anywhere.pl magazine

MICHALINA ŁABACZ

NR (62) 2025
FREE COPY
pobierz darmowy
magazyn anywhere.pl

Czytaj #AnywhereYouAre

8

38

60

66

75

77

8
STREFA VIP Michel Moran - Robię rzeczy możliwie najprostsze - najlepiej
VIP ZONE Michel Moran - I make the simplest things - the best way

38
STREFA VIP II Michalina Łabacz - Czuję, że jestem w dobrym miejscu.
VIP ZONE II Michalina Łabacz - I feel I'm in a good place

60
KULTURA Festiwal Łódź Wielu Kultur 2025

66
MOTO Ford Capri - Pan Żółty - TEST

75
FOR HER I Made in Italy: Z dala od dolce vita – autentyczne włoskie życie toczy się między Rzymem a Neapolem

77
FOR HER II Moralna ulga za 15 zł – co kryje się za fenomenem Vinted?

Nasze magazyny lotniskowe

Warszawa - Modlin

Gdańsk

NFC

Poznań

Szczecin

Łódź

Olsztyn

SPRAWDŹ
na anywhere.pl

Anywhere.pl Platforma Medialna Sp. z o. o.
z siedzibą w Sopocie 81-717 ul. Ha□nera 6 lok 224K,
zarejestrowana w Sądzie Rejonowym Gdańsk Północ
w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sądowego nr 0000856796,
NIP 5851492193, REGON 387084333.

e-mail: biuro@anywhere.pl
kom.: 882 072 755,

Wydawca: Marcin Ranuszkiewicz
Redaktor naczelny: Jakub Wejkszner
Redaktorka prowadząca ForHer: Julia Trojanowska
Sprzedaż i Marketing: Angelika Balbuza
Grafik: Jakub Wejkszner
Dział IT: Szymon Poszwa
Współpraca fotograficzna: Michał Buddabar,
Bartosz Maciejewski, Łukasz Dziewic

Na licencji: asz-reklama / biuro@asz-reklama.eu

Redakcja nie zwraca niezamówionych tekstów i materiałów redakcyjnych oraz nie ponosi odpowiedzialności za treść nadesłanych ogłoszeń reklamowych. Redakcja zastrzega sobie prawo do redagowania i skracania tekstów.

NA ZLECENIE AT REQUEST
ŁÓDŹ AIRPORT
ul. gen. S. Maczka 35, 94-328 Łódź
www.lotnisko.lodz.pl
www.facebook.com/PortLotniczyLodz

LODZ AIRPORT
CENTRAL POLAND

ANYWHERE. PL | PLATFORMA MEDIALNA

www.anywhere.pl
www.facebook.com/anywherepl
www.twitter.com/anywherepl
instagram.com/anywhere.pl
www.linkedin.com/company/anywhere-pl

Ida Rojewska:
Witam w moim programie szefa kuchni, restauratora, jurora programu MasterChef, który osobiście wręczył mi statuetkę zwyciężczyni programu.
Michel Moran:
Pamiętam. (śmiech)
Ida:
Tak. Hiszpan, urodzony w Paryżu, ale od lat jesteś związany z Polską. Michel Moran – czyli człowiek, którego w zasadzie nie trzeba przedstawiać wszystkim fanom gotowania.
Michel:
Cześć.
Ida:
Cześć, Michel. Dziękuję bardzo, że zechciałeś się pojawić. Chciałam zacząć może od samego początku – od momentu, który jest bliższy mojemu obecnemu, czyli od początku twojej pasji do gotowania i tego, jak zamieniła się w karierę. Jak to wyglądało? Kiedy postanowiłeś, że to właśnie chcesz robić?
Michel:
Wiesz co, ja byłem jeszcze młodszy od ciebie – miałem 14 lat. I w klasie byłem, ale szkołę niekoniecznie lubiłem, przyznaję się. Ale do nas przyszli młodzi kucharze ze szkoły gastronomicznej, która była niedaleko. Byli ubrani na biało, mieli czapki, noże, pokazali to wszystko… Patrzyłem na nich i pomyślałem: „Kurczę, jakie to fajne”. Dostałem taki rodzaj pioruna naprawdę. I zrobiłem wszystko, żeby zdać do szkoły gastronomicznej w Paryżu. To nie było łatwe – trzeba było przejść konkurs, nie było tak prosto. Potrzebna była też dobra szkoła, żeby mieć szansę, ale poradziłem sobie. I tak to się zaczęło. Do tej pory nic się nie zmieniło. A życie później… no, jest pełne niespodzianek. Czasami myślimy, że sami prowadzimy swoją drogę, a czasami coś prowadzi nas w innym kierunku. I tak to wyszło. Ale w ogóle nie żałuję.
Ida:
A gotowałeś wcześniej? To była jakaś rzecz, którą robiłeś w domu, pasja, czy po prostu grom z jasnego nieba i wtedy dopiero zaczęła się pasja?
Michel:
W domu nie gotowałem. Prawda jest taka, że 50 lat temu, no powiedzmy 45 lat temu, dzieci nie były wpuszczane do kuchni. Kuchnia była mamy. My nie byliśmy zaproszeni. Nie gotowaliśmy razem. Nie chodziliśmy też do restauracji. W ogóle nie miałem pojęcia o gotowaniu. Uwielbiałem jeść, jak każdy, ale wiedzy żadnej. I tak spadł ten piorun.
Ida:
Czyli wszystkiego nauczyłeś się w szkole?
Michel:
Od początku. Ale szkoła gastronomiczna – jak każda – daje dyplom. Dostajesz dyplom, możesz być młodym kucharzem, pomocą kucharza… ale prawdę mówiąc, jeszcze nie umiesz gotować. To wszystko przychodzi potem. I uczymy się całe życie – dzień po dniu. Ja uczyłem się w szkole, ale też przez całe życie.
Ida:
A gdybyś mógł dać jedną radę tamtemu 14-letniemu sobie, który dopiero zaczynał, co byś powiedział?
Michel:
Żeby zobaczyć jak najwięcej rzeczy. Mamy tu przykład – Ida chodzi po każdej restauracji, żeby się uczyć. I to jest piękne. To jest piękne! Oprócz bycia w szkole trzeba próbować, gotować, smakować. Ale trzeba też mieć pokorę. Trzeba być bardzo zaangażowanym, bo to jest ciężka robota – ale najpiękniejsza na świecie.
Ida:
Najpiękniejsza na świecie, zdecydowanie. A do Polski przyjechałeś za marzeniem, prawda? Uczyłeś się w Paryżu, pracowałeś we Francji, a jednak przyjechałeś do Polski. Co zobaczyłeś na polskim rynku gastronomicznym, czego nie widziałeś wtedy we Francji? Jakie to było marzenie?
Michel:
Marzenie… Na pewno, żeby zrobić coś nowego. Prawda jest taka, że ponad 20 lat temu poziom gastronomiczny w Polsce nie był taki, jak dzisiaj. Były ogromne trudności – żeby kupić ryby, żeby kupić pewne produkty. Ale byłem przekonany, że są tu ogromne możliwości. Polska to wielki kraj, w zależności od sezonu i pory roku ma niesamowite produkty. Wbrew pozorom ma też bardzo bogatą przedwojenną historię gastronomiczną. I oprócz samego gotowania – dobrze czułem się wśród Polaków, w tym kraju. Myślę, że to wszystko razem spowodowało, że inspiracja przyszła i chciałem iść dalej.
Ida:
A miałeś jakieś zaskoczenia z polskim jedzeniem? Zdziwił cię jakiś smak lub nawyk w kuchni?
Michel:
Tak, na pewno. Bo na początku polskie restauracje – oprócz tych tematycznych, zagranicznych – serwowały kuchnię polską. Ale to były dania domowe przeniesione do restauracji. Byłem przekonany, że w restauracji powinny być trochę inne – może bardziej wyrafinowane, może coś dodane od siebie. A nie – tu tradycja była jeden do jednego. Tak samo w domu i w restauracji. To mnie zaskoczyło – bo po co iść do restauracji, żeby jeść to samo co w domu? Ale to się całkowicie zmieniło.
Ida:
No właśnie – jak zmieniła się gastronomia w tym czasie? Minęło już 25 lat odkąd…
Michel:
…23 lata, tak trzy i pół dekady mniej więcej. Ale to masa czasu. I zmieniła się cała Polska, gastronomia też.
Ida:
Jak to wyglądało na twoich oczach?
Michel:
Myślę, że skok, którego dokonała Polska, był niesamowity. 25–30 lat temu, choć w domach gotowało się świetnie, to dostęp do produktów, kreatywność – tego brakowało. Polska była „głodna” wszystkiego – i nie tylko w kuchni. I poszła bardzo szybko do przodu. Dziś mamy znakomite restauracje, piękne hotele. Co roku coraz więcej gwiazdek Michelin – i będzie ich jeszcze więcej. Cieszę się, że wielu młodych kucharzy, którzy wyjechali za granicę, wraca do Polski. Oni wiedzą, że można tu zrobić coś fajnego. I chciałbym, żeby wracało ich jeszcze więcej.

