

moja Lesznówola

miesięcznik mieszkańców gminy

ISSN 2451-2346 styczeń 2020, nr 44



Gmina w obiektywie



*„Hu! Hu! Ha! Nasza zima zła. Szczypie w nosy, szczypie w uszy.
Mroźnym śniegiem w oczy prószy. Wichrem w polu gna!”
– pisała Maria Konopnicka, bo tak dawniej bywało. A dziś?*

Zima w Lesznowoli anno Domini 2020

Spis treści

6 Od Redakcji

8 Nie zapomnę starych jabłoni

...tata mówił, że wszyscy czekali na trzecią wojnę.
Uważali, że Sowieci nie mogą tutaj zostać

14 Warto mieć pasję

...każdy z nas powinien poza pracą mieć coś, co go kręci

20 Był raz bal...

...takich pomysłów nie wolno odpuszczać

22 Historia optymistyczna

...po dwóch latach znajomości zostałam panią Nogueira,
żoną Brazylijczyka

28 Dziadek Van Kinh

...przez pięć lat wysłałem do niej
dwieście siedemdziesiąt osiem listów

32 Postawiłam wszystko na jedną kartę

...tęskniłam za polskim chlebem z chrupiącą skórką
i dobrym masłem

37 Wilk morski

...na dwanaście miesięcy w roku dziesięć byłem na wodzie

43 Zula, Zulka, Zuleńka

...nigdy w życiu nie wiedzieliśmy
tak szybko biegnących psów

48 Zimowe kremy

...świat kocha zupy. Stworzył ich tysiące



20

fot. z archiwum prywatnego B. Borowiec



32



8

fot. z archiwum prywatnego K. Urbanowicz



22

fot. z archiwum prywatnego A. J. Szadkowskich



43



14

fot. z archiwum prywatnego A. Hofmana



28



37

fot. z archiwum prywatnego J. Bobina



Od Redakcji

Początek roku 2020 będziemy długo pamiętali. Białego puchu nawet na lekarstwo. W Lesznowoli dzieci bawią się na górze „śniegu” usypanej z lodu zgarnianego z tafli lodowiska. Mirabelki w moim ogrodzie puściły pierwsze listki. Wszystko się pokręciło. Jak tak dalej pójdzie, zimę będziemy oglądali tylko na starych fotografiach.

Politykom brak zimy też jak widać szkodzi, bo temperatura sporu rośnie i nic nie wskazuje na to, żeby w najbliższych miesiącach nieco opadła. Coraz trudniej się w tym wszystkim połapać. Zaczynam doceniać, że „moja Lesznowola” jest od polityki daleko, choć odłamki politycznej batalii nie są dla istnienia miesięcznika obojętne. Póki co, oddajemy do rąk Czytelników pierwszy w 2020 roku numer.

Co w numerze? Odpowiedź najkrótsza – historie i pasje kolejnych mieszkańców naszej gminy, których warto poznać.

Są to: pani Krystyna, która była jedną z pierwszych mieszkanek Mysiadła i pan Jerzy, który potraktował Władysławów jak ostatni port w swoim marynarskim życiu. Polsko-brazylijskie małżeństwo, Dorota i Wagner, przekonali nas, że nie ma tego złego, co by na dobre nie wyszło, a inne młode małżeństwo, Agata i Jakub, opowiedzieli o swojej miłości do charczików włoskich.

Pan Adam z Krzywej Iwicznej upewnił nas, że warto poza pracą mieć w życiu coś, co człowieka kręci, a Wietnamczyk Van Kinh, że podróż do Polski, była podróżą jego życia. Pani Bożena z Wilczej Góry opowiedziała, jak to się stało, że postawiła wszystko na jedną kartę i jej pasją stały się torty. W naszej kuchni tym razem pachnące zupy.

Milej lektury.

Redaktor naczelny
Andrzej Kwiatkowski

moja Lesznowola

Miesięcznik Mieszkańców Gminy

REDAKTOR NACZELNY Andrzej Kwiatkowski
OPRACOWANIE GRAFICZNE, DTP Joanna Żuk
ZDJĘCIA Katarzyna Kwiatkowska
DRUK I OPRAWA MATRIX

WYDAWCA IMAGO, 05-506 Lesznowola, Władysławów, ul. Cicha 2

KONTAKT mojalesznowola@gmail.com, tel. 600 056 069



EVELINE
COSMETICS



INNOWACJA!

SKONCENTROWANA
PIELĘGNACJA
ODMŁADZAJĄCA



ODMŁADZAJĄCA SIŁA FILTROWANEGO ŚLUZU ŚLIMAKA

- intensywne działanie przeciwzmarszczkowe
- odczuwalne zwiększenie gęstości i jędrności skóry
- głęboka regeneracja

HEPTAPEPTYD PEP-7REPAIR™
MATRIXYL MORPHOMICS®



SKUTECZNOŚĆ JADU ŻMII Z EFEKTEM TOKSYNY BOTULINOWEJ

- modelowanie konturu twarzy
- intensywny lifting
- uzupełnienie niedoborów nawilżenia skóry

PEPTYD SYN®-AKE
PYŁ DIAMENTOWY



REWOLUCYJNA TECHNOLOGIA ZŁOTYCH NICI LIFTINGUJĄCYCH

- spektakularne zagęszczenie i poprawa napięcia skóry
- intensywna rewitalizacja
- głębokie odżywienie i nawilżenie

24K ZŁOTO
MATRIXYL® 3000



cruelty free

PRODUKTY DOSTĘPNE W KATEGORIACH WIEKOWYCH:

www.eveline.pl

ROYAL SNAIL 30+ 40+ 50+ 60+ 70+

EXCLUSIVE SNAKE 50+ 60+ 70+

GOLD LIFT EXPERT 30+ 40+ 50+ 60+ 70+



– To nie było tak, że cały czas mieszkałam w Mysiadle. Na trzy lata uciekłam do Olsztyna studiować zootechnikę. Uważałam, że należy mi się wolność i tyle. Mój ojciec był wojskowym i w domu panował wojskowy rygor. Nie zapomnę, jak chodził wieczorem po pokojach i sprawdzał, czy ubranie mamy poukładane w kostkę. Zawsze mówił tak: „Jak będzie w nocy alarm, to przecież musisz wiedzieć, gdzie są twoje rzeczy” – wspomina pani Krystyna Urbanowicz. – Obowiązkowo, na wypadek pożaru, musiała być w wiadrze woda i inne rzeczy pod ręką. Od tego chciałam się uwolnić.

Nie zapomnę starych jabłoni



fot. z archiwum prywatnego K. Urbanowicz (x3)

– W domu było nas troje rodzeństwa, ale ja byłam najstarsza. Pierwsza urodzona w czasie wojny jeszcze na Wołyniu, bo moja rodzina pochodzi z Wołynia. Do Mysiadła mama ze swoimi rodzicami i ze mną przyjechała zaraz po wojnie. A jak to było, opowiem.

Córka wojskowego

– Odkąd pamiętam, mój ojciec jako zawodowy wojskowy był albo w koszarach, albo na froncie. Rodzice mieli majątek we wsi Przebraże należącej do gromady Trościaniec w powiecie łuckim. To w tej wsi toczyły się walki obronne z siłami

Ukraińskiej Powstańczej Armii (UPA), której oddziały w maju 1943 roku wymordowały ludność kilkudziesięciu polskich wsi i spaliły wszystkie dwory szlacheckie w powiecie kowelskim. W czerwcu dokonano napadów na kolejne wsi.

Pod wpływem doniesień o masowych mordach na ludności polskiej w Przebrażu powstała samoobrona. Ojciec był w jej szeregach. Mamie po rzezi wołyńskiej udało się ze mną i dziadkami uciec do Polski.



...mamie po rzezi wołyńskiej udało się ze mną i dziadkami uciec do Polski

Wsiadliśmy w pociąg i pojechaliśmy do Chełma, gdzie Polaków uciekających i wysiedlanych z Ukrainy rozdzielano po Polsce. To, że znaleźliśmy się w Mysiadle, zawdzięczamy wujkowi, który był adiutantem i prawą ręką generała Michała Roli-Żymirskiego, wtedy Naczelnego Dowódcy Wojska Polskiego. Wujek był w Warszawie i ściągnął tu całą rodzinę – swoją żonę, która była rodzoną siostrą mojej mamy, moich dziadków i moją ciotkę, cioteczną siostrę mojej mamy.

Trafiliśmy do Mysiadła i wraz z innymi rodzinami wojskowych zasiedliliśmy pięć gospodarstw, które opuścili niemieccy osadnicy. Tak naprawdę zasiedliliśmy cztery domy, bo w piątym, który stoi do dziś, mieszkała polsko-niemiecka rodzina – jeśli dobrze pamiętam – państwo Tomaszewscy. To był piękny dwór, który zawsze budził mój zachwyty.

Nowymi mieszkańcami Mysiadła zostali wtedy państwo Białachowscy, my, czyli rodzina Sztadhausów,

państwo Markowscy, rodzina Lipowskich, a w ostatnim domu na krótko zamieszkała teściowa wujka Władka Koksanowicza.

Nasz dom był drewniany, ale jak na tamte czasy spory, bo miał trzy pokoje, kuchnię, ale wszystko bez wygód.

Największym domem był ten, który miał być przeznaczony dla wojska. To był ogromny dom z dużą liczbą izb. Przy domu stał wiatrak i był tam prąd.

Poniemieckie gospodarstwa były zmechanizowane. Wszędzie były maszyny. Niemcy podobno zostawili wszystko i wyjechali z gospodarstw tak, jak stali. Nowi osadnicy często nie wiedzieli, do czego służyły pozostawione maszyny i urządzenia.

Po wojnie – jak ja to pamiętam – wszyscy byli wojskowi mieli w domu broń. Gdy były jakieś uroczystości, na przykład chrzciny czy święta, razem się bawili, wódka lała się stru-

mieniami, dochodziło do awantur i panowie chwytały za broń, choć nikt nigdy jej nie użył.

Tata mówił, że wszyscy czekali na trzecią wojnę. Uważali, że Sowieci absolutnie nie mogą tutaj zostać, i liczyli, że się ich wyrzuci i odzyskamy nasze tereny.

Mysiadło, jakie pamiętam

– Po wojnie przybywało w Mysiadle ludzi szukających pracy. Przyjeżdżali z Kieleckiego i Lubelskiego. Nie mieli domów i zatrudniali się w gospodarstwach jako parobkowie.

Pamiętam, że w kuchni naszego domu stało łóżko, jeszcze gdzieś drugie i mieszkała z nami rodzina z małym dzieckiem, która pomagała mojemu ojcu w gospodarstwie.

Ojciec rozstał się z wojskiem w 1947 roku, bo jako człowiek porwyczy przy zakrapianej alkoholem dyskusji w kantine oficerskiej



**...w Mysiadle
wszędzie były pola**

fot. z archiwum prywatnego K. Urbanowicz (x3)

powiedział, że Józef Stalin i Adolf Hitler byli cioteczными braćmi. Po takim oświadczeniu miał dwa wyjścia. Stając przed sądem wojskowym i – jak mówił – „zarobić kulkę w łeb” albo odejść z wojska. Wybrał drugie wyjście i zabrał się za uprawę ziemi. Na początku były to uprawy na własny użytek, a potem gospodarstwo przekształciło się już w typowe gospodarstwo owocowo-warzywnicze. Wszyscy coś uprawiali.

Przy każdym domu były piękne sady, piękne ogrody i wszędzie były sadzawki i kaczki miały gdzie się kąpać. Było malowniczo.

Nie zapomnę tych naszych starych jabłoni i odmian takich jak malinówka, kronselska, kosztel czy antonówka. Mój tata, Józef Sztadhaus, pochodził z bardzo zamożnej rodziny na Wołyniu, gdzie mieli sad. Tata szczepił drzewka, ściągał różne sadzonki i sam właściwie założył część ogrodu.

Z czasem okazało się, że z tych upraw prowadzonych w Mysiadle można czerpać zyski, że Warszawa wszystko kupi, i większość nowych osadników zajęła się uprawami na sprzedaż.

Moja mama, Maria, nie pochodziła z tak bogatej rodziny jak ojciec, ale z bardzo zacnej rodziny chłopskiej, w której rodzice dbali o to, żeby córki były wykształcone. Po szkole podstawowej mama była u sióstr zakonnych i uczyła się gospodarstwa domowego. Bardzo kochała kwiaty.

W Mysiadle wszędzie były pola. Oczywiście były budynki gospodarcze, ale ze starości chyliły się w pewnym momencie ku upadkowi i trzeba je było remontować. Niektórzy, a wśród nich mój tata, zaczęli budować nowe domy. Łatwo nie było, bo w latach 50. nie było cegły, nie było nic. Pamiętam to dobrze.

Dlaczego tata postanowił wybudować dom? Bo był taki moment, gdy ludzie zaczęli mówić, że Niemcy wrócą do swoich domów, i wszyscy się tego bali. My też. I wtedy tata powiedział: „Wiecie co, ja wybuduję dom. Nikt mi nie powie, że to jest jego”.

Jak powiedział, tak zrobił. Pojechał do Wrocławia, kupił kamienicę, rozebrał, przywiózł cegłę i ten dom, w którym teraz rozmawiamy, jest zbudowany z przedwojennej cegły z kamienicy we Wrocławiu. Tata chciał, żeby to był duży, przestronny, bardziej nowoczesny dom dla trójki

dzieci. Zrobił tu wszystko, nawet łazienkę, i do dziś jest tu tak, jak było.

Nie wiem już, czy to pod wpływem tych plotek i obaw przed powrotem Niemców, ale ludzie zaczęli bardziej uczestniczyć w życiu społecznym i wspólnie podejmować różne inicjatywy. Na przykład mówili: „Robimy drogę”. I robili.

Ponieważ światła u nas nie było chyba do 1947 roku i siedzieliśmy przy lampach naftowych, ludzie postanowili wieś zelektryfikować. Ale żeby było światło, trzeba było chyba składać się na słupy. Każdy miał również obowiązek przyjąć robotników i żywić ich przez czas, kiedy oni elektryfikowali wieś. I ludzie nie odmawiali. Był obowiązek szarwarku, czyli przymusowych robót publicznych na rzecz wsi, i ludzie pracowali.



Pamiętam, że w tamtym czasie zgodnie z obowiązującą polityką tworzono w Mysiadle spółdzielnię produkcyjną i na siłę chciano wepchnąć do niej wszystkich rolników, choć nie wszyscy mieli na to ochotę. Tak czy inaczej spółdzielnia powstała. Żywot jej nie był długi, ale ci, którzy przyjechali na przykład z Kieleckiego, skorzystali, bo dostali ziemię i postawiono im domy.

Spółdzielnia się rozpadła, a rolnicy, którzy tu byli, stworzyli kółko rolnicze. Tylko dlatego, że gmina dawała maszyny i łatwiej było gospodarować.

PGR Mysiadło

– PGR Mysiadło to była zupełnie inna rzeczywistość. Pamiętam dwa rzędy czworaków, w których mieszkały liczne rodziny, przepiękny staw

i nad stawem dworek rodziny Eisele, niemieckich osadników, po którym została właściwie ruina. Pamiętam krowy i konie.

W pałacyku była przychodnia i dentysta, z którego usług wszyscy mogli korzystać. W pierwszym baraku, który stał tam, gdzie przy Puławskiej jest bar Sonia, mieszkali ludzie i był sklep. Potem postawiono drugi parterowy budynek i zrobiono w nim świetlicę, w której wyświetlano filmy.

Chyba najwięcej filmów obejrzałam w tamtym czasie. Znalazłam kiedyś zeszyt, do którego wpisywałam tytuły filmów, i było ich więcej niż trzysta, bo oglądałam wszystko, co wyświetlano. Nie było problemu, żeby wejść do kina. Nawet maluszki wchodziły. I to była nasza rozrywka.

Oczywiście w świetlicy odbywały się też inne kulturalne imprezy i spotkania, na które do pewnego czasu mogliśmy wchodzić. Mówię „do pewnego czasu”, bo później PGR ogrodzono, gdyż – co tu dużo mówić – ludzie kradli i wynosili, co się dało. Taki był nasz lud.

Pamiętam też i bardzo dobrze wspominam rok 1955 i V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów, bo przez cały czas odbywały się w Mysiadle jakieś imprezy. Była zbudowana scena, na której występowali młodzi ludzie z różnych krajów, i to była dla nas, dla dzieci, niebywała frajda.

Do szkoły chodziliśmy pieszo do Dąbrówki. W Iwicznej jeszcze szkoły nie było. Była kolejka wąskotorowa, która jeździła do Warszawy, Piaseczna, Góry Kalwarii i jeszcze



gdzieś tam. Był PKS, ale czerwonych autobusów jeszcze nie było. Dopiero jak zaczęłam chodzić do szkoły średniej, to do Dąbrówki dojeżdżał autobus nr 205.

Do szkoły średniej chodziłam na Wiktorską do Liceum Ogólnokształcącego im. Jana Kochanowskiego i całe moje życie wiązało się już z Warszawą. To było piękne życie.

Potem – jak wspominałam – na trzy lata wyjechałam studiować zootechnikę w Olsztynie, ale po tym okresie wróciłam do domu i studia skończyłam na SGGW w Warszawie.

Dorosłe życie

– Podczas studiów jak każdy student potrzebowałam pieniędzy. Wzięłam więc fundowane stypendium z urzędu wojewódzkiego w Białymstoku, które po studiach musiałam odrobić. Gdy skończyłam studia, dostałam przydział pracy. Do wyboru miałam dwa miejsca. Pierwsze to było jakieś rolne gospodarstwo szkolne blisko granicy z Ukrainą. Pojechałam tam i zamarłam.

W domu w Mysiadle miałam własny pokój, łazienkę, centralne ogrzewanie, a wkrótce miał być gaz. Tu miałam wspólny pokój z czterema robotnikami, piętrowe łóżko i wspólną łazienkę. Z płaczem wróciłam do domu i powiedziałam, że w życiu tam nie pojedę. Mama, widząc moje

lzy, zlitowała się i powiedziała:

„To jedź do tego Białegostoku i powiedz, że ja im zwrócę te pieniądze, które wzięłaś”.

