

Dodatek społeczno-kulturalny pisma „Jutrzenka”

# **AFISZ** **polsko-mołdawski**

Kwartalnik 3/2017

**MONASTYR CĂLĂRĂȘEUCA:  
brama do wąwozu marzeń**

**BRUTAL EAST: architektura  
byłego Bloku Wschodniego**

kulturalny  
wybór

**«DISCOVER THE ROUTES OF LIFE»  
odkrywanie turystycznego powabu Mołdawii**



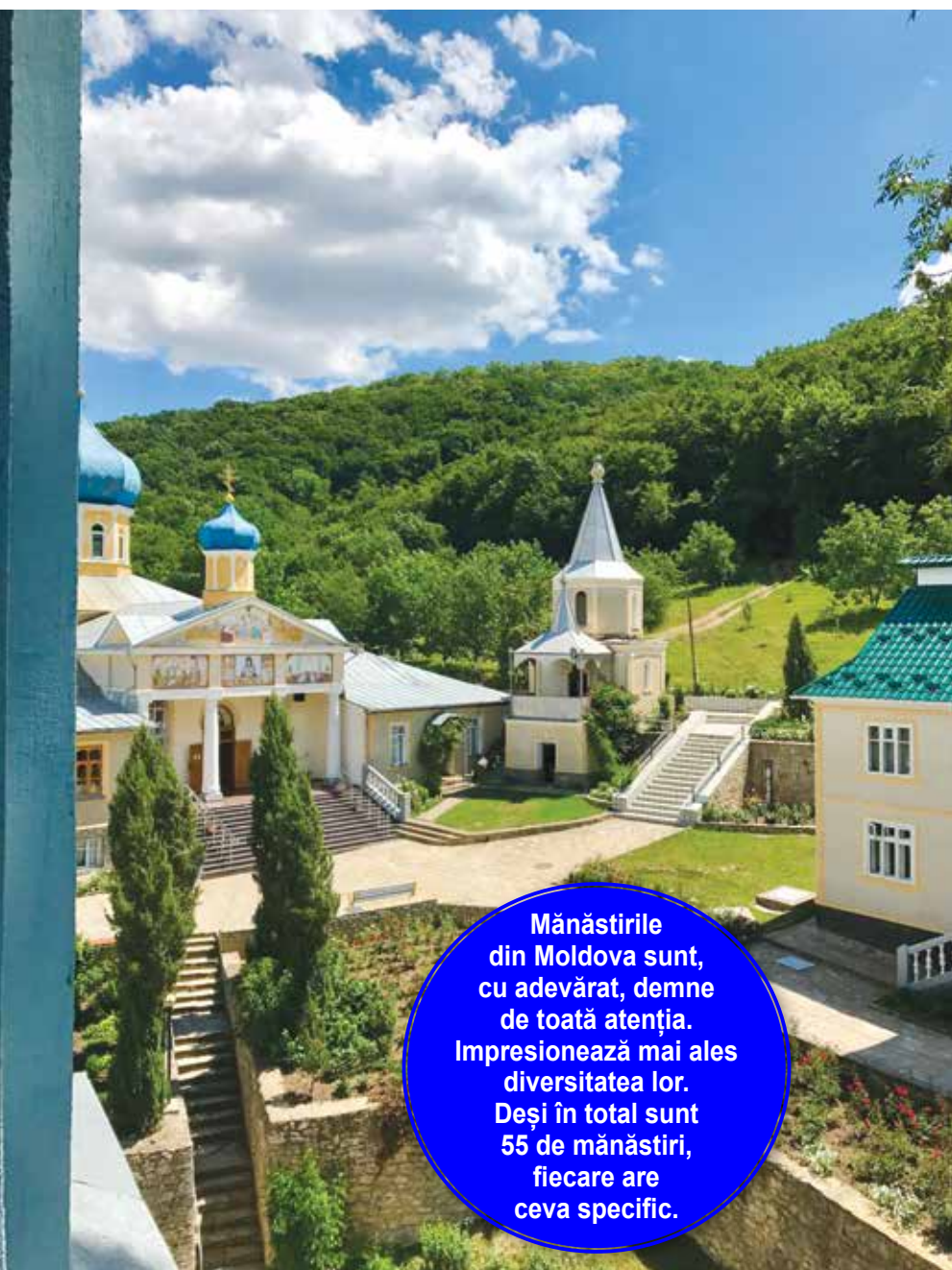
# MONASTYR CĂLĂRĂȘEUCA: brama do wawozu marzeń

Tekst i zdjęcia:  
Magdalena Bodnari

Spędziłyśmy w Mołdawii dwa intensywne miesiące, widzieliśmy mnóstwo pięknych miejsc, poznaliśmy wspaniałych ludzi oraz próbowaliśmy obłędnie dobrych potraw. Jedno miejsce jednak zupełnie nas zachwyciło i gdybyśmy mogli wracalibyśmy

tam w każdy wolny dzień. Monastyr Călărășeuca położony na północy kraju, nad Dniestrem, stanowi bramę do czarującego wawozu, wielohektarowych lasów, szumiących wodospadów i skrytych miejsc wodnej obrzędowości. To nie tylko cudowna lekcja

prawosławia – cerkwie (letnia i zimowa) stanowią doskonałe przykłady sztuki sakralnej, ale również Boży kontakt z naturą. Dodatkową atrakcją jest możliwość wejścia na dzwonnice, skąd rozpościera się zapierający dech widok na okolicę.



Mănăstirile din Moldova sunt, cu adevărat, demne de toată atenția. Impresionează mai ales diversitatea lor. Deși în total sunt 55 de mănăstiri, fiecare are ceva specific.



## MONASTYR WNIĘBOWIĘCIA NAJŚWIĘTSZEJ MARYI PANNY

w Călărășeuca  
(rejon Otaci)

Na szczycie jednej ze skał nad klasztorem znajduje się erem-jaskinia, która była początkiem życia religijnego w tym miejscu. W XVI w. wybudowano tu pierwszą, drewnianą cerkiew (uległa zniszczeniu podczas II wojny światowej). W 1853 r. rozpoczęła się budowa klasycznej wersji zabudowań klasztornych czyli cerkwi letniej i zimowej oraz szeregu budynków pomocniczych.

W 1916 r., w czasie I wojny światowej mnisi, zamieszkujący monastyr w Călărășeuca, zostali przeniesieni do Dobrușa, a na ich miejsce przesiedlono rosyjskie siostry zakonne z Polski (ze wsi Wirów). Tym samym klasztor stał się żeński. W 1919 r. monastyr w Călărășeuca to dwie cerkwie, 3 ha winorośli i sadów, 40 ha lasów oraz hodowla pszczoł. Tymi wszystkimi dobrami opiekowało się 120 sióstr. Otwarto tu szkoły oraz szwalnię, specjalizującą się w szyciu kapłańskich szat.

W 1961 r. klasztor zamknięto, siostry wypędzono, a ikony skonfiskowano. W klasztorze ulokowano szpital dla chorych na gruźlicę.

Klasztor został ponownie otwarty w 1991 r.

Klasztory w Mołdawii naprawdę są godne uwagi. Piękne w nich jest to, że są zupełnie różne. Choć w sumie monastyrów jest 55, to każdy ma coś, co go wyróżnia.

Polecamy popularny blog podróżniczy po Europie i świecie autorstwa  
Magdaleny Bodnari  
[podrozujacarodzina.pl](http://podrozujacarodzina.pl)  
Na łono natury, do miasta i do restauracji.  
Z dziećmi.





W dniach 20-23 lipca 2017 roku w Kiszyniowie odbyła się 2. edycja Międzynarodowego Festiwalu Filmu Transylwańskiego „TIFF Chişinău”. Celem festiwalu jest promowanie i wspieranie lokalnego kina wśród młodego pokolenia. Filmy były prezentowane w kinie Odeon oraz na pokazach plenerowych (dzielnica Buiucani i plac przy Liceum im. Gheorghe Asachi).