Bo mało kto wie, ilu Polaków pracuje w najlepszych restauracjach Europy. Naprawdę. W Petit Nice w Prowansji – trzy gwiazdki Michelin – su szefem jest Polak. U Joëla Robuchona w Londynie – su szefową była Polka. Lista jest ogromna. W najlepszych restauracjach Europy często znajdziesz młodych, ambitnych polskich kucharzy. I to jest piękne.
Ida:
I w Polsce też coraz więcej osób rozwija się w tym kierunku.
Michel:
Tak, dokładnie. To się totalnie rozwija.
Ida:
Ja też mam okazję chodzić po niektórych restauracjach i miałam okazję być też u Ciebie w restauracji na stażu – za co bardzo Ci dziękuję. To wszystko się tak szybko zmienia, ale też dostałam kilka przestróg. A propos restauracji, i tego, jak wyglądało to kiedyś – słyszałam kilka historii, na przykład o agresji, o krzyku, o mobbingu w restauracjach. Czy Ty masz takie nieciekawe historie z tym związane?
Michel:
Tak, tak było kiedyś – nawet kiedy byłem młody. Wiesz, miałem bardzo, bardzo trudnych szefów, którzy byli niezwykle wymagający. Na dzień dzisiejszy traktujemy to jako mobbing. Według mnie, kiedy miałem 15, 16, 17 lat, to nie był mobbing – ale każdy to inaczej odbiera. Szefowie, którym dzisiaj dziękuję najbardziej, to właśnie ci, którzy byli naprawdę bardzo ostrzy, wymagający – ale dzięki temu bardzo dużo się nauczyłem. Ja nie nazywałem tego mobbingiem. Teraz nie wiem, co dzieje się w różnych restauracjach – na pewno są ludzie i ludzie. To jest coś, czego dla mnie nie ma i czego nienawidzę. Jestem przekonany, że można z uśmiechem, w bardziej wyluzowanej atmosferze robić dokładnie to samo. Nie zawsze jest łatwiej. Sam byłem szefem i w bistro, na przykład, pamiętam, że dużo więcej wymagałem – ale to też zależy od poziomu restauracji.
Ida: Bo bycie wymagającym nie oznacza bycia agresywnym.
Michel:
Tak, bo to jest kwestia charakteru.
Ida:
Tak, pewnie tak. Wydaje mi się, że najbardziej wymagający kucharze to ci, którzy uczą najwięcej.Ja też najwięcej uczę się od osób, które wymagają ode mnie bardzo dużo – wtedy muszę wejść na wyższy poziom. Ale to wcale nie oznacza, że trzeba być agresywnym i krzyczeć.
Michel:
Nie, nie wolno krzyczeć. To nie działa.
Ida:
To też się zmienia na lepsze. I właśnie – powiedz o swojej restauracji, Bistro de Paris, którą prowadziłeś przez 17 lat. Sprzedałeś ją w 2020 roku – chwilę przed kryzysem pandemicznym.
Michel:
Nie miałem nic wspólnego z tym, nie miałem żadnej informacji (śmiech). Prawda jest taka, że to też jest kwestia etapu w życiu. Kiedy byłem młodym kucharzem i potem właścicielem, zawsze prowadziłem restauracje na dosyć wysokim poziomie. Wiadomo – klientela, która mogła przyjść do nas albo do innych restauracji, gdzie pracowałem, to była klientela wymagająca. Restauracje były drogie, jedzenie bardzo smaczne – tu nie ma wątpliwości.
Ale przyszedł moment, kiedy trochę się wypaliłem. Marzyłem o restauracji, w której każdy będzie czuł się dobrze – od personelu, po gości i mnie samego. Bo w życiu są różne etapy. Jest czas, kiedy jesteśmy młodzi, ambitni i chcemy walczyć o renomę, mieć restaurację z nazwiskiem – i tego nie żałuję. Ale potem przychodzi czas, kiedy potrzebujemy trochę więcej luzu, więcej dystansu do tego wszystkiego. I tak to wyszło.
Ida:
Sam powiedziałeś, że się wypaliłeś. Czy teraz, z doświadczenia, wiesz już, jak się przed tym chronić?
Michel:
Na pewno pracowałem za dużo. Za dużo. Nie miałem żadnych limitów. Potrafiłem być od poniedziałku do soboty, od dziewiątej rano do pierwszej w nocy. Codziennie. I w końcu to się robi za dużo. Dla mnie było za dużo. Dodatkowo miałem tylko jeden system pracy – w Bistro. Dzisiaj wielu kucharzy, także wybitnych, ma dwie restauracje: jedną wyjątkową, a drugą – małą, bardziej na luzie. Tam mogą się odprężyć, robić coś innego, spotkać się z ludźmi. Myślę, że żeby się nie wypalić, trzeba umieć rozdzielić pracę od życia prywatnego. To jest potrzebne. Mamy przykład – Przemek Klima, mój przyjaciel, którego też znasz. On dużo uprawia sportu, żeby się odprężyć. Jeździ na rowerze jak prawdziwy kolarz. I to jest potrzebne.
Ida:
Właśnie to jest mój największy strach związany z pójściem w stronę gastronomii zawodowej. Bo dla mnie gotowanie to pasja. Boję się, że jeśli stanie się moją pracą, to stracę przyjemność. Że gotowanie zawodowe zabije pasję.
Michel:
Myślę, że nie. Nie zabije pasji, ale może wprowadzić rutynę. To już nasz zawód. Powiem szczerze: jest wielu ludzi, którzy kochają gotować i mają ogromną pasję, ale nie są zawodowymi kucharzami. Bo kochać gotowanie nie znaczy, że trzeba pracować w profesjonalnej restauracji. Jest wielu ludzi, którzy realizują swoją pasję inaczej – warsztaty, blogi, pokazy. Mamy przykład Pascala. Teraz nie prowadzi żadnej restauracji, ale jest wielkim pasjonatem. Kocha to, uwielbia. Skończył etap pracy w gastronomii, a teraz robi podcasty, warsztaty, pokazy. Uczy młodych kucharzy. Dlatego nie martw się. Możesz kochać gotowanie i realizować tę pasję – niezależnie od tego, czy będziesz pracować w kuchni zawodowej, czy nie. W obu przypadkach to jest dobre.
Ida:
Dzięki bardzo, trochę mnie uspokoiłeś. Patrzę na gotowanie jako szeroki temat. ”GOTOWA na”… to jest podcast o jedzeniu i nie tylko, bo życie kręci się dookoła jedzenia. Jedzenie jest związane z dużą ilością rzeczy – to ogromna część kultury i ogromna część naszego życia. Każdy musi jeśćI dlatego właśnie chcę rozmawiać z ludźmi, którzy pasjonują się gotowaniem – tak jak Ty a jesteś osobą, która wielu młodych kucharzy inspiruje. Ja sama jestem jedną