Pojechałam, opowiedziałam co i jak i usłyszałam: „Proszę pani, my mamy takie piękne tereny, że proszę pojeździć na nasz koszt, zobaczyć i zdecydować. Zwrócić stypendium zawsze pani zdąży”.

Polecili mi szkołę w dolinie Rospudy koło Suwałk. Pojechałam tam. Zostałam bardzo elegancko przyjęta przez kierownika internatu, który na powitanie powiedział: „O, pani z Warszawy – i do kucharki – proszę obiadek dla pani”. Zapytałam, jak i gdzie będę mieszkała i... zostałam.

Najpierw jako zootechnik byłam w gospodarstwie na stażu. W międzyczasie zaproponowali mi pracę w szkole. Nigdy nie miałam ochoty pracować w szkole, ale tak się złożyło. Poznałam męża, wyszłam za mąż, dostaliśmy doskonałe warunki, bo budowały się bloki dla nauczycieli i było piękne gospodarstwo. Ważne było jeszcze to, że przyszło tam wielu młodych ludzi po studiach. Sama młodzież. Wszystko w stanie – że tak powiem – wolnym, więc trochę nam się wszystkim studia przedłużyły. Tym bardziej, że aby pracować w szkole, musiałam zrobić studia pedagogiczne.

Wyjeżdżaliśmy do Augustowa, do Suwałk, do Olecka do restauracji, na zabawy, na różne imprezy i to chyba zdecydowało o tym, że tam zostałam. Mąż był z wykształcenia nauczycielem, pracowaliśmy w szkole i tak w dolinie Rospudy minęło nam dziesięć lat, w czasie których urodziłam dwoje dzieci. Później jednak doszłam do wniosku, że moje miejsce jest gdzie indziej. Dzieci dorastały, więc postanowiliśmy z mężem wrócić do Mysiadła i w 1980 roku wróciliśmy.

Ponieważ w szkolnictwie obowiązywały zasady, że nauczyciele dostawali przeniesienie służbowe, dostałam pracę w Piasecznie. Najpierw przez trzy lata pracowałam w szkole podstawowej. Jednocześnie podjęłam pracę w ośrodku szkolno-wychowawczym, bo tam były klasy ogrodnicze. To się wiązało z tym, że



fot. z archiwum prywatnego K. Urbanowicz (x4)

jeszcze raz musiałam podjąć studia i skończyłam pedagogikę specjalną, bo takie były wymagania, gdy nauczyciel miał pracować z tak zwaną trudną młodzieżą. Zajęcia praktyczne mieliśmy w Mysiadle, a Mysiadło wtedy było oczkiem w głowie naszych rządzących.

Były tu piękne bułgarskie szklarnie pod uprawy, ludzie dobrze zarabiali, dostawali premie, trzynastki i czternastki. PGR przekształcono w Kombinat Państwowych

Gospodarstw Ogrodniczych Mysiadło produkujący kwiaty i warzywa na eksport. Produkcja była ekologiczna, bo hodowano trzmielę, które zapylały kwiaty, a ogórki i inne warzywa były uprawiane na oborniku.

Tak to pamiętam, bo szkolne zajęcia praktyczne prowadziłam w kombinacie przez dwadzieścia lat.

Pamiętam też, jak pewnego dnia do naszego domu przyszli dwaj panowie. Ówczesny sołtys Zygmunt Grąbczewski, który kiedyś kupił ziemię od mojej babci i był naszym sąsiadem, oraz przewodniczący miejscowego koła PSL Janusz Piechociński, którego rodzice mieli w Nowej Iwicznej gospodarstwo. Panowie przyjechali do mnie z propozycją, bym kandydowała na radną.

Nie miałam wielkiej ochoty, bo praca w szkole była wymagająca, a poza tym miałam obowiązki wobec moich dzieci, więc długo się zastanawiałam, ale w końcu, za namową ojca, zgodziłam się. Wpisano mnie na ostatnie miejsce na liście PSL i... zostałam wybrana. Dla mnie to był szok.

Dla Mysiadła czas, kiedy byłam radną, był czasem dobrym, bo w skład rady weszli wtedy wspaniali ludzie. Byłam w radzie z Wiesławem Klimkowskim z Mysiadła i Bogdanem Kalinowskim z Iwicznej, Andrzejem Stawickim z PGR, Marysią Rybarczyk ze Zgorzały, dr Wądołowskim i Ryszardem Trzewińskim z Mysiadła.

Ku końcowi zbliżała się budowa szkoły i rada musiała podjąć decyzję, czy dla szkoły budować własne szambo, budować oczyszczalnię ścieków, czy podłączyć się do Piaseczna. Po wielu naradach podjęliśmy decyzję, że podłączamy się do Piaseczna. I to był strzał w dziesiątkę. Ale to oczywiście nie był koniec. Trzeba było do kanalizacji podłączyć wieś, powołać komitety, zebrać pieniądze, bo takie były obowiązki. Napracowaliśmy się strasznie, ale myślę, że to był przełomowy moment.

Ludzie przychodzili na zebrania i każdy miał swoje zdanie, swoją



...Mysiadło wtedy było oczkiem w głowie naszych rządzących

opinię: „A czemu nie tędy, a czemu tamtędy, a tu będzie szybciej, a czemu nie tam”, ale żeby ktoś się garnął do pracy, to nie. W Komitecie pracowali sami starzy, nieżyjący już mieszkańcy Mysiadła. Gdy została poprowadzona kanalizacja, zaczęły powstawać ogromne osiedla.

Byłam radną jedną kadencję, bo dłużej już nie chciałam, ale uważam, że radni, jeśli się sprawdzają, powinni pełnić funkcję dłużej niż jedną kadencję, bo wiedzą, w czym jest rzecz. Pracy było co niemiara i mam co wspominać, ale powiem szczerze, że wołę inne wspomnienia.

Lubię czytać książki, bo książka w naszym rodzinnym domu była na porządku dziennym. Ojciec, człowiek po przedwojennej szkole oficerskiej, ogromną wagę przywiązywał do kultury. „Pana Tadeusza” w naszym domu czytało się na głos wieczorami. Ojciec pięknie grał na gitarze i pięknie śpiewał. To on zaraził mnie miłością do teatru i opery. Pamiętam, że pierwsi mieliśmy we wsi telewizor i ludzie z kilku



wsi schodzili się do nas na telewizję. Gdy wychodzili, na wypielegnowanych przez mamę dywanach zostawiali kupę błota.

Uwielbiam podróże. Zwiedziłam wszystkie kraje europejskie, byłam też w Stanach, w Kanadzie, w Turcji, o Rosji już nie wspomnę, bo już na studiach wyjeżdżałam do niej na młodzieżowe obozy. Poza tym – jak powiedziałam – Kocham teatr i operę. To są moje ulubione miejsca spędzania czasu.

Dziś, gdy patrzę na Mysiadło, to aż mi się wierzyć nie chce, że tak się tu wszystko zmieniło. Dobrze, że został staw i pałacyk nad stawem, który może doczeka się odbudowy i będzie piękny jak dawniej. Żał mi tylko tych starych jabłoni. ■



Adam Hofman, mieszkaniec Krzywej Iwicznej, jest z zawodu informatykiem. Praca w tym zawodzie – jak sam mówi – zapewnia mu stabilność. Ma rodzinę, żonę i dwie córki. Śmieje się, że prowadzi życie korpuludka, ale to mu nie przeszkadza, by robić w życiu wiele rzeczy, które go kręcą.



wszystkie fot. z archiwum prywatnego A. Hofmana

Warto mieć pasję

– Mam wiele różnych pasji, które traktuję jako odtrutkę od codzienności. Myślę, że każdy z nas powinien poza pracą mieć coś, co go kręci. Oczywiście byłoby fajnie, gdyby pasją była praca, ale wiemy, że w pracy różnie się układa i dobrze mieć jakąś odskocznię. I takie odskocznie mam. Są to na przykład podróże, rower, narty, muzyka, fotografia i filmowanie. Staram się wszystkie te pasje łączyć w sobie i dzięki temu mam siłę – mówi pan Adam. Jak to robi, spróbujemy opowiedzieć.

Nie jestem Kukuczka

– Żeby była jasność, nie uważam się za jakiegoś szczególnego podróżnika. Chodzę po górach, ale to nie jest wspinaczka. To jest chodzenie trekkingowe. Nie jestem Kukuczka ani Kamińskim. Byłem w kilku wspaniałych miejscach na przykład w Nepalu, byłem niedawno w Gruzji, byłem w Maroku. To były wszystko typowo górskie wyjazdy.

Mam żonę i dwie córki. Jedna jest już pełnoletnia. Kiedyś próbowałem zarazić je chodzeniem po górach, ale nie skończyło się to sukcesem. Młodsza córka jest skautem, ma swój zastęp, latem wyjeżdżają gdzieś do lasu. Przez pierwsze trzy dni budują sobie platformę na wysokości dwóch metrów, potem robią różne rzeczy i jest na tym punkcie bardzo zakręcona. Nie jest to

...miałem możliwość odwiedzenia Iranu, Bangladeszu, Kuwejtu, byłem na Filipinach, w Tajlandii, Egipcie, Maroku, Nepalu i Gruzji



związane z chodzeniem po górach, ale jest to jakiś element turystyki.

Starsza córka przez jakiś czas grała z powodzeniem w szachy i to było jej pasją. Teraz, ponieważ jest w klasie maturalnej, skupiła się na nauce.

Żona z zamiłowaniem uczy się języków. Zna ich kilka i z powodzeniem wykorzystuje w takich warunkach turystycznych. Ostatnio wspólnie byliśmy na Kubie. Tam angielskiego nie znają. Mówią po hiszpańsku. Żona też nie zna hiszpańskiego, natomiast zna włoski i doskonale sobie na Kubie dawała radę.

Mówię o tym, żeby pokazać, iż każde z nas ma jakąś pasję i dlatego bardzo dobrze się na tym polu porozumiewamy.

Moje podróże zaczęły się gdzieś w 2000 roku. Byłem wtedy konsultantem, pracowałem dla firmy informatycznej i wdrażaliśmy system informatyczny u operatorów w różnych krajach. Miałem wtedy możliwość odwiedzenia Iranu, Bangladeszu, Kuwejtu, byłem na Filipinach, czyli w takich miejscach, których jako turysta pewnie bym nie zobaczył. Byłem też wielokrotnie w Tajlandii, w Egipcie i Maroku.

Potem, gdy zawodowe wyjazdy się skończyły, zacząłem podróżować we własnym zakresie. Poleciałem sam na trzy tygodnie do Nepalu. To był prezent, jaki zrobiłem sobie na czterdzieste urodziny. W Nepalu poznałem ludzi z innych krajów i wspólnie z tą grupką w trzy tygodnie obeszliśmy Annapurnę, ośmiotysięcznik, dziesiąty co do wysokości szczyt Ziemi.

Potem przez chwilę miałem pomysł, żeby rzucić branżę informatyczną, odejść z pracy i zająć się organizacją wyjazdów w góry dla małych grup turystów. Zrobiłem nawet przymiarkę i zorganizowałem pierwszą pięcioosobową grupę na drugi wyjazd do Nepalu. W większości byli to moi znajomi. W ramach przygotowań wyskoczyliśmy kilka razy w Tatry czy w podobne miejsca i pojechaliśmy do Nepalu, wprawdzie nie na Annapurnę, tylko w inne miejsce.

Zrealizowałem jedno ze swoich marzeń, ale dałem sobie spokój z pomysłem, żeby rzucić pracę i zająć się organizowaniem takich wypraw zarobkowo. Stwierdziłem, że rzucanie dobrego zawodu i pracy byłoby z mojej strony lekkomyślne, natomiast powinienem tak gospodarować swoim czasem, żeby znaleźć w nim miejsce dla swoich pasji.

Ostatnio w dość nietypowy dla mnie sposób wybrałem się do Maroka. Dołączyłem do zorganizowanej wycieczki, czego zwykle nie robię, bo jestem typem podróżnika organizatora.

Zobaczyłem gdzieś ofertę, w której był wyjazd do Maroka, wejście na najwyższy szczyt Afryki Północnej i potem kilka dni na pustyni. Stwierdziłem, że wchodzę w to. Ktoś mnie zapytał o to, z kim jadę, a ja zgodnie z prawdą odpowiedziałem: „Nie wiem.

Zakładam, że jak ludzie jadą w góry, to muszą być fajni”. I się nie pomyliłem. Pierwszego dnia byliśmy już tak zaprzyjaźnieni, jak byśmy ze sobą chodzili od wielu lat.

Wyjechaliśmy z różnych miejsc w Polsce i z większością spotkaliśmy się dopiero w Maroku. Od razu rozpoczęła się akcja górską, a po zdobyciu szczytu było wypalenie wspólnej fajki. Bardzo sobie cenię możliwość poznawania ludzi, którzy mają pasję, bo w góry do Maroka jeżdżą ludzie, których góry po prostu kręcą. To są ludzie w różnym wieku. Teraz w Maroku była dwójka studentów i panowie po pięćdziesiątce, co właściwie nie miało znaczenia. Znaczenie miał wspólny cel i zainteresowania.

Przygody na trasie

– Kiedy to opowiadam, można pewnie odnieść wrażenie, że w moich podróżach wszystko idzie jak po maśle. Na dowód, że bywa różnie, wróć na chwilę do Nepalu, do przygody, jaką miałem podczas mojego drugiego wyjazdu z pięćosobową grupą.

Jak każdego dnia wyruszyliśmy na szlak, ale jak to w Nepalu, na każdym kroku zaskakuje człowieka jakaś fotograficzna atrakcja i szkoda jej nie uwiecznić. Tam, poza pięknymi widokami, które są statyczne i nie uciekają, dzieje się tyle rzeczy, że człowiek myśli, iż jest w kosmosie. Ja byłem pod wrażeniem obrazków z życia nepalskiej wsi. Mógłbym nic nie robić, tylko siedzieć cały dzień i patrzeć, co się tam dzieje.

Proszę sobie wyobrazić taką sytuację. Dzie młody mężczyzna i niesie na plecach wielką klatkę z kurami, które dostarcza do pobliskiej miejscowości. Czeka na autobus, a gdy ten podjeżdża, ładuje swoją klatkę z kurami na dach pojazdu i jedzie. Potem wysiada, zdejmując klatkę, bierze ją na plecy i wyrusza na szlak.



Drugi epizod. Spotykamy na trasie tragarzy, którzy idą dwa tysiące metrów pod górę i dźwigają jakieś bardzo długie, dziwne przedmioty. Okazuje się, że niosą skręcone rulony blachy falistej na dachy domów budowanych w miasteczku.

Mają na sobie tylko krótkie spodnie i klapki na stopach. My idziemy wszyscy uzbrojeni po zęby w dobre buty, dobre kurtki, a oni nie mają nic. I takie widoki czyhają na każdym kroku. Trudno, widząc taki obrazek, nie wyjąć aparatu fotograficznego – to moje drugie hobby, które łączę z podróżowaniem – i nie utwalić tego na zdjęciu. Ci, którzy mieli ze sobą aparaty, zrobili po jednym zdjęciu, ale ja chciałem poczekać na lepszy kadr, lepsze światło i zrobić kawałek filmu.

Zafascynowany widokiem nawet nie zauważyłem, jak grupa zniknęła mi z oczu. „Najważniejsze, że zrobiłem piękne zdjęcia. Szlak jest prosty, to zaraz ich dogonię” – pomyślałem i ruszyłem w drogę. Pech jednak chciał, że po pewnym odcinku droga rozchodziła się w dwie strony.

Wybrałem kierunek, który wydawał mi się właściwy, ale grupy nie widzę. Przyspieszyłem kroku i dalej nic. Droga robiła się coraz węższa, zbliżał się zmrok, telefon nie miał zasięgu, więc kontaktu z grupą nie mogłem nawiązać. Nie było rady. Szedłem dalej, licząc na to, że kogoś spotkam. Wreszcie w lesie zobaczyłem jakiegoś tubylca, ale on nie znał angielskiego, więc nie pozostało mi nic innego, jak język migowy i mapa. Niestety, nazwy na mapie też były w języku angielskim, ale jakoś ustaliliśmy, że idę zupełnie nie w tę stronę, w którą iść powinienem.

*...podróże w miejsca
tak biedne, dopiero uczą
dystansu i docenienia tego,
co mamy*



Nie było rady, przyjąłem zaproszenie na nocleg, choć miałem świadomość, że koledzy będą umierali ze strachu, nie wiedząc, co mnie mogło spotkać.

W ośrodku poczułem się jak król, bo dzieciaki zaraz przyniosły mi zupe, poprosiły, bym im coś narysował i gdyby nie opiekunka, miałbym zajęcie do rana. Noc spędziłem na sali szpitalnej i rzeźki zerwałem się rano gotowy do drogi. Chciałem jak najszybciej dotrzeć do kolegów.

Gospodyni wyprowadziła mnie na szlak, wskazała kierunek i ruszyłem. Ale ledwie uszedłem kawałek drogi, usłyszałem wołanie: „Adam, Adam, Adam!”

To wołał lokalny przewodnik naszej grupy, który – jak się później okazało – wyruszył z grupą tragarzy na poszukiwanie. Szukali mnie całą noc. Potem przekimali do świtu w jakiejś komórce i rano wyruszyli na dalsze poszukiwania.

Jak mnie zobaczył, po prostu miał łzy w oczach, bo koledzy oczami wyobraźni widzieli mnie, jak leżę gdzieś na dnie wąwozu.

Australijczyk

– Jeszcze jedna historia mi się przypomniała, którą miałem wtedy, gdy do Nepalu wybrałem się sam. Drugiego dnia po przyjeździe poznałem Australijczyka. On, tak jak ja, przyjechał sam polazić po górach. Na miejscu wynajął sobie przewodnika, natomiast ja wynająłem tragarza.

Tubylec sprowadził mnie do pobliskiej wioski i zostawił w sierocińcu dla dzieci, w którym mniszka prowadząca sierociniec mówiła po angielsku. Dowiedziałem się od niej, że do miejscowości, w której miałem spotkać się z grupą, są jeszcze trzy godziny drogi, a pora jest późna, więc nie mam szans, żeby tam dotrzeć.