## TIFF Chişinău: Historia miłości



Kadr z filmu „Historia miłości”, reż. Radu Mihăileanu

*„Był sobie kiedyś chłopiec. Mieszkał w wiosce, która już nie istnieje, w domu, który już nie istnieje, na skraju pola, które już nie istnieje, gdzie wszystko zostało odkryte i wszystko było możliwe. Kij potrafił być mieczem. Kamyk – diamentem. Drzewo – zamkiem.*

*Był sobie kiedyś chłopiec, który mieszkał w domu na skraju pola, a po drugiej stronie mieszkała dziewczyna, której już nie ma. Razem wymyślali tysiąc zabaw. Ona była Królową, a on – Królem. W jesiennym świetle jej włosy lśniły jak korona. W ich małych garstkach mieścił się świat. Kiedy niebo ciemniało, rozstawali się, mając liście we włosach.*

*Był sobie kiedyś chłopiec, który kochał dziewczynę, a jej śmiech był pytaniem, na które chciał odpowiadać przez całe życie...*

Od tych słów zaczyna się film francuskiego reżysera pochodzenia rumuńskiego Radu Mihăileanu „The History of Love” („Historia Miłości”) przedstawiony moldawskiemu widzowi w ramach festiwalu „TIFF Chişinău”.

Film opowiada historię życia polskiego Żyda Leo Gurskiego, który poświęcił swojej ukochanej Almie powieść „Historia Miłości”. II wojna światowa rozdzieliła młodych ludzi. Kilka lat później Leo wyemigrował z Polski do Nowego Jorku, żeby spotkać się z Almą i zaprezentować jej książkę. Niestety, Alma nie może z nim być, ponieważ ma już rodzinę. Jednocześnie okazuje się, że książka „Historia Miłości” jest zagubiona. Ten zwrotny punkt w losu bohatera faktycznie jest początkiem prawdziwej historii miłości, miłości trwającej całe życie, miłości, która zmieniła życie wielu osób.

Historia długo zaginionej książki, która w tajemniczy sposób połączy starca szukającego syna oraz młodą kobietę, poszukującą lekarstwa na samotność swej matki.

Film jest oparty na książce amerykańskiej autorki żydowskiego pochodzenia Nicole Krauss, która została przetłumaczona na 35 języków.

„Kiedy po raz pierwszy przeczytałem powieść Nicole Krauss, miałem wrażenie, że znam wszystkie postacie, że były ze mną, we mnie, przez cały ten czas. Poczucie było tak silne, że zacząłem się zastanawiać, jak ta historia zdołała wpaść w moją głowę. Opowieść zawiera wszystkie motywy, które lubię: moc miłości, zdolność do przejścia przez różne epoki, kontynenty, pokolenia, wojny, kultury, a także humor – żywy dowód naszego życia” – mówi Radu Mihăileanu.

Premiera filmu odbyła się 7 września 2016 na festiwalu filmowym w Deauville (Francja). Główne role w filmie zagraли Derek Jacobi, Sophie Nélisse, Gemma Arterton i Elliott Gould. Zdjęcia powstały w Montrealu (Kanada), Nowym Jorku (Nowy Jork, USA) oraz w Bukareszcie, Cluj-Napoca i na terenie historycznej krainy Transylwania (Rumunia).

Tatiana Mironik

Doisprezece fotografii z Moldowa i din străinătate, inclusiv polonezi, au petrecut șase zile străbătând în lung și în lat Republica Moldova, pentru a imortaliza partea nevăzută și pitorească a țării noastre. Proiectul fotografic „Discover the Routes of Life” a ajuns la a doua ediție, având drept scop studierea unor locuri de interes turistic unice. Programul are drept obiectiv principal turismul și bineînțeles că nu s-a putut face abstracție de gastronomie, cultura populară, natură și drumeții.

Dwunastu moldawskich i zagranicznych fotografów, w tym i z Polski, przez sześć dni zwiedzało Republikę Mołdawii, aby uwiecznić niezbadaną i malowniczą stronę naszego kraju. Już drugi raz rozpoczął się fotograficzno-podróżniczy projekt „Discover The Routes Of Life”, mający na celu studiowanie turystycznej unikalności Mołdawii. Program jest zorientowany głównie na turystykę, lecz w rezultacie dotyczy także gastronomii, kultury ludowej, przyrody i pieszych wędrówek.

## DISCOVER THE ROUTES OF LIFE: odkrywanie turystycznego powabu Mołdawii



Degustacja owczego i koziego sera Popeasca – produkcji z moldawskiej wioski Popeasca [b. Popowka] w rejonie Ștefan Vodă. Prawa do marki Popeasca należą do rodziny Osipowów, która zarządza fermą z ponad 200 szt. bydła

/ foto: Olesia Kurałowa

Projekt „Discover the Routes of Life”, który był realizowany od 2 do 9 września 2017, miał na celu propagowanie Mołdawii jako celu ruchu turystycznego tak dla mieszkańców kraju, jak i obcokrajowców. Rezultaty fotograficznych wypraw mają stać się częścią turystycznego portfolio naszego kraju.

Podczas swej wędrówki, fotografowie z Włoch, Polski, Rumunii i Mołdawii zwiedzili wytwórnię wina (Cricova, Asconi, Et Cetera i KaraGani). Prócz tego uczestnicy

projektu mieli szansę delektować się pięknem południowej Mołdawii – a ściślej rzecz biorąc: rezerwatu w dolinie Prutu, znanego ze swej różnorodnej roślinności. Zwiedzili również posiadłość Manuk-beja w Hîncești, zbudowaną w stylu francuskim według projektu słynnego architekta Aleksandra Bernardazzi. Późniejsza trasa fotografów obejmowała spływ kajakami po Dniestrze i wycieczkę do Tyraspolu.

Zdjęcia, zrobione podczas podróży, będą wystawiane w wielu

miejscach publicznych (lotnisko, dworzec kolejowy, itp.), gdzie będą mogli oglądać je mieszkańcy miasta i turyści.

Fotograficzna podróż odbyła się dzięki wsparciu moldawskiego Projektu Konkurencyjności Rynku Turystycznego, finansowanego przez USAID i rząd Szwecji oraz wspieranego partnersko przez Narodowe Biuro Winogron i Wina oraz Związku Turystyki Wjazdowej w Mołdawii.

źródło: www.locals.md



Redakcja publikacji „Afisz” a avuto o întâlnire cu Magdalena Tomaszewska-Bolałek, participantă la proiectul *Discover the Routes of Life*, în cadrul căruia fotografi și bloggeri din Polonia, Republica Moldova, România și Italia au străbătut țara noastră în lung și în lat.

Redakcja „Afisza” spotkała się z Panią Magdaleną Tomaszewską-Bolałek – uczestniczką studyjnej wizyty „Discover the routes of life” w Mołdawii, w ramach której fotograficy i blogerzy z Polski, Mołdawii, Rumunii oraz Włoch przemierzali nasz kraj wzdłuż i wszerz.

## MOŁDAWIA OD KUCHNI: rozmowa z Magdaleną Tomaszewską-Bolałek

– Skąd zainteresowanie Mołdawią, w jaki sposób dowiedziała się Pani o programie „Discover the routes of life”?

– Mój wydawca miał okazję wcześniej poznać znaną mołdawską prezenterkę telewizyjną Natę Albot – podczas 22. Gali Gourmand World Cook book Awards w Chinach, gdzie moja książka „Polish Culinary Paths” oraz książka Naty Albot „Eat like Moldovans. The Best Recipes from my Mother's Kitchen” zdobyły nagrody. Właśnie od niej dowiedziałam się o wyjeździe, który będzie organizowany dla osób zajmujących się kulinariami i fotografią. Postanowiłam zwiedzić ten niezwykle kraj i zgłosiłam się do programu „Discover the routes of life”.

– Pani jest w Mołdawii pierwszy raz, czego udało się doświadczyć podczas podróży po naszym kraju?

– Objechaliśmy prawie całą Mołdawię, byliśmy w Naddniestrzu i Gagauzji. Mieliśmy tak intensywny

program, że wstawaliśmy bardzo wcześnie rano i wracaliśmy bardzo późno wieczorem do hotelu. Zwiedziliśmy duże winnice charakterystyczne dla różnych regionów Mołdawii: Asconi, Et Cetera, Cricova, Kara Gani.

To była również okazja do spotkania z przedstawicielami różnych mniejszości zamieszkujących Mołdawię, które kultywują różne tradycje kulinarne – bułgarskie, ukraińskie, rosyjskie, gagauskie i mołdawskie. Była to naprawdę ogromna ilość doświadczeń i spotkań z ludźmi.

