osobistą historię.
Jako choreograf inspiruję się ludzkimi doświadczeniami w kontekście społecznym oraz relacjami międzyludzkimi. Tworzę na bazie ludzkich doświadczeń, na bazie historii, sztuki, poezji, pojęcia sąsiedztwa, krajobrazu – także miejskiego. Mam tu więcej wolności w tworzeniu, gdyż mogę używać dowolnych stylów tanecznych i technik. To co czuję to esencja mojej pracy. W ten sposób znajduję inspiracje w różnorodnych stylach tańca, które mają własne filozofie ruchu i decyduję, jak dana historia ma być opowiedziana poprzez taniec.

Jesteś częstym gościem w Polsce, współpracujesz z uznanymi festiwalami i szkołami w naszym kraju – nie tak dawno spotkałyśmy się w Bytomiu, gdzie prowadziłaś warsztaty w ramach Międzynarodowego Festiwalu Tańca. Jak odbierasz ideę festiwalu i sam Śląsk?
To prawda, często bywam w Polsce i zawsze jest to dla mnie ogromna przyjemność. Naprawdę kocham Polskę i ludzi, którzy tu mieszkają. Zawsze doświadczam tak wiele gościnności i ciepła. Ludzie są bardzo dynamiczni i nakierowani na działanie, co jest idealne w tańcu! Bytomski festiwal jest wspaniałą platformą tańca w regionie i w kraju. To wspaniała impreza, który umożliwia współpracę międzynarodowych choreografów, nauczycieli i tancerzy. Tancerzy z całego kraju i z zagranicy – ja miałam uczestników z Makau i z Francji. Taniec to budowanie wspólnoty z wykorzystaniem elementów kultury różnych narodowości, wyławianiem lokalnych talentów. Sprzyja autoekspresji i więziom emocjonalnym, nadając tego typu wydarzeniom (jak festiwal bytomski) szczególnie ważne znaczenie w regionie, zwłaszcza tak historycznie przemysłowym, jak Śląsk.

Jak oceniasz polskich tancerzy? Czy jesteśmy mistrzami flamenco?
Polska scena taneczna naprawdę bardzo rozwinęła się w ostatnich latach. Wzrosło zainteresowanie wszystkimi rodzajami tańca. Festiwale, takie jak na przykład Festiwal w Poznaniu (Dancing Poznań), są doskonałą okazją do tworzenia platformy pomiędzy zawodowymi tancerzami a społecznością, także poprzez możliwość uczestniczenia w profesjonalnych zajęciach tych, którzy tańczą dla zabawy, dla samej radości z tańczenia. Niezwykle ważne jest rozgraniczenie pomiędzy profesjonalistami a amatorami, czyli tymi wszystkimi którzy tańczą dla przyjemności. Polska nie ma dotychczas zawodowej sceny flamenco, jak to ma miejsce na przykład we Francji, Japonii czy w Stanach Zjednoczonych. Jest jednak rosnąca liczba grup tanecznych, osób które kochają flamenco dla samej przyjemności nauki tego stylu i jego ekspresji. To jest właśnie to – prawdziwa pasja tańca. Ci ludzie mają swoje zawody, rodziny, codzienne przyjemności i stresy, jednak znajdują czas dla flamenco, dla wyrażenia swojej miłości do tańca.

Taniec to budowanie wspólnoty z wykorzystaniem elementów kultury różnych narodowości, tworzenie na bazie ludzkich doświadczeń, historii, sztuki, poezji...

Co zrobić, by dobrze poruszać się w rytmie flamenco?
Tancerz musi ćwiczyć jak muzyk na swoim instrumencie. Dla tancerza instrumentem jest jego ciało. Musi wciąż rozwijać możliwości i technikę. Pytanie o to czy jest dobry zaczyna się od technicznych aspektów tańca. Ważne są ćwiczenie ciała i zrozumienie złożoności relacji pomiędzy tańcem a muzyką, śpiewem i różnorodnością stylów w ramach flamenco. Potem następuje trudniejsza część: wyrażenie uczuć, osobowości, indywidualności, stworzenie własnego stylu, filozofii. Trzeba odsłonić to, co jest w nas ukryte. To istota flamenco. Żeby móc to rozwinąć i pokazać potrzeba czasu.

Jesteś podróżniczką – mieszkałaś w Hiszpanii, w Stanach Zjednoczonych, Austrii, Rumunii. Wiem, że realizowałaś bardzo ciekawe projekty artystyczne, w których brały udział rumuńskie kobiety.
Podróżowanie i przebywanie w różnorodnych kulturach jest jedną z największych przyjemności związanych z moją pracą. Umieszcza mnie w bezpośrednim kontakcie z różnorodnością kulturową. W Rumunii pracowałam między innymi z grupą niesamowitych młodych kobiet, które były ofiarami handlu dla celów pornobiznesu. Udało im się jednak uciec i wrócić do kraju. Ich historie poruszały serca, były nieprawdopodobnie smutne, a doświadczenia tych kobiet straszne.

Dla tancerza instrumentem jest jego ciało – musi wciąż rozwijać możliwości i technikę. Potem następuje trudniejsza część: wyrażanie uczuć, osobowości, indywidualności, stworzenie własnego stylu.

Jednym z elementów siły tańca, a szczególnie flamenco, jest to że może ono być sposobem (medium) wyrażenia emocji i uczuć bez słów. Często słowa nie są w stanie oddać najgłębszych ludzkich doświadczeń czy życiowych zdarzeń. Taniec jest uzdrawiający i przeobrażający. Może nie tylko leczyć pojedyncze osoby, może także leczyć grupowo. To właśnie jeden z powodów, dla których w plemiennych społecznościach był rytualną formą ceremonii. W przypadku tych pięknych kobiet pracowałyśmy nad stworzeniem utworu odzwierciedlającego ich doświadczenia. Nie utworu opowiadającego ich dzieje, z narracją, a raczej oddającego ich osobiste doświadczenia - tęsknotę, strach, smutek i nadzieję.

Wracając do flamenco. Dla mnie jest to raczej tradycyjny taniec, ale Twoje projekty zdają się temu przeczyć, są bardzo nowoczesne...
W mojej osobistej filozofii tańca nie ma żadnych granic. Są nimi tylko możliwości. W ten sposób jestem otwarta na różnorodne wpływy, inspiracje w obrębie różnych tańców i stylów. Nie akceptuję ograniczeń w środowisku twórczym, z wyjątkiem tych które sama ustanawiam. W ten sposób łączenie stylów i włączanie różnych elementów i ideologii z różnych sposobów tańczenia, tak jak na przykład w tańcu nowoczesnym, otwiera możliwości ekspresji na wiele ekscytujących sposobów.

Obecnie realizujesz projekt artystyczny w Pradze. Opowiedz więcej o swoich nowych artystycznych pomysłach.
W tym roku, po przerwie, będę znowu występować. Przez ostatnie trzy lata odczuwałam przesyt. To był czas swoistej rekonstrukcji i odnowy siebie. Obecnie, w Pradze, jestem w trakcie przygotowywania nowego projektu, a także powoływania mojej firmy związanej z tańcem, co jest bardzo ekscytujące. W marcu, będę miała swój pierwszy występ w Nowym Jorku w ramach NYC Flamenco Festival. Pracuję obecnie nad wieloma projektami, w tym w Sewilli. To jest naprawdę fascynujący rok. Będę więcej tańczyć – mam bardzo dużo do powiedzenia po tej ciszy. Już nie mogę się doczekać, żeby znów zaistnieć artystycznie na scenie.

ROSA OLYMPIA ESTRELLA – tancerka flamenco oraz choreografka, łączy z powodzeniem różne style taneczne oraz dziedziny sztuki. Jej specjalność to fusion: artystka splata w swoich choreografiach elementy tańców klasycznych, balijskich, zachodnioafrykańskich, jazzu, stepu, breakdance'u oraz wielu stylów latynoskich. Rosa uczy i występuje w rodzinnej Hiszpanii, a także w Japonii, Skandynawii, Kanadzie, Rumunii, Austrii, Polsce oraz w Stanach Zjednoczonych.

Cuenca – na ścieżkach Imperium

[tekst i zdjęcia ANNA OCHMANN]

Wody rzek Huécar i Júcar przez tysiąclecia rzeźbiły skały kształtując pomiędzy sobą strome zbocze, na którym wznosi się najpotężniejsza strażnica, jaka pojawiła się na iberyjskiej ziemi. Drążąc wąwozy nawadniały ziemię niosąc zielonym zboczom życiodajną wodę. To właśnie magiczne miejsce, łączące jeden z najlepiej zachowanych i najpiękniejszych średniowiecznych zespołów miejskich w Europie (wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO) z przepięknym naturalnym otoczeniem, wybraliśmy na cel naszego weekendowego wiosennego wyjazdu. Cuenca.

1 Architektura starej części miasta dosłownie wypełnia strome zbocze wyrzeźbione przez wody rzek Huécar i Júcar.

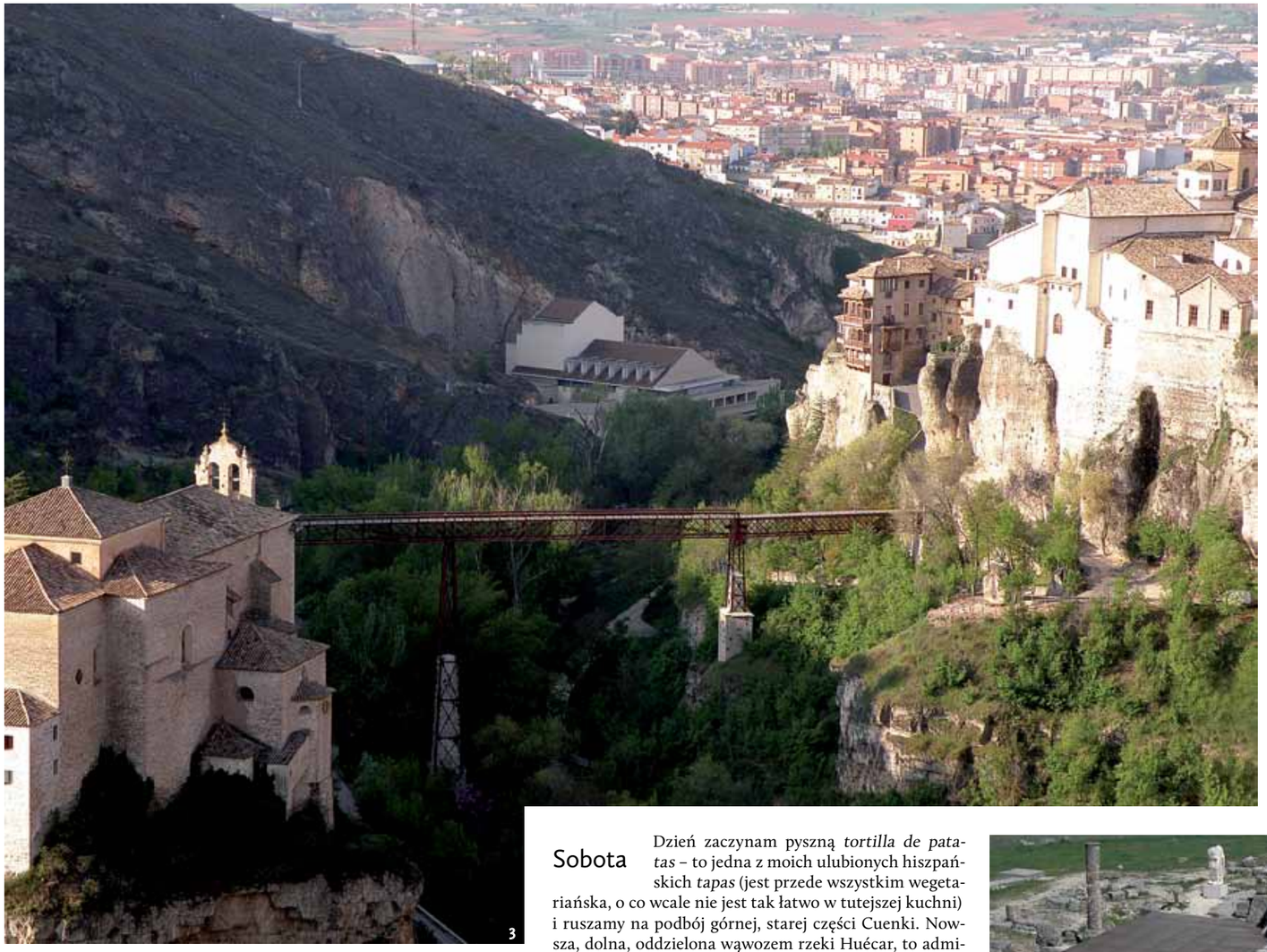
2 Tradycja procesji Semana Santa sięga XVII.