Jedyne Takie Kino w Polsce

Sprawdź repertuar na
www.bilety.kinogram.pl

KINOGRAM

Kino KinoGram (piętro +2 nad FoodTown)
Ul. Żelazna 51/53
Warszawa

z osób, które od Ciebie się uczą. Dziękuję Ci bardzo, że miałam okazję uczyć się u Ciebie w restauracji Ma Maison, którą otworzyłeś w 2021 roku.
Michel:
Tak, tuz po pandemii. Ale wiesz, wracając do tej pasji i tak dalej… Teraz przypomina mi się przykład. Jest jedna pani w Kanadzie – nie pamiętam dokładnie miasta. Ona kocha gotować. Ma duży dom, piękny stół i organizuje dwie kolacje w tygodniu. Dziesięć, dwanaście osób przychodzi do jej domu. Ona ustala menu, gotuje, goście płacą – i to niemałe pieniądze. Ale ona nie jest zawodowym kucharzem. Ma inny zawód, a to robi z pasji. Sprzedaż tych kolacji pokrywa koszty zakupów – nic więcej. Ona to organizuje nie dla pieniędzy, tylko dla radości. I gotuje wybitnie. To jest przykład tego, że opcji jest dużo.
Ida:
Tak, jest tu duże pole do kreatywności. Zdecydowanie. Ale Twoją przestrzenią, gdzie dziś najbardziej lubisz gotować, wydaje się być Twoja obecna restauracja Ma Maison. A Bistro de Paris było stale wyróżniane przez Michelin.
Michel:
Tak, od pierwszego roku otwarcia. Dostaliśmy trzy widelce w przewodniku Michelin. To był rok 2005, pierwszy raz. Otworzyłem w październiku i już w 2005 roku mieliśmy trzy widelce. I tak aż do końca – mieliśmy trzy czapki. Mogliśmy walczyć o coś więcej, ale to kwestia filozofii. Nie każdy kucharz marzy o gwiazdce Michelin. Ja szanuję i podziwiam tych, którzy je mają. Ale przychodzi wiek, kiedy walczymy o coś innego. Z czasem zmienia się filozofia, zmienia się tryb życia.
Ida:
To jaka jest Twoja filozofia? Jaka filozofia odzwierciedla się w Twoich daniach? Czym się kierujesz, jaką ideologią, kiedy tworzysz rzeczy, które potem ludzie jedzą w Twojej restauracji?
Michel:
W Bistro to wyglądało inaczej. Dziś moja filozofia jest prosta – robić rzeczy możliwie najprostsze, ale jak najlepiej. Przede wszystkim podawać to, co goście lubią. Nie wymyślać na siłę. Nie dawać im czegoś, co muszą zjeść i dopiero potem zastanawiać się, czy smakowało, czy nie. Ja bardzo słucham gości. Często pytają mnie: „Dlaczego nie ma cielęciny? Dlaczego nie ma soli?” – i wtedy je robimy. Bo gotujemy coś dla kogoś. Jeśli to nie jest doświadczenie w stylu menu degustacyjnego, tylko karta a la carte, to muszą to być dania, które ludzie uwielbiają. Na przykład ślimaki czy zupa cebulowa. Już trochę mam ich dosyć – od kilkudziesięciu lat wydaję te same dania. Ale goście je uwielbiają. Więc po co mam to zmieniać? Po co robić coś innego, skoro oni to lubią? Moja filozofia teraz to bardziej słuchać klienta, niż z góry decydować, co on będzie jadł i jak. W Bistro to było inaczej – tam bardziej narzucałem. Ale jest też druga strona – jako Francuz pokazuję to, czego się uczyłem. Nasz sposób traktowania produktu, towaru, gotowania, sosów. To jest inne niż w Polsce. I chcę to pokazać.
Ida:
Miałam okazję być w Twojej kuchni i widziałam, jak to wygląda. Poza kuchnią francuską – która jest sercem tego miejsca – widać tam też wpływy hiszpańskie, Twoich korzeni.
Michel:
Oczywiście, że tak. Hiszpania to moje serce.
Teraz nie znam tak dobrze kuchni hiszpańskiej jak francuskiej, ale te produkty… To, co mnie w niej imponuje i co zawsze podziwiam, to produkty. Są dwie kuchnie hiszpańskie: klasyczna, tradycyjna i ta nowa, restauracyjna, która narodziła się 15–20 lat temu i jest niesamowita. Zawsze lubię łączyć – dodać trochę chorizo, papryczki padrón, marynowane pieczone papryki… To są smaki Hiszpanii. Ale dziś nie ma już „czystej” kuchni francuskiej czy „czystej” polskiej. Globalizacja weszła też do kuchni. Używamy składników, których 20–30 lat temu nikt we Francji nie znał. Teraz mamy produkty z Azji, Hiszpanii, Włoch. To wszystko się łączy.
Ida:
Łączy i miesza.
Michel:
Tak. I to jest dobre.
Ida:
Wydaje mi się, że to też moja ulubiona rzecz – łączenie smaków z różnych części świata. To daje ogromne pole do eksperymentowania. I właśnie chciałam Cię spytać: jaka jest, według Ciebie, najważniejsza cecha kucharza? Co najbardziej doceniasz – w sobie albo w ludziach, z którymi pracujesz?
Michel Moran:
Trudno doceniać samego siebie, ale myślę, że kucharz – jeśli jest zaangażowany, pracowity, jeśli szanuje kolegów, miejsce pracy, produkty, sprzęt – to właśnie jest filozofia. Bycie kucharzem to nie tylko smażenie, gotowanie czy obieranie warzyw. To też filozofia. Myślę, że filozofia kucharza to całkowite oddanie temu, co robi, i oddanie gościom. Bo pamiętajmy – nie gotujemy dla siebie. Nie robimy tak, jak nam się podoba. Ktoś będzie tego próbował. I jeśli łączymy te wszystkie elementy – powinno być dobrze.
Ida:
Właśnie – bo teraz dajesz takie rady, które mogą być bezcenne dla młodych kucharzy. To są rzeczy, których ja chcę słuchać i które mogą się przydać ludziom marzącym o pójściu w stronę zawodową. Programem dla takich ludzi jest MasterChef. Ty jesteś jedynym jurorem, który brał udział w każdej edycji MasterChefa.
Michel:
Może kiedyś to się skończy.
Ida:
Masz czasem dość?
Michel:
Nie dość… Ale może ktoś inny kiedyś będzie miał dość (śmiech).
Ida:
My, uczestnicy programu, na pewno nie mamy cię dość. Na pewno! A powiedz – jak z pracy w gastronomii i w kuchni stałeś się osobą publiczną? Jak wyszedłeś z kuchni, z tego backstage'u, i stanąłeś przed kamerami? Jak zacząłeś pracę w telewizji?
Michel:
Przypadek totalny. Jak mówiłem – czasami planujemy coś w życiu, a nagle to idzie w innym kierunku.

Podziękowania za udostępnienie przestrzeni na sesję zdjęciową dla Fabryki Norblina i Kina Kinogram

Nie mamy na to wpływu. Był przypadkowy casting na jurorów MasterChefa.
Ida:
Też mieliście castingi?
Michel:
Tak, były castingi dla jurorów MasterChefa. Było dosyć dużo kucharzy. Dzwonili do większości, którzy prowadzili restauracje, byli trochę znani, było widać, że coś potrafią. I tyle – był casting. Poszedłem. Nie wiedziałem, czy to się uda, czy nie. Na pewno nie chcę powiedzieć, że marzyłem o tym, ale byłem mega ciekawy. Bo ja nigdy wcześniej mało oglądałem takich programów – ani o gotowaniu, ani innych. Nie miałem pojęcia, jak to wygląda, co się dzieje naprawdę. Trochę marzyłem, żeby spróbować. Chciałem wygrać casting, zobaczyć, co dalej. Ale nigdy nie myślałem, że to pójdzie tak daleko. Myślałem, że będzie jedna edycja: są jurorzy, uczestnicy, kończy się, i w następnej edycji będą inni jurorzy, inni uczestnicy. Nie sądziłem, że ta pętla będzie się kręcić bez końca. Ale nie żałuję – to fajna przygoda.
Ida:
Zdecydowanie przygoda. Dla mnie trochę krótsza niż dla Ciebie, ale…
Michel:
Dla Ciebie dopiero się zaczyna.
Ida:
Tak, dla mnie dopiero się zaczyna. Program jest początkiem tej przygody. To takie miejsce, gdzie można się dużo nauczyć – i właśnie po to poszłam do programu, żeby się uczyć. I mam personalne pytanie. Bo ja nie myślałam o tym programie jako o miejscu, żeby wygrać. Nigdy. Chodziło mi o to, żeby przejść odcinek po odcinku, nauczyć się jak najwięcej, pójść na kolejne warsztaty, zobaczyć następną masterklasę. I dopiero na końcu zorientowałam się, że jestem w ostatnim odcinku i to już nie kwestia „przejścia dalej", tylko… patrzę na tę statuetkę.
Michel:
Tak, zaczęłaś chcieć wygrać? (śmiech)
Ida:
Bardzo chciałam. Kto by nie chciał? (śmiech).
Michel:
I to normalne. To normalne.
Ida:
Ale mam pytanie – kiedy Ty zacząłeś dawać mi szansę? Bo wiadomo – uczestników jest bardzo dużo. W naszej edycji 18 osób, zwykle około 20. Z każdą kolejną edycją są nowi ludzie. Twarze się przewijają, pewnie zanikają. Jestem ciekawa – w którym momencie?
Michel:
Nie wiem, czy jest taki moment, że „dajemy szansę". Ale na pewno od początku obserwujemy. Patrzymy nie tylko na to, jak wygląda danie, jak smakuje, ale też na reakcje uczestnika – co robi w sytuacjach kryzysowych, przy napięciu. I czasem widać, kto ma może jeszcze nie wiedzę, ale pomysł, trochę szaleństwa, ryzyko w łączeniu smaków, pokorę. Bo to nie jest tak, że nagle widzimy kogoś i mówimy: „O, dajmy mu szansę, bo jest wyjątkowy". Kiedy zostaje trójka, czwórka, piątka uczestników – każdy może wygrać.
Ida:
Tak, to zdecydowanie już kwestia przypadku czasem.
Michel:
To konkurs. Ostatnie danie decyduje. Ale wiadomo już przed półfinałem, że ktoś potrafi. Że ma pojęcie. Pamiętam, że słyszałem o Tobie, że bardzo dobrze gotujesz. Ale to pokazałaś na talerzu – masz smak, wizję, talerze były zawsze piękne.
Ida:
Ale ja nigdy nie potrafię być z siebie zadowolona. Patrzę teraz na zdjęcia z programu i myślę, że mogłabym to zrobić lepiej.
Michel:
Ale wiesz – nie być zadowolonym z siebie to czasem plus. Wtedy wymagamy od siebie jeszcze więcej. To ambicja.
Ida:
Tak, ambicja mocna.
Michel:
Bo jeśli ktoś powie: „Jestem najlepszy, jestem super" – to jak ma dalej rosnąć, jak ma iść w górę? Nie ma opcji, żeby zawsze być z siebie zadowolonym. Fajnie mieć taki dystans, powiedzieć: „Nie, to nie to, muszę to poprawić" – i poprawić to teraz.
Ida: Trzeba wiedzieć, kiedy zrobiło się coś dobrze, a kiedy można było zrobić coś lepiej. Wydaje mi się, że tu chodzi o balans. Ja próbuję go znaleźć, mam jeszcze czas, żeby to ogarnąć. A powiedz – kiedy Ty nauczyłeś się być jurorem. To na pewno musiało być trudne. Jakim jurorem byłeś na początku, a jakim jesteś teraz?
Michel:
Całkowicie innym – to na bank. Jak każdy kucharz, który nagle zostaje jurorem, zachowywałem się bardziej jak szef kuchni, który sprawdza swoich pracowników. Na początku byłem może trochę za ostry, za wymagający, zbyt poważny. Myślę, że to była trema, stres, brak doświadczenia. Dziś, po tylu edycjach, wiem, że nasza rola to wspieranie. Nie chodzi o to, by mówić: „Tego nie umiesz, ja wiem lepiej". To oczywiste, że my wiemy więcej. Nasza rola to pokazać uczestnikom chęć do gotowania, dać im poczucie, że to może być coś fajnego. Nawet jeśli to ciężka praca – psychicznie i fizycznie – to jednak wyjątkowa. Naszą rolą jest zachęcić kucharzy, żeby dalej gotowali. A nie być tak ostrym, żeby ktoś już nie chciał tego robić. Bo czasem zdarza się, że dzieci w szkołach gastronomicznych albo na stażu od razu rezygnują i mówią: „Nie chcę gotować". To szkoda. My mamy ich pchać do góry, a nie podcinać skrzydła. Dlatego dziś jestem zupełnie inny – bardziej wspierający. Musimy być pomocą, nauczycielami, dawać rady.
Ida:
Za co w imieniu uczestników bardzo Ci dziękuję.
Michel:
Proszę bardzo.
Ida:
Czy zawsze starałeś się wyciągać pomocną dłoń do uczestników po programie? Czy przychodzili do Ciebie na staż do restauracji?
Michel:
Powiem prawdę – każdy, kto pytał i prosił, prawie wszyscy u nas byli. W Bistro albo teraz w Ma Maison. Mamy przykład – Beata Śniechowska. Dziś wyjątkowa szefowa, prowadzi dwie znakomite restauracje we Wrocławiu. Uwielbiam ją, niesamowita