– Większość osób kojarzy Mołdawię głównie z winami...

– To jednak nie wszystko, czego można tu spróbować. Nieodłącznym elementem naszego wyjazdu było także doświadczenie lokalnej kultury kulinarnej. Program był bardzo rozwinięty, więc udało się spróbować lokalne specjały, związane z poszczególnymi grupami etnicznymi.



– Co z tych specjałów mołdawskich, które Pani spróbowała, najbardziej smakowało?

– Najbardziej podobały się mi plăcintă. Mieliśmy specjalną tabelę do oceniania różnych potraw, na przykład plăcintă próbowaliśmy w siedmiu różnych miejscach, więc mogliśmy wybrać najsmaczniejszą. To jest bardzo ciekawe, jak jedno danie (które przygotowuje się według prostego przepisu) można przedstawić na tyle różnych sposobów! I to zależy od regionu.



**MAGDALENA TOMASZEWSKA-BOLAŁEK:**

japonistka, dziennikarka, znawczyni kultur azjatyckich. Opracowuje i prowadzi warsztaty kulinarne. Pasję do gotowania łączy z badaniami kulturowymi. Wydała książki o tradycjach kulinarnych Japonii, Korei i Chin oraz książkę o angielskim tytule „Polish Culinary Paths”. Jej oryginalne przepisy można znaleźć na blogu Kuchniokracja ([www.kuchniokracja.hanami.pl](http://www.kuchniokracja.hanami.pl)).

– Czy zdaniem Pani kuchnia polska bardzo się różni od kuchni mołdawskiej?

– Zastanawiam się, jak bardzo smak regionów wpływa na smak produktów. My używamy prawie tych samych składników, tylko jest jeden problem – te składniki smakują zupełnie inaczej.

Na przykład, w Polsce jadam paprykę, ale nie nazwałabym siebie fanką papryki. Natomiast tutaj ta sama papryka smakuje zupełnie inaczej – jest słodka i jednocześnie ma bardzo delikatną gorycz, która podkreśla jej słodycz, ma znacznie bogatszy bukiet zapachowy. Czarnoziemie oraz ciepły klimat Mołdawii z wieloma słonecznymi dniami w roku mają ogromny wpływ na wegetację roślin. Dzięki sprzyjającym warunkom owoce i warzywa mają bogaty smak. Melony, arbuzy, brzoskwinie czy winogrona są słodkie oraz soczyste.

– Kto w rodzinie Pani gotował i kiedy Pani zaczęła interesować się gotowaniem?

– U mnie w domu zawsze zwracano uwagę na jedzenie. Może nie była to jakaś bardzo wysublimowana kuchnia, natomiast był to istotny element codziennego życia.

Moja babcia bardzo dobrze gotuje, więc ja byłam przyzwyczajona do domowego jedzenia. I chociaż jakoś naturalnie umiałam gotować, zaczęłam to robić stosunkowo późno, jak wyszłam za mąż, bo wcześniej po prostu nie było potrzeby.

– Oprócz kulinariów ma Pani jeszcze inne pasje...

– Lubię gotować, lubię prowadzić warsztaty, ale bardziej mnie interesuje człowiek i jedzenie. Nasza historia jest nierozzerwanie związana z jedzeniem. Jeśli jest nam źle, jeśli jest nam smutno – idziemy coś zjeść. Jak jesteśmy szczęśliwi – zabieramy naszych bliskich na obiad, na kolację. Jedzenie jest takim niezwykłym środkiem, który towarzyszy nam w każdym momencie naszego

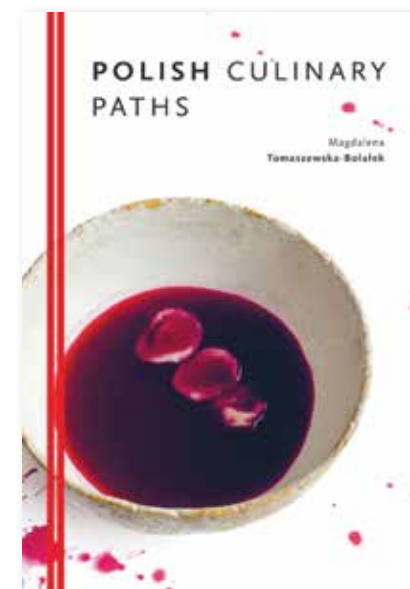
życia, czy jesteśmy weseli, czy jesteśmy smutni.

Jedzenie jest bardzo silnym symbolem. Chleb i wino to bardzo mocne nawiązanie do religii chrześcijańskiej, ale nie tylko. Każdej roślinie, każdemu produktowi przypisuje się pewnego rodzaju cechy. Na przykład maliny w kulturze polskiej: jak chcemy powiedzieć, że coś jest niezwykle, to mówimy „cud malina”, do maliny porównuje się piękno kobiecych ust, w ogóle urodę kobiety. W wierszu Bolesława Leśmiana „W malinowym chruśniaku” maliny stają się symbolem erotyki, symbolem miłości, symbolem czegoś zakazanego, ale na tyle kuszącego, że człowiek jest gotowy wsadzić rękę między kolce. Więc to nie jest tylko produkt spożywczy, to jest cały pakiet emocji, wyobrażeń i symboli, które niesie ze sobą jedzenie.

– Co zainspirowało Panią do napisania książek o kulturze kulinarnej Japonii i Korei?

– Jest to ciekawe – chciałam być genetykiem, skończyłam japonistykę, doktorat mam z historii i antropologii jedzenia, a na co dzień zajmuję się propagowaniem kultury żywieniowej. Więc teoretycznie to rzeczy zupełnie ze sobą nie związane, ale jeśli na to spojrzeć z innej strony, to każdy z tych kierunków jest elementem mojej układanki do tego, co robię teraz. Korzystam z tej wiedzy chemiczno-biologicznej, bo bardzo interesuje mnie chemia jedzenia, jak różne produkty wpływają na nasze zdrowie i co możemy zrobić, żeby przy pomocy jedzenia wspomóc nasz organizm. Dzięki kontaktowi z kulturą japońską poznałam, co to jest kultura żywieniowa. W Polsce jest to stosunkowo młoda dziedzina, taki większy wzrost zainteresowania kulturą żywieniową to jest ostatnie 10 lat.

Po nitce do kłębka, wychodziło tak, że większość moich książek powstała dlatego, że chciałam o czymś przeczytać i nie znalazłam takiej książki!



Magdalena Tomaszewska-Bolałek, „Polish Culinary Paths”, fot. okładka książki

Wyjątkiem stała się ostatnia moja książka „Polish Culinary Paths”, wydana w języku angielskim, chińskim, japońskim i koreańskim (edycje azjatyckie zostały przygotowane na zlecenie Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP). Celem publikacji jest promocja kuchni polskiej poza granicami kraju.

Było mi przykro, że my możemy przeczytać o innych kulturach kulinarnych, podczas gdy kuchnia prawie 40 mln mieszkańców Polski oraz licznej Polonii jest zupełnie nieznana poza granicami kraju.

Pomyślałam, że bardzo chętnie napisałabym taką książkę, która przybliżyłaby historię kuchni polskiej właśnie obcokrajowcom.

Ta książka jest zupełnie inna, dlatego że wyjaśnia rzeczy, które dla przeciętnego Polaka nie są bardzo ciekawe, ale dla mieszkańców Azji wymagają dodania wyjaśnień, np. tłumaczę czym jest post. Ze względu na to, że przybliżyłam inne kultury kulinarne Polakom, to wiem jak wyglądają te różnice. To bardzo ułatwiło mi pracę.

– Bardzo dziękuję za poświęcony czas.

Rozmawiała Helena Usowa





## KRÓTKI PRZEWODNIK PO SPECJAŁACH MOŁDAWSKICH, KTÓRYCH KONIECZNIE TRZEBA SPRÓBOWAĆ

blog Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek  
[www.kuchniokracja.hanami.pl](http://www.kuchniokracja.hanami.pl)

**Mamałyga** (po rumuńsku mămăli-gă) to potrawa o żółtym kolorze przyrządzana z mąki lub kaszy kukurydzianej. Poza Mołdawią jada się ją również w Rumunii, Węgrzech czy na Ukrainie. Dawniej kojarzona była z kuchnią ludzi ubogich. Podaje się ją jako dodatek do innych dań, można też serwować ją z twarogiem (krowim lub owczym) czy śmietaną. Jak dla mnie to chyba najłabsze ogniwo kuchni mołdawskiej, ale ja ogólnie nie jestem entuzjastką polenty, owsianek itp. Polecam jednak spróbować, by wyrobić sobie własne zdanie.