Piątek

Komfortowe warunki podróży szybką linią kolejową RENFE z madryckiej Atochy (pierwszego i największego dworca stolicy Hiszpanii, arcydzieła XIX w. architektury kolejowej) oraz nowoczesna architektura budynku dworca kolejowego w Cuence nie zapowiadają zabytkowego charakteru miasta. Historia Cuenki sięga czasów plemion zamieszkujących te tereny jeszcze przed Rzymianami (po legionach Imperium pozostał mały most nad rzeką Mosca oraz niewielka fontanna). Jednak dopiero po zajęciu przez wojska arabskie Cuenca stała się szybko ważnym ośrodkiem miejskim słynącym z produkcji dywanów oraz wyrobów z kości słoniowej, znanych nawet na dworze w Toledo. Stała się także istotnym punktem na mapie kalifatu ze względu na swój obronny charakter – z niedostępną warownią prawdopodobnie nazywaną *Conca*, dzięki której można było kontrolować dostęp do łańcucha górskiego *(la Serranía)*.

Wysiadamy z taksówki na Plaza Mayor, głównym rynku starego miasta otoczonego siecią zaułków i wąskich uliczek, kolorowych domów, malutkich warsztatów rzemieślniczych i sklepików z kastylijskimi specjałami. Z tłumaczeń taksówkarza udaje nam się zrozumieć, że nie może wjechać wyżej, bo „ulica jest teraz zamknięta" i że szybciej będzie jak te kilkanaście metrów do hotelu pokonamy pieszo. Naszą uwagę zwracają od razu dziwne miarowe uderzenia. Z uliczki biegnącej powyżej rynku wyłania się... procesja. Grupa kilkunastu osób niesie platformę z dużą figurą Chrystusa uderzając z każdym kolejnym krokiem specjalnymi laskami o kamienny bruk. Towarzyszy jej kilkadziesiąt osób z zapalonymi świeczkami. Hiszpanka, którą zagaduję, tłumaczy, że to próba *Semana Santa* czyli tradycyjnych, a w Cuence obchodzonych dość spektakularnie, obchodów Wielkiego Tygodnia.

Tradycja *Semana Santa* sięga XVII wieku, kiedy odbyły się dwie pierwsze procesje wielkopostne zorganizowane przez zakony augustianów i trynitarzy. Od tego czasu począwszy od Niedzieli Palmowej aż od Wielkiego Piątku odbywają się tu codzienne imponujące procesje w trakcie których *nazarenos* czyli pokutnicy odziani w długie szaty, w kapturach zasłaniających niemal całkowicie twarze, trzymający w ręku zapalone świece obnoszą tzw. *feretrony* czyli wystawne ołtarze-trony z *pasos* (świętymi figurami). Angeles – Hiszpanka, którą zagadnęłam, wskazując na jedyną kobietę wśród *nazarenos* komentuje, że w zeszłym roku pierwszy raz w historii *Semana Santa* w Cuence kobieta dostąpiła wyróżnienia niesienia figury. Nasza konwersacja „schodzi" na tematy kulinarne. Na kolację poleca nam regionalne *pisto manchego* (rodzaj wegetariańskiego lecza) i charakterystyczne dla tutejszej kuchni potrawy z jagnięciny na przykład *chuleta de cordero* (kotleciki jagnięce) w restauracji Plaza Mayor. Na deser i na... trawienie mamy skosztować tutejszego specjału, kiedyś podawanego tylko w okresie *Semana Santa* – słodkiego i mocnego likieru *resoli*, wytwarzanego z likieru kawowego, koniaku i anyżu albo esencji pomarańczowej, górskiej wódki *aquardiente de la Sierra*, kawy, cynamonu i cukru.



3 **Most Puente de San Pablo – zwany potocznie „mostem samobójców" – nad urwiskiem rzeki Huécar. Po prawej stronie widać Casas Colgadas.**

4 **„Mijamy dwóch Hiszpanów niosących ogromną patelnię z paellą – idą do pobliskiego kościoła..."**

Sobota

Dzień zaczynam pyszną *tortilla de patatas* – to jedna z moich ulubionych hiszpańskich *tapas* (jest przede wszystkim wegetariańska, o co wcale nie jest tak łatwo w tutejszej kuchni) i ruszamy na podbój górnej, starej części Cuenki. Nowsza, dolna, oddzielona wąwozem rzeki Huécar, to administracyjne, ekonomiczne i społeczne centrum miasta.

Starówka Cuenki przetrwała właściwie w niezmienionej formie. Wiele z budynków zachowało swój oryginalny kształt i funkcję, część została zaadoptowana przez instytucje państwowe lub uczelnie wyższe: Universidad de Castilla-La Mancha, Universidad Menéndez Pelayo, Archivo Histórico (Archiwum historyczne) czy niedawno powołane Museo de la Ciencias (Muzeum Nauki).
Włóczymy się bez planu wąskimi, nieoczekiwanie wznoszącymi się i opadającymi malowniczymi, często ślepymi uliczkami. Odkrywany urokliwe zaułki szukając w nich ciekawych detali architektonicznych na fasadach asymetrycznych i jakby ściśniętych w wąskiej przestrzeni domów, rozsmakowujemy się w magicznej atmosferze rozgrzanych słońcem placów. Czasem sięgamy po łyk wody z mijanych fontann – jest bardzo ciepło pomimo marca.
Po drodze zerkamy ciekawie do wnętrz małych warsztatów z ceramiką, czasem wchodzimy skuszeni pięknymi formami i tęczowymi szkliwieniami. Mijamy dwóch Hiszpanów niosących ogromną patelnię z *paellą* – idą do pobliskiego kościoła... Miasto żyje swoim niespiesznym rytmem codzienności. Zatrzymujemy się na krótką sjestę z łykiem aromatycznej kawy w *cafeteria Los Arcos*, znajdującą się w cieniu łuków *el Ayuntamiento* (urzędu miejskiego) otwierających przejście na Plaza Mayor. Do kawy kosztujemy pysznego *alajú* – deseru pochodzenia arabskiego, wytwarzanego z nugatu z miodem i mielonymi

migdałami „zamkniętego" w okrągłych opłatkach. Przy sąsiednim stoliku turyści dyskutują o *Fiestas de San Mateo*. To kilkudniowe święto organizowane co roku we wrześniu na pamiątkę zdobycia Cuenki przez Alfonso VIII w 1177 roku, przyłączenia jej do Królestwa Kastylii i wprowadzenia tu chrześcijaństwa. Cuenca staje się wówczas miastem królewskim i biskupim z pierwszą katedrą gotycką w Hiszpanii. Alfons VIII wkroczył do miasta po dziewięciu miesiącach oblężenia, gdy głód wyczerpał jego mieszkańców. Wjechał na czele swoich oddziałów przez bramę, która później otrzymała nazwę *Puerta de San Juan*.
Fiestas de San Mateo to radosne święto wypełnione muzyką, a główną jego atrakcją jest *Peñas Mateas* czyli bieg śmiałków przed pędzonymi ulicami miasta do Plaza Mayor, zamienionego w tych dniach w arenę, jałówkami (*vaquillas enmaromadas*). Podobno teraz rogi zwierząt są specjalnie obwiązywane, ale i tak spotkanie z nimi może skończyć się poważnymi obrażeniami.
Kontynuujemy nasz spacer w kierunku *Casas Colgadas* – „wiszących domów".

Balkony, pochodzących z piętnastego wieku budynków, są zamocowane na długich dźwigarach, dosłownie wisząc nad stromym zboczem rzeki. Sprawiają wrażenie „przylepionych" do pionowych skał. Podziwiamy je z *Puente de San Pablo* – zwanego też potocznie „mostem samobójców" – stojąc nad urwiskiem spokojnie wijącej się w dole ciemno-turkusowej rzeki Huécar. W dwóch z *Casas Colgadas* mieści się Museo de Arte Abstraco Español (Muzeum Sztuki Abstrakcyjnej), w którym znikamy na kilka godzin... Nasyceni sztuką, ale już zdecydowanie głodni decydujemy się na popołudniowe „co nieco". Kuchnia regionu Castilla-La Mancha jest zdecydowanie mięsna. Zapytany o dania bezmięsne kelner poleca *ajoarriero* lub *atascaburras* – rodzaje bezmięsnych dań-pasztetów z ziemniaków, jajek na twardo, bułki tartej, oliwy, czosnku oraz... ryby (w tym wypadku dorsza). Decyduję się więc na powtórkę z *pisto manchego*. Na deser wszyscy bierzemy *natillas* – rodzaj budyniu na bazie mleka i jajek z wanilią i cynamonem. Pycha...

Niedziela

Decydujemy się na wycieczkę po okolicy. Wybór pada na ruiny rzymskiego miasta i park archeologiczny – *Segóbriga*. Po drodze od zaprzyjaźnionej Hiszpanki, która pełni rolę naszego dzisiejszego przewodnika i kierowcy, dowiadujemy się, że na tych terenach w czasach rzymskich wydobywano *lapis specularis*. Minerał służył między innymi do wytwarzania szkła okiennego i do dekoracji pokoi. Był istotnym źródłem dochodu mieszkańców regionu, siłą napędową rozwoju miasta. Dzięki dobrej znajomości naszej przewodniczki z archeologami udaje nam się wejść do jednej z takich – nieprzystosowanych jeszcze dla ruchu turystycznego – kopalń.
Schodzimy kilka metrów pod ziemię w czarodziejski świat prześwitujących pod wpływem światła skał. Archeolodzy oprowadzając nas po podziemnym labiryncie pokazują nam małe, okopcone wgłębienia – oryginalne miejsca, gdzie Rzymianie umieszczali małe lampki oliwne, jedyne oświetlenie w czasie pracy.

Segóbriga (następny nas cel) była najważniejszym ośrodkiem miejskim płaskowyżu Meseta (wyżynno-górskiej części Półwyspu Iberyjskiego, której północną granicę stanowią Góry Kantabryjskie) i jednocześnie wzorcowym przykładem życia w czasach rzymskich na tych ziemiach. Słońce grzeje mocno, dostajemy więc słomkowe kapelusze i tak wyposażeni ruszamy na podbój rzymskiego miasta. Spacerujemy pomiędzy pozostałościami domów, łaźni, świątyni, amfiteatru, forum... Wchodzimy na arenę... Wszędzie zamierzchłe ślady dawnego Imperium przypominają Heraklitowe *pantha rei*...

Aleją cyprysów wracamy do samochodu i niespiesznie wracamy do Cuenki. Ostatnie spojrzenie na wiszące wysoko nad przepaścią domy, na niespotykaną architekturę miasta, którego mieszkańcy oswoili skały.

5 **Wąskie uliczki oraz urokliwe zaułki pomiędzy ściśniętymi w wąskiej przestrzeni domami często nie są przystosowane do ruchu samochodowego.**

6 **Segóbriga w czasach rzymskich była najważniejszym ośrodkiem miejskim płaskowyżu Meseta. O dawnej świetności miasta świadczą dobrze zachowane pozostałości domów, łaźni, świątyni, areny, amfiteatru...**

Hiszpańskie smaki

[tekst i zdjęcia ANNA OCHMANN]

Krojenie ibérico wymaga mistrzowskiej wprawy i precyzji.

Miejscowe sery i wędliny odznaczają się wysoką jakością i wyjątkowymi smakami.

Kuchnia Hiszpanii, bardzo zróżnicowana i niezwykle ciekawa dzięki licznym przysmakom regionalnym, jest wspaniałym odzwierciedleniem historii tego kraju. Grekom zawdzięcza oliwne gaje, Rzymianom – pierwsze krzewy winorośli, dziedzictwem arabskim i bizantyjskim są przyprawy, owoce cytrusowe czy bakłażany. Odkrywcy Nowego Świata przywieźli nieznane wcześniej owoce i warzywa: pomidory, ziemniaki, kukurydzę, fasolę, ananasy i truskawki. Później pojawiła się czekolada i aromatyczna wanilia... Zapraszam na subiektywną podróż po produktach najbardziej charakterystycznych dla hiszpańskiej kuchni.

Suszone szynki to jeden z symboli gorącej Hiszpanii – nigdy nie należy ich mylić z włoskim *prosciutto*. Pierwszym typem szynki wartej „grzechu" jest *ibérico*, zwana inaczej *pata negra* czyli „czarna noga". Świnie rasy iberyjskiej hodowane są w specjalny sposób (dłużej niż w przypadku innych ras i z zapewnieniem im dużej ilości ruchu), a na ich paszę składają się wyłącznie naturalne produkty, przede wszystkim śródziemnomorskie zioła oraz żołędzie dębu. Sama szynka jest suszona w jaskiniach górskich od 24 do 36 miesięcy. Drugim rodzajem wartym spróbowania są mięsa *serrano* (co oznacza „górski"). Zwierzęta z których są produkowane również karmione są wyłącznie naturalnymi składnikami, a czas wytwarzania wędlin wynosi około 200 dni. Kolejny produkt to *chorizo*, rodzaj pikantnej, mocno przyprawionej, suszonej – przez około cztery miesiące – kiełbasy, której niezwykłego aromatu dodaje między innymi czerwona papryka. Ostatni godny polecenia typ to także kiełbasa – *salchichón*, mocno doprawiana (między innymi goździkami i gałką muszkatołową), intensywna w smaku i aromacie.