Poznaliśmy się na samym początku trasy, fajnie nam się rozmawiało, więc przegadaliśmy cały wieczór. Drugiego dnia spotkaliśmy się już na szlaku i doszliśmy do wniosku, że pójdziemy razem. Towarzyszący nam Nepalczykcy mieli towarzystwo, bo było ich dwóch, to i nam idącym razem, będzie raźniej.

Zaczęliśmy się jako świadomi zdobywcy gór razem aklimatyzować, uzupełniać informacje, a na wysokości 3700 m nad poziomem morza wysłuchaliśmy prelekcji na temat zmniejszenia ryzyka przy pokonywaniu wysokości. Wiedzieliśmy, że musimy pić dużo wody, unikać przewyższeń i zachować spokój. W bazie zrobiliśmy badanie saturacji, czyli stężenia tlenu we krwi, i z ulgą przyjęliśmy wyniki. Byliśmy świetnie zaaklimatyzowani i ruszyliśmy w dalszą drogę.

Od czterech tysięcy metrów ciężko się idzie w górę. Poza bólem głowy nic mi nie dolegało. Natomiast szlak wydawał mi się bardzo stromy. Potem, gdy spojrzałem na zdjęcie, okazał się prawie płaski, ale już odczuwałem tę wysokość. Celem było dojście do przełęczy na wysokości 5417 m. Jak na warunki europejskie to sporo.

Mnie szczęśliwie udało się wejść właściwie bez żadnych sensacji, natomiast Australijczyk już dwieście metrów przed przełęczą miał kłopoty. Spojrzałem na niego i nie mogłem go poznać. Był dosłownie siny i mówił: „Nie dam rady. Będę musiał zawrócić”.

Taka decyzja oznaczała, że cała wyprawa przygotowywana kilka miesięcy i te dziesięć dni ciężkiej wędrówki dwieście metrów przed przełęczą skończyłyby się niepowodzeniem. Mój kolega zdawał sobie z tego sprawę i resztkami sił zdołał do przełęczy dotrzeć.

Czekała nas droga powrotna. Często jest tak, że gdy się wraca, to dolegliwości momentalnie ustępują. Natomiast słyszałem takie opowieści, że ludzie, którzy mają tak jak mój Australijczyk problemy, a są niedaleko przełęczy, korzystają z usług miejscowych Nepalczyków. Wynajmują muły, na nich „wchodzą” na przełęcz i niestety umierają. Bo jak organizm mówi: „Potrzebuję więcej tlenu”, to muł nie pomoże. Na szczęście Australijczykowi to się nie przydarzyło.

Dwa razy byłem na takiej wysokości i nie mam wcale gwarancji, że trzeci raz by mi się udało. Co więcej, do tego nie za bardzo można się przygotować. Oczywiście kondycyjne przygotowanie zawsze ma sens, ale ono w żaden sposób nie gwarantuje wyników.

Fascynacja

– To, co mnie w tych moich wyprawach najbardziej zafascynowało, oprócz pięknych widoków, których nie brakuje też w Tatrach, Dolomitach i innych górach, choćby w Gruzji, to była dzielność lokalnych mieszkańców. Nie spotkałem człowieka, który wyglądałby na nieszczęśliwego. Oni są zawsze uśmiechnięci, zawsze otwarci, chętni do pomocy. Natomiast fascynujące jest to, gdy zobaczymy, jak ci ludzie żyją. Jak im niewiele potrzeba, jak świetnie potrafią sobie radzić ze wszystkimi wyzwaniami.

Zilustruję to na przykładzie pracujących w górach tragarzy. Każdy z nich miał na plecach osiemdziesiąt kilo bagażu i targał go dwa kilometry pod górę. To są herosi. O nich się nie mówi, o nich się nie czyta ani się ich nie widzi.

Będąc w Nepalu, wstawaliśmy – powiedzmy – o godzinie ósmej rano i ruszaliśmy na szlak. Tragarze już na nim byli, bo spotykaliśmy ich po drodze, jak nadchodzili. My jedliśmy śniadanie, oni szli dalej. Doganialiśmy ich po drodze, zatrzymywaliśmy się na lunch, a oni szli dalej. Wieczorem, gdy my już sobie odpoczywaliśmy, oni dalej szli.

Podróże w takie miejsca, w miejsca tak biedne, dopiero uczą dystansu i docenienia tego, co mamy. Często tego nie robimy. Wiem, że dla każdego jego problemy są najważniejsze, ale gdy

...fotografuję to, co mnie zachwyca lub zadziwia

popatrzymy na to wszystko z innego poziomu, takiego jak tam, w Nepalu, to nasze problemy są niewielkie. To, że mnie nie stać na lepszy samochód, ma się nijak do tego, że nie mam jutro co włożyć do garnka albo że wichura właśnie zdmuchnęła wszystko, co miałem. Tę refleksję z moich podróży bardzo sobie cenię.

Jestem szczęśliwy

– Tak. Nie przesadzam. Jestem człowiekiem szczęśliwym. W dużej mierze jest to zasługa mojej rodziny i tych pasji, które mnie kręcą. Kręci mnie na przykład jazda rowerem, bo ona mi daje zupełnie inną energię. Wstaję

rano i mam w perspektywie przejazd rowerem do pracy. Generalnie jeżdżę cały rok, jeżeli oczywiście nie pada, bo zimno mi nie przeszkadza.

Jeśli mam trudny dzień, a każdy ma takie dni, to po tym trudnym dniu siadam do instrumentu i chociaż przez pół godziny sobie gram i komponuję muzykę. To jest świetna sprawa. Jestem samoukiem. Wszystkich tych rzeczy uczyłem się sam. Mam takie pianino cyfrowe z możliwością podłączenia do komputera, mam oprogramowanie, dzięki czemu mogę sobie generować dźwięki z bibliotek muzycznych i stworzyć całą orkiestrę.

To oczywiście wymaga czasu, bo ja właściwie dopiero zaczynam, ale sprawia mi to wielką frajdę. Klasyczna nauka grania jest trudna i nużąca, natomiast ja sobie na tyle opanowałem teorię muzyczną, że jestem w stanie sam sobie coś wymyślić. Jasne, że nie jestem Mozartem, nie mam takich ambicji i zresztą nie muszę mieć, bo robię to dla siebie, dla frajdy. Komponuję muzykę orkiestralną. Trochę filmową, trochę romantyczną. Dla siebie i dla znajomych. I to jest zaleta pasji. W pracy trzeba robić profesjonalnie. Trzeba robić to, z czego są pieniądze. Natomiast pasję wybieram sobie sam. Wybieram motyw muzyczny czy charakter muzyki taki, jaki mi się podoba, a nie taki, na jaki jest zapotrzebowanie.

Podobnie jest z fotografią. To jest mój kolejny konik. Nie wiem, czy o tym wspominałem, ale fotografowanie zaczęło się w Bangladeszu, który zrobił na mnie niesamowite wrażenie. Tak wielkie, że kupiłem sobie pierwszą lustrzaną. Fotografuję to, co mnie zachwyca lub zadziwia. Fotografuję też ludzi. Nie mam problemu z tym, żeby wyjść na ulicę i fotografować ludzi za ich zgodą. I od tego się wszystko zaczęło.

Nie będę już opowiadał o tym, co jeszcze robię. Powtórzę tylko to, od czego zaczęliśmy nasze spotkanie. Każdy z nas powinien poza pracą mieć coś, co go kręci. Czasami nie trzeba na to wielkich środków. Można robić rzeczy, które są w zasięgu ręki. Trzeba się ich tylko doszukać. ■



Był raz bal...

Pod sufitem pełnym kolorowych balonów w środku rozpędanego karnawału odbył się bal.



Po raz drugi w szkole w Mrokwie niepełnosprawne dzieci polonezem rozpoczęły wieczór pełen dobrych emocji. Uroczystym pochodem kolejne pary przemierzały szkolny parkiet. Trochę dostojnie, trochę nieśmiało i każdy na miarę własnych możliwości. Początki czasem bywają trudne, a ten układ choreograficzny poloneza był naprawdę skomplikowany. Na szczęście wkrótce przyszedł czas na mniej dostojne rytmy i zabawa rozkręciła się na dobre. Narodowe tańce wskakiwały na parkiet niczym stacje kolejowe mijane w podróży przez świat. Były upominki, konkursy i obficie zastawiony stół.

Pomysł na bal zrodził się w głowach trzech panów: Krzysztofa Klimaszewskiego, Sławomira Świtka i Marcina Mrocza. Przepelnieni empatią i energią w zeszłym roku postanowili po raz pierwszy zorganizować zabawę dla dzieci, którym w życiu jest trudniej. I udało się. Takich pomysłów nie wolno odpuszczać. Niektórzy przecież czekają na nie cały rok. ■





fot. z archiwum prywatnego D. i A. Nogueira (x2)

Po rozmowie z polsko-brazylijskim małżeństwem, które chcemy Czytelnikom przedstawić, przypomniało nam się stare porzekadło „nie ma tego złego, co by na dobre nie wyszło”. Poznaliśmy młodych, sympatycznych mieszkańców naszej gminy, którzy urodzili się na różnych kontynentach, w miastach odległych od siebie o tysiące kilometrów i pewnego dnia znaleźli się w jednym miejscu na ziemi.

Historia optymistyczna

Spotkaliśmy się w Tapioca by Brasil on the plate, małym lokalu z brazylijskimi specjami w Mysiadle. Właścicielami Tapioki są Dorota i Wagner Nogueira. Rozmawialiśmy o życiu, które tej dwójce napisało tak zaskakujący scenariusz, że jak ułaf pasował do wspomnianego, starego porzekadła.

Pod górę

– Urodziłam się i wychowywałam w Warszawie – opowiada pani Dorota. – Dwadzieścia lat temu rodzice podjęli decyzję i przeprowadziliśmy się do Mysiadła. Wszyscy moi znajomi, koledzy i koleżanki z liceum nie mogli zrozumieć, dlaczego wyprowadzamy się z Ursynowa. „Boże drogi, gdzie ty się wyprowadzasz? Przecież to koniec świata” – mówili. Wtedy mieli pewnie rację, bo Mysiadło wyglądało inaczej i było prawdziwą wsią na końcu świata.

Moim marzeniem po liceum były studia na Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie. Chciałam studiować architekturę wnętrz, ale w scenariuszu jaki napisało dla mnie życie, takich studiów widać nie było, więc na ASP się dostałam. Były łzy, rozpacz i decyzja awaryjna. Architektura krajobrazu na SGGW w Warszawie.

Dostałam się na SGGW, ale tak mi te studia nie leżały, że ich nie podjęłam, lecz zdecydowałam się na całkiem inne rozwiązanie. Wyjechałam na półroczną praktykę do firmy architektonicznej w Monachium. Będąc w Niemczech, dostałam się do Fachhochschule Coburg na architekturę. Coburg to urocze stare miasto w Bawarii, z wąskimi uliczkami, wieżami, kościołami i czterema zamkami, chętnie odwiedzane przez turystów.

W czasie studiów wyjechałam na półroczną praktykę do Londynu i tam poznałam Dunkę, która miała firmę, zajmującą się trendami w architekturze wnętrz. To, co robiłyśmy, podobało mi się do tego stopnia, że po pół roku stwierdziłam, że chciałabym przedłużyć praktykę jeszcze o pół roku i to mi się udało.

Potem pomyślałam, że dobrze byłoby studiować w Londynie. Przenieść się z Coburga, zaliczyć mi okres studiów w Niemczech i skończyć architekturę w Londynie. Ale znowu było pod górę. W Londynie nie chcieli mi zaliczyć studiów w Niemczech, więc nie było innej rady jak machnąć ręką na Coburg i zacząć od nowa. I tak zrobiłam. Trzy lata studiowałam na University of the Arts London Chelsea.



Kelnerka i szef kuchni

– Wprawdzie moi rodzice wspierali mnie finansowo, ale w Londynie były też inne warunki niż w Niemczech, bo mogłam studiować i pracować. Zaczęłam pracę jako kelnerka. Rzut beretem od miejsca, w którym mieszkałam, otwierała się kawiarnia i potrzebowano kelnerki. Złożyłam CV i dostałam pracę.

Od tego dnia moja opowieść i moje życie zaczęło nabierać innego, nowego koloru. Poznałam Wagnera, młodego Brazylijczyka, który był tam szefem kuchni.

– Moja rodzina to w połowie Włosi, w połowie Brazylijczycy, ale urodziłem się w Brazylii, w miejscowości Arapongas w stanie Parana – opowiada Wagner, mąż Doroty. – Rodzina jest duża. Ze strony mamy jest jeszcze siostra i dwóch braci, a wujkowie mają restaurację. Gdy byłem nastolatkiem, zacząłem w restauracji pracować.

Zawsze marzyłem, by wyjechać z Brazylii i zobaczyć, jaki jest świat. Moim pierwszym marzeniem była Japonia, ale wyjechać do Japonii łatwo nie było. Możliwości były dwie. Zdobyć specjalną wizę, albo się ożenić. Ponieważ obie możliwości były poza moim zasięgiem, dałem sobie z Japonią spokój i próbowałem wyjechać do Ameryki Południowej, do Wenezueli.

W końcu poleciałem do Portugalii, do rodziny mojego przyjaciela. To było w 2001 roku. Miałem dwadzieścia cztery lata.

*...zawsze marzyłem,
by wyjechać z Brazylii
i zobaczyć, jaki jest świat*

Kolejnym etapem podróży był Londyn i znowu było pod górę. Miałem wiedzę i doświadczenie nabyte podczas pracy w restauracji wujków, ale nie mogłem pracować jako kucharz, bo nie znałem języka. Nie miałem wyjścia, musiałem zacząć od podstaw. Od pracy na zmywaku. Myłem talerze i obierałem ziemniaki.

Wstawałem o pierwszej, drugiej nad ranem, o trzeciej zaczynałem pracę w restauracji, a potem chodziłem do szkoły, bo mając pracę, miałem pieniądze na szkołę. Potem mój szef zaczął mi pokazywać coraz więcej rzeczy w kuchni i powoli uchylał przede mną tajniki sztuki kucharskiej. Uczył mnie też jak przygotować desery. Po sześciu miesiącach zacząłem przygotowywać menu i zostałem szefem restauracji. To ja przychodziłem do pracy pierwszy i wychodziłem ostatni. Otwierałem i zamykałem restaurację.

– I tam się poznaliśmy, a dalej było jak w filmie – wtrąca Dorota. – Szef kuchni i kelnerka. Pracowaliśmy razem, kończyłam studia, mieszkaliśmy w Londynie i po dwóch latach znajomości zostałam panią Nogueirą, żoną Brazylijczyka, Wagnera Nogueiry.

Mąż chciał wrócić do Brazylii, ale zdecydowaliśmy się zostać na trochę w Londynie, choć jeszcze zanim się pobraliśmy, mówiłam, że chciałabym polecieć do Brazylii, i on mi to obiecał.





...do Arapongas pojechalismy w podróz poslubnq



Zwariowany ślub

– Gdy podjęliśmy decyzję, że zostaniemy małżeństwem, to ślub zorganizowaliśmy w tempie ekspresowym. Tak, jakbyśmy się bali, że któreś z nas się rozmyśli. W sześć tygodni od podjęcia decyzji, 16 grudnia 2007 roku wzięliśmy w Londynie ślub. To ekspresowe tempo udało się dzięki pastorowi, u którego Wagner przez jakiś czas mieszkał, i dzięki wsparciu brazylijskich przyjaciół, których przy parafii była całkiem spora enklawa. Wszyscy oni byli dawno po ślubie, a my byliśmy jedną z nielicznych par, która ślubu nie miała.

Na święta Bożego Narodzenia i Nowy Rok przyjechalismy do moich rodziców do Mysiadła. W podróz poslubnq pojechalismy, zgodnie z obietnicq Wagnera, do jego rodziny w Brazylii.

Moi rodzice poznali i zaakceptowali zięcia jeszcze przed ślubem, bo zanim się pobralismy, byliśmy w domu rodziców na Wielkanoc. Ja natomiast poznałam teściów już po fakcie. Byli bardzo serdeczni i bardzo mili.

– Dora była taką dziewczynq, którą moi rodzice chcieli mieć w rodzinie, bo doszli do wniosku, że jest normalna, gotuje, chce mieć dzieci, rodzinę, czyli to wszystko, co dla moich rodziców było bardzo ważne – podsumowuje Wagner.



– Myślę, że też byli szczęśliwi, że wreszcie się ożenił – wtrąca Dorota – bo tam młodzi ludzie pobierają się wcześniej. Brazylija pod względem ludności jest bardzo wymieszonym krajem. Mąż pochodzi z włoskiej rodziny, w której są też portugalskie korzenie, bo tam jest tak, że zawsze ktoś jest skądś. Brazylijczycy są przeróżnych kolorów. Już się nauczyliśmy, że każdy może być Brazylijczykiem. Nasza córka Sara jest trochę ciemniejsza, ma ciemne włosy i ciemne oczy, natomiast siostrzeniec Wagnera jest bielusiński, ma błękitne oczy i blond kręcone włosy.

Do Arapongas – jak wspomniałam – pojechalismy w podróz poslubnq. Byliśmy w Brazylii jakieś dwa miesiące, a kiedy wróciliśmy do Londynu, nasza kawiarnia, w której się poznaliśmy i pracowaliśmy, została zlikwidowana. Musieliśmy szukać pracy i mieszkania. Zamieszkaliśmy u znajomych, bo w ten sposób mniej płaciliśmy za mieszkanie. Znalazłam pracę w sklepie z zabawkami.

Brazylia, jakiej nie znałam

– Po trzech latach pojechalismy na wakacje do Brazylii. Gdy się kończyły, poznałam architektkę, która szukała asystentki, a ponieważ na wakacjach było bardzo fajnie, mąż powiedział: „Słuchaj, może to jest to czego szukasz? Może powinniśmy tu zostać?”

Po powrocie z wakacji do Londynu powiedziałam mojej szefowej w sklepie z zabawkami, że wyjeżdżamy do Brazylii. Po sześciu tygodniach spakowałam się i wyjechałam. Mąż jeszcze na dwa i pół miesiąca został w Londynie zamknął swoje sprawy i do mnie przyjechał.