**Plăcintă** to zdecydowanie moje ulubione mołdawskie danie. Jest to rodzaj ciasta podawanego zarówno w wersji wytrawnej, jak i na słodko. Każdy region, każdy dom ma swój własny przepis na ten specjał. W wersji wytrawnej może być z ziemniakami, kapustą czy serem (np. typu urdă). Koniecznie spróbujcie też słodkiej odmiany z jabłkami czy wiśniami. Plăcintă to idealny dodatek do śniadania, lunchu czy kolacji. Najlepszą wytrawną wersję tej potrawy znajdziecie w winnicy Et Cetera (z ziemniakami) i winnicy Asconi (z kapustą), zaś po niebiański placek z wiśniami trzeba się udać do wioski Butuceni.

**Tocană** to częsty dodatek do mamałygi. Jest to duszona pasta z pomidorów, czosnku i papryki. Obok niej serwuje się zazwyczaj też pieczone papryki. Swoją wyborną smak zawdzięcza mołdawskiemu słońcu. Lokalne papryki są bowiem wyjątkowo słodkie oraz aromatyczne.

**Sarmale** (lub inaczej dolma) zapewne znane są wielu osobom z kuchni tureckiej. Jest to rodzaj gołąbków z ryżem i mięsem, które zawija się

w Mołdawii w liście winogron lub kapusty. Zależnie od miejsca i regionu nadzienie może być przemielone lub takie, w którym bez problemu wyróżnimy wszystkie składniki. Sarmale mogą mieć również różne kształty oraz wielkości. Można je podawać z mamałygą.

W Mołdawii jada się także zupy. W miejscowościach położonych na jeziorze czy rzeką dominują zupy rybne. Najpopularniejsza jest jednak **zeamă** z kurczakiem i pszennym makaronem. Dodaje się do niej także zakwas, co czyni ją wyjątkowym specjałem nie tylko na szczególne uroczystości. To również idealne danie na kaca. Przysłowie mówi, że to kurczak ma największy wpływ na smak zeamă. Im jest on starszy tym zupa smakuje lepiej. Porzekadła używa się też w odniesieniu do ludzi i rzeczy, im coś starsze tym lepsze.

**Bryndza** (po rumuńsku brânză) to jeden z popularniejszych serów w Mołdawii. Przygotowuje się go z mleka owczego. Bryndze można podawać ze świeżymi warzywami: pomidorami, ogórkami, papryką. Nadziewa się nią wytrawne plăcintă oraz dodaje do mamałygi.

Na miłośników słodkości czekają: plăcintă z owocami czy orzechami i miodem, słodkie małe rogaliki czy obłędna **konfitura z płatków róży damasceńskiej**.

Jeśli będziecie mieli ochotę przygotować coś mołdawskiego w domu to polecam książkę Naty Albot „Eat like Moldovans. The Best Recipes from my Mother's Kitchen”. Publikacja zdobyła w tym roku Gourmand World Cookbook Awards.

## smaki polskie w Klubie „WITAJ POLSKO!”



W sierpniu kiszyniowski Klub „WITAJ POLSKO!”, działający przy Stowarzyszeniu „Polska Wiosna w Mołdawii”, gościł Panią Magdalenę Tomaszewską-Bolałek – autorkę książek kulinarnych, kierownika Food Studies na Uniwersytecie SWPS. Pani Magdalena poprowadziła warsztaty kulinarne dla członków Klubu i jego gości – gospodyń z

Ligi Polskich Kobiet oraz Polskiego Towarzystwa Medycznego w Kiszyniowie.

Podczas zajęć uczestnicy włączyli się czynnie w przygotowywanie potraw – chłodnika, knedli ze śliwkami, szarych klusek i pieczonych jabłek z rozmarynem. Następnie odbyła się degustacja przygotowywanych potraw. W trakcie warsztatów pani Magdalena przedstawiła krótki rys historyczny polskiej kultury kulinarnej, opisując jej popularne składniki i uzupełniając opowieść o polskiej kuchni legendami i odwołaniami do sztuki i literatury.

Stowarzyszenie „Polska Wiosna w Mołdawii” wyraża serdeczne podziękowanie Pani Magdalenie Tomaszewskiej-Bolałek za przeprowadzone warsztaty kulinarne. Jesteśmy również bardzo wdzięczni Pani Joannie Bojko, radcy Ambasady RP za pomoc w zorganizowaniu tego spotkania.

### SZARE KLUSKI ZIEMNIACZANE

- 10-12 ziemniaków średniej wielkości • 2 jajka • sól
- 1 szklanka mąki pszennej

Obrać ziemniaki, dokładnie umyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Odcisnąć sok wylać. Do startych ziemniaków dodać jajka, mąkę i sól. Całość wymieszać. Masę ziemniaczaną wyłożyć na płaski talerz, formując warstwę o grubości około 2 cm. W dużym garnku zagotować kilka litrów wody z czubatą łyżką soli. Łyżką zgarnąć zgrabne kluski z talerza do wrzącej wody, raz na jakiś czas maczając łyżkę w wodzie. Kluski w wodzie powinny być jedna warstwa. Gotować około 3-4 min od wypłynięcia na wierzch. Podawać od razu po ugotowaniu, polewając dużą porcją stopionej słoniny ze skwarkami lub usmażoną na złoto cebulką.



Szare kluski ziemniaczane podane ze skwarkami ze słoniny każdego wprawia w niezwykłą tkliwość...



În mod tradițional, o dată la trei ani, în luna iulie, la Rzeszów se desfășoară Festivalul mondial al ansamblurilor folclorice din diaspora poloneză, unde se întâlnesc polonezi de pe toate continentele. Pentru a treia oară, Republica Moldova a fost reprezentată la acest festival de ansamblul de dansuri „Polacy Budżaka” din orașul Comrat (Găgăuzia).

Co trzy lata, tradycyjnie w lipcu, odbywa się w Rzeszowie Światowy Festiwal Polonijnych Zespołów Folklorystycznych, integrujący środowiska polonijne z różnych kontynentów. Po raz trzeci z rzędu Mołdawię reprezentował na festiwalu zespół taneczny „Polacy Budżaka” z miasta Komrat (Gagauzia).



Fot.: radiovia.com.pl/aktualnosci/galeria

## XVII ŚWIATOWY FESTIWAL Polonijnych Zespołów Folklorystycznych

Światowy Festiwal Polonijnych Zespołów Folklorystycznych to jedno z największych spotkań artystycznych Polaków mieszkających za granicą. XVII edycja Festiwalu rozpoczęła się 21 lipca br. tradycyjnym korowodem ulicami miasta oraz koncertem powitalnym w Rynku.

W tym roku w barwnym korowodzie polskiego i światowego folkloru uczestniczyło 1130 tancerzy, reprezentujących 37 zespołów, z 14 krajów, z 5 kontynentów. To

święto folkloru i młodości, bo większość uczestników to młodzież powyżej 16 roku życia, ale najstarszy uczestnik liczył sobie aż 89 lat.

Do tradycji Festiwalu należy Koncert Pieśni i Tańca Krajów Zamieszkania, podczas którego goście przybliżają widzom folklor swoich drugich ojczyzn. Całą imprezę zwieńcza imponujący koncert galowy, w którym uczestniczą wszystkie zespoły. Podczas Festiwalu organizowane są liczne imprezy towarzyszące:

warsztaty artystyczne z udziałem najlepszych polskich choreografów, wystawy popularyzujące historię, kulturę i sztukę polską, konferencje naukowe o tematyce dotyczącej środowisk polonijnych, kiermasze, konkursy wiedzy o Polsce, a także występy regionalnych zespołów pieśni i tańca.

Festiwal odbywał się pod patronatem Honorowym Prezydenta RP Andrzeja Dudy.