Hiszpańskie sery odznaczają się wysoką jakością i wyjątkowymi smakami. Bardzo ciekawy jest, pochodzący z regionu Kastylia-La Mancha i wytwarzany z mleka owiec rasy Manchega, ser *manchego*. Kolejny to *cabrales* – ser z gatunku pleśniowych, którego nazwa pochodzi od miejscowości, gdzie jest produkowany późną wiosną i latem zarówno z mleka krów, owiec, jak i kóz. Charakteryzuje się cylindrycznym kształtem i wyrazistym smakiem. Trzeci to wędzony ser z mleka krowiego w kształcie gruszki – *San Simon*, tradycyjny, wiejski, półmiękki. Ciekawy jest także *majorero*, wyrabiany z mleka koziego na najstarszej geologicznie wyspie Oceanu Atlantyckiego – Fuerteventura. Kozy rasy Majorera, hodowane tam od setek lat, żywią się porostami rosnącymi na gołych skałach, różnorodnymi ziołami czy majerankiem. Skład ich paszy wpływa na ilość i smak mleka, które jest bardzo gęste i tłuste. Ostatni – jeden z moich ulubionych – to *zamorano*. Twardy ser wytwarzany z surowego mleka owiec rasy Churra i Castellana. Ma cylindryczną formę i bardzo charakterystyczną twardą, z odciśniętym zdobieniem w kształcie kłosa, skórę – ciemną ze względu na specyficzny proces jego dojrzewania, które odbywa się przez dziewięć miesięcy w grocie oraz poprzez przecieranie sera w tym czasie oliwą z oliwek.

Najstarsza piwnica hiszpańskich win znajduje się w regionie Rioja. Wino *rioja* to jeden z najpopularniejszych hiszpańskich trunków, produkowane ze szczepu Tempranillo (zwanego także szczepem Tinto Fino). Intensywnie rubinowe, aromatyczne z niewielką ilością taniny dojrzewa w drewnianych beczkach. Aby ograniczyć maksymalnie ilość kwasów garbnikowych winogrona obrywa się przed tłoczeniem z łodyżek. Kolejnym wartym degustacji trunkiem jest słodkie wino pochodzące z Andaluzji – *malaga*, które może mieć różnorodne kolory: białe (*blanco*), złote (*dorado*), bardzo ciemne (*oscaro*), czerwone (*rojo*), czerwono – złote (*rojo dorado*), kremowe (*crema*), wreszcie czarne (*negro*). Klasyczne hiszpańskie *sherry* to wino, które pierwotnie nazywano *seris*. Jest wytwarzane z w pełni dojrzałych szczepów winorośli z obszaru Palomino, leżakuje w otwartych beczkach i jest wzmacniane dodatkiem brandy. Na upalne dni najlepsza jest *sangria* – trunek, który przypomina raczej poncz lub kompot. Pierwszymi amatorami sangrii byli rolnicy z Walencji, którzy zaczęli pić w trakcie pracy dla ochłody rozcieńczone wodą wino, z czasem dodając do tego napoju różne składniki: owoce, cukier, soki. Ostatni na degustację czeka hiszpański, a właściwie kataloński szampan – *cava*, którego nazwa pochodzi od katalońskiego słowa oznaczającego piwnicę, w której przechowuje się wino. Pierwsze literackie wzmianki o produkcji musującego wina w tym regionie wskazują na XIV wiek, ale samo wino *cava* wyprodukowano dopiero w XIX wieku. Wino jest wytwarzane tradycyjnymi metodami, w małych winnicach, dojrzewa minimum dziewięć miesięcy.

Na zakończenie – będąc w Hiszpanii trzeba koniecznie spróbować *tapas*. Słowo *tapa* oznacza wieczko, przykrywkę. *Tapas* wywodzą się z Andaluzji. Mieszkańcy tego regionu przykrywali szklankę z trunkiem kawałkiem szynki lub plasterkiem kiełbasy chroniąc w ten sprytny sposób napój przed owadami. Z czasem zwykłe kawałki szynki zostały zastąpione kanapeczkami, kawałkami serów, warzywami, smacznymi i różnorodnymi zakąskami...

Gdy coś się psuje...

[tekst BORYS BUDKA]

Każdy z nas był kiedyś w sytuacji, gdy nowo nabyta rzecz po prostu się zepsuła. Telewizor przestał działać, but się rozkleił, sweter po pierwszym założeniu uległ zmechaceniu – takich przykładów można podawać tysiące. Nie zawsze jednak wiemy, jakie w takiej sytuacji przysługują nam prawa, a przede wszystkim – od kogo, kiedy i czego możemy żądać.

Należy zaznaczyć, że mówimy tu o przypadkach, gdy daną rzecz kupiliśmy będąc konsumentem, czyli transakcja nie była związana z działalnością gospodarczą. Prawo gwarantuje bowiem znacznie większą ochronę konsumentom i właśnie o ich prawach traktuje ten tekst. Pomijamy przedsiębiorców, którzy – jako profesjonalne podmioty – mogą między sobą umownie regulować wiele kwestii, w tym nawet wyłączać odpowiedzialność z tytułu rękojmi. Ale po kolei.

Do początku tego wieku odpowiedzialność sprzedawcy za wadliwą rzecz oparta była w zasadzie wyłącznie na przepisach Kodeksu cywilnego. Dopiero proces wejścia naszego kraju do Unii Europejskiej wymusił wprowadzenie nowych, korzystniejszych dla konsumentów praw. Podstawowymi aktami prawnymi, do których należy sięgnąć, są: ustawa o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego i ustawa o ochronie niektórych praw konsumentów oraz o odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny.

Przedsiębiorcy, którzy zajmują się sprzedażą towarów, odpowiadają wobec konsumentów za tzw. niezgodność towaru z umową. Pojęcie to jest szersze aniżeli kodeksowa rękojmia. Odpowiedzialność obejmuje bowiem nie tylko wady rzeczy, ale również cechy, o których sprzedawca nas zapewniał, a których to dana rzecz w istocie nie posiada. Co więcej, okres odpowiedzialności sprzedawcy jest dwukrotnie dłuższy niż okres rękojmi, wynosi aż dwa lata. Tylko w przypadku sprzedaży rzeczy używanych, może on zostać skrócony, nie więcej jednak niż o rok. W dodatku przez pierwsze pół roku od daty sprzedaży istnieje ustawowe domniemanie, że gdy ujawni się jakaś wada rzeczy, istniała ona już w chwili zakupu.

Jeżeli okaże się, że dany towar jest niezgodny z umową (najczęściej wadliwy), wówczas kupujący może żądać, by sprzedawca nieodpłatnie towar naprawił albo wymienił na nowy. Gdyby było to niemożliwe albo wiązało się z nadmiernymi kosztami lub zbyt długim czasem realizacji reklamacji, wówczas kupujący może żądać obniżenia ceny albo po prostu od umowy odstąpić. Odstąpienie oznacza, że sprzedawca będzie musiał przyjąć wadliwy towar i zwrócić wszelkie poniesione koszty. Ale uwaga, jeżeli niezgodność towaru z umową jest nieistotna, konsumentowi nie przysługuje prawo odstąpienia od umowy. Oczywiście „nieistotność" jest to wyrażenie nieostre i na tym tle pojawiają się spory pomiędzy stronami, które często musi rozstrzygać sąd.

Bardzo ważne, by pamiętać o tym, że konsument ma aż (albo tylko) dwa miesiące od chwili ujawnienia się wady, by zgłosić to sprzedawcy. Jeżeli termin ten zostanie przekroczony, opisane wyżej uprawnienia wygasają i nawet sąd nie będzie mógł ich przywrócić. Dlatego wystarczy, by przed upływem tego terminu po prostu wysłać sprzedawcy odpowiednie zawiadomienie. Natomiast na sprzedawcy ciąży obowiązek, by ustosunkować się do reklamacji w ciągu 14 dni. Jeżeli tego nie zrobi, uznaje się, że żądania kupującego uznał za uzasadnione. W praktyce oznacza to, że jeżeli konsument zażądał wymiany towaru na nowy, a sprzedawca nie udzielił odpowiedzi w ciągu czternastu dni, po tym terminie nie może zamiast wymiany towaru zaproponować jego naprawy.

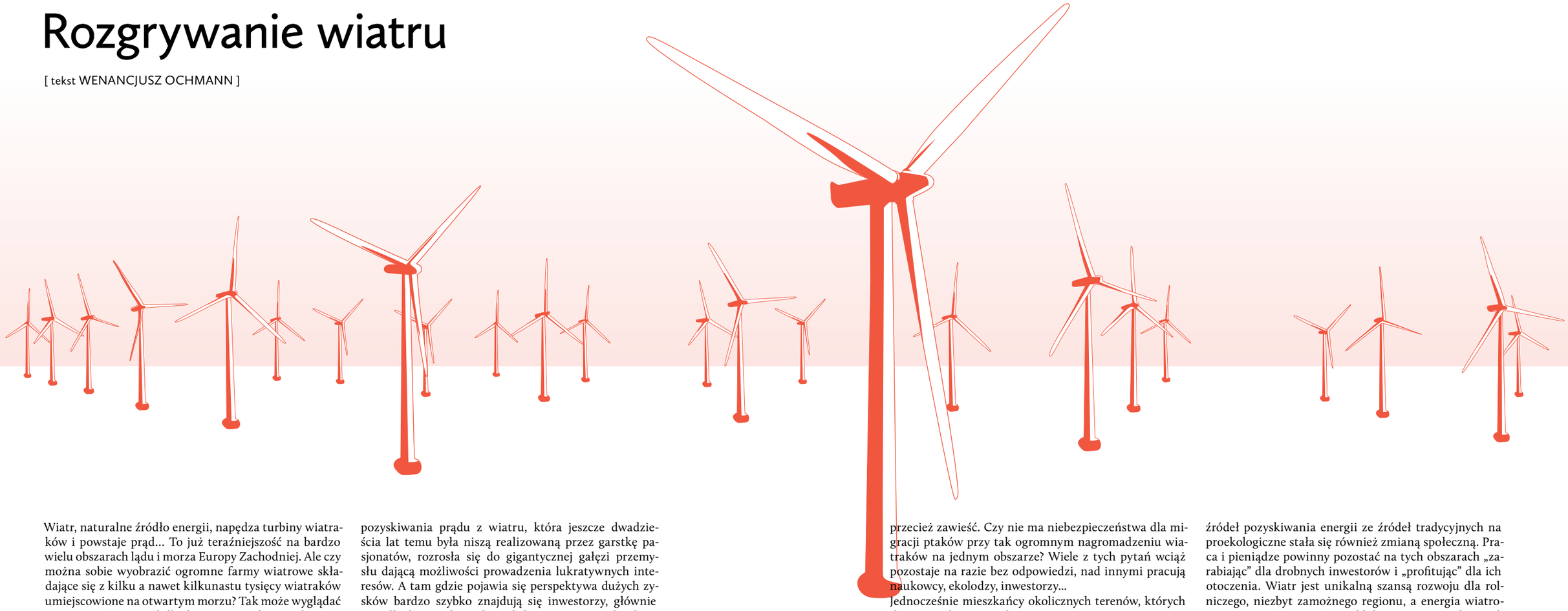
Opisane wyżej obowiązki sprzedawcy względem konsumenta mają charakter bezwzględnie obowiązujący, czyli nie można ich wyłączyć np. przez zawarcie odpowiednich klauzul w umowie, czy też oświadczenie sprzedającego. Nie będzie więc rodzić żadnych skutków prawnych np. wywieszenie informacji, że „okres rękojmi wynosi 3 miesiące" albo że „za wady towaru sprzedawca nie odpowiada". Dotyczy to również wyprzedaży czy sprzedaży promocyjnej, chyba że obniżenie ceny następuje dlatego, że rzecz ma jakąś wadę i sprzedawca wyraźnie to zaznaczył.

Niestety, w praktyce występuje wiele sporów pomiędzy sprzedawcami a konsumentami. Bywa tak, że sprzedawca odsyła z niesprawną rzeczą do producenta, nie chce zwrócić kosztów transportu towaru albo po prostu stwierdza, że dana usterka jest nieistotna albo nie podlega rękojmi. Wówczas pomocy możemy szukać u miejskich (powiatowych) rzeczników konsumentów, a jeżeli to nie poskutkuje – zostaje nam droga sądowa.

Dr BORYS BUDKA
radca prawny, adiunkt w Katedrze Prawa Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach.

Rozgrywanie wiatru

[tekst WENANCJUSZ OCHMANN]



Wiatr, naturalne źródło energii, napędza turbiny wiatraków i powstaje prąd… To już teraźniejszość na bardzo wielu obszarach lądu i morza Europy Zachodniej. Ale czy można sobie wyobrazić ogromne farmy wiatrowe składające się z kilku a nawet kilkunastu tysięcy wiatraków umiejscowione na otwartym morzu? Tak może wyglądać rzeczywistość już za kilka lat. Rozpoczęła się, jak twierdzi amerykański politolog Jeremy Ryfkin, trzecia rewolucja przemysłowa.