kobieta. Pamiętam, że tuż po MasterChefie była u nas chyba dwa miesiące, może półtora. Pracowała, uczyła się, angażowała na maksa. Potem poszła do La Reginy, do hotelu Regina, gdzie szefem kuchni był Paweł – wyjątkowy człowiek. Tam też się uczyła i pracowała bardzo intensywnie. A efekt? Dziś prowadzi dwie świetne restauracje.

Ida:

A teraz trudniejszy temat i pytanie osobiste – bardzo aktualne wśród młodzieży, zwłaszcza dziewczyn w moim wieku. Twoja córka mierzyła się z zaburzeniami odżywiania. Chciałam spytać – jak starałeś się jej pomóc? Kiedy zauważyłeś, że coś jest nie tak?

Michel:

To bardzo trudny temat. Naprawdę. Jako rodzice czasami mamy wątpliwości. Ja mieszkałem już w Polsce, a Solene miała 14–15 lat. Czujesz, że coś jest nie tak, ale nie chcesz zapytać – bo to nic nie da. Nie wiesz, co się dzieje. A kiedy już wiesz, kiedy czujesz, że to zaburzenia – anoreksja – czasem jest za późno. To najstraszniejsze. Dziewczyna czy chłopak już są chorzy. Jak pomóc? To strasznie skomplikowany temat. Oczywiście można i trzeba pomagać, ale najlepiej mieć wokół siebie wsparcie – nie tylko lekarzy. Kiedyś anoreksję traktowano jak chorobę psychiczną. Dzieci zamykano w szpitalach. To była bzdura, totalna bzdura – bo nie o to chodzi. Rola rodziców jest ogromna. Często to wynik konfliktów, napięć. A my, rodzice, jesteśmy czasem bezradni. Nie wiemy, co zrobić. Najważniejsze jest być obecnym. Iść na terapię, żeby samemu rozumieć, jak to działa – bo żeby pomóc, musimy rozumieć. To był bardzo ciężki okres. Solene bardzo walczyła, wyszła z tego. Ale ta ostrożność musi być na całe życie. Bo choroba może gdzieś leżeć głęboko i nie wiadomo, czy, kiedy wróci. Dlatego angażuję się w fundacje – w Polsce i we Francji – żeby pomagać dziewczynom w trakcie i po chorobie. Musimy wspierać, rozmawiać. Musimy nauczyć się słów, których nie wolno używać przy dzieciach z zaburzeniami. Bo jedno zdanie może od razu postawić barierę. Trzeba wiedzieć, jak rozmawiać. Pamiętam rozmowę z Martą, którą znasz z MasterChefa, nastolatką. Super dziewczyna. Rozmawiała ze mną bardzo otwarcie. Doskonale rozumiała, o co chodzi – jakie ma możliwości, jakie blokady, czego oczekuje od innych, od terapeutów, lekarzy, rodziców. To nie było łatwe. Ale wierzę, że jeśli ktoś jest zdeterminowany, da się pomóc. Ci młodzi, którzy są zdeterminowani, mogą z tego wyjść. To nie jest wstydliwa choroba. To choroba – którą można leczyć, z którą można wygrać.

Ida:

Trzeba o tym rozmawiać, trzeba poszerzać świadomość.

Michel:

Tak. I w Polsce na szczęście dużo się dzieje. O wiele więcej się o tym mówi.

Ida:

Ale też jest kryzys – social media, porównywanie się. To często bardzo mocno pogarsza sytuację. Dlatego chciałam cię spytać – jako ojca, gdy Twoja córka przechodziła to… ta bezradność musiała być przerażająca?

Michel:

Totalna bezradność. A potem walka i nadzieja.

Solene była w centrum dedykowanym bulimii i anoreksji. Tam zaczęła wychodzić na prostą.

Ale to nie walka z wagą. To bzdury. To dziecko – bo to wciąż dziecko – musi powoli dojść do siebie. Bez presji. Bo jeśli poczuje presję, efekt będzie odwrotny.

Ida:

I właśnie – jak wyglądało to odbudowywanie relacji z jedzeniem? Bo to kompletnie zmienia perspektywę – jak jesz, co jesz. Psuje relację z jedzeniem. Powrót do patrzenia na jedzenie jak na paliwo, które daje energię i przyjemność jest trudny. Jedzenie nie ma być wrogiem.

Michel Moran:

Tak, nie ma być wrogiem – ma być przyjacielem.

Myślę, że każdy reaguje inaczej. Nie jestem ekspertem, mówię jako tata. Dla mnie już to, że Solene cokolwiek jadła, było czymś. Nigdy nie wymagałem, żeby jadła więcej czy coś innego. Jedna rzecz, która jej pomogła, to gotowanie. W instytucie, w którym była, dziewczyny miały kursy gotowania. I to naprawdę działa jako terapia – żeby zrozumieć, że jedzenie nie jest złe. Wrogami są tłuste rzeczy, ciężkie rzeczy – wiadomo. Ale powrót do jedzenia musi być stopniowy. Dziś mogę powiedzieć, że Solene uwielbia gotować. Często gotuje w domu, i to bardzo dobrze. Ma dobry przykład (śmiech). Jest trochę samoukiem, ale ciekawe, jak przeszła od jednego ekstremum do drugiego. To wszystko musi być naturalne i stopniowe. Nie ma nagłych cudów, że „wow, zmiana".

Ida:

Gotowanie ma w sobie coś magicznego. To pasja, która cię pochłania. Nagle jesteś tylko ty, patelnia i to, co robisz przed sobą. Świat się wycisza, a ty skupiasz się na jednej rzeczy. Dlatego kocham to robić. Bardzo się cieszę, że twoja córka wyszła z tego i że zamieniła to w coś, co kocha. To na pewno dobry mechanizm.

Michel:

Tak, ona to uwielbia. I mało tego – je to, co ugotuje. To najważniejsze.

Ida:

Bardzo ci dziękuję za dzisiejszą rozmowę. Fajnie zakończyć pozytywnym akcentem – że można z takich rzeczy wyjść, że gotowanie jest pasją, która daje siłę.

Michel:

Ja dziękuję za zaproszenie. Nie ukrywam – pytania były w punkt, pięknie przygotowane. Naprawdę przyjemność po mojej stronie.

Ida:

Przyjemność również po mojej stronie. Ogromnie dziękuję. **II**

ENGLISH

Barbara Kurdej-Szatan - Hate was with me from the beginning

Ida Rojewska:

Welcome to my show - the head chef, restaurateur, and MasterChef judge who personally handed me the winner's trophy.

Michel Moran:
I remember. (laughs)
Ida:
Yes. A Spaniard, born in Paris, but for years you've been connected with Poland. Michel Moran – a man who basically doesn't need an introduction to all cooking fans.
Michel:
Hi.
Ida:
Hi, Michel. Thank you very much for agreeing to come. I'd like to start maybe from the very beginning – from a moment closer to my present one, that is, from the beginning of your passion for cooking and how it turned into a career. What did that look like? When did you decide this is what you wanted to do?
Michel:
You know, I was even younger than you – I was 14. I was in class, but I didn't necessarily like school, I admit. But some young cooks from a culinary school nearby came to us. They were dressed in white, had hats, knives, they showed all of it… I looked at them and thought: "Damn, that's cool." I really got struck by lightning, in a way. And I did everything to get into culinary school in Paris. It wasn't easy – you had to pass a competitive exam, it wasn't simple. You also needed a good school to have a chance, but I managed. And that's how it started. Nothing has changed since. And life later… well, it's full of surprises. Sometimes we think we're steering our own path, and sometimes something leads us in another direction. And that's how it went. But I absolutely don't regret it.
Ida:
Had you cooked before? Was it something you did at home, a passion, or was it just a bolt from the blue and only then did the passion begin?
Michel:
I didn't cook at home. The truth is that 50 years ago, well, let's say 45 years ago, children weren't allowed in the kitchen. The kitchen belonged to mom. We weren't invited. We didn't cook together. We didn't go to restaurants either. I had no idea about cooking at all. I loved to eat, like everyone, but I had no knowledge. And then that lightning struck.
Ida:
So you learned everything at school?
Michel:
From the start. But culinary school – like any school – gives you a diploma. You get the diploma, you can be a young cook, a cook's assistant… but honestly, you still don't know how to cook. That all comes later. And we learn our whole lives – day by day. I learned in school, but also throughout my life.
Ida:
And if you could give one piece of advice to that 14-year-old you who was just starting out, what would you say?
Michel:

To see as many things as possible. We have an example here – Ida goes to every restaurant to learn. And that's beautiful. It's beautiful! Besides being in school, you have to try, cook, taste. But you also need humility. You have to be very committed, because it's hard work – but the most beautiful in the world.