źródło: [www.wspolnota-polska.org.pl](http://www.wspolnota-polska.org.pl)

## POLACY BUDŻAKA

Zespół tańca ludowego „Polacy Budżaka” powstał w kwietniu 2005 r. z inicjatywy Stowarzyszenia Polaków Gagauzji. W repertuarze zespołu są przede wszystkim polskie tańce, ale także tańce gagauskie, mołdawskie, bułgarskie oraz tańce nowoczesne.

Od 2005 r. zespół jest laureatem corocznego festiwalu „Polska Wiosna w Mołdawii” w Kiszyniowie oraz laureatem festiwalu „Bukowińskie Spotkania ze Sztuką” w Suczawie (2007-2008). W 2009 r. zespół został zwycięzcą polskiego festiwalu „Prezentacja Kultury Polaków z Kresów Wschodnich i Bukowiny” w Zielonej Górze i laureatem corocznego festiwalu „Akermanski Polonez” w Białgorodzie Dniestrowskim (Ukraina). „Polacy Budżaka” to także laureat XV, XVI i XVII edycji Światowego Festiwalu Polonijnych Zespołów Folklorystycznych w Rzeszowie. Grupa bierze także udział w przeróżnych imprezach na terytorium Mołdawii.

Zespół posiada dziewięć kompletów strojów na osiem par do następujących tańców: polonez, taniec sądecki, taniec lubelski, taniec śląski, taniec kurpiowski, krakowiak, polka chicagowska, taniec gagauski, taniec bułgarski, kadryl, a każdy członek zespołu posiada obuwie do tańca. Pomoc finansową w celu nabycia kostiumów i obuwia okazują: Ambasada RP w Mołdawii, Stowarzyszenie „Wspólnota Polska”, Fundacja „Pomoc Polakom na Wschodzie” oraz sponsorzy prywatni.

Od 2005 r. zespół prowadzony jest przez Marinę Wolewicz-Garczu, w 2009 r. drugim choreografem grupy został Wiktor Gradinar.

Główny skład zespołu „Polacy Budżaka” to młodzież w wieku od 15 do 25 lat, w ilości 35 osób. Oprócz głównej grupy istnieje także grupa młodsza w wieku od 6 do 13 lat – 30 osób. Zajęcia odbywają się trzy razy w tygodniu dla każdej z grup.

Fot. Marina Wolewicz-Garczu



Fot. Grzegorz Bukala / Boogepic





# KRAKÓW

**Polska w obiektywie**  
Miroslawa Horyna



Fiecare monument din Cracovia ascunde o poveste și un secret... Orice plimbare prin acest oraș poate deveni o fascinantă călătorie în trecut, dacă ai curajul să-i explorezi ascunzișurile.

Fotografiile oferite de corespondentul nostru vă vor ajuta să pătrundeți în tainele celor mai vechi timpuri...



Každy  
krakowski zabytek  
kryje w sobie historię  
i tajemnicę...  
Spacer po Krakowie będzie  
fascynującą podróżą  
do przeszłości, kiedy  
zaczнеш odkrywać  
jego zakamarki.



Persoana pe care am intervievat-o are o biografie neobișnuită. Este o pictoriță din Chișinău care relatează despre întâlnirile sale cu Polonia și despre cum a ilustrat o carte poloneză. De asemenea, ne vorbește despre artă, inspirație, încercând să răspundă și la întrebarea dacă creația are naționalitate. Faceți cunoștință cu Sofia Uss-Pietrzak.

Ten wywiad przeprowadziliśmy z człowiekiem o niezwykle biografii, malarką z Kiszyniowa, która opowiada o swoich spotkaniach z Polską i o tym, jak zilustrowała polską książkę. A także o sztuce, inspiracji oraz o tym, czy twórczość może mieć narodowość. Poznajcie Sofię Uss-Pietrzak.

## BAŚNIE EUROPY: Sofia Uss-Pietrzak o życiu i twórczości

– Czy często słyzy Pani pytanie: „A co to za nazwisko?”

– Całe życie słyzy takie pytanie. Zanim wyszłam za mąż nosiłam nazwisko „Uss” i często trzeba było objaśniać co to za nazwisko i jak się je pisze. Kiedy wyszłam za mąż, byłam już znanym ilustratorem i zdecydowałam się zostawić to panięskie nazwisko także. I wyszło, że moje nazwisko stało się jeszcze bardziej skomplikowane. Kiedy mieszkalam w Polsce, przedstawiałam się tylko jako „Pietrzak”. I tutaj właściwie też tak robię, dlatego że zawsze trzeba objaśniać ile tych liter „s”. A i „Pietrzak” nikt tu nie umie wymówić poprawnie, wszyscy czytają „r” i „z” oddzielnie. Taki już widocznie mój los – mieć skomplikowanie nazwisko.

– Jak wybrała Pani zawód ilustratora książek dla dzieci?

– Jakoś tak wyszło, że pierwsze swoje próby ilustrowania książek

zaczęłam bardzo wcześnie. Miałam może sześć lat, tato kupował mi albumy rysunkowe i ja w nich ilustrowałam ulubione bajki. Pamiętam, że jedną z pierwszych takich książek był „Звездный мальчик”. Koleżanka z dzieciństwa kiedyś mi powiedziała, że zostanę ilustratorem. I te słowa okazały się prorocze. W kiszyniowskim koledżu artystycznym uczyłam się na kierunku malarskim, chciałam tworzyć obrazy. Interesowałam się też grafiką i kiedy wstępowałam do akademii w Kijowie, pomyślałam, że niewiele się tam dowiem nowego o technice malarskiej i że chcę nauczyć się jakiegoś konkretnego zawodu. I tak wybór padł na grafikę książkową. I już na szóstym roku akademii całkiem przypadkowo znalazłam pracę w najlepszym po dziś dzień wydawnictwie Ukrainy. Poszczęściło mi się z pracą tam, dzięki niej zostałam ilustratorem książek dla dzieci.

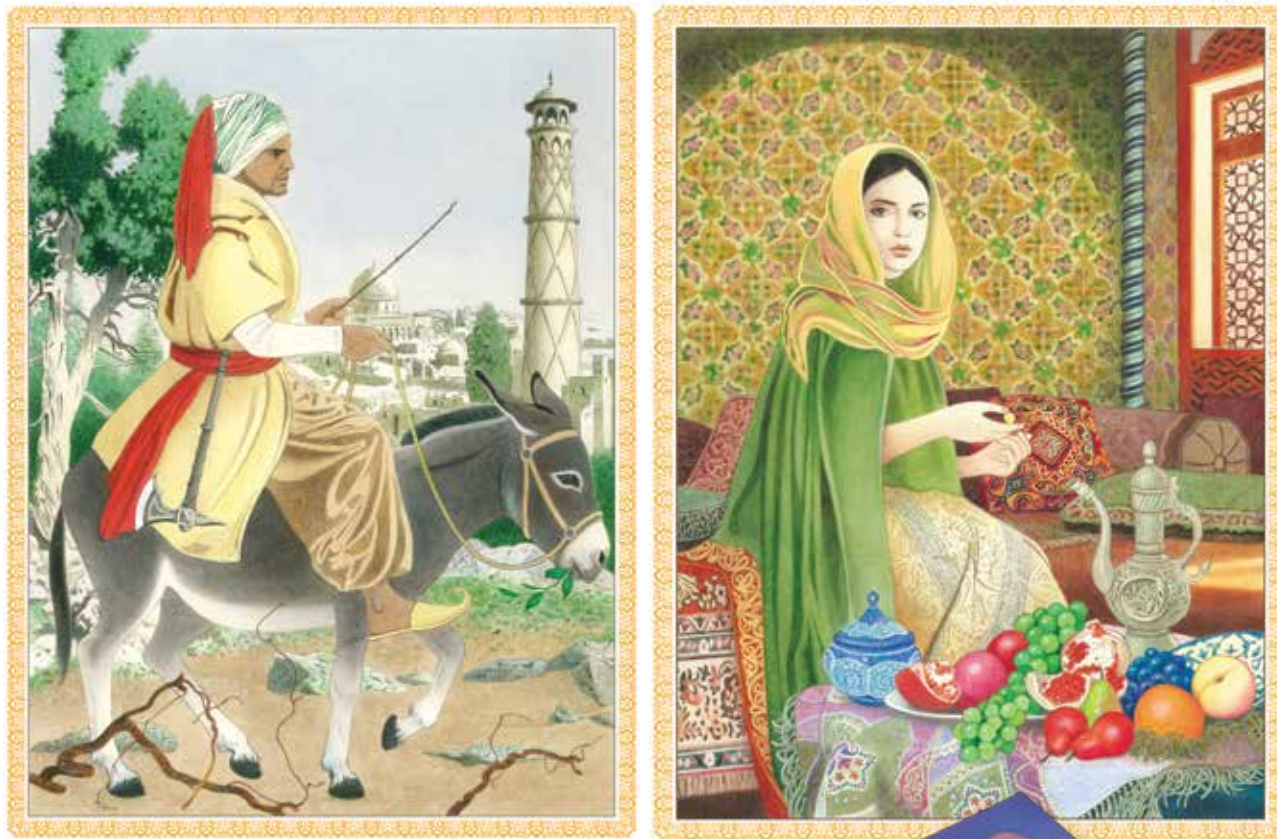
– Czy czuje się Pani teraz artystką bardziej mołdawską czy ukraińską?