W XXI wieku odnawialne źródła staną się prawdopodobnie podstawowym, a nie alternatywnym sposobem wytwarzania energii. Rośnie świadomość ekologiczna, zielone technologie zyskują coraz szersze grono zwolenników, a polityka ukierunkowana na ochronę środowiska stała się jednym z priorytetów Unii Europejskiej. Coraz więcej państw inwestuje i przyjmuje rozwiązania sprzyjające rozwojowi alternatywnych, do tych opartych na węglu czy ropie, źródeł pozyskiwania energii. Świetnym przykładem takiej polityki są nasi zachodni sąsiedzi, którzy obecnie wytwarzają już dwadzieścia procent energii elektrycznej ze źródeł odnawialnych, a plan do 2020 roku przewiduje aby było to trzydzieści pięć procent. Równocześnie realizują program stopniowego zamykania swoich elektrowni atomowych.
Jednak zapotrzebowanie na energię jest coraz większe, trzeba ją jakoś wytwarzać. Jednym z rozwiązań dla Niemiec i Europy Północnej jest tworzenie ogromnych farm wiatrowych na płytkich wodach Morza Północnego. W ostatnich latach rozpoczął się tu prawdziwy wyścig o najlepsze lokalizacje oraz pierwszeństwo budowy. Idea pozyskiwania prądu z wiatru, która jeszcze dwadzieścia lat temu była niszą realizowaną przez garstkę pasjonatów, rozrosła się do gigantycznej gałęzi przemysłu dającą możliwości prowadzenia lukratywnych interesów. A tam gdzie pojawia się perspektywa dużych zysków bardzo szybko znajdują się inwestorzy, głównie z wielkich ponadnarodowych korporacji. Tym bardziej, iż zgodnie z prognozami stawki za energię mają pozostać w najbliższych latach na stałym poziomie. W związku z tym każda dodatkowa wytworzona kilowatogodzina prądu to dla właścicieli farm wiatrowych czysty i pewny zysk.

A gdzie w tym „wiatrowym" biznesie znajduje się zwyczajny konsument? Dla bardzo wielu obywateli Niemiec możliwość kupowania prądu ze źródeł odnawialnych jest powodem do dumy. Świadomość proekologiczna jest u naszych zachodnich sąsiadów dużo bardziej rozwinięta niż w Polsce. Niemniej jednak wśród ekologów pojawiają się wątpliwości. Energia z wiatru – jak najbardziej tak, ale nie wszędzie można przecież budować farmy wiatrowe. Zwłaszcza w parkach narodowych, na terenach chronionych czy atrakcyjnych krajobrazowo. Szczególnie zagrożony pod tym względem jest Park Narodowy Wattenmeer na Morzu Północnym. Przez jego obszar mają bowiem przebiegać linie przesyłowe, wkopane w dno morskie, z gigantycznych farm na otwartym morzu. Jak to wpłynie na unikalny ekosystem tych terenów? Czy nie ma niebezpieczeństwa kolizji statków z wiatrakami i w związku z tym katastrofy ekologicznej? Nawet najbardziej wyrafinowana technika nawigacyjna może przecież zawieść. Czy nie ma niebezpieczeństwa dla migracji ptaków przy tak ogromnym nagromadzeniu wiatraków na jednym obszarze? Wiele z tych pytań wciąż pozostaje na razie bez odpowiedzi, nad innymi pracują naukowcy, ekolodzy, inwestorzy…
Jednocześnie mieszkańcy okolicznych terenów, których domy znajdują się praktycznie na tym samym poziomie co morze są szczególnie zainteresowani zmniejszeniem efektu cieplarnianego i zagrożeń wynikających z możliwości podniesienia się poziomu mórz. To jest dla nich – być albo nie być. Ale „zielona energia" także ma swoje koszty – takie jak na przykład konieczność przekopania terenów chronionych, które mają stać się wielkim placem budowy przez następne lata… Czy nie istnieją inne rozwiązania?

Niezwykle ciekawą i inspirującą wizję rozwoju energetyki wiatrowej realizują mieszkańcy niewielkich miejscowości w Schleswig-Holstein, niemieckiego landu leżącego niedaleko granicy z Danią, którzy już od 1995 roku są wytwórcami energii pochodzącej z wiatru. Obecnie około dziesięciu tysięcy mieszkańców tych terenów jest drobnymi inwestorami w tak zwanych Parkach Wiatrowych na lądzie. Co ciekawe – Parki te mogłyby wytwarzać dużo więcej prądu, ale problemem są linie przesyłowe i niemożność odbierania przez sieć energetyczną nadmiaru produkowanej przez nie energii. W regionie są już jednak gminy, w których sto procent zapotrzebowania na prąd jest realizowane z wiatru! Wizja tych entuzjastów, którzy stali się równocześnie drobnymi przedsiębiorcami, polega na tym, aby dokonująca się zmiana źródeł pozyskiwania energii ze źródeł tradycyjnych na proekologiczne stała się również zmianą społeczną. Praca i pieniądze powinny pozostać na tych obszarach „zarabiając" dla drobnych inwestorów i „profitując" dla ich otoczenia. Wiatr jest unikalną szansą rozwoju dla rolniczego, niezbyt zamożnego regionu, a energia wiatrowa wspiera równocześnie oddolne inicjatywy obywatelskie oraz wpływa na rozwój społeczny. To co jest obecnie najbardziej potrzebne by kontynuować tą drogę rozwoju w landzie Schleswig-Holstein, ale nie tylko tam, to wola polityczna oraz wsparcie rozwoju infrastruktury energetycznej dobrymi rozwiązaniami prawnymi i inwestycjami.

Kto w tym swoistym wyścigu wygra? Czy wielcy inwestorzy, którzy deklarują, iż już w 2012 roku są w stanie zbudować gigantyczne farmy wiatrowe na otwartym Morzu Północnym liczące po sześć tysięcy wiatraków? Czy właściciele drobnych Parków Wiatrowych, którzy już dzisiaj mogliby dużo więcej produkować, a dysponują wraz z gminami terenami pod kolejne parki na lądzie? To pokaże najbliższa przyszłość. Jedno jest pewne. Na naszych oczach odbywa się rewolucyjna zmiana – wszyscy są zgodni, że od rozwoju sposobów pozyskiwania energii ze źródeł odnawialnych nie ma odwrotu. A tam gdzie mocno wieje tym źródłem powinien być wiatr…

Inne Spojrzenie III

Interdyscyplinarna wystawa artystek związanych z Zabrzem.

9 marca – 6 maja 2012 r.
Wernisaż wystawy – 8 marca 2012 r. o godzinie 19.00.
W ramach cyklu czwartkowych spotkań w zabrzańskim Muzeum Miejskim o pasji tworzenia sztuki opowie Wenancjusz Ochmann. Zapraszamy 26 kwietnia 2012 r. o godzinie 17.30. Wstęp wolny.
Galeria CAFE SILESIA Muzeum Miejskiego w Zabrzu (ul. 3 maja 6).

Inne spojrzenie, to znaczy jakie – brzmi jak pytanie, prowokuje. Prowokuje do odpowiedzi – inne spojrzenie, czyli jakie spojrzenie? Kobiece, tajemnicze, przenikliwe, głębokie, twarde, bazyliszkowe, żałosne, przebiegłe, litościwe, ostre, prowokujące, lękliwe, pełne żalu, obawy, lęku, rozpaczy, radości, tępe, mądre. Inne spojrzenie na świat, człowieka, sztukę. Myśli o świecie jawią się gdzieś pomiędzy – dobrem a złem, zwątpieniem a pewnością, nadzieją a rozpaczą. Stawiamy pytania, pojawiają się nasze – moje przestrzenie wewnętrzne, wola czynienia refleksji – dokonywania wyborów i poszukiwania sensu. Płeć ma silne poczucie odrębności, ale także dzięki temu niezwykłą różnorodność, zwartość i potencję.

prof. Anna Kowalczyk-Klus, fragment wstępu do katalogu wystawy.

1

2

3

4

5

6

Dziewczyna z poezją
W dłoniach o paznokciach
Obdartych (nie zdążyła pomalować!)
Jedzie gdzieś
Pędzi nie spiesząc się w ogóle
Czytając planuje co powie
Będąc i tak na czas

Że nie pomyślała
Ale za to ma TO.
Co Ty na TO?
Podoba Ci się?
Cała ja!
Dla Ciebie.

Dominika Olszewska

7

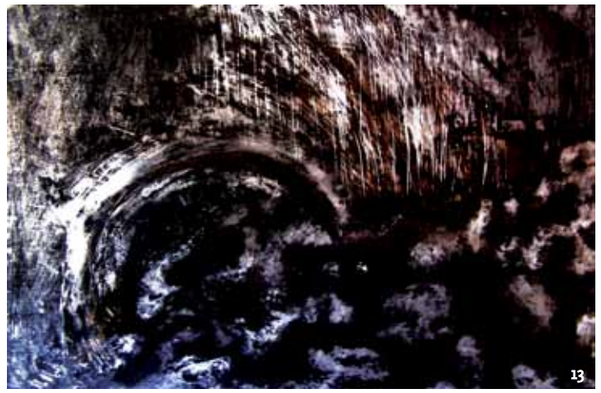
8

9

10

11

12


13

Uczestniczki trzeciej edycji wystawy INNE SPOJRZENIE reprezentują bardzo różnorodne formy wypowiedzi artystycznej:

sztuki wizualne (malarstwo, rzeźba, techniki graficzne, rysunek, ceramika, fotografia, multimedia, film)
Marta Abramowicz **(12)**,
Katarzyna Berus **(22)**,
Ewa Ciurko **(2)**,
Monika Fesser-Larisz **(10)**,
Iwona Gawrychowska **(8)**,
Marta Grochowska **(6)**,
Luiza Kolasa **(4)**,
Anna Kowalczyk-Klus **(21)**,
Alicja Kozub **(9)**,
Magdalena Makar,
Alina Muschalik **(11)**,
Małgorzata Niziołek **(3)**,
Anna Ochmann **(5)**,
Krystyna Piotrowska **(17)**,
Ludmiła Poeche **(18)**,
Agata Rawecka,
Anna Sierant **(19)**,
Anna Smolorz,
Marta Szałek **(20)**,
Malwina Szczurek **(13)**,
Bianka Szlachta **(16)**,
Sonia Szlencka-Stecura,
Justyna Szulik,
Małgorzata Wieczorek,
Beata Wosińska **(7)**,
Ewa Zajler-Płatek,
Justyna Zielińska-Stefańczyk,

architekturę
Beata Goczoł **(15)**,
Agnieszka Młodkowska **(1)**,
Magdalena Szulik **(14)**,

muzykę i taniec
Katarzyna Kupiec,
Dominika Muzykant,
Viola Muzykant,
Aleksandra Stryj,

a także sztukę słowa
Dominka Olszewska.

14

15

16

17

18

19

20

21

22

Diament w księgarni

[tekst MAREK WINTER]

Zastanawiałem się kiedyś co bym zrobił, gdyby jakaś przyjazna mi osoba zapytała wprost: która książka zasługuje na miano najlepszej na świecie? Czy zastawialiście się kiedyś, co można z tej ogromnej masy połkniętych przez lata stron wyróżnić w sposób tak jednoznaczny, jednostronny, ostateczny, nadać status jedynego dzieła, wsadzić na czytelniczy piedestał? Tak postawione pytanie mnie osobiście przeraża, sprawia że wycofuję się na z góry upatrzoną pozycję, najlepiej na kanapie, i… myślę. A potem kombinuję. Wpierw trzeba by zamienić w postawionym pytaniu słowo „najlepsza" na „ulubiona", następnie rozszerzyć kryterium i słowo „która" podmienić określeniem „które". Żeby wszystko było jasne zmieńmy jeszcze „świat" na „nasz krąg kulturowy" i przy tak zmodyfikowanych kryteriach możemy się do tematu jako tako odnieść.

Ale nie od razu. Czy książka ma mnie bawić nieszablonowym humorem, czy wzruszać tak, bym przerzucając kolejne kartki wilgotne powieki dyskretnie wycierał w rękaw? Chcę wyróżnić uznaną powszechnie powieść, epicką wielotomową sagę o losach kilku pokoleń bohaterów, czy zwarty kieszonkowy biograficzny rys ikony współczesnej popkultury? A może kryminał? Czy…

Uznałem że to nie ma sensu. Uznałem że po prostu zdam się na intuicję.

Za każdym razem, gdy tylko słyszę o jakichś literackich rankingach, próbach podsumowań, księgarskich notowaniach sprzedaży, TOP LISTACH itd., przychodzi mi do głowy jeden tytuł. W mojej jaźni zagnieżdżony od blisko czterdziestu lat, ale wciąż świeży, aktualny, ponętny. Stoi w biblioteczce, jego najnowsze wydanie, i czeka by zadziałać – jak balsam na zranioną duszę, miód płynący na zbolałe serce, zbawienny łyk świeżego powietrza. Wystarczy podejść, wziąć do ręki i przeczytać choć jeden rozdział. Po raz siedemnasty, dwudziesty trzeci, czterdziesty drugi. O czym mówię? O „Paragrafie 22" Josepha Hellera.

Ten tekst, zanim dostali go czytelnicy był mozolnie wykuwany w granitowej materii słowa przez autora osiem lat. Ale został tak wycyzelowany, wypolerowany, wyszlifowany, że powinien być sprzedawany nie w księgarniach, ale u jubilera. To prawdziwy diament. To tekst wesoły i smutny, tragiczny i dający nadzieję, mądra i niebanalna militarna farsa z pacyfistycznymi odniesieniami. Mówi o rzeczach tragicznych w przezabawny sposób. To książka niesamowita – absurdalna, błaha, śmieszna, niedorzeczna i nielogiczna. I dlatego tak wspaniała. Jest w mojej piątce najlepszych.