Przyleciałam do Brazylii w lipcu. Trwała zima i było potwornie zimno. Nikt mi w to nie wierzy. Zima na południu Brazylii, gdzie jest Arapongas, nie jest taka długa jak u nas, ale jest bardzo dokuczliwa. Jest zero stopni, duża wilgotność powietrza, a w domach nie ma ogrzewania. Ściany domów to cegła i tynk. Żadnej izolacji czy ocieplenia. Okna też nie są szczelne, więc śpi się w podwójnych spodniach – opowiada Dorota.

– Gdy byłem mały i szykowaliśmy się do snu, mama brała żelazko, prasowała trzy, cztery koce, rozgrzewając je, kładła na łóżko i wskakiwaliśmy w ciepłe pościelone. To było dla nas coś całkiem normalnego – wspomina Wagner.

– Ja wzięłam najcieplejszą koldrę, jaką kupiłam w Ikei, i miałam cichy plan wycięcia dziury na nos, bo rzeczywiście śpi się w czapce.

Przez rok pracowałam z architektką i uczyłam angielskiego. Wszyscy byli zachwyceni, że przyjechałam z Europy. A ponieważ znam angielski, dostałam pracę w prywatnej szkole jako nauczycielka. Mąż miał problemy ze znalezieniem pracy, bo z pracą tam jest tak, jakby się wchodziło po drabinie. Jak się z niej nagle zejdzie, to miejsce na drabinie zajmie ktoś inny i trzeba wszystko zaczynać od początku. Mnie było łatwiej, ale szczerze powiem, że ku mojemu zaskoczeniu w Brazylii się nie odnalazłam.

– To był bardzo dobry dla Brazylii 2012 rok. Ludziom wydawało się, że gospodarka się rozwija. Brazylijczycy inwestowali, budowali jak szaleni, kupowali samochody,



fot. z archiwum prywatnego
D. i A. Nogueira (x6)

wszystko się kręciło. A potem nastąpiło ekonomiczne załamanie, a rozwój okazał się iluzją – wspomina Wagner.

– Pracowałam w dwóch miejscach i za pieniądze, które zarabiałam, ciężko było przeżyć. Mieszkaliśmy u teściów w Arapongas. W mieście, w którym było ponad sto tysięcy mieszkańców, wiele fabryk, a nie było ani jednego kina czy teatru. Kultura właściwie nie istniała.

Gdy studiowałam w Niemczech, w Coburgu, małym królewskim miasteczku, był w nim uniwersytet, stary teatr, który postawiła królowa Wiktoria. W małym miasteczku było wszystko. Tu nie było dosłownie nic. Jak zaczęliśmy myśleć o przyszłości, o tym, żeby mieć dzieci, to zastanawialiśmy się, co z nimi będzie. Co będzie z ich edukacją? Szkoły były prywatne i potwornie drogie.

Myślałam o tym wszystkim i nie mogłam się odnaleźć. Najbardziej dramatyczne było to, że nie potrafiliśmy w tej sytuacji podjąć żadnej sensownej decyzji. Zostać, wyjechać, co robić?

Decyzja

– Zbliżały się wakacje. Moi rodzice zafundowali mi bilet i w lipcu na cztery tygodnie przyleciałam do Polski. Gdy wakacje się kończyły podjęłam decyzję. Zadzwoiłam do męża i powiedziałam, że do Brazylii nie wrócę – wspomina Dorota.

– Mój plan zadziałał! – Śmieje się Wagner. Nie, nie byłem zaskoczony jej decyzją, bo Dora w Brazylii nie była szczęśliwa. Oczywiście byłem trochę rozdarty, bo moim marzeniem było, żeby tam zostać, ale po tym

2012 roku wszystko zaczęło iść w Brazylii w złym kierunku. Rosła przestępczość, nie było pracy, bezrobotni chodzili z bronią po mieście i szukali sposobów na przetrwanie. Jeśli teraz ktoś by mnie zapytał, czy powinniśmy z Polski wyjechać, to ze względu na dzieci powiedziałbym nie.

Przyjechałem tutaj pod koniec 2012 roku i znalazłem pracę. Już miałem podjąć pracę w amerykańskiej firmie Lion Bridge, specjalizującej się w takich obszarach jak lokalizacja gier, tłumaczenia marketingowe i marketing cyfrowy, ale pojawiła się inna szansa. Dowiedziałem się, że pewien Portugalczyk, który ma restaurację przy Alejach Jerozolimskich, szuka do niej szefa. Poszedłem zobaczyć restaurację, ustaliliśmy wynagrodzenie, powiedział, że może Dorotę zatrudnić jako menedżera, i zdecydowałem się. Zostałem w niej szefem kuchni.

Na początku było bardzo dobrze. Postawiłem na świeże owoce i warzywa, na normalną kuchnię. I zaczęliśmy wszystko zmieniać. To miała być kuchnia przystępna dla każdego. Któregoś dnia przyszedł nawet Maciej Nowak, krytyk kulinarny, i napisał bardzo dobrą o restauracji opinię. Przyszedł fotograf, zrobił zdjęcia i przez miesiąc klienci ustawiali się do nas w kolejce. Potem z Portugalii przyleciała żona właściciela i miała inny pomysł na restaurację. Chciała lokalu nastawionego na turystów, którzy przyjdą, zjedzą i więcej nie wrócą. Stawiał na tanie, szybkie jedzenie, z produktów mrożonych. Wróciło to, co było na początku. To nie był dobry pomysł. Restauracja zaczęła dołować. Odszedłem z niej i po pięciu miesiącach Portugalczyk restaurację zlikwidował.

– Mąż odszedł z restauracji i bardzo to przeżył. Włożył tam dużo serca i żał mu było patrzeć, jak to się wszystko wali. Pojechaliśmy na wakacje do Jastrzębiej Góry a po powrocie wzięliśmy udział w organizowanych w Warszawie pod hasłem Ameryka Południowa – Afryka Targach Śniadaniowych. Pierwszy raz jako „Brasil on the plate”.

Potem postanowiliśmy otworzyć własny biznes. Próbowaliśmy różnych form. Raz wypożyczyliśmy garnki i mąż gotował feijoade (fedzoade), czyli danie z czarnej fasoli. Innym razem robiliśmy jakieś słodczyce, specjalne brazylijskie krostki i inne produkty sprzedawane na naszym stoisku.



Gdy urodziła się nam córka Sara, w rozwijaniu naszego wędrownego interesu pomagał mój tata, który zaczął z nami jeździć. Nosiłam Sarę w chuście, tata ją nosił, zmienialiśmy się na targach. Jechaliśmy na dwa samochody. Ja miałam z tyłu nocnik, przewijak, pieluchy. Otwieraliśmy stoisko, tata szedł z małą na spacer. Wracał, karmił małą i dziadek dalej się nią zajmował, a ja pomagałam Wagnerowi.

Potem otworzyliśmy grilla. Lato było z grillem. Osiem, dziewięć rodzajów mięsa na szpadach kręciło się nad paleniskiem. Pachniało, smakowało i wyglądało niesamowicie. Sara była trochę starsza i mogliśmy sobie dwa grille. Każde z nas miało swój zespół. Jedno z nas jeździło na targ śniadaniowy, drugie gdzieś nad rzekę.



Po tych doświadczeniach zaczęliśmy szukać stałego miejsca dla naszych brazylijskich specjalów. Pierwszą restaurację mieliśmy w Józefosławiu, przy koniach, bo latem dużo się tam działo. Zimą jednak nie działo się nic, więc trzeba było wymyśleć coś innego.

**...kuchnia brazylijska
to mieszanka kuchni
portugalskiej, afrykańskiej
i kuchni indiańskiej**



I tak wymyśliliśmy to miejsce, w którym rozmawiamy, mając przy sobie, tak jak kiedyś Sarę, teraz małego Gabriela, naszego synka. Lokal nazywa się Tapioca, a tapioka to jedzenie. Brazylijskie placki są robione z tapioki, a kuchnia brazylijska to mieszanka kuchni portugalskiej, afrykańskiej i kuchni indiańskiej. Indianie są prawdziwymi Brazylijczykami.



W naszej kuchni serwujemy pyszne (poza tym bezglutenowe, wegańskie same w sobie i przygotowywane bez tłuszczu) naleśniki brazylijskie z farszami na słono i słodko. Dla wegetarian, vegan i osób które jedzą mięso. Robimy między innymi własny ser wegański, hummus z czarnej fasoli, oferujemy także nadzienie z jackfruta (owoce chlebowca) a w słodkiej wersji masło orzechowe z orzechów ziemnych i brazylijskich a także mocno bosko czekoladowe brigadeiros.

– Kiedy mieszkałem w Brazylii, nigdy nie jadłem tapioki, bo tapioka pochodzi z północno-wschodniej części kraju, a ja jestem z południa. Pierwszy raz jadłem tapiokę w Londynie na festiwalu brazylijskim. Nigdy też nie myślałem, nawet jak zostaliśmy małżeństwem, że tapioka powędruje ze mną do Mysiadła. Do Polski? No, bo gdzie Brazylia, gdzie moje rodzinne Arapongas, a gdzie Polska i Mysiadło, mówi szef własnej kuchni.

Gdy wspominały naszą życiową drogę do tego miejsca, to rzeczywiście można powiedzieć „Nie ma tego złego, co by na dobre nie wyszło”. ■

Podróż trwała czternaście dni. Pociąg z Wietnamu wyruszył z dworca w Hanoi i jechał przez Chiny i Związek Socjalistycznych Republik Radzieckich do Polski. Zatrzymał się na dworcu we Wrocławiu i z pociągu wysiadł młody chłopak. Nazywał się Nguyen Van Kinh i przyjechał na studia do Akademii Muzycznej im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu. Jadąc w 1973 roku do Polski, nie przypuszczał, że odbywa podróż, która będzie miała wpływ na całe jego życie.



Dziadek Van Kinh



Umówiliśmy się na spotkanie w szkole w Mrokowie, gdzie Nguyen Van Kinh pracuje jako wietnamski asystent kulturowy, czyli ktoś, kto – mówiąc w największym skrócie – jest łącznikiem między nauczycielami, wietnamskimi uczniami i ich rodzicami. Nie rozmawialiśmy

jednak w szkole. Pojechaliśmy do małego wietnamskiego baru w Alei Azjatyckich Smaków w Wólce Kosowskiej. Ten bar i podawane w nim naleśniki przypominały Nguyen Van Kinhowi rodzinny dom na przedmieściach Hanoi, gdzie się urodził i dorastał.

„Śniadaniowe prezenty”

– Sześćdziesiąt, siedemdziesiąt lat temu Hanoi, dzisiejsza stolica Wietnamu, było małym miastem. Tak małym, że jedna wietnamska rodzina zamieszkiwała całą ulicę. Moja rodzina zaczynała każdy dzień o szóstej rano, bo tak wcześniej zaczynała sprzedawać na ulicy jedzenie – ciastka, które były specjalnością mojej mamy. Takie właśnie podają w tym barze. Mówiono na nie „prezenty śniadaniowe” – opowiada Nguyen Van Kinh. Rodzice sprzedawali je każdego dnia od szóstej rano do dziewiątej. Nie wiem, dlaczego nazywano je „prezentami”. Może dlatego, że tylko na takie prezenty było wtedy stać wielu mieszkańców Hanoi.

Tradycja robienia i sprzedawania „prezentów” przechodziła z pokolenia na pokolenie. Babki uczyły swoje córki lub synowe, te znowu córki lub synowe i tak jest do dziś. Siadają o szóstej rano na swoich ulicach i sprzedają „śniadaniowe prezenty”. Ja z tamtych czasów zapamiętałem takie powiedzenie: „Po co masz

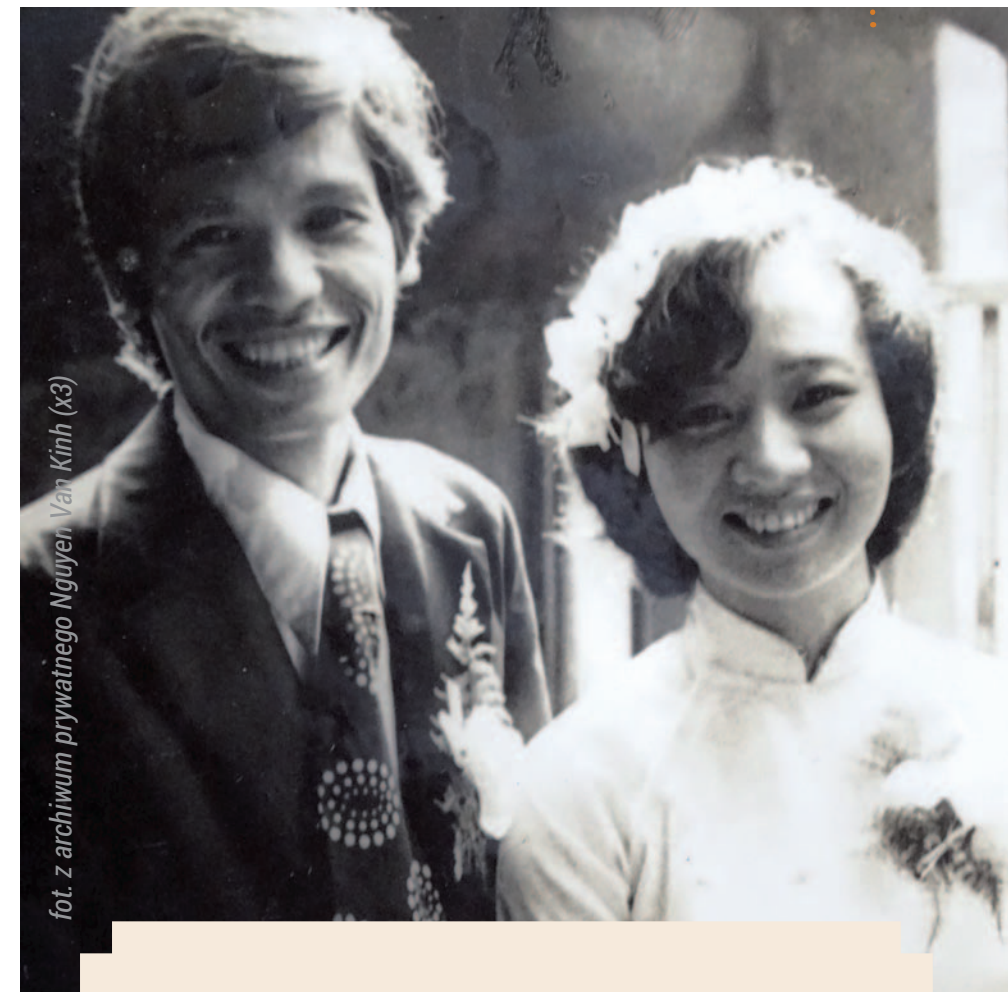
pieniądze, jeśli nie kupujesz tego dania”. Dziś bym powiedział: „Nie wiesz, co tracisz, jeśli tego nie jesz”, bo to było naprawdę bardzo dobre i bardzo delikatne danie.

Kiedy dziewięć lat temu ostatni raz byłem w Hanoi, to choć miasto nie przypomina tego z moich chłopcących lat, a moje rodzinne przedmieście stało się częścią wielkiej aglomeracji, dalej na ulicach siedzą kobiety i sprzedają swoje „śniadaniowe prezenty”.

Mój ojciec w 1946 roku poszedł na wojnę. Wrócił do domu po trzydziestu dwóch latach. Starszy brat też był w wojsku aż do emerytury. Mnie armia oszczędziła. Nie mogli wszystkich mężczyzn z rodziny wziąć do wojska, więc jako jedyny mężczyzna zostałem w domu.

Gdy skończyłem gimnazjum, poszedłem do średniej szkoły muzycznej w Hanoi studiować w klasie puzonu. Potem dwie osoby ze szkoły muzycznej, ja i moja koleżanka, która grała na pianinie, zostały wytypowane na studia wyższe w Polsce.

We Wrocławiu studiowałem pięć lat. Pierwszy rok był poświęcony na naukę języka polskiego. Wtedy, jak pamiętam, było nas na roku osiemdziesięciu sześciu Wietnamczyków, podzielonych na kilkunastoosobowe



fot. z archiwum prywatnego Nguyen Van Kinh (x3)

...przez pięć lat wysłałem do niej dwieście siedemdziesiąt osiem listów

grupy. Na początku było nam bardzo ciężko. Pamiętam, że po pierwszym roku jeden z kolegów musiał wrócić do Wietnamu, bo zasada była taka, że jak ktoś nie zaliczy choć jednego przedmiotu, wraca. W mojej grupie na początku było nas dwanaście osób. Z tej grupy tylko czworo skończyło studia. Wśród tej czwórki byłem ja. Wyjechałem z Wrocławia pod koniec grudnia 1978 roku. Miałem dużo szczęścia, bo w styczniu wybuchła wojna chińsko-wietnamska i komunikacja została wstrzymana. Wróciłem do Hanoi ostatnim kursującym pociągiem.