– To dość trudne pytanie, bo początki wykształcenia plastycznego zawdzięczam Mołdawii. W szkołach plastycznych młodzi ludzie uczą się na przykładach wybitnych dzieł sztuki z całego świata. Ja swoją podstawową edukację plastyczną zdobyłam w Kiszyniowie. Od piątego do jedenastego roku życia uczyłam się w studio plastycznym. Kiedy miałam 11 lat, poszłam do szkoły plastycznej, a cztery lata później – do koledżu artystycznego, gdzie uczyłam się pod kierownictwem Wiaczelawa Bakickiego. W Kijowie, w akademii, nikt już specjalnie się nami nie opiekował, tak więc tam sama starałam się doskonalić umiejętności. Uważam się za mołdawskiego artystę o szerokich horyzontach. Co dotyczy kariery zawodowej – na Ukrainie wyszło sześć moich książek, z których cztery nakładem mojego

**SOFIA USS-PIETRZAK** – artysta plastyk, ilustrator książek dla dzieci, pisarka. Współpracowała z wydawcami z Ukrainy, Mołdawii i Polski. Autorka ilustracji między innymi do książek „Большой город, маленький зайчик, или мёд для мамы”, „1001 de nopti. Ali Baba și cei patruzeci de hoți. Aladin și lampa fermecată” i „Baśnie Europy”. Dzieciństwo spędziła w Mołdawii, młodość na Ukrainie, mieszkala także w Polsce. Obecnie żyje i pracuje w Kiszyniowie.

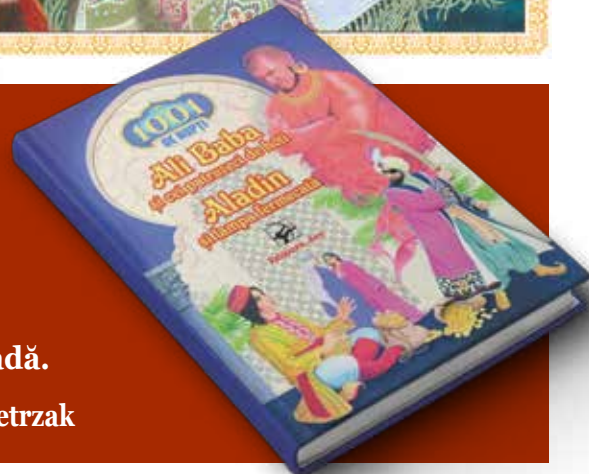






„Cartea mea preferată este „1001 de nopti. Ali Baba și cei patruzeci de hoți. Aladin și lampa fermecată”, care a apărut la Editura ARC din Chișinău. Am avut nevoie de aproape doi ani ca să o ilustrez și îmi amintesc cu plăcere de această perioadă.

Sofia Uss-Pietrzak



głównego pracodawcy, najlepszego ukraińskiego wydawnictwa. Jednakże wspomnienia o współpracy z nim są niedobre, ponieważ szef okazał się człowiekiem nieuczciwym. Zetknęłam się z oszustwem, kradzieżą, nawet nacjonalizmem. Raz wydawca samowolnie podpisał się jako współautor mojej książki. Niedawno wyszła książka, którą sama napisałam i zilustrowałam, a jako autor tekstu figuruje mój były szef, który zmienił tekst, a mnie nawet nie opisano jako autora pomysłu. Tak więc cały czas dochodziło do kradzieży własności intelektualnej. Wyjechałam z Kijowa, z Ukrainą nie zamierzam pracować już nigdy.

Moja ulubiona książka to „1001 de nopti”, którą ukazała się w Kiszyniowie nakładem wydawnictwa ARC. Na stworzenie ilustracji do niej potrzebowałam prawie dwóch lat i wspominam o tym z wielką przyjemnością. Także z Polską współpraca układała się szybko, przyjemnie i w najlepszym stylu.

– Jak zaczęły się Pani związki z Polską?

– Związki z Polską były w moim życiu zawsze. Moi dziadkowie ze strony ojca urodzili się w Polsce, we wsi pod Chełmem. Podczas II Wojny Światowej znaleźli się na Ukrainie, tam też zostali urzędowo

przypisani do narodu ukraińskiego. Kiedy w dzieciństwie przyjeżdżaliśmy do dziadków na Ukrainę, babcia nazywała mnie „Pani Zosia”. W ogóle w Polsce, w Chełmie, zostali nasi krewni, którzy często przyjeżdżali do nas jeszcze za czasów Związku Radzieckiego. Kiedy odwiedzali nas, mówili po polsku, pamiętam, że było bardzo zabawnie słuchać o tym, że jadą „samochodem do sklepu kupić żelazko”. Zawsze była ta świadomość, że mamy rodzinę w Polsce, były towary z Polski – ja do dziś pamiętam zielone, lakierowane pantofelki, w których poszłam do pierwszej klasy.

– Czy te związki z polskimi krewnymi jeszcze się podtrzymuje?

– Nie. Starsze pokolenia naszej rodziny jeszcze utrzymywały związki z Polakami, ale u nas, młodych, były swoje sprawy, swoje cele. I tak jakoś ten kontakt przepadł. Ja teraz mam swoją rodzinę, męża – Polaka, a więc i swój własny związek z Polską. Ale może jeszcze kiedyś nawiążą się na nowo kontakty z krewnymi z Chełma.

Chcę jeszcze powiedzieć, że w czasie, kiedy mieszkałam na Ukrainie, zawsze pamiętałam o swoich korzeniach – rosyjskich i polskich właśnie. No, ale młody człowiek zbyt często o tym nie myśli, jest wiele bardziej absorbujących spraw. Lecz potem, kiedy już wróciłam do Mołdawii, coś pociągnęło mnie do Kościoła Katolickiego. Wyszło tak, że tu, w Kiszyniowie, przez rok chodziłam na katechezę, przyjęłam katolicyzm i „wsiałam” w środowisko zgromadzone wokół Kościoła. W znacznej części jest ono polskie. I w tym właśnie środowisku poznałam swojego męża, Polaka z miasta Bielawa, który uczył w Mołdawii języka polskiego.

– Jest Pani prawdopodobnie jedyną zamieszkałą w Mołdawii artystką, która zilustrowała polską książkę. Jak zaczęła się współpraca z Polakami?

– Zaczęło się to tak, że kiedy już wróciłam z Ukrainy do Mołdawii, pracowałam jeszcze nad książką. Kiedy praca dobiegała już ku końcowi, wyszłam za mąż. Wraz z mężem zakładaliśmy, że będziemy jeździć i mieszkać to tu, to tam. Uznałam, że logicznym byłoby spróbować poszukać zajęcia i w Polsce, choć wiele raz słyszałam, że to prawie niemożliwe, aby znaleźć tam pracę w moim zawodzie. Zdecydowałam, że mimo wszystko spróbuję. Wysłałam listy wraz z portfolio różnym wydawcom. Dostałam dość dużo odpowiedzi typu: „Na razie nie mamy nic nowego





w planach, odezwiemy się, jeśli sytuacja się zmieni”. Koniec końców poszczęściło mi się, bo jedno z poznańskich wydawnictw wyraziło zainteresowanie. Zaproponowano mi zilustrowanie rosyjskiej baśni do zbioru „Baśnie Europy”. Współpraca była bardzo pomyślna, wszystko było zrobione szybko i dokładnie. Wspominam to doświadczenie bardzo pozytywnie. Później, kiedy mieszkałam w Polsce i widziałam „Baśnie Europy” w księgarniach, było mi bardzo przyjemnie. Niewiele, ale coś tam dałam radę zrobić dla polskiej kultury. Mam nadzieję, że to nie ostatnia książka, którą ilustrowałam w Polsce.