Zresztą przeczytajcie sami – kto tego jeszcze nie zrobił!

W matni Polańskiego

[tekst MAREK WINTER]

Na „Rzeź" Romana Polańskiego wybierałem się do kina z mieszanymi uczuciami. Twórca to zaiste wybitny, wielki reżyser, i jeszcze nie tak dawno miałem w szufladzie całą teczkę z wycinkami prasowymi, recenzjami jego wczesnych hollywoodzkich filmów i rzecz jasna opisy skandali i tragicznych wydarzeń osobistych z Mansonem w roli głównej. Od lat zbierałem te wszelkie oznaki sukcesu i ceny, jaką się płaci za wejście na filmowy Olimp i status jedynego wtedy polskiego artysty, który wdarł się do fabryki snów. Zbierałem, ale z biegiem lat wyrosłem z tej sztubackiej miłości wraz z pojawieniem się za Wielką Wodą innych rodzimych wielkich nazwisk, które też zrobiły prawdziwą karierę.

Polański zrobił tym razem film niezwykle kameralny. W czterech ścianach brooklyńskiego pokoju spotykają się dwa małżeństwa, by przedyskutować szkolną bójkę swoich dzieci. Z pozoru błaha historia staje się szybko zarzewiem gorącej dysputy, a w konsekwencji prawdziwej wojny na słowa, już nie o sztubackiej przepychance, ale o etyce, moralności, pysze, wychowaniu. Z początku aktorzy (Jodie Foster, Kate Winslet, Christopher Waltz, John C. Reilly) pojedynkują się na ekranie grając solidarnie w małżeńskich tandemach, ale w miarę rozwoju tematów, i wypitego alkoholu, fronty walki zmieniają się, a niewielki pokój, dla każdego z bohaterów sztuki, staje się sceną dla monologów płynących z wiedzy o życiu i frustracji, doświadczeń, nauki z niego płynących. Film według tekstu Yasminy Rezy „Bóg mordu" z pewnością wart jest uwagi, ekspresyjna gra aktorów wydobywa z niego co najlepsze i materiał godny był zainteresowania reżysera. Tyle że w moim mniemaniu reżysera teatralnego.

Film jest do bólu kameralny, kadrowo statyczny, oczy bolą od braku szerszej perspektywy. Prawdziwa matnia wyrzucanych z szybkością karabinu maszynowego słów, więc z ulgą przyjmujemy napisy końcowe, mimo że od rozpoczęcia projekcji nie mija standardowe dziewięćdziesiąt minut. Po co Polańskiemu ten film? Twórca „Rosemary's Baby" w swoich najlepszych dziełach („Nóż w wodzie", „Chinatown", „Lokator", „Tess") był prekursorem nowych trendów i kierunków filmowych. Polański zwykle wyprzedzał swoimi obrazami artystyczną epokę. Był o krok do przodu, przewidywał nastroje i wyczuwał oczekiwania widzów. Po prostu czuł kino. Jeżeli za kilka lat obrazy pokoju „Rzezi" opanują filmowy rynek, znudzony komputerowymi trikami, na tyle że staną się wyznacznikiem nowego kierunku, filmowej mody, trendu, zweryfikuję dzisiejszy chłody osąd, stulę uszy i uznam, że się myliłem. Na razie jestem na nie.

Pies w wielkim mieście

[z **JOANNĄ PIOTROWSKĄ** rozmawiała ANNA OCHMANN,
zdjęcia z archiwum bohaterki]

Jesteś behawiorystką psią, właścicielką wielu różnych zwierzaków, w tym trzech wspaniałych suczek. Jak to się stało, że zwierzęta, a przede wszystkim psy stały się Twoją pasją i jednocześnie zawodem?
Moja przygoda z psami rozpoczęła się kilkanaście lat temu, kiedy trafił do naszego domu pies pozostawiony na targowisku. Nazwaliśmy go Bingo. Spędził z nami długie lata i kochał nas ponad wszystko. Niestety jednak jego wcześniejsze życie nauczyło go samowolnego biegania... Chętnie korzystał z każdej możliwości ucieczki i wędrowania po „szerokim świecie". Wtedy byłam jeszcze małą dziewczynką, która choć bardzo się starała, nie zawsze mogła okiełznać małego łobuza.
Później, kiedy chodziłam już do liceum, u moich dziadków na świat przyszły cztery szczenięta. Gdy zobaczyłam je pierwszy raz, postanowiłam, że jeden będzie mój. Nie było to łatwe... rodzice nie chcieli drugiego psa. Ja również nie zdawałam sobie sprawy jak trudne miesiące mam przed sobą. Na początku stycznia 2004 roku odebrałam upragnioną, puchatą „kluchę". Nie mam słów, by opisać radość z posiadania szczeniaka. Było kolorowo i beztrosko, do czasu kiedy Axa skończyła pięć miesięcy. Wtedy, śliczny, ciapowaty dotychczas szczeniaczek zamienił się w „zawodowego niszczyciela". Teraz wiem, że Axa potrzebowała ogromnej ilości ruchu i ciągłego zainteresowania, że codzienne, kilkugodzinne nawet, spacery nie wystarczały. Do dziś pamiętam strach przed każdym powrotem do domu i myśli: „co nawyrabiało małe tornado dzisiejszego dnia?". Gryzła wszystko, począwszy od butów po drzewka w ogrodzie. To były bardzo trudne dwa lata pełne rezygnacji i wątpliwości. Ale to właśnie dzięki tej szalonej suczce rozpoczęła się moja przygoda ze sportem. Axa uwielbiała aportowanie. Świetnie odszukiwała ukryty aport oraz wyciągała go z wody. Aby jakoś „rozładować" jej niespożytą energię udałyśmy się więc na kurs agility i wtedy się zaczęło... Axa jest jednym z nielicznych mieszańców wśród rasowych psiaków w trakcie zawodów agility, ale wcale nie odbiega od nich szybkością czy zwinnością.

Agility czyli...?
To sport polegający na prowadzeniu psa po specjalnym torze „przeszkód" przez przewodnika, który używa jedynie komend ruchowych i głosowych. Pies powinien pokonać tor bezbłędnie i w jak najkrótszym czasie, a przeszkody należy zaliczyć w odpowiedniej kolejności. W agility mogą brać udział wszystkie psy, niezależnie od wielkości. Zawody są rozgrywane w trzech klasach wzrostowych: small (małe psy, które mają do 35 cm wysokości w kłębie), medium (średnie od 35 do 43 cm w kłębie) oraz large (duże od 43 cm w kłębie) oraz w czterech stopniach – klasach trudności: A0, A1, A2, A3. Aby przejść do wyższej klasy należy zdać specjalne egzaminy.

Razem z Axą zaczynałyśmy od najłatwiejszego stopnia trudności – najniższej klasy A0. Początki były różne. Często zdobywałyśmy medale, ale równie często wracałyśmy z dyskwalifikacją, którą można łatwo otrzymać. Ten sport wymaga ogromnej sprawności, ale przede wszystkim zgrania zespołu pies – przewodnik. Niezwykle ważne jest, aby pies chętnie biegał, czerpał z pokonywania toru radość. Zadaniem przewodnika jest z kolei jak najlepsze przeprowadzenie psa po torze, a później nagrodzenie czworonoga. Axa ma już osiem lat, ale wciąż jest bardzo aktywna. To suka o wielkim duchu, uwielbia pracę z człowiekiem. Dzięki niej wiele się nauczyłam. Uczestnictwo w zawodach stało się częścią naszego życia, a przede wszystkim dało możliwość nawiązania niezwykłej więzi z moim psem.

1 **Uczestnictwo w zawodach jest częścią życia Joanny i jej Axy, a także możliwością nawiązania niezwykłej więzi pomiędzy człowiekiem i psem.**

2 **W agility pies, prowadzony przez swojego przewodnika, pokonuje specjalny tor „zaliczając" przeszkody w odpowiedniej kolejności i w jak najkrótszym czasie.**

A jaka jest historia kolejnej twojej podopiecznej?
Po odejściu naszego niesfornego staruszka Binga do domu zawitało rude maleństwo – złoty cocker spaniel angielski. Nazwaliśmy ją Emma. Spaniel oznacza jedno – ADHD do kwadratu *[śmiech]*. Razem z Axą uwielbiają biegać, aportować, pływać. Dzięki Emmie odkryłam nową zabawę z psem – frisbee. Axa frisbowała od dawna, ale spaniel zaskoczył mnie totalnie. Pies myśliwski, który ponad wszystko kocha aport i pracę z przewodnikiem.

Doświadczenia z pracy ze swoimi psami wykorzystujesz także zawodowo.
Na co dzień zajmuję się szkoleniami psów oraz prowadzę hotel dla zwierząt domowych. Uczestniczę także w zajęciach dogoterapii w szkole specjalnej.
Burzliwy okres dorastania Axy sprawił, że jestem bogatsza o wiele doświadczeń, a świat psów nie jest mi obcy. Jedzenie jest dla psa ważne, ale należy pamiętać także o różnych możliwościach jego samorealizacji. Psy są bardzo ambitne. Potrzebują zmęczenia fizycznego i psychicznego, wtedy są szczęśliwe. Ważny jest także dobór psa do naszych możliwości czasowych i ruchowych. Kupując huskiego czy beagla nie liczmy na to, że będzie to pies kanapowy. Owszem, chętnie potowarzyszy nam na kanapie po wyczerpującym dniu, który pozwoli mu być naprawdę szczęśliwym psem.

Sama spędzasz bardzo aktywnie czas biorąc udział w różnych zawodach oraz imprezach zorganizowanych z udziałem zwierząt towarzyszących.
Jestem właścicielką trzech suczek. Każda z nich ma duży potencjał i mnóstwo energii. Ale inaczej ukierunkowanej, dlatego „realizujemy się" w wielu dziedzinach. W dzisiejszych czasach każdy może wybrać jakąś formę ruchu interesującą zarówno dla niego, jak i dla jego podopiecznego. Nie zapominajmy, że każda z ras została do czegoś stworzona, nie zabraniajmy psom podążania za ich instynktem. Świat psich sportów rozwija się bardzo prężnie. Te sporty bardzo wzbogacają życie moich, i nie tylko moich, psów. Jedne bardziej od innych, niektóre tylko sporadycznie, ale urozmaicenie jest bardzo ważne. A właścicielom także wychodzi to na zdrowie *[śmiech]*.

Czy możesz w skrócie opisać dyscypliny, w których brałaś udział lub które polecasz? Takie które można uprawiać z każdym psem, niekoniecznie specjalistyczne, jak na przykład zaprzęgi psów husky?
O agility już wspominałam. Trenujemy z moimi psami od kilku lat. Teraz może troszkę mniej, ale to jeden ze sportów, który bardzo nas wciągnął. To świetna zabawa zespołowa. O frisbee też mówiłam. To coraz popularniejszy sport, który polega na rzucaniu dyskiem przez człowieka i chwytaniu go przez psa. Ciekawy jest także flyball, który polega na przebiegnięciu psa przez płotki i chwyceniu piłki wyskakującej z maszyny po naciśnięciu łapą, a następnie powrotu jak najszybciej do właściciela. Jest to sport drużynowy, zwykle startują cztery psy w zespole. Kolejny to dog diving. Pierwsze zawody w Polsce odbyły się latem ubiegłego roku w Poznaniu. Startowało wiele psich skoczków. Ten sport polega na wskoczeniu psa do basenu za aportem. Pies skacze z pomostu, a wyznacznikiem w odpowiedniej klasie wzrostowej jest jak najdalszy skok.

Pamiętam swoją przygodę z dogtrekkingiem. Po 25 kilometrach wędrówki przez las mój pies był szczęśliwy i niespecjalnie zmęczony, natomiast ja nie czułam nóg...
Właśnie, kolejnym sportem jest dogtrekking. Tu uczestnik w towarzystwie psa pokonuje trasę według punktów zaznaczonych na mapie. W tym sporcie niezwykle ważne

Frisby to doskonała zabawa dla psa i dla właściciela.

JOANNA PIOTROWSKA – behawiorystka zwierzęca, zajmuje się m.in. szkoleniami psów, prowadzi hotel dla zwierząt domowych oraz zajęcia dogoterapii. Kontakt: 503 675 483

jest dostosowanie tempa marszu do możliwości zarówno swoich, jak i psa. Ja także wspominam swoje pierwsze i pamiętne zawody dogtrekkingu. Dystans MID czyli dwadzieścia pięć kilometrów (jest jeszcze LONG czyli około czterdziestu pięciu kilometrów) zakończyłyśmy – ja i AXA – ogromnym sukcesem. Zdobyłyśmy trzecie miejsce. Fakt, moje nogi także bardzo ucierpiały, ale radość z wygranej oraz to, że nie zgubiłyśmy się w lesie – nie miały końca.
Można także jeździć na rowerze w towarzystwie psa – to bikejoring. W tej dyscyplinie pies, bądź kilka psów, ciągnie rower. Trasa zwykle liczy od czterech do dziesięciu kilometrów. Na koniec moje niedawne odkrycie: pasienie owiec. Miałam okazję uczestniczyć w takich zajęciach latem zeszłego roku wraz z moją najmłodszą suczką owczarka australijskiego o imieniu Avia. Jednak jakieś „wełniaste stworzenia" nie okazały się dla niej atrakcyjne – po co gonić owce, które grzecznie stoją i skubią trawkę. Avia uznała, że owszem, możemy je pozaganiać, ale tylko wspólnie. Pomimo tego nie wykluczam tej dziedziny z naszych wspólnych aktywności. Wręcz przeciwnie, mam nadzieję, że niedługo będziemy posiadać swoje „wełniaki", a Avia będzie miała kontakt z owcami na co dzień – jak na prawdziwego psa pasterskiego przystało *[śmiech]*.