Ida:

The most beautiful in the world, definitely. And you came to Poland for a dream, right? You studied in Paris, worked in France, yet you came to Poland. What did you see in the Polish gastronomic market that you didn't see in France then? What was that dream?

Michel:

A dream… Certainly to do something new. The truth is that over 20 years ago the gastronomic level in Poland wasn't what it is today. There were huge difficulties – buying fish, buying certain products. But I was convinced there were great opportunities here. Poland is a big country; depending on the season and time of year it has amazing products. Contrary to appearances, it also has a very rich pre-war gastronomic history. And beyond the cooking itself – I felt good among Poles, in this country. I think all of that together brought inspiration and I wanted to go further.

Ida:

And did you have any surprises with Polish food? Did any flavor or habit in the kitchen surprise you?

Michel:

Yes, definitely. Because at first Polish restaurants – apart from the thematic, foreign ones – served Polish cuisine. But those were home dishes transferred to the restaurant. I was convinced that in a restaurant they should be a bit different – maybe more refined, maybe with something added of your own. But no – here tradition was one to one. The same at home and in the restaurant. That surprised me – because why go to a restaurant to eat the same thing as at home? But that has completely changed.

Ida:

Exactly – how has gastronomy changed in that time? It's been 25 years since…

Michel:

…23 years, yes, about three and a half decades more or less. But that's a lot of time. And all of Poland has changed, gastronomy too.

Ida:

What did it look like before your eyes?

Michel:

I think the leap Poland made was incredible. 25–30 years ago, although at home people cooked great, access to products, creativity – that was lacking. Poland was "hungry" for everything – and not only in the kitchen. And it moved forward very fast. Today we have excellent restaurants, beautiful hotels. Every year more Michelin stars – and there will be even more. I'm happy that many young cooks who went abroad are returning to Poland. They know you can do something cool here. And I'd like even more to come back. Because few people know how many Poles work in Europe's best restaurants. Really. At Petit Nice in Provence – three Michelin stars – the sous-chef is Polish. At Joël Robuchon's in London – the sous-chef was a Polish woman. The list is huge. In the best restaurants in Europe you often find young, ambitious Polish cooks. And that's beautiful.

Ida:

And in Poland more and more people are developing in this direction as well.

Michel:

Yes, exactly. It's totally developing.

Ida:

I also get to go around some restaurants and I had the chance to be at your restaurant for an internship – for which I thank you very much. Everything changes so fast, but I also received a few warnings. About restaurants and how it used to be – I heard some stories, for example about aggression, shouting, mobbing in restaurants. Do you have such not-so-nice stories related to that?

Michel:

Yes, that's how it used to be – even when I was young. You know, I had very, very tough bosses who were extremely demanding. Today we treat that as mobbing. In my view, when I was 15, 16, 17, that wasn't mobbing – but everyone perceives it differently. The bosses I thank the most today are exactly those who were really very sharp, demanding – but thanks to that I learned a lot. I didn't call it mobbing. Now I don't know what happens in different restaurants – for sure there are people and people. That's something that for me doesn't exist and that I hate. I'm convinced you can do exactly the same with a smile, in a more relaxed atmosphere. It's not always easier. I myself was a chef and at a bistro, for example, I remember I demanded much more – but that also depends on the restaurant's level.

Ida: Because being demanding doesn't mean being aggressive.

Michel:

Yes, because it's a question of character.

Ida:

Yes, probably so. It seems to me that the most demanding cooks are those who teach the most. I also learn the most from people who demand a lot from me – then I have to step up to a higher level. But that doesn't mean you have to be aggressive and shout.

Michel:

No, you mustn't shout. It doesn't work.

Ida:

That's changing for the better too. And speaking of which – tell us about your restaurant, Bistro de Paris, which you ran for 17 years. You sold it in 2020 – just before the pandemic crisis.

Michel:

I had nothing to do with that, I had no information (laughs). The truth is, it's also a matter of a stage in life. When I was a young cook and then an owner, I always ran restaurants at quite a high level. Obviously – the clientele who could come to us or to other restaurants where I worked was a demanding clientele. The restaurants were expensive, the food very tasty – there's no doubt about that. But a moment came when I burned out a bit. I dreamed of a restaurant where everyone would feel good – from

ORGANIZATORZY

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego

Filmoteka Narodowa Instytut Audiowizualny

Polski Instytut Sztuki Filmowej

Stowarzyszenie Filmowców Polskich

Prezydent Miasta Gdyni

Marszałek Województwa Pomorskiego

WSPÓŁORGANIZATORZY

Narodowe Centrum Kultury

TVP

MECENAS

Energa Grupa Orlen

SPONSORZY

Port Gdynia

Dr Irena Eris

PARTNERZY STRATEGICZNI

KGHM Polska Miedź

Mercedes-Benz BMG Goworowski

OGÓLNOPOLSCY PATRONI MEDIALNI

TVP

Jedynka Polskie Radio

Trójka Polskie Radio

ELLE

FILMWEB

zwierciadło

KINO

onet

Polska Press Grupa

LOKALNI PATRONI MEDIALNI

Radio Gdańsk

trojmiasto.pl

Dziennik Bałtycki

TVP 3 Gdańsk

PARTNERZY GŁÓWNI

plus

HELIOS

Kino Polska

Gdyńskie Centrum Filmowe

PARTNER

anywhere.o Platforma Medialna

Dofinansowano ze środków Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury
Współfinansowanie: Polski Instytut Sztuki Filmowej

the staff to the guests and myself. Because there are different stages in life. There's a time when we're young, ambitious, and we want to fight for a reputation, have a namesake restaurant – and I don't regret that. But then comes a time when we need a bit more ease, more distance from all of it. And that's how it turned out.

Ida:

You yourself said you burned out. Now, with experience, do you know how to protect yourself from that?

Michel:

I certainly worked too much. Too much. I had no limits. I could be there from Monday to Saturday, from nine in the morning to one at night. Every day. And in the end it becomes too much. For me it was too much. Additionally I had only one work system – at the Bistro. Today many chefs, even great ones, have two restaurants: one exceptional, and the other – small, more relaxed. There they can unwind, do something different, meet people.

I think that to avoid burning out, you have to be able to separate work from private life. That's needed. We have an example – Przemek Klima, my friend whom you also know. He does a lot of sport to relax. He rides a bike like a real cyclist. And that's needed.

Ida:

That's actually my biggest fear about going into gastronomy professionally. Because for me cooking is a passion. I'm afraid that if it becomes my job, I'll lose the pleasure. That professional cooking will kill the passion.

Michel:

I don't think so. It won't kill the passion, but it can introduce routine. That's our profession then. I'll be honest: there are many people who love to cook and have huge passion, but they're not professional chefs. Because loving cooking doesn't mean you have to work in a professional restaurant. There are many people who pursue their passion in other ways – workshops, blogs, demonstrations. We have the example of Pascal. He doesn't run any restaurant now, but he's a huge enthusiast. He loves it, adores it. He finished the stage of working in gastronomy, and now he does podcasts, workshops, demonstrations. He teaches young cooks. So don't worry. You can love cooking and pursue that passion – regardless of whether you work in a professional kitchen or not. In both cases it's good.

Ida:

Thanks a lot, you've calmed me down a bit. I look at cooking as a broad topic. "READY to…" is a podcast about food and not only, because life revolves around food. Food is connected with many things – it's a huge part of culture and a huge part of our lives. Everyone has to eat. And that's why I want to talk to people who are passionate about cooking – like you, and you're someone who inspires many young cooks. I myself am one of the people who learn from you. Thank you very much that I had the opportunity to learn at your restaurant Ma Maison, which you opened in 2021.

Michel:

Yes, right after the pandemic. But you know, going back to that passion and so on… Now an example comes to mind. There's a lady in Canada – I don't remember exactly which city. She loves to cook. She has a big house, a beautiful table, and she organizes two dinners a week. Ten, twelve people come to her home. She sets the menu, cooks, the guests pay – and it's not small money. But she's not a professional cook. She has another profession, and she does this out of passion. The sale of these dinners covers the cost of the groceries – nothing more. She organizes it not for money, but for joy. And she cooks superbly. That's an example that there are many options.

Ida:

Yes, there's a lot of room for creativity here. Definitely. But your space where you seem to like cooking most today appears to be your current restaurant Ma Maison. And Bistro de Paris was constantly recognized by Michelin.

Michel:

Yes, from the first year of opening. We got three forks in the Michelin Guide. That was 2005, the first time. I opened in October and already in 2005 we had three forks. And so until the end – we had three toques. We could have fought for more, but that's a matter of philosophy. Not every chef dreams of a Michelin star. I respect and admire those who have them. But an age comes when we fight for something else. Over time the philosophy changes, the lifestyle changes.

Ida:

So what is your philosophy? What philosophy is reflected in your dishes? What guides you, what ideology, when you create the things people then eat in your restaurant?