**– Jeszcze niedawno mieszkała Pani w Polsce. Czy może nam Pani opowiedzieć o swoich wrażeniach?**

– Wrażenia mam bardzo różne. Jeśli porównać Polskę z Mołdawią czy Ukrainą, coś niecoś jest tam lepsze, a co innego – gorsze niż u nas. Na przykład – mieszkaliśmy w mieście Piaseczno i nie było tam w ani jednym sklepie czy markecie szafki na torby. To bardzo niewygodne, nie mieć gdzie zostawić zakupów z innego sklepu. U nas, w Kiszyniowie, nie ma takiego problemu. Inna rzecz – w Polsce, naszym mieście, było bardzo dużo nowoczesnych domów, a my szukaliśmy nowego

mieszkania do wynajęcia. Okazało się, że tam buduje się teraz tak, że wszędzie są aneksy kuchenne, nie ma żadnych drzwi, które oddzielają kuchnię od pokoju. Ponadto bardzo mi się nie spodobało, że tak piękne miasto jak Warszawa jest w większości rozrysowane graffiti. Wszędzie widzi się idiotyczne rysunki i napisy. Nie spodobała mi się też polska kolej. Wydawało mi się tam wszystko bardzo niewygodnie urządzone. Ja osobiście, gdybym tam była sama, nigdy bym nie dała nigdzie rady pojechać koleją, nie pojmuję, jak znaleźć swój pociąg, jak zrozumieć ten system! Dla mnie to jak wyższa matematyka.



Jeśli zaś chodzi o plusy życia w Polsce, to bardzo spodobał mi się ludzie. Konkretnie mówię o województwo mazowieckim, bo tam mieszkałam. Ludzie są tam bardzo, bardzo uprzejmi, niekiedy przez to czułam się nawet niezręcznie. Bardzo się bałam, jak tam będę traktowana ja – osoba z innego kraju. Nie wiedziałam, jaki tam w Polsce jest stosunek do cudzoziemców – u nas przecież bardzo dobry. W Polsce jednak nikt nie dał mi odczuć, że jestem jakaś „inna”. Bardzo też spodobała mi się Warszawa, polska architektura, piękne parki, bardzo zadbane – Łazienki Królewskie, Ogród Botaniczny. Do wielkich plusów zaliczę stosunek Polaków do zabytków historii, to jak o nie dbają. I jeszcze – choć nie jestem fanką polskich kolei, muszę powiedzieć, że podoba mi się to, że dzięki nim można szybko i łatwo dojechać wszędzie w Polsce. Po prostu siadasz i jedziesz, nie czując się jakoś specjalnie obciążonym troskami. Jeżeli, oczywiście, połapiesz się w polskim rozkładzie jazdy.

Na koniec jeszcze dodam, że w Polsce spodobało mi się bardzo to, że kierowcy są niezwykle uprzejmi. Zawsze przepuszczają na przejściu, nie ma żadnych samochodów na chodnikach. Na jezdni nigdy nie czułam się tak bezpiecznie, jak w Polsce. No, ale znów mówię o województwie mazowieckim. Nie wiem, czy tak jest w całym kraju.

**– Jest Pani człowiekiem kultury, twórcą. Co znalazła Pani dla siebie w polskiej kulturze?**

– Początkowo nie mogłam pojąć, co znaczy „polski”, „Polak”, jaki jest duch tego narodu.

Mogę powiedzieć, że po roku życia w Polsce już tego ducha czuję. Na jakimś molekularnym poziomie wiem, że coś jest lub nie jest polskie, typowe dla Polaków. Na początku, jeszcze w Kiszyniowie, próby rozumienia Polski zaczęłam z oglądania programów telewizyjnych. I tak, choć może to zabrzmieć śmiesznie, moje pojmowanie polskości zaczęło się od serialu „Świat według Kiepskich”. Jeszcze nawet kiedy nie całkiem rozumiałam język, już wiedziałam, że to bardzo zabawna komedia. Zaczęłam oglądać „Kiepskich” z mężem, zapisywać słowa, często dość... specyficzne. Teraz rozumiem ten serial już w stu procentach, jestem jego prawdziwą fanką.

Ale oczywiście to nie jedyne, co znalazłam dla siebie w polskiej kulturze. My tutaj, jeszcze w Związku Radzieckim, zawsze lubiliśmy polskie filmy, kreskówki. Już jednak będąc dorosłą osobą odkryłam animowany serial „Miś Uszatek”. Jako ilustrator książek dla dzieci jestem zachwycona stroną plastyczną tego filmu.

Z takich poważniejszych rzeczy – bardzo podoba mi się w Polsce architektura, byłam w kilku miastach o bogatej historii. Zachwyciła mnie toruńska starówka. Toruń jest mi bliski także ze względu na osobę Mikołaja Kopernika. Zawsze czułam z nim więź, urodziłam się przecież tego samego dnia, miesiąca i roku co on – tylko że 500 lat później!

**– Żadna rozmowa z artystą nie obejdzie się bez pytania o plany na przyszłość...**

– Postanowiłam poświęcić czas samej sobie. Zawsze pracowałam w wydawnictwie, miałam w sumie swobodę twórczą, ale zawsze był ten element oceny, określonych wymagań. Teraz jednak chcę stworzyć coś „od siebie”, a potem ewentualnie spróbować sprzedać to jakiemuś wydawcy. Pracuję nad takim twórczym projektem, książką, w którą chcę włożyć wszystkie swoje zdolności, umiejętności i uczucia. Zobaczymy, co z tego wyjdzie. Poza tym – jeszcze będąc w Polsce – zainteresowałam się robieniem zabawek na szydełku. Ma to źródło w tym, że kiedyś widziałam kukielki w japońskim stylu amigurumi. Dość szybko nauczyłam się techniki. Pierwszą zabawkę zrobiłam, korzystając z cudzego wzoru, wszystkie inne opracowałam już sama. Każda z moich zabawek to indywidualność, czasem wymyślona przeze mnie, czasem podpatrzona na przykład w filmie animowanym. Rysując, zawsze uzyskuję efekt dwuwymiarowy, a moje zabawki mają przestrzenną formę, trójwymiarową, więc jest to innego typu twórczość. To bardzo interesujące. Mam nawet taki plan, żeby kiedyś zrobić film kukielkowy z moimi zabawkami. Chce mi się zawsze zajmować czymś nowym, czymś, czego jeszcze nie robiłam.

**– Serdecznie dziękuję za rozmowę!**

Rozmawiał Sławomir Pietrzak



Studioul polonez de design Zupagrafika a realizat o serie de machete de hîrtie cu genericul Brutal East. Din piesele de hîrtie ilustrate, se pot face șapte modele de clădiri reprezentînd arhitectura modernistă a Europei de Est în a doua jumătate a secolului al XX-lea. Vestita și neobișnuita casă-țurn „Romanița” („Romașka”) din Chișinău este prototipul uneia dintre aceste machete.

Polskie studio projektowe Zupagrafika wypuściło serię papierowych makiet pod wspólną nazwą „Brutal East”. Z kolorowych wycinanek można złożyć siedem modeli budowli reprezentujących modernistyczną architekturę Europy Wschodniej drugiej połowy XX wieku. Prototypem jednej z makiet jest „Rumianek”, słynny kiszyniowski dom-wieża.

## BRUTAL EAST: architektura byłego Bloku Wschodniego

Niezależnie od tego co o niej sądzimy, architektura byłego Bloku Wschodniego – zarówno dobrze nam znane funkcjonalistyczne bloki, jak i betonowe konstrukcje nie z tego świata – emanuje niezaprzeczalnym brutalnym urokiem.