Te wszystkie możliwości ruchu z psem brzmią inspirująco i w większości są w zasięgu każdego mieszkańca miasta. Czy to dwunożnego czy czterołapnego...
Oczywiście. Z perspektywy czasu wiem, iż posiadanie psa wymaga wielu wyrzeczeń. Choć teraz miło wspominam dorastanie mojej Axy, to wtedy jej niszczycielskie zapędy nie były wcale zabawne. Jednak posiadanie czworonogów sprawia mi wiele radości i nie wyobrażam sobie życia bez nich. Staram się, aby moje sunie miały jak najwięcej ruchu, gdyż wiem, że sprawia im to wiele frajdy. A dodatkowym bonusem jest to, że daje to wiele radości także mnie.

Profesjonalne Kadry Mediów Lokalnych

Jesteś dziennikarką w miejskiej gazecie?

A może operatorem kamery w lokalnej telewizji?

Pracujesz w lokalnych mediach internetowych lub w radiu?

Nasz projekt jest dla Ciebie!

Fundacja ARTeria zaprasza do udziału w projekcie PROFESJONALNE KADRY MEDIÓW LOKALNYCH osoby pracujące w mediach – przede wszystkim lokalnych oraz mieszkające w woj. śląskim, które są zainteresowane zdobyciem nowych, uzupełnieniem lub podwyższeniem posiadanych kwalifikacji i umiejętności zawodowych.

Udział w projekcie jest bezpłatny.

W ramach projektu oferujemy zindywidualizowane doradztwo (identyfikacja potencjałów i potrzeb uczestniczek i uczestników) oraz specjalistyczne szkolenia m.in.:
- trening umiejętności społecznych/ interpersonalnych,
- ABC dziennikarstwa,
- aspekty prawne, prawo prasowe i autorskie,
- warsztaty specjalistyczne dla dziennikarzy i pracowników mediów (grupy: telewizja, radio, prasa, media internetowe),
- warsztaty operatorskie,
- warsztaty obróbki i montażu obrazu oraz dźwięku,
- ABC oświetleniowca,
- warsztaty wystąpień publicznych i kreowania wizerunku,
- warsztaty z logopedii, emisji głosu i pracy z mikrofonem,
- warsztaty „media internetowe",
- warsztaty „marketing w mediach lokalnych".

Udział w części zajęć jest obowiązkowy (m.in.: ABC dziennikarstwa, aspekty prawne), w części fakultatywny (wybór na podstawie zdiagnozowanych predyspozycji oraz potrzeb uczestników).

Uczestnicy otrzymują posiłek w trakcie zajęć trwających powyżej czterech godzin oraz zwrot kosztów dojazdów na zajęcia odbywające się poza miejscowością ich zamieszkania.

Biuro projektu:
Fundacja ARTeria
ul. Wolności 311, II piętro
T: 32777 44 11; F: 32777 44 12
e-mail: projekt@medialokalne.org
godziny pracy biura: 8.00 – 16.00

więcej na
www.medialokalne.org
oraz www.fundacja-arteria.org

arteria fundacja

Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, poddziałanie 8.1.1 w woj. śląskim: Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw).

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Człowiek - najlepsza inwestycja
Projek współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Sztuka nie tylko jedzenia

[tekst KATARZYNA KUCZYŃSKA-BUDKA]

Jedzenie jest sztuką – o tym wiedzieli już starożytni, organizując sympozja, podczas których na stołach gościły najwykwintniejsze dania ówczesnej kuchni. Pamiętali także o jakże ważnej roli pięknie zaaranżowanego miejsca, w którym rozkoszowali się ambrozją.

Współcześnie przyznajemy rację starożytnym i staramy się zapomnieć o spotkaniach w mieszkaniach, gdzie piętnastometrowy pokój był salonem, jadalnią i sypialnią jednocześnie, a stół, przy którym usadzano gości upchnięty był między meblościankę Rotterdam, a wersalkę Hania. Bez nostalgii wspominamy serwowane dania – parówki „elegancko" owinięte w pomarańczowy ser pochodzący z darów (od przyjaciół zza oceanu) w towarzystwie deseru wyczarowanego z wyrobu czekoladopodobnego „Twardowska". Teraz, mając pełne sklepowe półki, mamy okazję serwować swoim gościom nasze kulinarne specjały. Często też siadamy za pięknie nakrytym stołem ustawionym w jadalni z prawdziwego zdarzenia.

Bardzo lubię spotykać się z przyjaciółmi przy kolacji. Doceniam, że pamiętają o moich przyzwyczajeniach kulinarnych. Sztuka jedzenia i szacunek dla gości wymagają dbania o ich gusta i zwyczaje. Wegetarianom nie serwujmy nawet najznakomitszej golonki w piwie, a Hindusom wybornej rolady wołowej.

Nie zaprzeczę, że najważniejszy podczas spotkania jest dobór gości, którzy będą się dobrze czuli w swoim towarzystwie. Jednak warto także stworzyć dobrą atmosferę serwując dania, które nie tylko ukoją zmysł smaku i zapachu, ale będą także ucztą dla oka, a jednocześnie sprzyjać będą rozmowom. Jedzenie powinno nam sprawiać przyjemność, nie powinno jednak krępować. To, co można bez zażenowania jeść podczas przyjęcia na trawie, nie musi pasować do stołu weselnego. Jak sugeruje mistrz dyplomacji Tomasz Orłowski, na przyjęciach nie podaje się dań wymagających większego skupienia na nich, niż na rozmowie.

Pamiętajmy także o komforcie gości przy korzystaniu z zastawy. Sztućce układajmy tak, by wskazywały kolejność serwowanych potraw (te najbliżej talerza służą do jedzenia potrawy serwowanej jako ostatnia), sztućce do deseru możemy położyć powyżej talerzy. Talerzyk na pieczywo połóżmy po lewej stronie nakrycia, podobnie jak serwetkę, choć nią możemy także przykryć talerz. Kieliszki postawmy po prawej stronie zastawy. Na talerzu obiadowym postawić możemy mniejszy talerz do zimnej przystawki. Nie ustawia się jednak więcej niż trzech talerzy jeden na drugim.

Przy stole siedzimy wyprostowani, plecami dotykając krzesła. Serwetkę kładziemy na kolana. Używamy jej do delikatnego przecierania ust podczas i po posiłku (szczególnie przed podniesieniem kieliszka), a po posiłku kładziemy po prawej stronie nakrycia. W trakcie jedzenia sztućce kładziemy na talerzu. Położony równolegle widelec i nóż oznacza zakończenie jedzenia i wskazuje, że kelner lub gospodarz może zabrać talerz ze stołu. I znów wracam do mistrza Orłowskiego, który sugeruje, by przed rozpoczęciem posiłku unikać życzenia współbiesiadnikom „smacznego" – to mogłoby poddawać w wątpliwość jakość potraw.

Nieodłącznym elementem spotkania przy stole są rozmowy. Prowadzimy je także w trakcie posiłków, pamiętając jednak o tym, by mówić po przełknięciu kęsa. Rozmawiamy z sąsiadami po prawej i lewej stronie, a jeśli stół jest niewielki – także z innymi współbiesiadnikami. Odchodząc od stołu po zakończonym posiłku mówimy „dziękuję", dziękując tym samym za spędzone chwile.

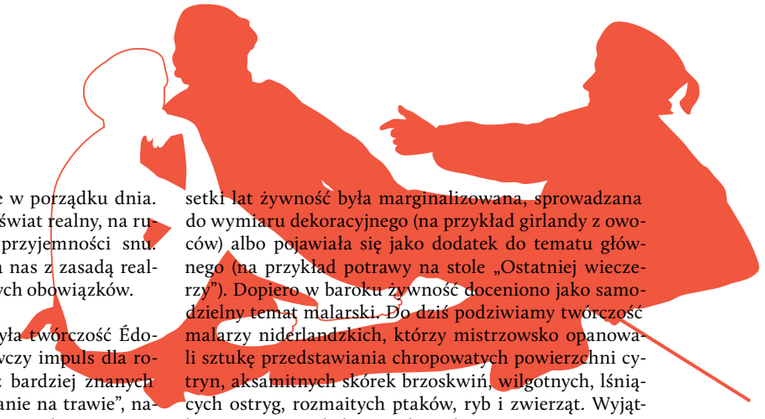
Wróćmy jednak do stołu i prywatnego przyjęcia, podczas którego gospodyni częstuje na siedząco. „Wędrujące" półmiski przekazywane są w pierwszej kolejności kobietom, a następnie mężczyznom. W dobrym tonie jest nieodmawianie posiłku i nałożenie sobie choć niewielkiej porcji. Wino nalewa gospodarz (bądź kelner) na stojąco, wlewając wpierw kilka kropli do własnego kieliszka. W ten sposób uniknie wlania do kieliszka gościa, wraz z winem, resztek korka. Kieliszki napełnia się winem do 2/3 ich wysokości. Kieliszek unosi się trzymając za górną część nóżki. Za czaszę unosi się jedynie koniak i brandy, czyli alkohole, które dobrze jest zagrzać dłonią.

Jedzenie jest sztuką. Sztuką jest zarówno stworzenie dobrej atmosfery przy stole, przygotowanie doskonałych potraw i ich odpowiednie podanie. Ale sztuką jest także biesiadowanie, zgodne z atmosferą miejsca i dobrymi obyczajami.

KATARZYNA KUCZYŃSKA-BUDKA filolog, specjalista public relations. Zajmuje się komunikacją społeczną i kreowaniem wizerunku, doradza w kampaniach promocyjnych. Kieruje biurem prasowym Wojewody Śląskiego.

Jedzenie w sztuce. „Śniadanie na trawie"

[tekst DOROTA KOCZANOWICZ]



Śniadanie ma znaczenie przełomowe w porządku dnia. Zjedzenie go jest zgodą na wejście w świat realny, na rutynę codzienności, na porzucenie przyjemności snu. Swego rodzaju komunią, która jedna nas z zasadą realności. Daje nam energię do codziennych obowiązków.

W sferze sztuki takim przełomem była twórczość Édouarda Maneta, która stanowiła ożywczy impuls dla rodzącego się modernizmu. Jednym z bardziej znanych dzieł w sztuce światowej jest „Śniadanie na trawie", namalowane przez niego w 1863 roku. Ten obraz, wstrząsnął artystycznym światem. Nie chodziło oczywiście o rewolucję na talerzu, ale o umieszczenie na płótnie nagiej kobiety, bez wyraźnego usprawiedliwiania tej nagości tematem mitologicznym czy religijnym. Jej nagość potęgowana jest obecnością kompletnie ubranych dwóch młodych dandysów.

Obraz został oceniony jako dzieło skandalicznie bezwstydne. Jednym z niewielu obrońców obrazu był Emil Zola – wszystkich zgorszonych wysyła on do Luwru, gdzie można zobaczyć co najmniej pięćdziesiąt obrazów z ubranymi mężczyznami w towarzystwie nagich kobiet.

Krytycy starali się zracjonalizować to przedstawienie. Jednym z wyjaśnień tego nietypowego pikniku jest uznanie inspiracji obrazem Tycjana „Koncert wiejski". Przedstawia on dwóch mężczyzn i dwie nagie kobiety, które dzięki atrybutom w postaci lejącej się wody i liry można uznać za alegorie twórczości poetyckiej. Różnica pomiędzy tymi przedstawieniami polega na tym, że u Tycjana świat realny i nierealny się nie komunikują, nie zauważają nawzajem. Manet Muzę umieszcza między artystami. Świat nadprzyrodzony brata się z codziennym. Muza zasiada przy stole z twórcą. Pomimo wielu rewolucji w sztuce, jakie dokonały się od końca XIX wieku, obraz ten nie przestaje intrygować, wciąż otacza go magnetyczna aura. Mimo prób wyjaśnienia znaczeń, oswojenia przedstawienia odpowiednią interpretacją, nie traci „Śniadanie na trawie" na tajemniczości i nadal wprowadza widza w sytuację lekkiego dyskomfortu. Z pewnością jego powodem jest postać nagiej kobiety. Jej ciało namalowane jasną farbą na ciemnym tle zdecydowanie przykuwa uwagę, narzuca się widzowi. Co więcej, naga kobieta ostentacyjnie patrzy w oczy widza, jak gdyby dawała do zrozumienia, że jest świadoma dyskomfortu tego, który patrzy i właśnie o to jej chodzi.