Przez dwanaście lat pracowałem jako nauczyciel w konserwatorium. Razem ze mną pracowali inni absol-

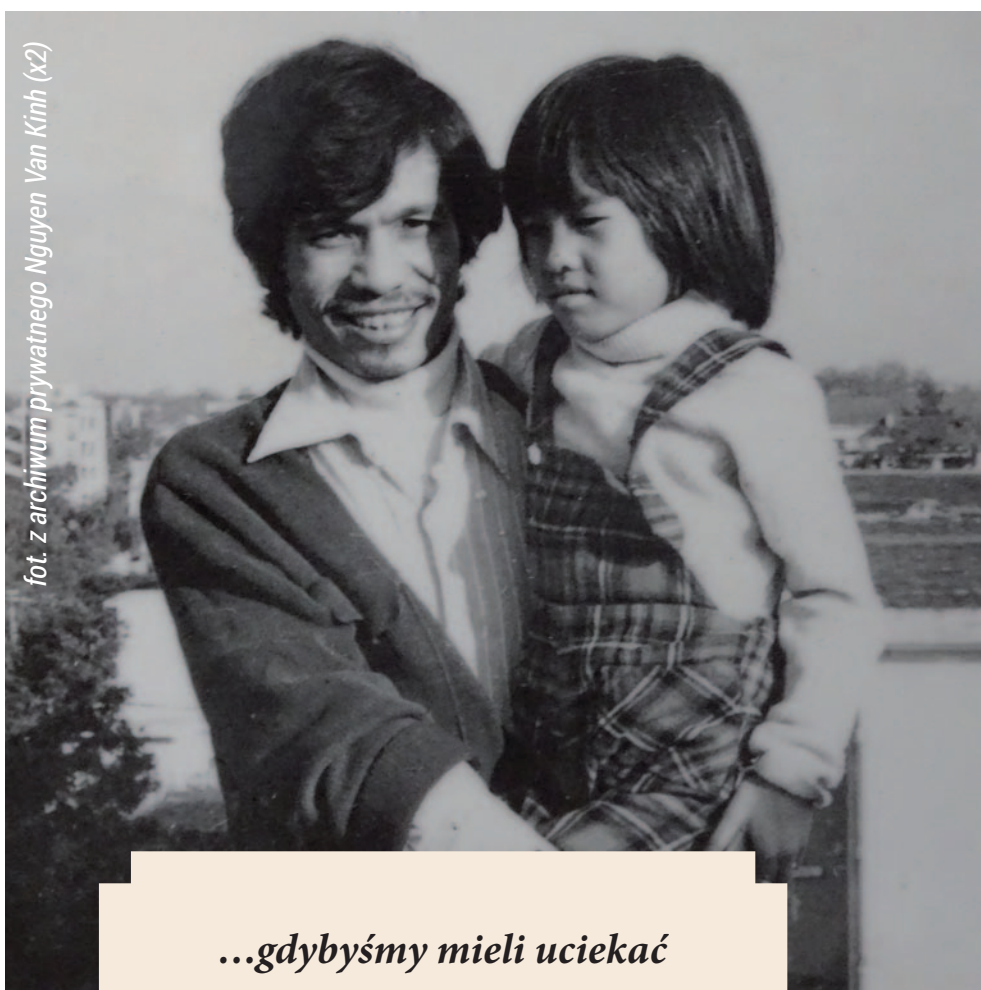
wenci szkół muzycznych, którzy studiowali w Bułgarii, Rosji, w Polsce i po studiach wrócili do ojczyzny.

Moją żoną została koleżanka ze średniej szkoły muzycznej w Hanoi. Gdy wyjechałem studiować do Polski, czekała na mnie całe pięć lat. Tyle czasu się nie widzieliśmy, bo podróż do Wietnamu była za droga. Kiedy żegnaliśmy się na dworcu w Hanoi, obiecałem jej, że co tydzień wyślę do niej list. Przez pięć lat wysłałem do niej dwieście siedemdziesiąt osiem listów. Nie na każdy odpisała, ale dzięki tym listom na mnie czekała. Kto wie, co by było, gdyby nie moje listy – śmieje się Nguyen Van Kinh. – Ślub wzięliśmy w Hanoi.

To były ciężkie czasy. Dostawałem na miesiąc kilogram ryżu, jakiś makaron i inne produkty na kartki zamiast pieniędzy. Gdy studiowałem we Wrocławiu, w Polsce też były kartki. Ale tu dostawałem na przykład cztery kilogramy mięsa na miesiąc, a w Hanoi tylko pół kilograma. Pensji wystarczało na dziesięć dni. A za co przeżyć pozostałe dwadzieścia? Mieliśmy dwoje dzieci.

Witaj, Polsko

– Ponieważ studiując w Polsce, otrzymywałem stypendium, miałem obowiązek rok odpracować w Polsce. Czekałem na okazję, żeby tu przyjechać. Wróciłem więc do Polski. Gdy jechałem pierwszy raz, moja podróż pociągiem trwała czternaście dni. Po dwunastu latach wsiadłem z żoną i dziećmi w Hanoi do samolotu i po kilkunastu godzinach byliśmy w Warszawie. Tak się to wszystko przez te lata zmieniło. Jako stażysta Wyższej Szkoły Muzycznej we Wrocławiu miałem ten komfort, że byłem w Polsce legalnie.



fot. z archiwum prywatnego Nguyen Van Kinh (x2)

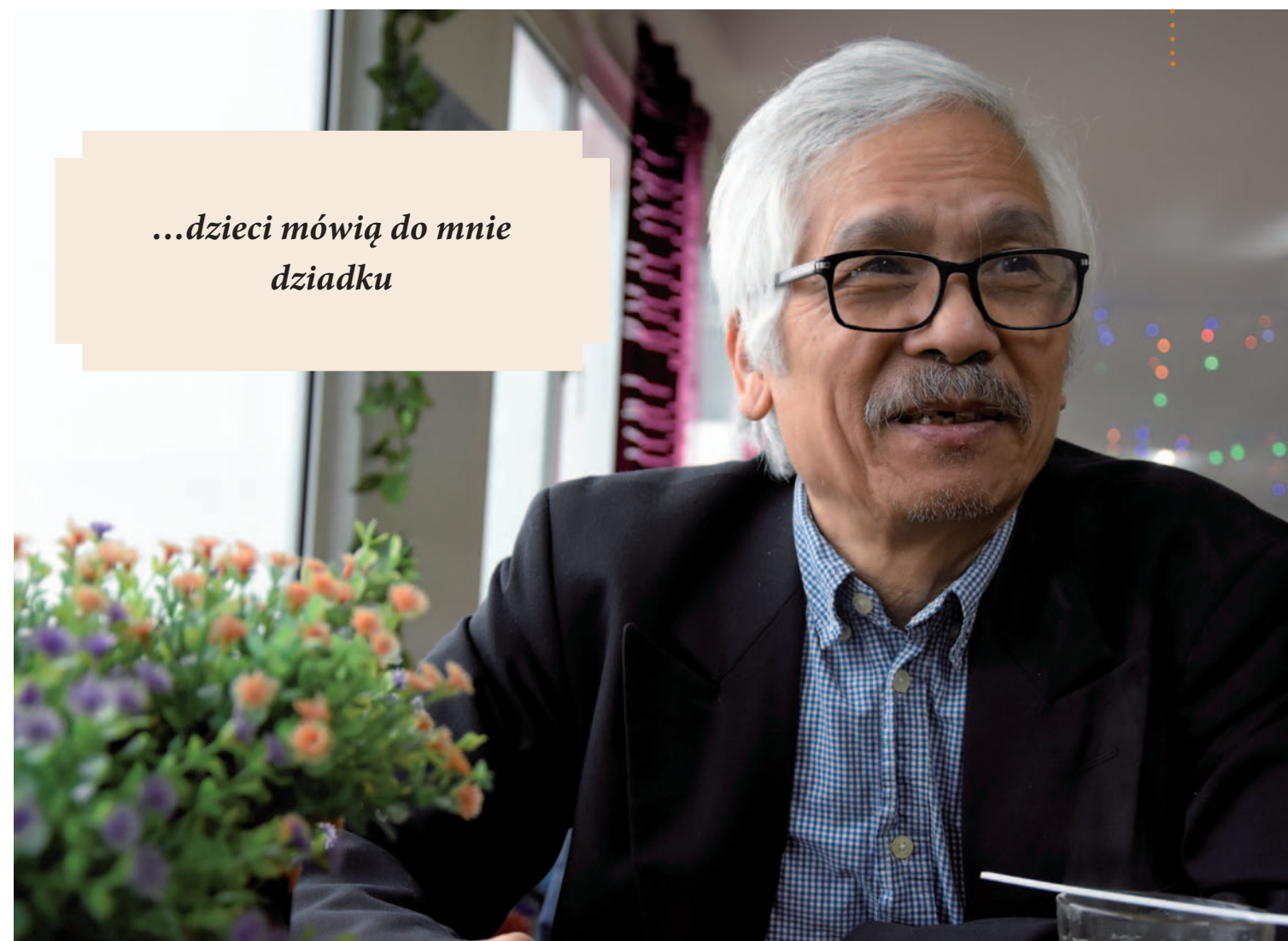
...gdybyśmy mieli uciekać z Wietnamu, to tylko do Polski

śmy mieszkanie w Warszawie i tak jak wielu innych Wietnamczyków zaczęliśmy swoją biznesową przygodę, handlując na słynnym Stadionie Dziesięciolecia. Na początku pomagała mi koleżanka, która była pianistką i po studiach nie wróciła do Wietnamu, bo wyszła w Polsce za mąż i została.

Potem przenieśliśmy się do Wólki Kosowskiej i przez osiem lat prowadziłem własną firmę odzieżową, handlując towarami sprowadzonymi z Turcji. Nazwałem ją Minh Phuc, bo tak na imię miał mój syn. Po dziesięciu latach dostałem w Polsce stałą wizę pobytową. Gdy żyli moi rodzice, odwiedzałem ich co dwa lata. Jednego roku leciała do Wietnamu żona, w następnym ja, bo dzieci były jeszcze małe i ktoś z nas musiał z nimi zostać.

Dziś moja córka ma trzydzieści osiem lat, męża Polaka i dwoje dzieci. Syn ma trzydzieści jeden lat i też wybrał sobie za partnerkę Polkę. Gdy przyjechaliśmy do Polski, ona miała dziesięć lat, a on dwa i pół roku. Czas biegł szybko. Córka skończyła studia na Uniwersytecie Warszawskim, a syn chemię na politechnice. Gdy żona przekonywała mnie, że powinniśmy zostać w Polsce, mówiła, że w Polsce będzie mogła wykształcić dzieci, bo w Wietnamie nie byłoby nas na to stać. Po latach mogę powiedzieć, że miała rację. Teraz córka, która dobrze mówi po polsku, wietnamsku, zna angielski i hiszpański, mieszka i pracuje w Bristolu, w południowo-zachodniej Anglii. Syn, inżynier chemik, pracuje w Polsce.

...dzieci mówią do mnie dziadku



Asystent kulturowy

– Asystentem kulturowym w szkole w Mrokwie zostałem przez przypadek. Któregoś dnia żona zainteresowała się małym wietnamskim chłopcem bawiącym się na podwórku, który był w wieku szkolnym i powinien być w tym czasie na lekcjach. Podeszła do niego i zapytała, czy chodzi do szkoły. Okazało się, że nie, bo rodzice nie mają jakichś dokumentów.

Opowiedziała mi o tym i poszedłem do szkoły w Mrokwie, żeby dowiedzieć się, o co chodzi. Spotkałem się z panią dyrektorką, która zatelefonowała do kuratorium, wyjaśniła sprawę i dziś ten chłopiec jest już uczniem ósmej klasy. Od tego zaczął się mój kontakt ze szkołą i fundacją Świat na Wyciągnięcie Ręki, która

realizuje projekty nastawione na kształtowanie postaw otwartości wobec odmienności wśród dzieci, młodzieży, dorosłych, seniorów, Polaków i cudzoziemców. Ponieważ jeden z projektów fundacji był realizowany w szkole, zaproponowano mi, bym został tłumaczem.

Teraz w szkole w Mrokwie uczy się setka wietnamskich dzieci i jest potrzebny ktoś, kto jest takim łącznikiem między szkołą, rodzicami uczniów i uczniami, bo problemów każdego dnia jest bardzo dużo. Muszę też powiedzieć, że obecnie jest dużo łatwiej, niż było na początku, bo dzieci coraz lepiej mówią po polsku.

Poza tym, że mam kilkogodzinne dyżury w szkole, to działam też jak pogotowie. Dostaję telefon ze

szkoły, że jest jakiś problem, i już jestem. Na przykład gdy jakieś dziecko jest niegrzeczne i nauczycielka musi porozmawiać z jego rodzicami, to najpierw rozmawia ze mną i prosi, bym zorganizował spotkanie. Ja uzgadniam dzień i godzinę, ale nim do tego spotkania dojdzie, rozmawiam z dzieckiem. Pytam, o co chodzi, tłumaczę, mówię, co można, a czego nie. Mają do mnie zaufanie, bo wiedzą, że jak się na coś umówimy, to ja słowa dotrzymam.

Dzieci mówią do mnie dziadku. Jestem dziadek Van Kinh, bo jak dobry dziadek pomagam im w lekcjach, staram się je zrozumieć i różne rzeczy im tłumaczyć. Dlatego przychodzą i mówią: „Dziadku, pomóż”, a dziadek chętnie pomaga. ■



foto. z archiwum prywatnego B. Borowiec (x2)

– To był pamiętny dla mnie rok 1995. Mieszkałam wtedy w Stacjach Zjednoczonych i tęskniłam za polskim chlebem z chrupiącą skórką i dobrym masłem. Najbardziej tęskniłam za naszą zwykłą wedlowską czekoladą. Tam czekolady mają milion smaków i żaden nie jest czekoladowy – opowiada mieszkanka Wilczej Góry, Bożena Borowiec, właścicielka pracowni cukierniczej Muffinkowo.

Z zawodu jest informatykiem. Informatykiem był także jej mąż, który przegrał z nowotworem w 2016 roku i pani Bożena została sama z trójką dzieci. Musiała zebrać się w sobie, odnaleźć w nowej okoliczności i zdecydować, jak żyć. Zostawiła wielką korporację, w której pracowała od lat, i postanowiła prowadzić własny biznes.

„Jestem jeszcze na tyle młoda i zaradna, że powinnam sobie poradzić” – powiedziała pani Bożena i tak to, o czym opowiemy, się zaczęło.

Lalka Barbie

– W naszej gminie mieszkam dwanaście lat. Tyle, ile ma mój syn. Kiedy przeprowadzaliśmy się z Warszawy do Wilczej Góry, byłam w ciąży z drugim dzieckiem. Pracowałam jako handlowiec w korporacji IT, gdzie – nawiasem mówiąc – spędziłam dwadzieścia lat dorosłego życia. Im dłużej pracowałam, tym częściej myślałam, żeby się zająć realizacją swojej pasji – opowiada pani Bożena.

– Gdy mieszkałam jeszcze na Śląsku, zawsze w naszym domu było słodko, bo moja mama, Jolanta, uwielbiała piec ciasta. Nie było

dnia, nie było podwieczorku bez jakiejś babeczki, a weekendu bez obowiązkowych słodkości. Pomagałam mamie przy świątecznych wypiekach, ale sama za pieczenie się nie brałam. Mama miała swój azyl w malutkiej kuchni, która była jej królestwem. Tam rządziła.

Pomysł, żebym coś upiekła, przyszedł mi do głowy, gdy zostałam mamą, bo takie pomysły przychodzą na... – uwaga – urloпах macierzyńskich. Wtedy, kiedy nie ma co robić i jest więcej wolnego czasu. Kopalnią wiedzy o tym staje się wtedy internet.

Zaczęłam oglądać różne strony internetowe, blogi i pomyślałam: „A może by się tak trochę pobawić masą cukrową?”. I od tego zaczęło się w moim przypadku i u większości moich koleżanek. Pierwsze próby, eksperymentowanie, zaczynają się od jakiegoś tortu dla rodziny, dla własnych dzieci. Człowiek szuka, uczy się z youtube, oglądając różne filmiki. Patrzy, jakie ktoś robi torty, jak je dekoruje, jakiej używa masy. Ten proces podpatrywania i uczenia się trwał u mnie bardzo długo.

Pierwszy tort zrobiłam jedenaście lat temu na pierwsze urodziny mojego syna. Upiekłam według przepisu biszkopt, zaczęłam go przekładać kremami, później kupiłam gotową, kolorową i niekolorową masę cukrową i na miarę własnych możliwości próbowałam tort poskładać.

Z pierwszego tortu byłam jak każdy zadowolona (*śmiech*). Oczywiście, jak patrzę na ten tort z perspektywy czasu, to nie był on szczytem możliwości.

Chociaż nie! Pierwszy tort był chyba dla córki. Rzuciłam się na tort bardziej zaawansowany, czyli lalkę Barbie. To było bardzo ambitne dzieło. Nawet teraz, jak patrzę na ten tort, to oczywiście widzę mnóstwo niedociągnięć, ale jak każda mama, która zrobiła tort dla dziecka, byłam wtedy z niego mega dumna.

Pamiętam, że długo go robiłam, bo tak naprawdę nie wiedziałam, na co się porywam. Biszkopt był pieczony w misce z Ikei, później przekładany kremem. Plastikowa lalka była owinięta folią i włożona na tort od góry, żeby plastik nie dotykał jedzenia. Lalka, tak jak cały tort, była udekorowana masą cukrową. Wszystko było w liliowym, lawendowym kolorze. I od tego się zaczęło.

Do 2015 roku od czasu do czasu robiłam dla kogoś tort. To była odskocznia od codziennej, etatowej pracy. Robiłam dla znajomych torty po koleżeńsku i ćwiczyłam techniki na atrapach. Ćwiczyłam, okładając styropianowe formy masą cukrową, i trenowałam różne techniki. Potem zaczęłam mocniej się tym interesować i chodzić na szkolenia, żeby nauczyć się różnych technik.

Jedną z takich firm, która prowadziła wtedy szkolenia i otworzyła mi trochę oczy, była tortownia.pl. Na Targówku mieli salę szkoleniową i zrobili kompleksowe szkolenie z prowadzenia własnej pracowni artystycznej. Od podstaw dekorowania, robienia czekolad, pralin, przez robienie biszkoptów, musów, różnych smaków tortów, po podstawowe aspekty związane z prowadzeniem działalności. W co należy wyposażać pracownię, jakie to są mniej więcej koszty. To była podstawowa wiedza na start. Ona pozwoliła

mi spojrzeć na moją rozwijającą się pasję od strony biznesowej. Ile trzeba pieniędzy zainwestować i w co.

Coraz więcej ludzi dowiadywało się od moich znajomych, że robię torty, i w którymś momencie stwierdziłam, że nie jestem w stanie pracować w korporacji na etacie, robić torty i opiekować się domem. Trzeba było na coś się zdecydować i postanowiłam, że spróbuję. Postawiłam wszystko na jedną kartę.



Wchodzę w torty

– O otwarciu pracowni myślałam już, gdy żył mąż, i nawet mieliśmy pomysł, żeby ją otworzyć w Wilczej Górze. Sąsiadka miała lokal po sklepie spożywczym, który stał pusty. To był taki drewniany domek, dobry akurat na start. Widziałam go z okna salonu.

Potem urodziłam trzecie dziecko, umówiłam się z sąsiadką, że będę domek wynajmować, ale nie przewidziałam choroby męża. Realizacja pomysłu musiała się więc odwlec, bo musiałam się po tym wszystkim pozierać.