Michel:

At the Bistro it looked different. Today my philosophy is simple – do things as simply as possible, but as well as possible. Above all, serve what guests like. Don't force things. Don't give them something they have to eat and only then wonder whether it tasted good or not. I listen to the guests a lot. They often ask me: "Why isn't there veal? Why isn't there salt?" – and then we make them. Because we cook something for someone. If it's not a tasting-menu experience, but an à la carte menu, then they have to be dishes people love. For example escargots or onion soup. I'm a bit tired of them already – for dozens of years I've been sending out the same dishes. But guests love them. So why should I change it? Why do something else if they like it? My philosophy now is to listen more to the customer than to decide in advance what they will eat and how. At the Bistro it was different – there I imposed more. But there's also another side – as a Frenchman I show what I learned. Our way of treating the product, the ingredients, the cooking, the sauces. It's different than in Poland. And I want to show that.

Ida:

I had the chance to be in your kitchen and I saw how it looks. Beyond French cuisine – which is the heart of the place – you can also see Spanish influences, your roots.

Michel:

Of course. Spain is my heart. I don't know Spanish cuisine as well now as French, but those products… What impresses me in it and what I always admire are the products. There are two Spanish cuisines: the classic, traditional one and the new, restaurant one that was born 15–20 years ago and is amazing. I always like to combine – add a bit of chorizo, Padrón peppers, marinated roasted peppers… Those are the flavors of Spain. But today there's no longer a "pure" French cuisine or a "pure" Polish one. Globalization has entered the kitchen as well. We use ingredients that 20–30 years ago nobody in France knew. Now we have products from Asia, Spain, Italy. It all blends together.

Ida:

It blends and mixes.

Michel:

Yes. And that's good.

Ida:

I think that's also my favorite thing – combining flavors from different parts of the world. It gives a huge field for experimentation. And I wanted to ask you: what is, in your opinion, the most important trait of a cook? What do you appreciate most – in yourself or in the people you work with?

Michel Moran:

It's hard to appreciate oneself, but I think that a cook – if they're committed, hard-working, if they respect colleagues, the workplace, the products, the equipment – that in itself is a philosophy. Being a cook isn't just frying, cooking, or peeling vegetables. It's also a philosophy. I think a cook's philosophy is total dedication to what they do and dedication to the guests. Because remember – we don't cook for ourselves. We don't do things the way we like. Someone is going to taste it. And if we combine all these elements – it should be good.

Ida:

Exactly – because now you're giving advice that can be priceless for young cooks. These are things I want to listen to and that can be useful to people dreaming of going the professional route. A program for such people is MasterChef.

You're the only judge who has taken part in every edition of MasterChef.

Michel:

Maybe one day that will end.

Ida:

Do you sometimes have enough?

Michel:

Not enough… But maybe someone else will have enough one day (laughs).

Ida:

We, the participants, certainly haven't had enough of you. For sure! And tell me – how did you go from working in gastronomy and in the kitchen to being a public figure? How did you leave the kitchen, the backstage, and stand in front of cameras? How did you start working in television?

Michel:

Total coincidence. As I said – sometimes we plan something in life, and suddenly it goes in another direction. We have no influence over it. There was a random casting for MasterChef judges.

Ida:

You had castings too?

Michel:

Yes, there were castings for MasterChef judges. There were quite a lot of cooks. They called most of those who ran restaurants, were a bit known, you could see they could do something. And that's it – there was a casting. I went. I didn't know whether it would work or not. I definitely don't want to say I dreamed of it, but I was mega curious. Because I had never watched such programs much before – neither about cooking nor others. I had no idea what it looks like, what really happens. I sort of dreamed of trying. I wanted to pass the casting, see what's next. But I never thought it would go so far. I thought there would be one edition: there are judges, participants, it ends, and in the next edition there will be different judges, different participants. I didn't think that loop would keep spinning endlessly. But I don't regret it – it's a cool adventure.

Ida:

Definitely an adventure. For me a bit shorter than for you, but…

Michel:

For you it's just beginning.

Ida:

Yes, for me it's just beginning. The program is the beginning of this adventure. It's a place where you can learn a lot – and that's exactly why I went, to learn. And I have a personal question. Because I didn't think of this program as a place to win. Never. I wanted to get through episode by episode, learn as much as possible, go to the next workshops, see the next masterclass. And only at the end did I realize I was in the final episode and it was no longer a matter of "getting through," but… I'm looking at that statuette.

Michel:

So you started wanting to win? (laughs)

Ida:

I wanted to very much. Who wouldn't? (laughs).

Michel:

And that's normal. That's normal.

Ida:

But I have a question – when did you start giving me a chance? Because, of course, there are a lot of participants. In our edition 18 people, usually around 20. With each new edition there are new people. Faces come and go, probably fade. I'm curious – at what moment?

Michel:

I don't know if there's such a moment as "we give a chance." But certainly we observe from the beginning. We look not only at how the dish looks, how it tastes, but also at the participant's reactions – what they do in crisis situations, under pressure. And sometimes you can see who maybe doesn't yet have the knowledge, but has an idea, a bit of craziness, risk in combining flavors, humility. It's not like we suddenly see someone and say, "Oh, let's give them a chance, because they're exceptional." When there are three, four, five participants left – anyone can win.

Ida:

Yes, then it's definitely sometimes a matter of chance.

Michel:

It's a competition. The last dish decides. But before the semifinal it's already clear that someone can do it. That they have a clue. I remember hearing about you that you cook very well. But you showed it on the plate – you have taste, vision, the plates were always beautiful.

Ida:

But I can never be satisfied with myself. I look at photos from the program now and think I could have done it better.

Michel:

But you know – not being satisfied with yourself is sometimes a plus. Then we demand even more from ourselves. That's ambition.

Ida:

Yes, strong ambition.

Michel:

Because if someone says, "I'm the best, I'm great" – how are they supposed to keep growing, to go up? There's no way to always be satisfied with yourself. It's good to have that distance, to say: "No, that's not it, I have to improve it" – and improve it now.

Ida: You have to know when you did something well, and when you could have done it better. I think it's about balance. I'm trying to find it, I still have time to sort it out. And tell me – when did you learn to be a judge. That must have been difficult. What kind of judge were you at the beginning, and what kind are you now?

Michel:

Completely different – that's for sure. Like any cook who suddenly becomes a judge, I behaved more like a head chef checking his employees. At the beginning I was maybe a bit too harsh, too demanding, too serious. I think it was stage fright, stress, lack of experience. Today, after so many editions, I know our role is to support. It's not about saying: "You don't know this, I know better." It's obvious we know more. Our role is to show participants the eagerness to cook, to give them the feeling that this can be something fun. Even if it's hard work – mentally and physically – it's exceptional. Our role is to encourage cooks to keep cooking. Not to be so harsh that someone no longer wants to do it. Because sometimes it happens that children in cu-

linary schools or on internships immediately give up and say: “I don't want to cook.” That's a pity. We're supposed to push them upward, not clip their wings. That's why today I'm completely different – more supportive. We have to be helpful, be teachers, give advice.

Ida:

For which, on behalf of the participants, thank you very much.

Michel:

You're welcome.

Ida:

Did you always try to lend a helping hand to participants after the program? Did they come to you for internships at the restaurant?

Michel:

I'll tell the truth – everyone who asked and requested, almost all of them were with us. At the Bistro or now at Ma Maison. We have an example – Beata Śniechowska. Today an exceptional head chef, she runs two excellent restaurants in Wrocław. I adore her, an amazing woman. I remember that right after MasterChef she was with us for about two months, maybe a month and a half. She worked, learned, was fully committed. Then she went to La Regina, to the Regina Hotel, where the head chef was Paweł – an exceptional person. There she also learned and worked very intensively. And the effect? Today she runs two great restaurants.

Ida:

And now a tougher subject and a personal question – very current among young people, especially girls my age. Your daughter struggled with eating disorders. I wanted to ask – how did you try to help her? When did you notice something was wrong?

Michel:

It's a very difficult topic. Really. As parents we sometimes have doubts. I was already living in Poland, and Solene was 14–15. You feel something is wrong, but you don't want to ask – because it won't help. You don't know what's going on. And when you do know, when you feel it's a disorder – anorexia – sometimes it's too late. That's the scariest thing. The girl or boy is already ill. How to help? It's a terribly complicated topic. Of course you can and must help, but it's best to have support around you – not only doctors. Anorexia used to be treated like a mental illness. Children were locked in hospitals. That was nonsense, total nonsense – because that's not the point. The role of parents is enormous. Often it's the result of conflicts, tensions. And we, parents, are sometimes helpless. We don't know what to do. The most important thing is to be present. Go to therapy yourself to understand how it works – because to help, we have to understand. It was a very hard period. Solene fought hard, she came out of it. But that caution has to last a lifetime. Because the illness may lie somewhere deep and you don't know if or when it will return. That's why I get involved with foundations – in Poland and in France – to help girls during and after the illness. We have to support, talk. We have to learn the words that must not be used around children with disorders. Because one sentence can immediately put up a barrier. You need to know how to talk. I remember a conversation with Marta, whom you know from MasterChef, a teenager. Great girl. She spoke with me very openly. She perfectly understood what it's about – what possibilities she has, what blockages, what she expects from others, from therapists, doctors, parents. It wasn't easy. But I believe that if someone is determined, you can help. Those young people who are determined can come out of it. It's not a shameful illness. It's an illness – one that can be treated, one you can win against.

Ida:

We need to talk about it, we need to raise awareness.

Michel:

Yes. And fortunately in Poland a lot is happening. Much more is being said about it.

Ida:

But there's also a crisis – social media, comparisons. That often makes the situation much worse. That's why I wanted to ask you – as a father, when your daughter was going through this… that helplessness must have been terrifying?