Tytułowe śniadanie nie jest tematem tego obrazu. Jedzenie stanowi swoistą martwą naturę na pierwszy planie. Namalowane jest realistycznie, zgodnie z zachowaniem perspektywy. To sytuacja typowa dla pozycji żywności w historii sztuki. Jakkolwiek jedzenie istnieje jako motyw malarski od początków sztuki, to jednak przez setki lat żywność była marginalizowana, sprowadzana do wymiaru dekoracyjnego (na przykład girlandy z owoców) albo pojawiała się jako dodatek do tematu głównego (na przykład potrawy na stole „Ostatniej wieczerzy"). Dopiero w baroku żywność doceniono jako samodzielny temat malarski. Do dziś podziwiamy twórczość malarzy niderlandzkich, którzy mistrzowsko opanowali sztukę przedstawiania chropowatych powierzchni cytryn, aksamitnych skórek brzoskwiń, wilgotnych, lśniących ostryg, rozmaitych ptaków, ryb i zwierząt. Wyjątkowy w tym względzie jest koszyk z owocami autorstwa Caravaggia. Wróćmy jednak do koszyka z obrazu Maneta, gdyż może on odegrać kluczową rolę w naszej interpretacji...

Być może należy wyjść od tytułowego śniadania, a dokładnie koszyka z jedzeniem, aby rozwikłać istotę tej zagadkowej sceny. Usprawiedliwienia jej dziwności można szukać w poetyce marzenia sennego. We śnie nikogo nie szokowałby kontrast ubrania i nagości. Może to czyjś sen, a może sami bohaterowie pozostają pomiędzy snem a jawą. Śniadanie ciągle czeka na spożycie.

Powołując się na Zygmunta Freuda i posiłkując się Walterem Benjaminem opowiem o psychoanalitycznej interpretacji „Śniadania na trawie". Wszystkich zainteresowanych zapraszam na wykład do Galerii Secesja połączony z późnym śniadaniem, który odbędzie się 19 maja o 12.30 (obowiązuje rezerwacja).

8 marca 2012 r. o godz. 18.30 odbędzie się wykład inaugurujący cykl wykładów o sztuce w Galerii Secesja pod tytułem „Sztuka, kobiety i kuchnia". Wstęp wolny.

Galeria – Restauracja – Secesja
Gliwice ul. Górnych Wałów 30
Gliwice ul. Grodowa 5
tel. 32 332 18 51
restauracja@secesja.gliwice.pl
www.restauracjasecesja.pl

DOROTA KOCZANOWICZ – doktor nauk o sztuce, autorka książki i artykułów dotyczących zagadnień estetycznych, sztuki i kultury współczesnej. Jej obszar zainteresowań mieści się na styku sztuki i życia. Obecnie pracuje nad książką pt. „Sztuka od kuchni. Jedzenie w praktykach artystycznych i kulturze współczesnej". Z równie wielką pasją jak sztuką współczesną zajmuje się sztuką kulinarną.

ARTeria kultury

[z **ANNĄ OCHMANN** rozmawiała ANNA SIERAKOWSKA]

Po co powstała Fundacja ARTeria?
Może odpowiem anegdotą. Czasy przed wybuchem II wojny światowej. Minister wojny Wielkiej Brytanii na spotkaniu z Winstonem Churchillem: – *Niemcy się zbroją, wojna jest nieunikniona, potrzebujemy więcej pieniędzy na zbrojenia.* Churchill: – *no dobrze, ale w takim razie musimy skądś przesunąć fundusze, jakieś propozycje?* Minister, po chwili zastanowienia odpowiada: – *to może z kultury?* Churchill: – *to czego w takim razie będziemy bronić?* Fundacja ARTeria powstała z przekonania, że kultura jest ważna, a także z wiary, że demokracja to nie tyle rządy większości co partycypacja, uczestnictwo i że w ramach sektora pozarządowego można dużo w kulturze zmienić na lepsze. Fundację powołali pasjonaci, którzy od lat działali w tym sektorze, w instytucjach, w organizacjach pozarządowych, ale także artyści i organizatorzy wydarzeń artystycznych. Ludzie, którzy mieli różne – lepsze i gorsze – doświadczenia z zawodowym funkcjonowaniem w „kulturze". To co zdefiniowaliśmy jako problem to fakt, że o ile w Polsce działalnością eventową, projektami artystycznymi zajmuje się sporo instytucji czy organizacji, to kompleksowymi działaniami związanymi z profesjonalizacją sektora, z jego reprezentacją i rzecznictwem, a przede wszystkim działaniami wpływającymi na politykę kulturalną, na rozwiązania systemowe - prawie nikt.

To specyficzne cele, chyba niezbyt medialne...
To faktycznie przede wszystkim praca bez „fajerwerków", bez dużych eventów i rozgłosu, medialnego szumu. Ale niezwykle ważna – jeden z „ojców" Unii Europejskiej Jean Monnet powiedział *„gdybym miał raz jeszcze rozpocząć proces jednoczenia Europy, zacząłbym od kultury"*. Fundacja ARTeria jest obecnie jedynym polskim „ngo'sem" w Culture Action Europe – międzynarodowej sieci, która pełni rolę adwokata sektora kultury na poziomie europejskim. Jedynym polskim ngo'sem zaangażowanym bezpośrednio w ogólnoeuropejską kampanię na rzecz kultury „we are more". Współpracujemy z uznanymi partnerami z całej Polski, ale także z zagranicy, z międzynarodowymi ekspertami. Działamy na poziomie regionalnym, ogólnopolskim i międzynarodowym. I chyba bardziej jesteśmy rozpoznawalni obecnie w Brukseli niż na Śląsku... *[śmiech]*

Polityka kulturalna, aktywność międzynarodowa to jednak nie jedyna płaszczyzna działania Fundacji...
Cele Fundacji są bardzo szerokie, a co roku na ostatnim spotkaniu Zarządu definiujemy te najważniejsze na kolejne dwanaście miesięcy. Kilka jest stałych, przyporządkowanych do wyodrębnionych trzech działów w ramach Fundacji. ART&NET to zagadnienia i badania związane z polityką kulturalną, projekty związane z rozwojem mediów, społeczeństwa obywatelskiego oraz sektora kultury – szczególnie organizacji pozarządowych działających w tej sferze, z rozwojem regionalnym, społecznym i gospodarczym poprzez działania kulturalne, a czasem także projekty artystyczne. ARTeriodziedzictwo to projekty związane z dziedzictwem kulturowym, przede wszystkim postindustrialnym – na przykład od trzech lat finansowo, organizacyjnie włączamy się w realizację Europejskich Dni Dziedzictwa na Śląsku. ARTeriopublikacje zajmują się działalnością wydawniczą Fundacji.

Fundacja świętuje pięciolecie działalności, co w tych latach dało Pani osobiście najwięcej satysfakcji?
Ogromnie cieszy mnie duże zainteresowanie naszym comiesięcznym cyklem „ARTerioinspiracje" czyli spotkaniami klubu dyskusyjnego. Inauguracja tego projektu miała miejsce w kwietniu 2010 roku. Pamiętam, że pierwsza debata dotyczyła form wspierania uczestnictwa w kulturze we współczesnych państwach europejskich. Tradycyjnie każde spotkanie zaczynamy wprowadzeniem, które przybliża zagadnienia związane z szeroko rozumianą polityką kulturalną, a potem każdy uczestnik może przedstawić swój punkt widzenia, dyskutujemy. Rodzą się ciekawe pomysły, inspirujące ideę. To znowu nie jest takie medialne działanie, z dużym rozgłosem – bo rozmawiamy o takich „nudnych" tematach jak kultura w Strategii Europa 2020, europejska polityka miejska czy Europejskie Polityki Kulturalne 2015, ale wnioski i rekomendacje po tych spotkaniach są niezwykle istotne. Osobiście wykorzystuję je w ramach mojej pracy eksperckiej w Brukseli, a poza tym pokazujemy je także w ramach polskich i międzynarodowych seminariów, konferencji, badań, spotkań eksperckich, ale także w trakcie spotkań z politykami i decydentami na różnych szczeblach. To zawsze jest traktowane jako ważny, bezpośredni głos twórców i odbiorców kultury.
Drugim, dla mnie osobiście istotnym, sukcesem jest stworzenie przez ARTerię unikalnej sieci powiązań pomiędzy różnorodnymi podmiotami działającymi w „kulturze". Tę misję stworzenia silniejszej reprezentacji sektora – oddolnej, związanej przede wszystkim ze społeczeństwem obywatelskim – rozpoczęliśmy w 2009 roku realizacją projektu „Integracja organizacji pozarządowych działających w sektorze kultury w woj. śląskim". To był pierwszy projekt sieciowania ngo'sów „kulturalnych" w Polsce, ale także projekt umożliwiający zwiększenie profesjonalizacji ich funkcjonowania. Fundacja jest obecnie takim „duchem sprawczym" sieci powiązań i wymiany informacji na płaszczyźnie regionalnej, krajowej i międzynarodowej - na przykład mamy już ponad 3500 odbiorców polskiej wersji newslettera i ponad 1000 angielsko-francuskiej.

Najbliższe plany Fundacji?
Mocno rozwijamy działania związane z mediami. Realizujemy projekt profesjonalizacji kadr mediów lokalnych – dzięki swoim doświadczeniom zawodowym wiem jak ważną rolę właśnie one odgrywają. Podjęliśmy także wyzwanie zmierzenia się z mediami praktycznie – redagujemy część magazynu BEDRIFT.
Najważniejsze pozostają jednak zadania związane z kompleksowymi rozwiązaniami w działalności kulturalnej, także w edukacji artystycznej na różnych poziomach. Dlatego między innymi staramy się, wspólnie z Collage Arts z Wielkiej Brytanii, VIA University z Danii, a także z partnerami francuskimi, hiszpańskimi, włoskimi, greckimi i bułgarskimi, pozyskać finansowanie na międzynarodowy projekt związany z nieformalną edukacją artystyczną. Fundacja jest organizacją non-profit, nie prowadzimy działalności gospodarczej, na wszystkie nasze aktywności pozyskujemy środki – właśnie z projektów lub od sponsorów.

Pani osobiste marzenia związane z Fundacją?
To trudne pytanie, mam ich tyle... *[śmiech]* Może znowu dobrze zobrazuje je anegdota: jednym z gości Europejskiego Kongresu Kultury w Wrocławiu był Oliviero Toscani – autor między innymi słynnych, często kontrowersyjnych reklam firmy Benetton. W toku dynamicznej i inspirującej dyskusji zwrócił się do kilkuset uczestników debaty: – *proszę o podniesienie ręki wszystkich, którzy potrafią pisać.* Podniósł się las rąk – na sali nie było chyba osoby, która by nie potrafiła. Toscani kontynuował: – *A teraz proszę o podniesienie ręki te osoby, które napisały książkę?* Zgłosiły się jedna, może dwie osoby. Wierzę w to biblijne „niezakopywanie talentów", wykorzystywanie umiejętności i mam nadzieję, że dzięki naszym działaniom więcej osób odnajdzie spełnienie i satysfakcję z tworzenia lub inspiracje i radość z uczestnictwa w kulturze.

1 Fundacja ARTeria, działając m.in. w międzynarodowej sieci Culture Action Europe, podejmuje tematy związane z polityką kulturalną, reprezentacją sektora czy rzecznictwem na rzecz kultury (na zdjęciu: konferencja GO EAST wypracowująca narzędzia dla programu Partnerstwa Wschodniego, Warszawa, grudzień 2009).

2 Osoby zaangażowane w prace Fundacji uczestniczą w konferencjach i seminariach z udziałem międzynarodowych ekspertów (na zdjęciu – słowo wprowadzające Jeremiego Rifkin'a, znanego amerykańskiego politologa i ekonomisty, w trakcie "Culture and the policies of change", Bruksela, wrzesień 2011).

3 W trakcie hiszpańskiej prezydencji przedstawiciele Fundacji, jako jedyni reprezentanci sektora kultury z Polski, dyskutowali w międzynarodowym gronie na tematy związane z jej rozwojem („Cultura y Desarrollo", Girona, maj 2010).

4 Główną płaszczyzną działalności ARTerii jest organizacja warsztatów, debat, seminariów czy spotkań z ekspertami (na zdjęciu warsztaty „The time is now!" w Brukseli).

Kartka z podróży do Baku

[tekst i zdjęcia DOROTA KOCZANOWICZ]

Kartek właśnie nie wysyłałam, bo Azerowie nie ułatwiają komunikacji listowej. Na starym mieście kupiłam komplet kart przedstawiających sceny ze starych perskich miniatur. Kartki wydrukowane jeszcze za czasów Związku Radzieckiego. Mężczyzna, który mi je sprzedał, miał kłopot z odpowiedzią na pytanie o najbliższą pocztę. Po konsultacji z kolegami z sąsiednich straganów wymienił nazwę jakiejś stacji metra, przy której rzekomo miała być poczta. Nie zdecydowałam się na tę wyprawę.

Hotelik „Mała wieża" (kichik gala).
Mieszkaliśmy w samym centrum starożytnego miasta odgrodzonego od nowszego Baku murem z piaskowca. To bardzo popularny materiał budowlany. Także teraz powstają wielkie gmachy obłożone piaskowcem. Najpiękniejsze domy to te z Belle époque. Wtedy Azerbejdżan dostał swoją szansę w postaci ropy. Widać siłę ropy również dziś. Cała historyczna część miasta jest odnowiona, a wkoło pełno jest placów budowy – niektóre budynki dość brzydkie, ale wszystkie stawiane z rozmachem.