Gdy doszłam do siebie i stanęłam na nogi, weszłam – jak to się potocznie mówi – w torty. To mnie bardzo uspokajało. Trochę tortów w weekend, trochę zabawy z masą cukrową, żeby nie siedzieć i za dużo nie myśleć. Żeby się skupić, bo trzeba na przykład zrobić na torcie twarz Elzy.

Pewnego dnia stwierdziłam, że zaryzykuję, i dwa lata temu, w styczniu, zrezygnowałam z pracy. Od lutego przygotowałam sobie pracownię w Wilczej Górze, ale wiedziałam, że na Gminnej powstaje budynek, i w kwietniu otworzyłam w nim Muffinkowo – pracownię tortów i kawiarnię. Zawsze chciałam mieć kawiarnię, czuć zapach parzonej kawy i podawać ciasta.

Sukces w mojej pracy, tak jak w każdym biznesie, o czym mogłam się przekonać, pracując przez dwadzieścia lat w IT, zależy od kontaktów z ludźmi. A to z restauracją, w której czegoś słodkiego potrzebują, a to z wedding planerami, którzy organizują śluby, z firmami, bo one też organizują różne imprezy, zwłaszcza przed świętami, i potrzebują słodkości albo słodkich drobiazków na upominki.

Rok temu na przykład wymyśliłyśmy na upominki zestawy kruchych ciastek, bo pomyślałam sobie: „Ile razy można dostać od kogoś butelkę wina na święta. Zrobię coś innego”. Dwa lata temu przygotowałyśmy zestawy ciastek kruchych w budzecie od-do. I to okazało się sukcesem. W tym roku robiłyśmy to samo. Też ciastka, tylko dodałyśmy robione przez nas i dekorowane na miejscu czekolady, do jakiegoś pakietu dodawałam Prosecco albo jak klient poprosił, zrobiłam większy zestaw z szampanem.

*...to jest taka trochę
twórcza, rzemieślnicza
praca. Ręczna robota*



Były dekorowane ręcznie pierniczki z dedykacją i to inaczej wyglądało, niż kupione w supermarkecie kosze. Trzeba być kreatywnym. Niedługo są walentynki, więc trzeba pomyśleć o jakiejś ofercie. Dzień Babci, Dzień Dziadka, wszystkie okolicznościowe imprezy napędzają rynek i generują pewne potrzeby. Można kupić kwiatek, ale można też kupić pyszną bezę dla babci i dziadka.

Samolot i Myszka Miki

– Mogę zrobić tort samolot i tort w kształcie dinozaura. Mam dwie dziewczyny, które ze mną pracują, a w weekendy studentki, które przychodzą sobie dorobić. Wszystkie jesteście amatorkami. Żadna z nas nie jest po szkole cukierniczej czy artystycznej. Każda z nas lubiła piec i lubi nadal.

Typowych tortów cukiernianych nie robimy. Tworzymy torty na zamówienie i każdy projekt jest traktowany indywidualnie. Wykonujemy torty w kremie i w masie cukrowej. Masa cukrowa nie przez wszystkich jest lubiana, chociaż niektóre projekty wymagają jej użycia, bo na przykład klient przychodzi z pomysłem, którego nie da się wykonać na torcie z kremu.

Każdy tort składa się z biszkoptu i przełożenia w środku. Każda warstwa, każde piętro tortu prezentuje jakiś smak. Klient wybiera go z listy smaków, którą mamy przygotowaną. Następnie musimy omówić projekt, czyli jak każde piętro ma wyglądać, jakie mają być na torcie figurki i zdobienia.

Masa cukrowa może być w różnych kolorach. Każde piętro jest dekorowane osobno i przedtem musi być – jak my to mówimy – otynkowane. Trzeba położyć odpowiednią masę pod spodem, żeby wszystko się trzymało, i nadać temu odpowiedni kształt. Ostateczną warstwą jest masa cukrowa plus zdobienia, które mają być na górze.

Lubię robić torty dla dzieci, bo dzieci są do bólu szczerze i potrafią powiedzieć, co im się podoba, a co nie. Kilka razy spotkałam się z tym, że dziecko, które z rodzicami odbierało tort, płakało ze szczęścia, bo zobaczyło na torcie figurkę ulubionego misia. Dlatego jestem na bieżąco z dziecięcymi bohaterami. Raz trafiła mi się klientka, która, odbierając tort, popłakała się i rzuciła mi się na szyję.

Można zrobić torty z figurkami, torty, które mają płaskorzeźby, ale do tego trzeba sobie samemu stworzyć szablon. To jest taka trochę twórcza, rzemieślnicza praca. Ręczna robota.



fot. z archiwum prywatnego B. Borowiec (x5)



*...każda warstwa, każde piętro tortu
prezentuje jakiś smak*



moja Lesznówola

Każdego roku przychodzą nowe mody i trendy związane na przykład z kolorem przewodnim na weselach. W tym roku jest klasyczny kolor blue – niebieski. Kilka lat wcześniej był koralowy. W tortach też człowiek musi się rozwijać, o są nowe struktury, nowe metody dekoracji. Od kilku lat są modne torty w kremie ze spływającą polewą czekoladową w różnych kolorach, dekorowane kwiatami. To wszystko ewoluuje. Suknie weselne nie są już „księżniczkowe” tylko bardziej z koronki, naturalnej plecionki i to też przewija się na tortach.

Słodkie stoły, które od kilku lat stały się prawie obowiązkowe na przyjęciach, też podkreślają ten charakter. Jeżeli wśród dzieci jest moda na „Krainę lodu”, to „Kraina lodu” jest do upadłego. Od tortów po słodkości na stole. Jak „Psi patrol”, to „Psi patrol”. Jeżeli na przykład motywem przyjęcia jest Myszka Miki, to i tort jest z elementem Myszkki Miki, babeczki i balony są w kolorach czy nawet w kształcie Myszkki Miki.

Wspominałam o słodkich stołach. Na taki „tematyczny” stół składają się różne elementy. Po pierwsze słodkości typu tort, babeczki, małe ciasteczka, dedykowane makaroniki, deserki i cała tematyczna oprawa. Balony, girlandy i tak dalej. To jest taka kompleksowa usługa,



...zawsze chciałam mieć kawiarnię, czuć zapach parzonej kawy i podawać ciasta



którą klienci coraz częściej wybierają na wesela, komunie, ale również urodziny czy baby shower. Do tego też trzeba mieć zapas różnych pater, na których te słodkości się układa, obrusów i podestów. Przygotowanie tego wszystkiego zajmuje dużo czasu, ale efekt końcowy jest bardzo fajny.

Czy mam swoich mistrzów? Mam kilku, jeśli chodzi o dekoracje tortów. Do jednej mistrzyni nawet idę w lutym na szkolenie. Jest to Rosjanka, Elena Gnut, która robi przepiękne zdobienia. To naprawdę wielka artystka, która chętnie sięga w swojej twórczości do świata książek i filmu. Jej torty są w kształcie statków, samolotów, damskich torebek, gramofonów czy flakonów perfum. Maluje na tortach, jakby malowała obrazy.

Rosjanie są bardzo zdolni. Pokazują różne struktury – od prostych po bardzo skomplikowane torty.

Obserwuję też na Instagramie wiele zagranicznych osobowości. Kiedyś oglądałam w telewizji program Cake Boss, reality show, przedstawiający personel sklepu, który tworzył na zamówienie wyszukane nowatorskie torty. Program ten prowadził Buddy Valastro z Carlo's Bakery, który jednego roku był gościem Galerii Mokotów. Byłam tam, mam jego ulotkę i podpisane przez niego zdjęcie, bo się dopchaliśmy z dziećmi. Takie spotkanie daje człowiekowi wiatr w żagle, ale odsłania też drugą stronę medalu. Teraz, gdy pamiętam, jak smakują amerykańskie torty, i wiem, z czego są robione, mogę powiedzieć, że w Polsce robimy dużo lepsze.

Moja córka w zeszłym roku sama sobie zrobiła tort na urodziny. W tym roku muszę go zrobić ja, bo temat jest bardziej skomplikowany. Jest nim jeden z seriali netflixowych i cały słodki stół będziemy robić pod tym kątem.

Praca, torty i kawiarnia wypełniają mi teraz życie. To było moja pasja, teraz stało się biznesem. Oprócz tego nie mam innej pasji. Nie znalazłam nic innego. Może coś ciekawego jeszcze przyjdzie mi do głowy. ■

fot. z archiwum prywatnego J. Bobina

– Tak naprawdę, to chyba więcej życia spędziłem na wodzie niż na lądzie – mówi oficer elektryk I klasy, Jerzy Bobin, mieszkaniec Władysławowa. – Wy pływałem na parę miesięcy w rejs, wracałem na kilka dni do domu i znowu w morze. Gdybym tak obliczył, to na dwanaście miesięcy w roku dziesięć byłem na wodzie. I tak było do dnia, kiedy powiedziałem: „Cała stop. Koniec pływania. Idę na emeryturę”.

Wilk morski



– Wprawdzie urodziłem się w Warszawie, do szkoły podstawowej chodziłem na Mokotowie, do technikum energetycznego na Puławskiej, ale na studia wybrałem się do Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni. I tak się zaczęła moja morska przygoda – opowiada pan Jerzy.

– Kiedy miałem przerwę w pływaniu, kończyłem różne kursy uzupełniające i doksztalające, bo technika szła do przodu, zmieniały się przepisy, a jeśli chciało się być dobrym w swoim fachu, trzeba było to wszystko znać na bieżąco. Kursy odbywały się na wybrzeżu, za granicą, a więc także poza domem.

Pierwszy rejs

– Na drugim roku studiów wypłynąłem w morze, bo mieliśmy tak zwane rejsy praktykanckie. Pokazywały one, czy student ma predyspozycje do pracy na statku, a naprawdę były testem dla organizmu, który albo się chorobie morskiej poddawał, albo był na tę chorobę odporny. Nie każdy organizm znosił kiwanie statkiem to w górę, to w dół. Po takiej próbie było wiadomo, kto

zostanie wilkiem morskim i wypłynie na morza i oceany, a kto zostanie na lądzie. Na szczęście należałem do tej pierwszej grupy. Mój organizm mieszcucha doskonale znosił kiwanie na falach.

Po trzecim roku studiów był długi, półroczny rejs. Nie wspominam o rejsach na statkach szkolnych, takich jak znany rybacki statek Jan Turlejski, na pokładzie którego szkolili się uczniowie Szkoły Rybołówstwa Morskiego, a także Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni. Nie wspominam też o takich jednostkach szkolnych jak Zenith, zbudowany w 1992 roku dla armatora Celebrity Cruise, czy jego siostrzanej jednostce pod nazwą Horizon, które do 2007 roku pływały głównie po Karaibach, Bermudach i Florydzie. Mówię o poważnym, długim, pełnomorskim rejsie.

Nim jednak o tym opowiem, muszę wspomnieć, że na studiach w Gdyni poznałem moją przyszłą żonę i po drugim roku studiów wzięliśmy ślub. Ponieważ miałem stypendium fundowane przez Przedsiębiorstwa Połowów Dalekomorskich i Usług Rybackich „Odra” w Świnoujściu, dostałem jako specjalista elektryk przydział na należący do „Odry” pełnomorski trawler rybacki B-417 Otol. Statek ten łowił ryby dla obcego armatora.

Połowy odbywały się na wodach prawie całego świata. Łowiska były na Oceanie Atlantyckim, Pacyfiku, Morzu Północnym, Morzu Beringa, u wybrzeży Afryki, wokół archipelagu Wysp Falklandzkich na skraju szelfu kontynentalnego Ameryki Południowej i w wielu innych rejonach. Można powiedzieć, że łowiliśmy na wodach prawie całego świata. Nie pływaliśmy tylko do Australii.

Zanim odbyłem swój pierwszy dalekomorski rejs, skierowano mnie na odbiór statku do stoczni w Gdyni. Był to nowiutki trawler rybacki o wyporności trzy i pół tysiąca ton. Moim przełożonym był bardzo fajny oficer marynarki, który mnie, studenta, traktował jak swojego asystenta. Chodziliśmy ze schematami w rękę, sprawdzaliśmy połączenia, instalacje elektryczne, poznawaliśmy statek od podszewki. W czerwcu zaczęliśmy odbiór, zakończyliśmy w lipcu i Otol, bo tak się trawler nazywał, wyruszył na sześć miesięcy w rejs na łowiska w okolicę archipelagu Wysp Szetlandzkich.

Stamtąd popłynęliśmy łowić śledzie u wybrzeży Atlantyku, na łowiskach między Nowym Jorkiem a Bostonem. Muszę przyznać, że ten pierwszy rejs bardzo dobrze wspominam. Jak na tamte studenckie czasy był finansowo bardzo atrakcyjny. Miałem jako asystent oficera dodatek finansowy w wysokości dziewięćdziesięciu centów dziennie, ale główny zarobek stanowił tak zwany part, czyli część zarobku od złowionej ryby. Pamiętam, że gdy wróciłem z rejsu, miałem w kieszeni prawie dziewięćdziesiąt tysięcy złotych.

Duży fiat w sprzedaży ekspresowej kosztował wtedy jakieś sto dwadzieścia tysięcy, a na książeczce oszczędnościowej „F”, uprawniającej do zakupu „malucha”, czyli fiata 126p, trzeba było mieć nieco ponad sześćdziesiąt tysięcy, żeby fiacika kupić.

Doszedłem wtedy do wniosku, że słusznie zrobiłem, rezygnując z aspiracji, jakie miało wielu moich kolegów, którzy chcieli pływać w marynarce handlowej. Oni otrzymywali za pracę bony dolarowe do Baltony, a ja w złotówkach gotówkę do kieszeni.

W takich dalekomorskich, długich rejsach raz w miesiącu przybijaliśmy do portu i schodziliśmy na ląd. Mogliśmy wtedy wziąć w gotówce trochę dolarów, żeby było za co pójść w miasto, coś zobaczyć, kupić jakieś pamiątki czy zjeść obiad w restauracji. Ten pierwszy rejs i to doświadczenie, jakie zdobyłem, upewniło mnie w przekonaniu, że dobrze wybrałem. Podzieliliśmy z żoną pieniądze, odkładając część na studia, bo żona podjęła studia na wydziale prawa Uniwersytetu Gdańskiego, i nie narzekaliśmy.



fot. z archiwum prywatnego J. Bobina (x3)

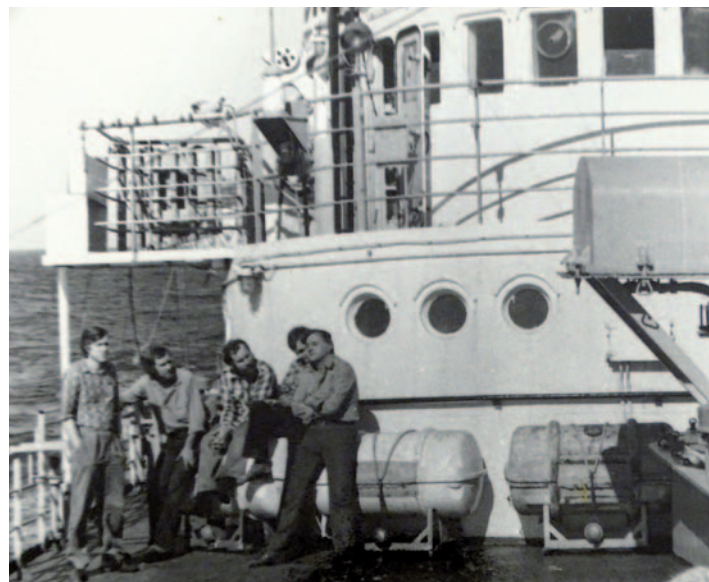
...więcej życia
spędziłem na wodzie
niż na lądzie



Gdy skończyłem studia w Wyższej Szkole Morskiej, przenieśliśmy się do Warszawy i na krótko zamieszkaliśmy u moich rodziców na Odyńca. Żona kontynuowała swoje studia na Uniwersytecie Warszawskim, a ja posiadałem miesiąc w domu i ruszałem w rejs. Wpłaciliśmy na mieszkanie i wkrótce zamieszkaliśmy na czwartym piętrze w bloku na Ursynowie. Mieliśmy – jak to się mówi – mieszkanko ciasne, ale własne.

Na kalmary

– Z Warszawy do Świnoujścia blisko nie jest, ale w moim fachu pracę załatwia się przez agenta. To on wie, jakich ludzi, o jakiej specjalności i do jakiej pracy potrzeba na wypływające w morze statki. Gdy poszukiwali elektryka, agent kontaktował się ze mną, omawialiśmy warunki, brałem marynarski worek na plecy i ruszałem do portu. Tak było, gdy ruszałem w rejs na południowy



Atlantyk, blisko Argentyny w okolicy Falklandów. Armatorem statku było moje macierzyste przedsiębiorstwo „Odra” Świnoujście.

Kolejna dalekomorska wyprawa czekała mnie na statku łowiącym kalmara. Nie był to tak duży trawler jak Otol, ale przerobiony do połowów kalmara mniejszy trawler, wyposażony w dziesięć czy piętnaście japońskich specjalistycznych windek z każdej strony burty. Na tych windkach była nawinięta żyłka i co metr przymocowany do niej tak zwany dżigers – ostry pręt stalowy zakończony haczykami, na których była umocowana przynęta. Wypuszczaliśmy żyłkę na sto, sto pięćdziesiąt metrów długości w morze i zaczynał się połów.

Ponieważ połowy kalmarów odbywają się nocą, statek był wyposażony w dwie girlandy lamp po dwadzieścia żarówek zamocowanych na każdej burcie. Jedna żarówka miała moc dwóch tysięcy wat, a na wymianę, gdyby się któraś przepaliła, miałem żarówki o podwójnej mocy, czyli czterech tysięcy wat.

Jako ciekawostkę powiem, że szkło tych żarówek było specjalne, chyba kwarcowe. Kiedy się paliły, ich temperatura była tak duża, że bryzgi wody nie dolatywały do szklanej bańki żarówki, tylko w drodze zamieniały się w parę.

Kalmary lubią światło. Można powiedzieć, że są ciekawe. Nikt nie wie, co ich tak naprawdę do światła przyciąga, że zaczynają się gromadzić, ale ta ciekawość nie wychodzi im na dobre, bo jest wykorzystywana na ich zgubę.