Michel:

Total helplessness. And then struggle and hope. Solene was in a center dedicated to bulimia and anorexia. There she began to get back on track. But it's not a fight with weight. That's nonsense. The child – because it's still a child – has to slowly come back to themselves. Without pressure. Because if they feel pressure, the effect will be the opposite.

Ida:

And exactly – how did rebuilding the relationship with food look? Because it completely changes the perspective – how you eat, what you eat. It ruins the relationship with food. The return to seeing food as fuel that gives energy and pleasure is difficult. Food is not supposed to be an enemy.

Michel:

Yes, it's not supposed to be an enemy – it's supposed to be a friend. I think everyone reacts differently. I'm not an expert, I'm speaking as a dad. For me, the fact that Solene ate anything at all was something. I never required her to eat more or something else. One thing that helped her was cooking. At the institute where she was, the girls had cooking classes. And that really works as therapy – to understand that food isn't bad. The enemies are fatty things, heavy things – of course. But the return to eating has to be gradual. Today I can say that Solene loves to cook. She often cooks at home, and very well. She has a good example (laughs). She's a bit self-taught, but it's interesting how she went from one extreme to the other. It all has to be natural and gradual. There are no sudden miracles like “wow, a change.”

Ida:

There's something magical about cooking. It's a passion that absorbs you. Suddenly it's just you, the pan, and what you're doing in front of you. The world quiets down, and you focus on one thing. That's why I love doing it. I'm very happy your daughter came out of it and turned it into something she loves. That's certainly a good mechanism.

Michel:

Yes, she loves it. And what's more – she eats what she cooks. That's the most important thing.

Ida:

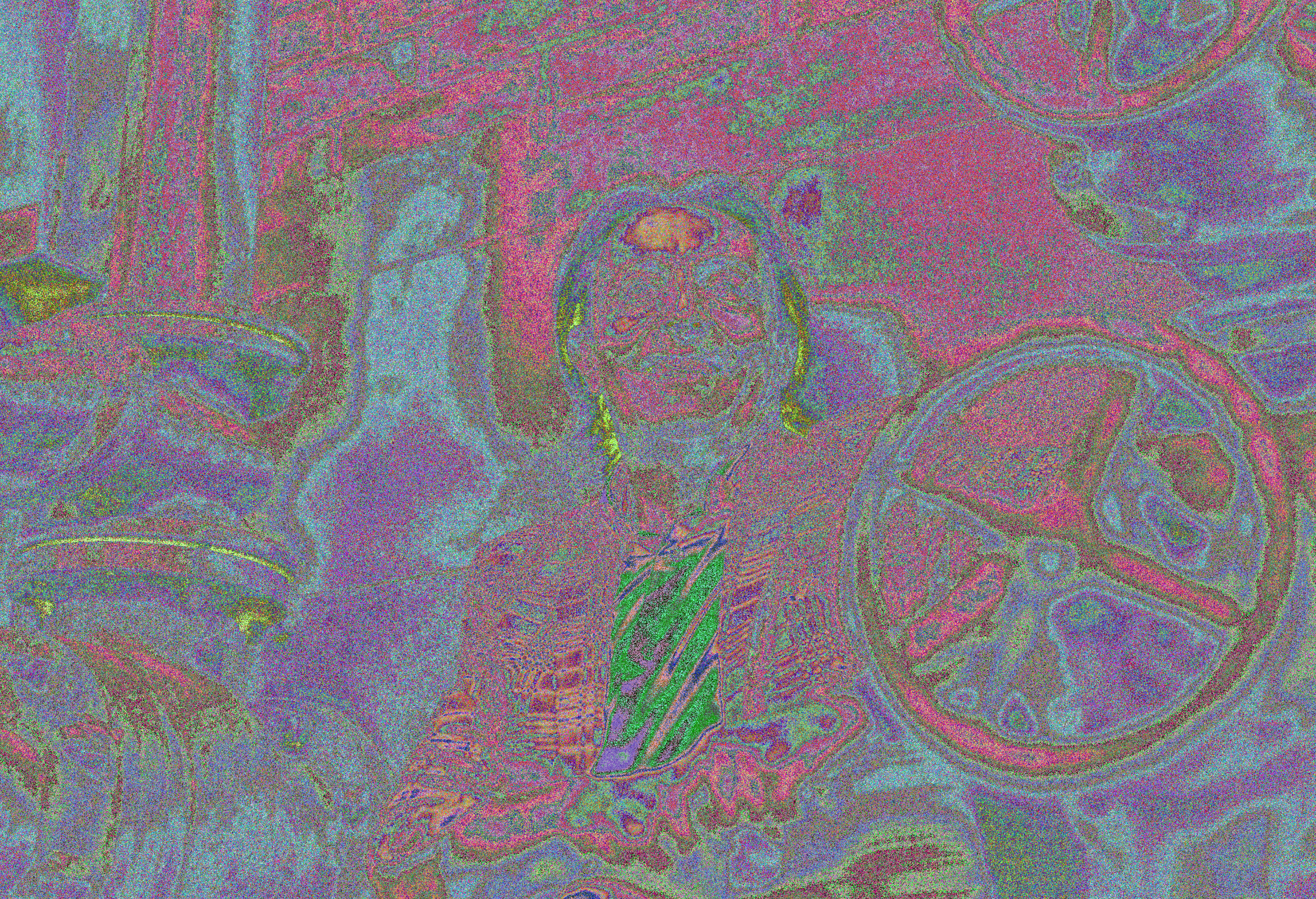
Thank you very much for today's conversation. It's nice to end on a positive note – that you can come out of such things, that cooking is a passion that gives strength.

Michel:

Thank you for the invitation. I won't hide it – the questions were on point, beautifully prepared. Truly a pleasure on my side.

Ida:

The pleasure is also on my side. Thank you so much. ||



Kinga Burzyńska: Powiedzieć, że to czas Michaliny Łabacz, to nic nie powiedzieć. Dzień dobry, witam cię na naszej wspaniałej, rudej kanapie.

Michalina Łabacz: Dzień dobry. Bardzo się cieszę, kanapa jest przyjemna i wygodna.

Powiem teraz same piękne rzeczy o tobie: 6 sierpnia premiera drugiej części O psie, który jeździł koleją, 22 sierpnia premiera Schedy na platformie Max, jesienią lub z początkiem przyszłego roku Niebo. Rok w piekle. Do tego Oszuści, etat w Teatrze Narodowym, mnóstwo spektakli. Czy coś pominęłam? Gdzie jeszcze można zobaczyć Michalinę Łabacz poza okładką „Pani"?

Jeszcze Heweliusz.

A jejku, oczywiście! Jesienią, w listopadzie, czekamy na premierę Heweliusza w reżyserii Jana Holoubka. Na co ty najbardziej czekasz?

Na co ja najbardziej czekam? Nie chcę wyróżniać żadnego projektu, bo jeszcze mi się dostanie (śmiech). Chyba czekam na każdy po trochu, bo każdy był zupełnie inny. Każda rola była dla mnie czymś nowym w życiu zawodowym. Jestem bardzo wdzięczna za wszystkie ostatnie spotkania.

Obejrzałam pierwszy odcinek Schedy i zobaczyłam inny kolor Michaliny Łabacz. Czekam na tę rolę, bo w pierwszym odcinku tylko trochę odsłaniamy, kim jest, a jest bardzo ciekawą postacią. W kolejnych odcinkach rozwija się tak, że jeszcze czegoś takiego nie grałaś.

Tak, Ola ma w sobie fajną zołzowatość – tak to nazywam – i bardzo to lubię. Jest silna, pewna siebie, wie, czego chce. Mam wrażenie, że nie zastanawia się długo, tylko działa. To mroczny dramat psychologiczny z kryminalnym wątkiem, w którym rozpoczyna się nierówna walka o spadek. Ale moja bohaterka walczy o to, co najcenniejsze, czyli o rodzinę. Postawiona pod ścianą próbuje odgruzować swój świat, który nagle się jej zawalił.

To, jak powiedziałaś, dramat psychologiczny z kryminalnym wątkiem w reżyserii Ani Kazejak. Grają: Magdalena Popławska, Bartek Gelner, Grzegorz Damięcki, siedząca obok mnie Michalina Łabacz, a także Michalina Brzuska – twoja serialowa córka – i Jacek Koman, głowa rodu, król Helu.

Tak.

Są dwa wątki. Hel to jeden, ale zacznijmy od twojej córki, bo sama wyglądasz na osiemnaście lat.

Bardzo dziękuję. Ale prawda jest taka, że od mojej osiemnastki już sporo minęło i mogłabym mieć nastoletnią córkę.

Jaka jest wasza relacja i jak ci się to grało?

Z Misią grało mi się cudownie. Mam wrażenie, że fajnie się złapałyśmy zarówno prywatnie, jak i na planie, tworząc tę relację. Nie zastanawiałam się za bardzo, że powinnam grać mamę w stereotypowy sposób. Jest takie przekonanie, że mama musi być bardzo dojrzała, nobliwa. A jak wiemy, w tej relacji rodzicielskiej nie ma to znaczenia. Najważniejsze są emocje, więzi. Tak mi się wydaje.

A Hel, który był kolejnym bohaterem? Bo trochę pojechaliście tam jak na kolonie całą ekipą aktorską.