Kultura rozmów na ulicy.
W Baku są palmy i inne niespotykane u nas rośliny, architektura, nawet ta współczesna ma ślady tradycyjnej kultury muzułmańskiej, ale najbardziej egzotyczni są ludzie. Pierwszego dnia po wyjściu z hotelu zobaczyłam grupki mężczyzn, którzy stali na rogach ulic i gawędzili. Wszyscy jednakowo czarnoocy i czarnowłosi, często ze zrośniętymi brwiami. Tamtejsze kobiety również mają ciekawą urodę, jak ze starodawnych rycin. Wygląda na to, że Azerowie niechętnie mieszają się z przedstawicielami innych grup etnicznych. Wydają się poważni, rozumni, ich twarze przenika melancholia charakterystyczna dla starych kultur.

Kultura mięsa.
W restauracjach, według naszych standardów, jest nadreprezentacja obsługi. Chyba we wszystkich restauracjach, gdzie byliśmy liczba kelnerów, odźwiernych, szatniarzy i innych funkcyjnych była większa niż liczba gości. W menu króluje wołowina, baranina, kozina, drób i ryby. Najdroższe dania są z jesiotra, którego podają z sosem z granatów. Po kilku dniach jedzenia szaszłyków, kebabów i mięsnych pilawów podjęliśmy próbę zamówienia czegoś wegetariańskiego. W karcie są wprawdzie działy wegetariańskie, ale okazało się, że w daniach nazwanych warzywnymi oprócz mięsa są warzywa. Mój towarzysz zamówił szaszłyk z bakłażana. Bakłażan oczywiście był nadziewany baraniną. Szaszłyk orzechowy był oczywiście zrobiony z mielonego mięsa z orzechami. Najbardziej jednak spektakularny przykład to sałatka warzywna, do której nie powstrzymali się, żeby nie dorzucić kurdiuka – ogona baraniego.

Oddech dają solone białe sery i „ziele" – rodzaj prostej sałatki złożonej z gałązek ziół. Zwykle na talerzu jest kilka młodych cebulek ze szczypiorkiem, pęczek kolendry, pęczek pysznej rośliny o ostrym smaku – coś pomiędzy rukolą a rzodkiewką, której listki wyglądają jak szczaw i jeszcze jedna roślinka, której wcześniej nie spotkałam, fioletowa o anyżowym smaku. Zioła po prostu bierze się ręką ze wspólnego półmiska i przegryza czekając na główne danie. Na stole zawsze jest też koszyk z płaskim chlebem.

Kultura herbaty.
Z kawą jest bardzo ciężko. Azerowie kawy nie piją i nawet jak się biorą za jej parzenie, to im nie wychodzi. Jedynym miejscem z dobrą kawą w tym czteromilionowym mieście jest kawiarnia rosyjska, przy jednej z głównych ulic. Nie jest to tanie miasto. Za kawę trzeba zapłacić około cztery manaty, czyli około 16 złotych.
Oni uwielbiają herbatę, która jest obowiązkowym elementem po każdym posiłku. Podają ją w małych szklaneczkach z rżniętego szkła na porcelanowym spodeczku. Do herbaty jest zawsze cukier, cytryna i coś słodkiego: cukierki czekoladowe, konfitury, pachlawa (bardzo słodka, z orzechów i miodu). Nie ma ucieczki od herbaty. Kiedy po jednej kolacji odmówiliśmy herbaty, kelner nie potraktował tego serio. Przyniósł wszystkim po szklaneczce mówiąc, że to w prezencie.

Święty pozakościelny.
W domu obok naszego hotelu mieszkał siódmy potomek imama, który zmarł w 1956 roku. Obecnie jego mieszkanie jest miejscem kultu. Ludzie przychodzą, żeby się pomodlić przed jego zdjęciem i dotknąć krzesła, na którym siedział. Swoje prośby wspierają datkami, które składa się na talerzu koło krzesła. Nie znam historii świętości tego człowieka, ale jedno jest pewne, że nie jest ona potwierdzona przez autorytet hierarchów kościelnych. To święty świecki, ale chyba jego moc jest duża, bo liczba ludzi odwiedzających krzesło jest spora.

Monarchia.
Teraz w Azerbejdżanie dyktatorską władzę sprawuje Ilham Alijew, syn Gejdara Alijewa, który był prezydentem wcześniej. W całym mieście widać podobizny prezydentów pojedynczo lub w duecie. W naszym hotelu przy portierni też wisi portret ojca. Kraj jest bardzo skorumpowany i dochody z ropy trafiają do garstki ludzi. Jest duże bezrobocie i rozkwita szara strefa. Na razie Baku wydaje się spokojne, trochę uśpione, ale dyskutuje się żywo przypadek Egiptu i innych krajów, gdzie lud się burzy. Oni też nie lubią swego prezydenta.

Za miastem.
Ostatniego dnia zostaliśmy zawiezieni 50 kilometrów od Baku, żeby zobaczyć unikalną sztukę neolityczną.

We francuskiej Lascaux można oglądać już tylko kopie fresków w sąsiadującej z oryginałem jaskini. W Azerbejdżanie wszystko jest dostępne i nawet niezbyt pilnowane. Chyba bez trudu można byłoby sobie odłupać kawałek skały z neolitycznym reliefem. Głównie to sceny polowań. W czasach, kiedy powstawały te dzieła morze było dużo bliżej tego miejsca niż teraz, i była bogata roślinność. Teraz to najbardziej ponure góry, jakie kiedykolwiek widziałam.

Więcej o autorce na stronie 27 magazynu BEDRIFT.

1 **Na ulicach Baku często można obserwować grupki dyskutujących ze sobą mężczyzn.**

2 **Centrum starożytnego miasta jest oddzielone od nowszego Baku murem z piaskowca.**

Zaścianek Biało-Czerwony, na zielonym

[tekst MAREK WINTER]

We wrześniu ubiegłego roku fanów piłki nożnej obiegła wielce krzepiąca i niewiarygodna wręcz wiadomość. Otóż w Warszawie, po długich staraniach, otwarto szkółkę piłkarską będącą 14. filią (jedyną w Europie!) słynnej barcelońskiej La Masii. Tak, tak. Tej La Masii, z której wywodzi się najlepszy obecnie piłkarz świata Leo Messi i rzesza nie mniej, niż Argentyńczyk, utalentowanych młodych ludzi. Warszawska szkółka, jako bazę treningową, ma wykorzystywać wybudowane już Orliki. Wykorzystuje, ale niestety coraz trudniej dojść Hiszpanom do porozumienia z władzami stolicy.

Jak to robią u hiszpańskiego źródła?
Powstała w 1979 r. La Masia, (a może już La Messia?), to tak naprawdę XVIII-wieczna, wykupiona przez klub, farma położona w pobliżu stadionu Nou Camp w Barcelonie. Od niej zyskał nazwę cały system szkolenia najzdolniejszej piłkarsko młodzieży, pochodzącej z samej Hiszpanii i spoza niej. Zasada jest prosta. Wytypowani przez specjalnych skautów kilkulatkowie uczą się, trenują i spędzają cały wolny czas na miejscu. Są wychowywani w ściśle sportowym duchu, a pojęcie rywalizacji jest im wpajane stopniowo – najmłodsi grają jedynie dla przyjemności. Kilkunastu chłopców ma zakwaterowanie „na farmie", pozostali mieszkają na stancjach w pobliżu. Większość pochodzi z Katalonii, ale w szkółce trenują przybysze z Argentyny, Brazylii, Wenezueli, Gambii, Gwinei, Kamerunu, Nigerii, Senegalu, Wybrzeża Kości Słoniowej, Dominikany, Andory, Belgii, Francji, Grecji, Gruzji, Portugalii, Serbii, Szwajcarii, Węgier i Hiszpanie rzecz jasna. Nie ma Polaka.
W tej fabryce piłkarskich gwiazd panują nienaruszalne zasady futbolu: po przyjęciu piłki bramkarz nigdy nie wykopuje jej w pole, lecz podaje obrońcom. Akcję buduje się cierpliwie, od własnego pola karnego. O tym systemie piłkarze mają myśleć bez przerwy – w każdym momencie powinni wiedzieć, gdzie na boisku znajduje się partner. Taktyki uczy się tam od ósmego roku życia, nad przygotowaniem fizycznym pracuje się wyłącznie z piłką. 16-latkowie, jeśli zechcą, mogą chodzić na siłownię. Ale nie muszą.
La Masia to prawdziwa akademia futbolu dla tych, którym marzy się wielka kariera piłkarska. Od jej powołania, ponad 30 nastolatków weszło w skład pierwszego zespołu Barcelony: m.in.: Guardiola, de la Peña, Puyol, Xavi, Valdés, Gabri, Piqué, Busquets, Iniesta, Messi, Pedro i Fàbregas. Z tej grupy trzeba wyróżnić Guardiolę, który zamknął pewien cykl-system szkoleniowy, jaki preferuje się w La Masii. Na pierwszy trening przyszedł jako 11-latek, ze zdolnego juniora przerodził się w doskonałego seniora, był zarazem wychowankiem i gwiazdą europejskiego formatu, by zostać w końcu wybitnym trenerem. No i Messi. Trochę przypadek zadecydował, że blaugrana ma dziś w swych szeregach tego wirtuoza piłki, ale trzeba też oddać umiejętność podjęcia właściwej decyzji, we właściwym czasie, działaczom La Masii. Gdy u Messiego wykryto tzw. karłowatość przysadkową, zrodziło to konieczność kilkuletniej kuracji hormonalnej. Wtedy właśnie Hiszpanie zadeklarowali pomoc i ściągnęli Argentyńczyka do Barcelony z rodzinnego Rosario. Dziś odpłaca się im grą, która rzutuje na charakter całej drużyny. Komentatorzy sportowi określają to często jako futbol kosmiczny.
W dzisiejszych czasach sportowy talent nie ma państwowości. Wszędzie można znaleźć potencjalnych następców futbolowych mistrzów. O sukcesie decyduje coraz częściej oprócz talentu, wychowanie, osobowość i prawdziwa chęć wdrapania się na sportowe wyżyny. Swego czasu wyrokowano, że Justyna Kowalczyk jest tak dobra, bo ma wrodzą dużą wydolność organizmu. Po badaniach okazało się, że jest ona podobna jak u innych zawodniczek. Ale Justyna bije ich inteligencją, prawdziwą chęcią wygrywania, dążeniem do sportowej doskonałości. I ten cel osiąga. W polskiej La Masii pojawiło się natychmiast mnóstwo utalentowanych dzieci. Pod okiem niekwestionowanych fachowców szlifują talent, wierząc że kiedyś być może zagrają nawet w katalońskim klubie. Mają kontakt z innym niż polski, archaicznym, zakompleksionym wzorcem nauki futbolu spod znaku Leśnych Dziadków patronujących „akademii" Legii, czy szkółce Polonii, gdzie uczą po staremu. Z jakim rezultatem widać, gdy nasza reprezentacja wybiegnie na boisko.

Jedna prawdziwa szkółka piłkarska w Polsce, choćby i była z innej galaktyki, przełomu nie uczyni. Ale skoro już jest należałoby ją chronić, bo jest potrzebna. To wprawdzie kropla w kałuży, ale jednocześnie oaza na bezkresnej polskiej piłkarskiej ziemi z mozołem przez lata wyjaławianej przez Jerzego E. i Antka P. Tymczasem typowo nasza rodzima wielowiekowa zaściankowa mentalność, ksenofobiczna niechęć do czegoś z zewnątrz, nawet jeżeli jest to sto razy lepsze niż własna jakość, każe podkopywać, utrącać, niszczyć „obcego", w duchu partykularnych interesów i wszechwiedzy Zaścianka. A to podniesiemy czynsz za Orliki, a to utrudnimy Hiszpanom prawidłowe prowadzenie dokumentacji – niech się nie panoszą na naszych pezetpeenowskich ślicznych zielonych murawach. Co? Hiszpanie wyjechali? Nic się nie stało, Jurek i Antek mają wszystko pod kontrolą...

VENOS STUDIO to działający od 1999 roku zespół szkół artystycznych:

- Zerówka Muzyczna
- Szkoła Umuzykalniająca
- Prywatna Szkoła Muzyczna I i II st.
- Studium Muzyki Rozrywkowej

Przygotowujemy – z wieloma sukcesami – **instrumentalistów oraz wokalistów** do działań estradowych, udziału w przeglądach, konkursach, festiwalach.

Veno's studio

Muzyka klasyczna i rozrywkowa

Liczne koncerty, warsztaty, wymiany międzynarodowe

Wyjątkowi nauczyciele – muzycy, pasjonaci, przyjaciele

Prywatna Szkoła Muzyczna Veno's Studio

Sekretariat: ul. Wolności 311 II piętro
41-800 Zabrze
czynny od poniedziałku do piątku
w godzinach 8.00 – 17.00
tel. 32777 44 10
szkola@venos.pl

www.venos.pl