Podczas nocy mogliśmy wyciągnąć z wody około pięciu, sześciu ton kalmara. W pobliżu nas łowili na swoich kalmarowcach Koreańczycy i Chińczycy, bo u nich kalmary jako owoce morza były chętnie spożywane, a u nas wtedy były nowością. Łowiliśmy je na eksport głównie do Hiszpanii i Włoch.

Złowione kalmary odbierały od nas na morzu statki bazy z polskiej firmy Transocean, specjalizującej się w dostawach sprzętu morskiego i prowiantu. Statki te miały olbrzymie chłodnie i w jedną stronę przywoziły zamówiony sprzęt czy prowiant, a w powrotną zabierały złowione kalmary. Dzięki temu nie trzeba było płynąć przez pół świata do macierzystego portu, tylko wszystko odbywało się na łowisku.

Na statkach co jakiś czas zmieniały się załogi. Opuszczaliśmy łowisko i płynęliśmy do Montevideo – największego portu i stolicy Urugwaju leżącej na północno-wschodnim brzegu zatoki La Plata. Ci, którzy opuszczali statek, wracali drogą lotniczą samolotem czarterowym z Montevideo przez Dakar do Warszawy.

Po kilku takich rejsach, mając coraz większy staż, awansowałem i zdobywałem coraz wyższe stopnie oficerskie w marynarce.



Za błękitkiem, kerguleną i...

– Tej ryby w naszym Bałtyku nie ma. Błękitka łowiliśmy na południowym Atlantyku, od południowej części Morza Barentsa, wschodniego Morza Norweskiego, Islandii, południowej Grenlandii i Kanady na północ, po przylądek Ras Budźdur w Saharze Zachodniej oraz północne wybrzeże USA. W Polsce była to wówczas ryba mało znana, a my ją łowiliśmy głównie dla odbiorców z Afryki.

Mroziliśmy błękitka w całości i zamrożony płynął na Czarny Łąd, do Angoli, Gwinei Równikowej i Nigerii.

Potem płynęliśmy w okolice Południowej Georgii, brytyjskiej wyspy na południowym Atlantyku, gdzie kiedyś była brytyjska baza wielorybnicza. Łowiliśmy tam kergulenę, nazywaną też bielanką kerguleńską. Jest to gatunek ryby okoniokształtnej z rodziny bielankowatych. Ryba ta występuje w wodach subantarktycznych południowego Atlantyku i południowego Pacyfiku. Żyje w pobliżu dna na głębokości do 700 m.

Pamiętam, że kiedyś po przyjeździe do domu wszedłem do sklepu i zobaczyłem, że sprzedają kergulenę. Zdziwiłem się, bo według mnie to nie była ta ryba. Kergulena jest rybą białokrwiastą. Wygląda tak, jakby była zrobiona z plastiku. Jest przy tym rybą bardzo smaczną i bardzo drogą. Wtedy, gdy ja pływałem łowić kergulenę, ona do Polski nie trafiała. Wszystko szło do Bremerhaven, do Niemiec.

Pamiętam też okres, gdy popłynęliśmy na Ocean Południowy łowić kryła, bo w tym małym skorupiaku władza ludowa widziała szansę na zastąpienie niedoborów mięsa w sklepach. Krył to żyjący w olbrzymich ławicach mały skorupiak, chętnie zjadany przez morskie ptaki, foki i wieloryby, a także spożywany przez ludzi.

Podobno Edward Gierek tak wierzył, że krył zastąpi rodakom mięso, że nie żałował pieniędzy na budowę nad Zatoką Admiralicji na Wyspie Króla Jerzego w archipelagu Szetlandów Polskiej Stacji Arktycznej im. Henryka Arctowskiego. Jednak mimo podejmowanych prób, krył się na polskich stołach nie przyjął. Chętnie za to był zjadany w Japonii i Rosji.



Na połowy makreli pływałem do wybrzeży Angoli, potem Senegalu nad wybrzeżem Oceanu Atlantyckiego, w okolice Półwyspu Zielonego Przylądka. Tam też łowiliśmy sardynki.

W różnych miejscach przez te lata człowiek był. Wiele razy przepływałem przez Kanał Panamski na Pacyfik w rejon Alaski. Mintaja i inne ryby dorszowate łowiliśmy w okolicach największego portu w stanie Waszyngton, położonego między zatoką Pugwet a jeziorem Washingtona w Seattle, a także w okolicach głębokowodnego portu Astoria u ujścia rzeki Kolumbia do Pacyfiku w stanie Oregon.



fot. z archiwum prywatnego J. Bobina (x2)

...w różnych miejscach
przez te lata człowiek był

...pływałem też na
masowcach, gazowcach,
kontenerowcach, tankowcach
i statkach wiertniczych

Pod obcą banderą

– Po kilku latach pracy specjalisty elektryka na statkach rybołówstwa morskiego przenieśliśmy się z Przedsiębiorstwa Połowów Dalekomorskich i Usług Rybackich „Odra” na sześć lat do Transoceanu. Teraz ja pływałem na łącznikowcach między traulerami na łowiskach a bazą i dostarczałem zamówione sieci, mrożonki, mięso i inne produkty spożywcze czy konserwy, a także potrzebne do napraw części. Warzywa i owoce kupowaliśmy, zatrzymując się w portach najbliższych łowisku, żeby były świeże.

Gdy na początku lat 80. wprowadzono dwustumilowe strefy połowów w rybnictwie, zaczęło się dziać nie najlepiej. Firmy połowowe przestawały płacić pracownikom i ludzie odchodzili. Transocean postawił na chłodnię i zaczął wozić towary chłodzone. Nie tylko ryby, jak dawniej, ale masło, mięso i inne mrożone produkty po wodach całego świata, a nie jak przedtem tylko na łowiska polskich statków. Od Filipińczyków i Indonezyjczyków braliśmy luzem mrożone w azocie całe tuńczyki po sto pięćdziesiąt i dwieście kilo, ładowaliśmy do ładowni i w temperaturze minus trzydziestu kilku stopni płynęliśmy z ładunkiem do Japonii czy Korei Południowej.

W 1992 czy 1993 roku przeszedłem na statki zagraniczne i zacząłem pływać pod różnymi banderami. Pierwszą ofertę pracy dostałem od greckiego armatora i zaciągnąłem się na chłodniowiec. Pływałem do Ekwadoru po banany, które płynęły do Europy, w tym do Polski.

Po sześciu miesiącach pływania byłem akurat w Gdyni, gdy przypłynął grecki statek z bananami i potrzebowali pilnie elektryka. Popłynęliśmy na Łotwę, a potem mieliśmy wrócić do Gdyni, gdzie w doku remontowym stoczni marynarki wojennej statek miał przejść remont. Ponieważ była zima i mróz, armator zdecydował, że nie ma sensu malowanie statku podczas mrozu, i skierował statek do portu w Lizbonie.

Tam wpłynęliśmy do doku remontowego, wypompowali wodę, założyli rusztowania i pech. W jednym z technicznych otworów, jakie znajdują się w burcie statku pod wodą, znaleziono paczkę, a w niej trzydzieści kilogramów kokainy. Zaczęliśmy się zastanawiać, jak ta paczka mogła się tam znaleźć. Doszliśmy do wniosku, że los pokrzyżował plany przemytnikom i tylko przypadek sprawił, że nie trafiła do adresata.



Było pewnie tak, że gdy statek był w Kolumbii po banany, tamtejsi przemysłowcy podczepili ładunek do statku, bo tam nie było portu, tylko załadunek bananów odbywał się z barek podpływających do statku stojącego na redzie. Po załadunku statek miał – jak wspomniałem – być w Polsce poddany remontowi. Ponieważ były mrozy, statek nie trafił do stoczni marynarki wojennej, tylko popłynął do Lizbony. Tam w doku wypompowali wodę i przesyłkę odkryli.

Statek oczywiście został aresztowany, całą załogę, a więc i mnie, przesłuchiowano, pobrano odciski palców, zrobiono nam zdjęcia i trafiliśmy do kartoteki Interpolu, choć przecież nikt z nas nie miał z narkotykami nic wspólnego. Armator zapłacił karę w wysokości dwustu tysięcy dolarów i statek został zwolniony. Mogliśmy płynąć dalej.

Po tej przygodzie, gdy znowu byliśmy w Kolumbii i załadunek odbywał się z barek, przed wyruszeniem statku w rejs powrotny specjalne brygady amerykańskich nurków robiły dokładny przegląd statku pod wodą i dopiero mogliśmy płynąć.

Pod obcymi banderami – niemiecką, norweską, panamską i wieloma innymi – pływałem też na masowcach, gazowcach, kontenerowcach, na których było siedem tysięcy kontenerów, w tym półtora tysiąca chłodni, które musiałem doglądać. Pływałem na tankowcach i statkach wiertniczych.

Zdarzyło mi się też pracować na statku pasażerskim, ale ta przygoda trwała krótko, bo do użerania się z pasażerami nie miałem cierpliwości i sam się z tej pracy zwolniłem. Pływaliśmy statkiem turystycznym z Cypru do Izraela, potem do Aleksandrii i wracaliśmy na Cypr. Statek był stary, nie miał żadnej dokumentacji

elektrycznej, a od świtu do nocy roboty dla elektryka było tyle, że nie można jej było przerobić.

Ledwie się obudziłem, już miałem w ręku plik zleceń, bo tu komuś żarówka w kabinie nie świeciła, tam nie było prądu w gniazdku, wysiadła lodówka, coś się wiecznie psuło w gigantycznej kuchni, w pralni, a przecież do moich obowiązków należało doglądanie też urządzeń nawigacyjnych, siłowni, mostka i sprawdzanie wszystkich urządzeń bezpieczeństwa, zabezpieczenie energii elektrycznej dla pracujących na statku restauracji, sali widowiskowych, uczestniczenie w próbnym alarmach, ewakuacji. Słowem, szkoda słów. Wytrzymałem miesiąc i na własny koszt z Cypru wróciłem do kraju – opowiada pan Jerzy.

Sztorm

– Najbardziej niebezpieczny rejs przeżyłem na Falklandach, gdy łowiliśmy kalmary. Sztorm trwał ponad trzy doby. Przez blisko osiemdziesiąt godzin sztormowaliśmy dziobem pod fale. Gdyby, nie daj Boże, stanął silnik, byłoby po nas. Statek staje wtedy bokiem do fali, fala go przewraca i śmierć. Woda w Cieśninie Magellana w pobliżu Przylądka Horn miała wtedy zaledwie kilka stopni powyżej zera.

Wszystko, co nie było dobrze umocowane, fruwało w powietrzu. W kabinach szklanki wbijały się w ściany. Wydawało się, że ta piekielna huśtawka w górę i w dół, w górę i w dół, której przez długie trzy dni i noce towarzyszył ryk wiatru i huk spadających na statek mas wody, była wiecznością.



Pyta pan, czy człowiek się boi? Tak, ale to nie jest strach o życie. U mnie była to obawa, czy nie stanie się coś, co spowoduje, że stanie silnik. Że nastąpi przerwa w dostawie prądu, że pompa przestanie podawać paliwo, że wyłączy się agregat czy nawali radiostacja. O siebie byłem spokojny.

Jasne, że do wykonywania tego zawodu trzeba mieć predyspozycje, ale ja swoją pracę na statkach lubiłem. Pływałem do 2012 roku. Wtedy doszedłem do wniosku, że czas na stały ląd, dom i rodzinę.

Czy było łatwo odejść? Nie miałem z tym problemu. Powiedziałem: „Cała stop. Więcej nie płynę”. I nie płynam. Teraz patrzę na pamiątki, które przywoziłem z różnych stron świata i różnych rejsów, i mam co wspominać – mówi pan Jerzy, który port w naszej gminie znalazł w 2001 roku. ■



fot. z archiwum prywatnego J. Bobina (x2)

fot. z archiwum prywatnego A. J. Szadkowskich (x3)



– Charty to po prostu psia arystokracja – mówi pani Agata, a mąż Jakub tę opinię potwierdza z całym przekonaniem. – To nas uwiodło – dodaje i już wiemy, że będzie to opowieść pełna zachwytów nad ulubioną rasą, którą państwo Szadkowscy wybrali do hodowli.

Zula, Zulka, Zuleńka



Wszystko zaczęło się niewinnie. Młode małżeństwo, pierwsze własne mieszkanie i wielkie marzenie o małym piesku, bo „mąż nigdy psa w domu nie miał”. Potem, trudna decyzja. Mały, ale jaki? „Wszystko jedno, piesek czy suczka” – mówiła pani Agata, która w przeciwieństwie do męża miała już wcześniej psy. Zawsze były to suczki, ale się nie upierała. Odpowiedź znaleźli w internecie. Zobaczyli charcika włoskiego i była

to miłość od pierwszego wejrzenia. Opowiemy o tej miłości.

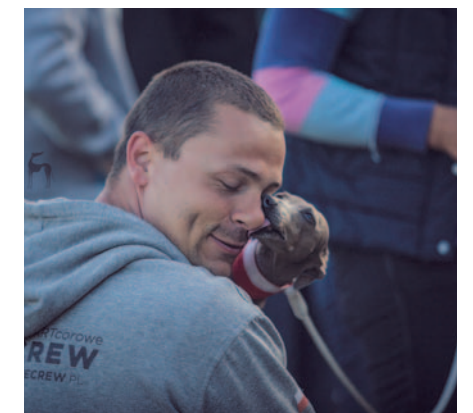
Wiedziałam, że to jest to

– Moja mama była zakochana w szlachetnych chartach rosyjskich rasy borzoj. Jest to jedna z najstarszych ras i podobno najszybsza rasa zwierząt lądowych na świecie. Jej nazwa wywodzi się od rosyjskiego słowa „barsoi”, co znaczy bardzo szybki – opowiada pani Agata. – Mnie jednak zawsze te charty wydawały się brzydkimi, chudymi psami. W przeciwieństwie do małego, chudego charcika, którego na żywo zobaczyliśmy z mężem pewnego dnia na Krakowskim Przedmieściu.

Kiedy zobaczyłam jego ekspresję, te oczy, to spojrzenie takie mądre, to wiedziałam, że to jest to. Boże, jaki to piękny pies. Był w takim szarym, wręcz wpadającym w błękit, nieczęsto u psów spotykanym, kolorze.

– Patrzył tymi oczyskami tak przenikliwie, że poczułem od razu jakieś podprogowe wibracje. Było to bardzo ciekawe doznanie – wtrąca mąż.

– Decyzja zapadła. Do naszego domu trafiła charciczka włoska. To była Dżema. Ponieważ charciki włoskie są bardzo stadnymi zwierzętami, to jest im smutno, gdy siedzą same w domu. Kilka miesięcy



później więc pojawił się w naszym mieszkaniu drugi piesek, suczka Zula. Było wesoło.

Coraz więcej czasu poświęcaliśmy naszym pięknościom. Dużo czytaliśmy, zdobywaliśmy coraz większą wiedzę na temat naszych czworonogów i mocniej wkręciliśmy się w niewielkie, charcie towarzystwo. W pewnym momencie pojawił się problem. Mieszkając w Piasecznie, nie bardzo mieliśmy gdzie wychodzić z naszymi pieskami i zaczęliśmy myśleć, żeby mieć chociaż kawałek swojego ogródka. I tak w 2013 roku trafiliśmy z naszymi suczkami do Zgorzale, ale nie były to dwie suczki, tylko już trzy: Dżema, Zula i przywieziona ze Słowacji Luna. Zaraz potem doszła do nich piękna Fifi – opowiada pani Agata.



Psie towarzystwo

– Jak się ma już taką wesołą gromadkę, to warto się rozejrzeć, kto jeszcze w okolicy ma pieski tak piękne jak nasze. Zaczęliśmy się dowiadywać i wpadliśmy w towarzystwo, które zajmowało się wyścigami terenowymi psów. Raz i drugi pojechaliśmy zobaczyć, jak takie wyścigi wyglądają, jak zachowują się psy, jak to jest wszystko organizowane, i na jednym z takich wyjazdów postanowiliśmy w próbnym, pozakonkursowym biegu puścić swoje charty.

Jak one chętnie pognały! Pobiegły tak szybko, jak jeszcze nigdy im się nie zdarzyło. Zobaczyliśmy, że ten bieg je bawi. Biegły jak błyskawice za sztucznym wabikiem. Patrzyliśmy zauróczeni, bo nigdy w życiu nie widzieliśmy tak szybko biegnących psów.

Gdy odkryliśmy, jakie mamy biegaczki, to w 2014 roku zdecydowaliśmy się pojechać do Włoch na mistrzostwa Europy w tej dyscyplinie. Nie było to takie proste, jak opowiadam – mówi pani Agata – bo trzeba było zrobić licencję. Chart, żeby mógł biegać w zawodach, musi najpierw zdobyć licencję coursingową, czyli pokazać sędziom, że potrafi biec solo, i drugą, że potrafi biec z innym psem w parze.

Zula licencję zrobiła bez problemu. Na pierwszych zawodach wyczał nas nasz dzisiejszy przyjaciel Piotr, który powiedział, że jeszcze nigdy nie widział, żeby charcik z takim zaangażowaniem biegł za wabikiem, i że powinniśmy z nim jechać na mistrzostwa Europy. To były czasy, kiedy w Polsce charciki włoskie właściwie się nie pojawiały na parkurach. Właściciele niechętnie jeździli z nimi na zawody, bo uważa się je za bardzo delikatne psy.



...charty to po prostu
psia arystokracja

Zulka więc często nie miała żadnego sparringpartnera. Inne charty się ścigały, a ona biegła sama, bo nie miała się z kim ścigać. Ponieważ miała bardzo dobre noty, dostaliśmy nominację na mistrzostwa.

Fachowcy, którzy znają się na tym i dostrzegli umiejętności Zuli, powiedzieli nam: „Słuchajcie, w tym roku mistrzostwa Europy są we Włoszech. Musicie koniecznie z nią tam pojechać”. Przyznam, że zrobiło się nam miło, ale w głowach aż kotłowało się od pytań.

„Gdzie mamy jechać? Do Włoch? Na mistrzostwa Europy? Samochodem z psami? Przecież to jakieś szaleństwo”. I... pojechaliśmy. Bardzo chcieliśmy zobaczyć ojczyznę naszych charcików.