Najnowszy projekt studia Zupagrafika, „Brutal East”, to komplet ilustrowanych wycinanek poświęcony powojennej architekturze byłego Bloku Wschodniego. Zestaw zawiera siedem brutalistycznych budynków do złożenia. Prototypem jednej z makiet jest „Romanița” –

„Rumianek” – słynny wieżowiec Kiszyniowa.

Oprócz mołdawskiego wieżowca-„rumianku” do kompletu weszły: Wschodnia Brama Belgradu (Belgrad, Serbia), Dom Sowietów (Kalininograd, Rosja), Bloki Novosmolenskaya (Petersburg, Rosja), Osiedle z Wielkiej Płyty Jižní Město (Praga, Czechy), Hala Sporto Rūmai (Wilno, Litwa), Osiedle „Manhattan” (Wrocław, Polska).

Komplet zawiera informacje techniczne na temat wszystkich budynków (rok budowy, architek-

ci, dokładna lokalizacja). Twórcy produktu podkreślają jego ekologiczność.

Publikacja: Luty 2017. Druk na papierze i tekturze z recyklingu. „Brutal East” jest dostępny online, a od marca w księgarniach w całej Europie. Zdaniem autorów, wycinanki pozwalają poznać i zrekonstruować niektóre z najbardziej kontrowersyjnych budynków powstałych za żelazną kurtyną.

opr. na podstawie  
<http://www.zupagrafika.com>



**ZUPAGRAFIKA** to autor, niezależne wydawnictwo oraz pracownia grafiki kreatywnej, założona w 2012 roku przez hiszpańsko-polski duet – David'a Navarro i Martynę Sobecką w Poznaniu. Studio w szczególny sposób związane jest z Polską Szkołą Plakatu, powojenną modernistyczną architekturą, typografią oraz papierem.



Fot. Mirosław Horyn

Nazwa serii makiet – „Brutal East” – odwołuje się do nazwy kierunku architektury – brutalizmu. Jest to jedna z gałęzi powojennego modernizmu. Brutalizm pojawił się w Wielkiej Brytanii i w ciągu lat 50. i 70. rozprzestrzenił się praktycznie na wszystkie kraje Europy i świata, w tym USA, Kanadę, Japonię, Brazylię, Izrael, Australię, kraje skandynawskie i ZSRR. Nazwa kierunku pochodzi od francuskich słów „béton brut” – „surowy beton”. Nazwę wprowadził sławny francuski architekt Le Corbusier, który w latach 50. XX wieku zmienił podstawy sowieckiego konstrukttywizmu we własny, nowy styl. Projekty i budynki Le Corbusiera stały się podstawą dla brytyjskiego brutalizmu.

Pojawienie się nowego materiału budowlanego – zbrojonego betonu (żelazobetonu), plastycznego i posiadającego „rzeźbiarskie” właściwości, stało się jednym z głównych elementów artystycznego języka brutalistów. Właśnie żelazobeton stał się symbolem

nadziei dla nowego, powojennego pokolenia architektów i osnową dla rozwijającej się urbanizacji. Rozprzestrzenieniu się „architektury żelazobetonu” nie przeszkodziły ani zimna wojna, ani granice. Podczas chruszczowskiej odwilży architekci z ZSRR przejęli główne tendencje nowego stylu od swoich zachodnich kolegów.

Tak właśnie idee konstrukttywizmu, który pojawił się jako kierunek awangardowy w latach 20. i pierwszej połowie 30. w ZSRR, okrążyły cały świat i w zupełnie zmienionym kształcie powróciły do Związku Radzieckiego. Zachowując ogólne wizualne walory i formy brutalizmu, sowieccy architekci dodali dekoratywność, tym samym odchodząc od koncepcji „gołego betonu”. Zaczęli korzystać z materiałów wykończeniowych (marmur, piaskowiec, wapień lub ich tańsze zamienniki), stosować panele mozaikowe, płasko-rzeźby i inne modernistyczne elementy dekoracyjne. Tak pojawił się nowy kierunek architektoniczny –

sowiecki modernizm. Kiszyniowski „Rumianek” zbudowano w tym właśnie stylu.

Budynek, który zyskał potoczną nazwę „Rumianek” dzięki podobieństwu do kwiatka, to najwyższy dom mieszkalny Kiszyniowa – ma 73 metra wysokości, 22 piętra, mieści 165 mieszkań. Autorami projektu są architekt O. Wronski i inżynier A. Marijan.

W latach 80. „Rumianek” był jednym z najambitniejszych mieszkalnych projektów w mieście – osobiwa, rozciągnięta forma, futurystyczny „latający spodek” na dachu, spiralne schody wewnątrz oraz mieszkania rozmieszczone po kręgu.

Podobno budynek był pomyślany jako sanatorium – miały się w nim znajdować sala bankietowa, kinoteatr, sala gimnastyczna, biblioteka, a na szczycie domu – restauracja, obracająca się wokół swojej osi. Jednakże sam architekt rozwił ten mit: po pierwsze – dla restauracji było za mało miejsca;



po drugie – nic nie powinno było się kręcić, ćwierć wieku temu nie było w Kiszyniowie odpowiednich po temu technologii.

Nasz fotograf Mirośław Horyn, wypełniając redakcyjne zadanie – to jest robiąc zdjęcia najwyższego budynku w Kiszyniowie – podzielił się z nami wspomnieniami i wrażeniami z tego, co ujrzał w teraźniejszości:

– Tak się składa, że w latach 80. pracowałem przy wykończeniu tego domu. Nas, młodych specjalistów, w soboty wysyłano, abyśmy pomagali budowlańcom. Pamiętam, że spodobała mi się architektura i rozplanowanie budynku, dość postępową dla tych czasów.

Do Kiszyniowa przyjeżdżali „niedocenieni geniusze architektury” z całego Związku Radzieckiego, tu mogli „rozwijać się”, bo w Mołdawii obowiązywały inne normy budowlane, niż w pozostałych republikach ZSRR, uwzględniające takie szczególne cechy Mołdawii jak aktywność sejsmiczna i ciepły klimat. W budownictwie wykorzystywano tu na przykład elementy dekoratywne w celu ochrony od słońca, ale w sprawnych rękach mogło to przydawać budynkom „nie-



typowego” wyglądu. W porównaniu do architektury innych sowieckich miast, kiszyniowska zawsze bardzo mi się podobała.

Szkoda, że dziś ta architektoniczna oryginalność nie znajduje się pod ochroną państwa. Kiedyś, zgodnie z planem, „Rumianek” był doskonale widoczny z ulicy Independenții, a potem zbudowano domy, które go zasłaniają. Mieszkańcy stolicy także nie bardzo przejmują się tym, jak wygląda miasto. Na moich zdjęciach widać, że balkony „Rumianka” są oszklone, zbudowane ceglami, wisi na nich pranie...

W roku 2016, na rocznicę Kiszyniowa, piwowarska firma Efes Moldova wypuściła kolekcję aluminiowych puszek piwa, w projektowaniu których zastosowano jako wzór cztery kiszyniowskie budynki w opisywanym stylu: Dom Mody, Dom Drukarza, Pałac Republikański i „Rumianek”.

To jedynie kilka przykładów prac inspirowanych dziedzictwem sowieckiej architektury, które jest jednym z najbardziej niedocenianych kulturowych podstaw naszego społeczeństwa.

- bieżące wydarzenia kulturalne • relacje z wystaw i muzeów • festiwale
- koncerty • recenzje filmów i sztuk teatralnych

**AFISZ**  
**polsko-mołdawski**

Projekt współfinansowany w ramach sprawowania opieki  
Senatu Rzeczypospolitej Polskiej nad Polonią i Polakami za granicą



SENAT  
RZECZYPOSPOLITEJ  
POLSKIEJ



POMOC  
POLAKOM  
NA WSCHODZIE

**wydawca**  
**e-mail:**

Stowarzyszenie Polska Wiosna w Mołdawii  
polskawiosna@gmail.com

**redagowanie i korekta**  
**korespondenci**  
**fotograficy**

Helena Usowa, Anna Plutecka, Lucia Țurcanu  
Tatiana Mironik, Sławomir Pietrzak, Swietłana Laptiacru  
Mirośław Horyn, Magdalena Bodnari  
ELAN-POLIGRAF, str. Mesager 7, Chişinău

Część nakładu jest dodawana do miesięcznika „JUTRZENKA”.