Mistrzostwa odbywały się w malowniczym kurorcie narciarskim Lavarone, 1400 metrów nad poziomem morza. Zero śniegu o tej porze, ale warunki górskie. To były bardzo ciężkie zawody, bardzo trudny, momentami skalisty, kamienisty teren. W pewnym momencie pojawiła się mgła, która zasnuła cały parkur i sędziowie decyzyjnie o starcie psów pozostawili właścicielom. „Nie chcesz, nie puszczasz. Trudno. Zawody muszą trwać”.

Oczywiście, jak tam przyjechaliśmy, to z wrażenia oczy otworzyliśmy tak szeroko, że bardziej nie można. „Boże, gdzie my jesteśmy? Ile tu psów?”. Belgowie z kilkoma lub kilkunastoma psami w swoich camperach wielkości TIRa i my w naszym fordzie ze znajomą, która jechała tam ze swoją charczką angielskiej rasy whippet. Trzy dorosłe osoby i cztery charty. Jakiś obłęd.

Na zawodach było kilkadziesiąt charcików włoskich z całej Europy, w proporcjach pół na pół sukki z psami. Zula w swojej kategorii wybiegła trzecie miejsce. Była na podium, bo jest sześciomiejscowe, a ona była drugą wicemistrzynią Europy. Pierwszą przedstawicielką tej rasy z Polski, która osiągnęła znaczący sukces na imprezie takiej rangi.

To była przede wszystkim zasługa Zuli. Wtedy popatrzyliśmy sobie w oczy i doszliśmy do wniosku, że skoro robimy to dobrze, to trzeba iść za ciosem. Potem było podium na Słowacji i dziesiątki innych zawodów.

Zula jest generalnie potrójnym mistrzem Polski coursingowym i torowym, mistrzynią coursingową Węgier. Trzykrotnie stała na podium w kolejnych latach na mistrzostwach Europy. Na Słowacji była czwarta, w Szwajcarii trzecia, a jej córka zajęła piąte miejsce.

Trening czyni mistrza

– Przyjeliśmy zasadę takiego treningu, jaki mają biegacze. Codzienne wybieganie należy się naszym pieskom jak psu kielbasa. Przez kolejne lata słuchaliśmy rad tych, którzy się na tym znają, i zaczęliśmy szukać granicy zmęczenia naszych ścigaczy. Chodziło o to, żeby sprawdzić, do jakiego momentu trening jest efektywny, a od jakiego psa już nie bawi. Bardzo ostrożnie próbaliśmy szukać tej granicy, żeby jej nie przekroczyć. Wiedzieliśmy, że trening powinien być pewnym zwielokrotnieniem tego, co będzie na zawodach. Żeby potem zawody były prostsze. Zależało nam też na tym, żeby suczki nie przetrenować, więc

fot. z archiwum prywatnego A. J. Szadkowskich (x4)



nie trenowaliśmy codziennie, tylko trzy dni w tygodniu.

W coursingu sędziowie oceniają pięć kryteriów: szybkość, zwrotność, kondycję, zaciętość i follow, czyli podążanie za wabikiem. Każde z tych kryteriów trzeba wyćwiczyć. Jednego dnia był trening na zwrotność – zabawa z wabikiem, czyli taką wędką. Pies – krótko mówiąc – musi wykonywać skręty. Innego dnia ustawialiśmy się na łące przy cukierni Olsza, pachniało pączkami, a my biegaliśmy. Ustawialiśmy się w odległości 200 metrów od siebie i pokazywaliśmy Zulce wabik, do którego ona biegła od jednego do drugiego. W ten sposób ćwiczyła kondycję i szybkość. Jeździliśmy też na piaszczystą plażę, bo bieganie po piasku było dla niej najlepszym treningiem.

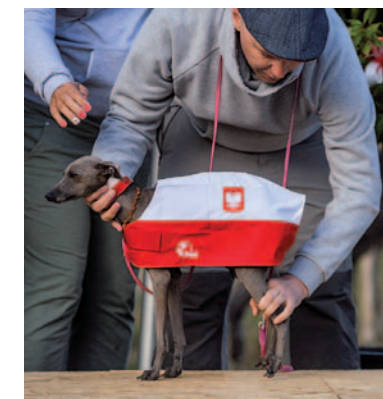
Z Zulą było o tyle fajnie i łatwo, że ona to uwielbiała. Uwielbiała z nami pracować i z nami wychodzić. Od szczeniaka wykazywała takie zdolności. Potrafiła w kółko biegać bez celu. Po prostu potrzebowała tego jak życia. I tak wyglądał trening.

Było tak, że mieliśmy trening o 17.00 i gdy któregoś dnia treningu nie było, to Zula siedziała pod drzwiami i domagała się wyjścia.

– Przed ważnymi zawodami trening był mniej intensywny, żeby zawodniczki nie przetrenować. Pa-

mięta, że wracałem z pracy i o 17.30 – 18.00 wychodziliśmy przed dom do ogródka poćwiczyć. Gdy tak się zdarzało, że człowiekowi trochę się nie chciało, to Zula siedziała, patrzyła tymi swoimi ślipkami, jakby mówiła: „No, chodź, chodź”. Jej zegar funkcjonował punktualnie.

Z tych czterech suczek zawodniczką wtedy była tylko Zula. Od początku, gdy się u nas pojawiła, wiedzieliśmy, że chcemy mieć szczeniaki, chcemy założyć hodowlę i chcemy mieć tych psów więcej. I po dwóch sezonach biegania Zulki mieliśmy pierwszy miot charcików włoskich. To były dwie dziewczynki. Jedna córka o imieniu Rumba została u nas i to był nasz piąty pies, a jej siostra Róża pojechała do naszego przyjaciela Piotra, który kiedyś Zulę biegnącą na parkurze wypatrzył.



**...w tej chwili mamy
dziesięć charcików
i każdy jest inny**



fot. z archiwum prywatnego A. J. Szadkowskich

Hodowla

– Na piątce nasza hodowla się nie skończyła. Nie pamiętam, kto był szósty. Chyba Taffy. Taffy jest córką Luni, czyli naszej trzeciej suczki. Taffy musiała z nami zostać, bo poszła w ślady Zuli. Potem na świat przyszły trzy maleństwa. Dwie suczki i piesek. Obie suczki zostały z nami, więc nasza psia rodzina liczyła już osiem sztuk.

Suczki zostały u nas, bo nie mogliśmy się porozumieć, która ma zostać. Zdania były podzielone. Ja wołałem brzydszą, bo wydawało mi się, że będzie lepsza sportowo. Agata wołała ładniejszą, ale wkrótce obie stały się piękne.

Wszyscy nam mówili, że rodzeństwo źle się chowa, że pieski nie mają kontaktu z człowiekiem, bo bardziej się skupiają na sobie, a okazało się zupełnie coś innego. Dziewczyny są świetne.

W tej chwili mamy dziesięć charcików i każdy jest inny. Nie ma drugiej Zuli, nie ma drugiej Luni, nie ma drugiej Taffy. Jedne się bardziej lubią, inne mniej, ale generalnie żyją w wielkiej zgodzie. Nigdy nie mieliśmy z nimi problemu. Cały

nasz dom jest dla nich. Śpią na naszych kanapach.

Nie powiedzieliśmy, że mamy jeszcze charty hiszpańskie, czyli duże charty – galgo espanol. Takie po 70 cm w kłębie. To stara rasa psów, która na tereny Półwyspu Iberyjskiego trafiła dzięki Celtom już w X wieku. Żona wiele lat temu zamarzyła sobie, żeby mieć takiego psa, jednak sprowadzenie go z Hiszpanii było nierealne. Ale w towarzystwie charciarzy nie ma rzeczy niemożliwych. Kiedyś na jakichś zawodach w Austrii poznaliśmy kobietę, która właśnie była ze swoimi galgo i była w nich tak zakochana, jak my w charcikach. Cały wieczór opowiadała, jakie to są wspaniałe psy. I od tamtego dnia myśl o sprowadzeniu chartów hiszpańskich nam towarzyszyła. Trzy lata temu udało nam się z Francji sprowadzić czarną sukę charta hiszpańskiego, Makitę, a rok po niej pojawiła się Leonor z Hiszpanii.

Nasz biznes

– Dziecko, które ma osiem lat, powie, o co mu chodzi, a ośmioletni pies nadal nie chce powiedzieć

i trzeba zgadywać. Nasza hodowla zajmuje nas i fascynuje do tego stopnia, że porzuciliśmy pracę. Rozkręciliśmy własne firmy. Co robimy? Szyjemy ubrania dla chartów. Agata opiekuje się naszym biznesem. Mamy sklep internetowy.

Jak na to wpadliśmy? Pewnie nie tak łagodnej zimy jak obecnie, okazało się, że charciki bardzo marzną. One nie mają podszerstka, czyli krótkiej, gęstej, miękkiej warstwy futra pod okrywą włosową. Mają miejscami gołe ciało, gołe brzuch, gołe nogi. I było im ciężko. W Polsce nie było jeszcze ubranek dla psów, a co dopiero mówić o ubrankach dla charcików. Pierwsze ubranka dla naszych suczek musieliśmy kupować gdzieś w Czechach, ale one się tak szybko niszczyły, że któreś wiosny stwierdziliśmy, że może spróbujemy coś sami uszyć – wspomina pani Agata.

– Żona poszła, porozmawiała z panią Mirką, krawcową z Józefosławia, i sympatyczna pani Mirka uszyła kilka prototypów. Gdy znajomi zobaczyli te ubranka, rozeszły się w kilka sekund. W kolejnym miesiącu uszyliśmy kilka ubranek

więcej i też poszły na pniu. No to w następnym miesiącu uszyliśmy jeszcze więcej i znowu się wszystkie rozeszły. Założyliśmy więc firmę i poszliśmy na całość. Firma nazywa się Wear. Chartbeat. Nasze charcie ubranka wędrują teraz w świat do takich krajów jak Makao, Chile, Panama, Meksyk, Japonia, RPA, Korea Południowa. Najwięcej do Stanów Zjednoczonych, a nawet gdzieś w okolicach Alaski. Jeśli chodzi o Europę, to najwięcej ubranek kupują Francuzi i Niemcy.

Żona odeszła z pracy, wzięła na siebie zarządzanie „biznesem” i może całymi dniami być z naszymi psiakami. Nie muszą zostawać same w domu.

Gdy pojawiają się szczenięta, to trzeba być z maluchami. Porody odbieramy sami. Potrafimy robić przy psach podstawowe zabiegi, takie jak pobranie krwi do badania, zawieszenie do laboratorium czy podłączenie kroplówki. Po prostu wyszkolili nas wybitni fachowcy, z którymi mamy szczęście się znać, bo nie było łatwo znaleźć lekarza, który zna się na chartach. Charty są biologicznie odmienne od psów. Mają na przykład

inną hemodynamikę, inaczej niż psy metabolizują leki, mają inną morfologię krwi. Ich organizm też pracuje inaczej, bo mają inaczej ułożone płuca w klatce piersiowej.

Przed wszystkim te psy są niesamowite w ruchu. Charty mają tak przepiękny ruch, jakbyśmy patrzyli na biegnącego geparda. Wyciągają się od struny do takiej kuli wystrzelonej z karabinu.

W biegu ich nadgarstek, czubek nosa, łopatki, miednica i pięty są w jednej linii, a potem to wszystko składa się jak akordeon i jest taki supelek, gdzie łapy są splecione w koszyczek, którego nie umiem nawet nazwać. I to się powtarza w biegu kilka razy na sekundę – zachwyca się pan Jakub.

– Są nawet naukowe publikacje, które rozważają, czy charty to są psy. My do tych rozważań dokładamy własny kamyczek, wynikający z naszych doświadczeń i obserwacji, że z psami to one mentalnie może mają trochę wspólnego, bo są psowate. Od innych myśliwskich psów różni je to, że one nie polują węchem, tylko oczami. Potrafią wyczuć coś z bardzo daleka, coś, czego nikt nie może zauważyć.

– Mają bardzo czuły wzrok, świetnie widzą, wszystko doskonale wylapują i oglądają telewizję. Tak, tak. Siedzą i patrzą. Widzą obrazy – dodaje pani Agata. – Charciarze co do tego są zgodni, że charty są w ogóle mądrzejsze. Wyjątkowe pod wieloma względami. To jest takie połączenie psa i kota. Naprawdę są to bardzo dziwne, fascynujące i szalenie inspirujące zwierzęta – mówią zgodnie państwo Agata i Jakub Szadkowscy, a my wierzymy im na słowo i zazdrościmy pasji. Na boku możemy sobie powiedzieć, że miłość jest piękna, bo dla nas najmądrzejsza, fascynująca i szalenie inspirująca jest nasza suczka Tunia przygarnięta ze schroniska, choć jej rasę trudno odgadnąć. ■



**...charty mają tak przepiękny ruch,
jakbyśmy patrzyli na biegnącego geparda**



fot. ANIFOTOGRAFIA

ZIMOWE KREMY



W tym jednym daniu kryje się esencja smaku. Idealny balans doskonale dobranych przypraw i składników. Zupy są najlepszym pocieszycielem na chłodne popołudnia i przemoczone spaceru. Podane w kubku rozgrzewają dłonie i pachną, zapowiadając chwile przyjemności. Wokół kociołka gorącego wywaru gromadzą się kultury, snute są opowieści i przekazywane tradycje.

Są zupy podawane na wytwornych przyjęciach i te jedzone w przydrożnych barach proste jak życie. Jedne pełne warzyw i mięs, makaronów, pierożków i kluseczek, inne dopieszczone szczyptami egzotycznych przypraw. Takie o delikatnym, subtelnym smaku i te palące jak ogień. Świat kocha zupy. Stworzył ich tysiące. Każdy zakątek kuli ziemskiej ma swój własny przepis, każda gospodyni swoje własne tajemnice. Każdy z nas pamięta smak zupy, który kiedyś poznał w dzieciństwie.



**KREM Z DYNI
Z IMBIROWĄ NUTĄ**

SKŁADNIKI

pół średniej dyni, kawałek imbiru, 1 cebula, szklanka warzywnego bulionu, 5 łyżek mleczka kokosowego, oliwa, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, słodka papryka, sok z 1/2 cytryny, prażone pestki dyni

Do garnka wlej olej i podsmaż pokrojoną drobno cebulę i kilka plasterków imbiru. Dodaj pokrojoną w kostkę dynię i smaż jeszcze przez kilka minut. Zalej bulionem tak, by przykrył dynię. Gotuj do miękkości. Zmiksuj. Dodaj mleczko kokosowe i dopraw do smaku gałką muszkatołową, solą, pieprzem i sokiem z cytryny. *Krem podawaj z uprażonymi pestkami dyni.*

KREM Z CUKINI**SKŁADNIKI**

1 cukinia, 1 cebula, 3 ziemniaki, kawałek imbiru, 1/2 łyżeczki słodkiej papryki, 1/2 łyżeczki kurkumy, 1 łyżeczka ziół prowansalskich, litr bulionu warzywnego, 2 łyżki masła, śmietanka kremówka, pestki dyni, sól i pieprz

Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na maśle. Dodaj drobno pokrojony imbir i czosnek. Podsmaż przez chwilę. Dodaj pokrojoną w kostkę cukinię i pokrojone w kostkę ziemniaki. Podsmaż i zalej bulionem. Dodaj zioła prowansalskie, kurkumę i paprykę. Wymieszaj. Gotuj ok. 20 minut, aż warzywa będą miękkie. Całość zmiksuj blenderem na gładki krem. Dopraw do smaku pieprzem i solą, jeśli będzie taka potrzeba. *Podawaj z kleksem śmietany i pestkami dyni.*

**KREM ZE SŁODKICH
BATATÓW****SKŁADNIKI**

3 bataty, ząbek czosnku, łyżka oliwy, litr bulionu warzywnego, sól, pieprz, gałka muskatołowa, ostra papryka, listki pietruszki, pokruszony ser feta

Bataty obierz i pokrój w kostkę. Na oliwie podsmaż rozdrobniony ząbek czosnku. Przełóż do garnka. Na patelni podsmaż przez kilka minut bataty i dodaj do garnka. Wszystko zalej bulionem. Gotuj, aż bataty zrobią się miękkie. Zmiksuj na gładki krem. Dopraw gałką muskatołową, solą i pieprzem. *Zupę podawaj obsypaną pokruszonym serem feta, natką pietruszki i szczyptą ostrej papryki.*

**BIAŁY KREM WARZYWNY****SKŁADNIKI**

1 seler, 1 por, 2 korzenie pietruszki, pół kalafiora, 1 cebula, 3 ziemniaki, 1 łyżka oleju, sól, pieprz, kilka plasterków wędzonego boczku, natka pietruszka

Por i cebulę pokrój w paseczki i podsmaż na oleju, aż zmiękną. Dodaj pokrojone w kawałki warzywa: ziemniaki, kalafiora, korzenie pietruszki i seler. Całość zalej wodą, tak, by przykryła warzywa. Gotuj, aż będą miękkie. Wszystko zmiksuj blenderem na gładki krem. Dopraw do smaku solą i pieprzem. *Krem podawaj obsypany natką pietruszki z plasterkami zesmażonego na patelni boczku.*

**KREM
Z CZERWONEJ PAPRYKI
Z KOZIM SEREM****SKŁADNIKI**

4 duże czerwone papryki, 1 puszka pomidorów, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, oliwa, ostra papryka w proszku, sól, pieprz, twardego kozi ser

Paprykę umyj, przekrój na ćwiartki i usuń gniazda nasienne. Przełóż do miski. Skrop oliwą i wymieszaj. Przełóż do brytfanki wyłożonej papierem do pieczenia i włóż do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Po upieczeniu, kiedy papryka stanie się miękka a skórka pomarańczowa, wyjmij, przestudź i w miarę możliwości usuń skórkę z papryki. Na patelnię wlej łyżkę oliwy i zeszklij pokrojoną w piórka cebulę. Dodaj pomidory z puszki i duś przez 10 minut. Paprykę dołóż do pomidorów. Całość zmiksuj. Dopraw solą, pieprzem i ostrą papryką. *Zupę krem podawaj obsypaną startym na grubej tarce owczym serem.*





Hurra! Mamy swoje bobry we Władysławowie.

Jak widać apetyt im dopisuje.