To prawda. Na konferencji zdałam sobie sprawę, że wszystkim opowiadałam, jak było słonecznie i pięknie. Zapomniałam o naszych wspaniałych warunkach atmosferycznych, które nad polskim morzem bywają różne. Pogoda trochę dała nam w kość. Ale pamięć jest wybiórcza, jak widać – zapamiętałam te słoneczne dni. Hel był cudowny, kocham morze, uwielbiam Kuźnicę, więc chyba nie mogliśmy trafić lepiej.

To kolonie w sensie, że aktorzy, wyjeżdżając z domu, zostawiają wszystko i są oddani tylko projektowi – bez zakupów i codziennych obowiązków. Trochę inaczej się wtedy pracuje. Zwłaszcza z tak interesującą ekipą przyjaciół czy kolegów.

Zdecydowanie. Człowiek przyzwyczaja się do codzienności, schematów, wspólnych posiłków, więc można nawet za tym zatęsknić.

Jesteś aktorką – zwierzęciem stadnym? Lubisz bycie w grupie, czy potrzebujesz samotności?

Lubię być w grupie, ale bywam też dzikusem. Oczywiście, grupa grupie nierówna, ale mam szczęście do ludzi, do spotkań. W przypadku Oszustów to są cudowne wyjazdy – naprawdę czujemy się ze sobą dobrze. To rodzaj kolejnej rodziny. Tak jak w teatrze – zespół daje poczucie bezpieczeństwa. Mam wrażenie, że mimo długiej znajomości, przy każdej roli, przy każdym tytule, poznaje się tych ludzi na nowo.

Zaraz po szkole dostałaś etat w Teatrze Narodowym. Jak to było?

Jan Englert był moim profesorem w Akademii Teatralnej. Pod koniec drugiego roku zaproponował mi zastępstwo. Na trzecim roku je zrobiłam, a na czwartym, dyplomowym, zagrałam w spektaklu Garderobiany z Janem Englertem i Januszem Gajosem. I tak już wsiąkłam.

Same świetne grupy. Od początku Smarzowski, Teatr Narodowy. Kończąc szkołę, a nawet zaczynając, bo już na drugim roku dostałaś propozycję z Narodowego – czy myślałaś, że tak szybko będziesz pracować z najlepszymi?

Chyba nie. Nie miałam pełnej świadomości, jak to wygląda, z czym to się je. Oczywiście marzyłam o pracy z największymi, o doświadczaniu różnych poziomów artystycznych, ale nie sądziłam, że stanie się to tak szybko. Nie zdążyłam nawet pomyśleć.

Ponieważ nie miałyśmy okazji dłużej rozmawiać, chcę wrócić na moment do Wołynia. To był absolutny przełom i fenomenalny start. Jak to się stało, że spotkałaś Wojtka Smarzowskiego? Wzięłaś udział w castingu czy on cię gdzieś zobaczył?

Byłam na pierwszym roku. Pamiętam kartkę w szkole: „Casting do nowego filmu Wojtka Smarzowskiego – Wołyń". Śmieszne, ale naprawdę, stojąc przed tą szklaną witryną, nie do końca wiedziałam, co to wszystko znaczy. Castingi trwały rok, codziennie sprawdzałam maila i czekałam na wiadomość. Finał był taki, że oficjalnie nikt mi nie powiedział, że dostałam Zosię. Magda Szwarcbart, reżyserka obsady, chciała, żeby Wojtek mi to oznajmił, a on myślał, że już wiem…

Bo nikt ci wprost nie powiedział…

Tak, nikt mi tego wprost nie powiedział, więc domyśliłam się sama.

Piękna, czysta karta, którą Wojtek Smarzowski zapisał jako pierwszy. Cofnijmy się jeszcze – jak to się stało, że zdawałaś do szkoły teatralnej? Miałaś plan B? Liceum robiłaś w Suwałkach, prawda?

Tak, w Suwałkach. Odkąd pamiętam, chciałam być aktorką, wymyśliłam sobie szkołę teatralną. Oczywiście, to był trochę „ryzyk-fizyk". Nie miałam planu B.

Gdzie ją sobie wymyśliłaś? Jak to się stało?

Ciężko powiedzieć. Chyba już w przedszkolu zaliczyłam pierwsze występy publiczne. Potem podstawówka i język polski, gdzie trzeba było recytować wiersze. Zawsze miałam dużo dodatkowych zajęć, ale nigdy aktorskich – całe dzieciństwo głównie śpiewałam, byłam w studiu piosenki, jeździłam na festiwale. To było hobby, bardzo przyjemne spędzanie czasu. Nie wiązałam z tym przyszłości – czułam, że nie śpiewam na tyle dobrze, by robić to zawodowo. Miałam w sobie dużą samokrytykę. Ale też zwyczajnie wiedziałam, czego chcę. A chciałam grać. Kino od zawsze mnie fascynowało. Zdawałam do szkoły, za pierwszym razem się nie udało. Dostałam się do Studium Wokalno-Aktorskiego przy Teatrze Muzycznym w Gdyni. Spędziłam tam dwa wspaniałe lata, bardzo dużo się nauczyłam. Wszystko było świeże, chłonęłam jak dziecko.

Wracając do projektów, które masz – Pies, który jeździł koleją to część druga. To specyficzna praca, bo z dziećmi.

Tak, to kino familijne, bardzo ciekawe doświadczenie. Opowiadamy o dzieciach, przez dzieci, dla dzieci. Język jest specyficzny, inny, ale pełen czułości. To kolorowy świat, do którego zaprosiła mnie Magda Nieć. Miałam dużą frajdę i satysfakcję. W filmie zmagałam się ze stereotypem mamy pracującej, która nie może być na sto procent ani z córką, ani w pracy. Cieszę się, że robi się coraz więcej filmów dla dzieci.

Uważam, że to skandal, że tak młoda osoba gra mamy.

Zgadzam się (śmiech).

Powiedziałaś, że to specyficzne i czułe. Aktorzy dorośli muszą zejść na drugi plan, schować siebie, grając z dzieckiem.

Tak. Z dziećmi jest trudniej, bo szybko się rozpraszają. Trzeba je otulić opieką i czułością, by czuły się dobrze i bezpiecznie. My jesteśmy szkoleni, przyzwyczajeni do trybu pracy na planie, a dzieci szybko się nudzą. To na pewno dodatkowa lekcja cierpliwości.

Jaką dziewczynką była Michalina? Twoja koleżanka Gabrysia z Oszustów mówi, że masz wspaniałe poczucie humoru, a eteryczność to pozory.

Pewnie coś w tym jest. Z Gabrysią znamy się już długo, więc wierzę jej na słowo. Na pewno mam swój świat, do którego zapraszam tylko wybrane osoby. Zawsze chodziłam swoimi ścieżkami, ceniłam niezależność. Mama mówi, że zazwyczaj musiało być po mojemu.

Tupałaś nóżką i mówiłaś: „Ja zrobię", nawet jak ktoś mówił inaczej?

Różnie bywało (śmiech). Wiedziałam, do czego dążę, więc cieszę się, że się udało. Czuję, że jestem w dobrym miejscu.

Jeszcze nie powiedziałyśmy o Niebo. Rok w piekle – kolejnym kolorze twojego aktorstwa. Serial w reżyserii Bartka Blaschke, jeszcze bez daty premiery, na platformie Max. Musiałaś wejść w sektę.

Bartek Blaschke to wyjątkowy reżyser. Mimo tych trudnych tematów, praca była naprawdę wielką przyjemnością. Zagłębianie się w świat sekty, poznawanie bohaterów, ich motywacji, życiorysów – to było bardzo interesujące i zarazem przerażające. Nie chciałabym nigdy trafić do takiej sekty. Moja postać, Karolina, w środku krzyczy, jest połamana, chwyta się głównego bohatera, szepcze: „Uratuj mnie". To piekło. Nie mogę zdradzić za dużo, ale ta wiara, manipulacja – są przerażające. Każdy szuka siebie, chce być szczęśliwy, wolny, myśli, że znalazł swoje miejsce na ziemi, a to wszystko bardzo ulotne.

Usprawiedliwiasz ich? Rozumiesz ją, że szukała schronienia, bo spotkało ją coś złego?

Na pewno. Myślisz: „Nigdy bym tam nie weszła", ale ludzie przeżywają straszne rzeczy, czują się obrzydliwie samotni, szukają akceptacji, przynależności do grupy. Każdy chce być kochany, akceptowany. Wydaje ci się, że jesteś w najlepszym miejscu, a to manipulacja, chore uzależnienie. Moja Karolina ma doktorat z chemii. Nie ma znaczenia, co robisz w życiu. Nigdy nie wiesz.

Zaczęłyśmy od grupy i do grupy wracamy. Przy takich serialach jak Niebo. Rok w piekle zastanawiam się, jak pracujesz nad postaciami. Zaczęłaś z wysokiego pułapu – Wojciech Smarzowski i Wołyń. To wymagało niezwykłego przygotowania. Na ile to było świadome?Na czym to polegało? Czy teraz mniej cię kosztuje przygotowanie do ról, bo czerpiesz z siebie?

Przy każdej roli jest inaczej – wchodzisz w inne buty, przeżywasz czyjeś życie bez konsekwencji.

W Wołyniu wszystko było dla mnie nowe. Mieliśmy dwa, trzy spotkania z Wojtkiem i Arkiem Jakubikiem, przechodziliśmy przez scenariusz, nazywaliśmy sceny, emocjonalność mojej bohaterki, jej motywacje. Potem weszłam na plan i jakoś poszło. Czułam Zosię i scenariusz. Wojtek powiedział, że w pewnym momencie już wiedziałam o Zosi więcej niż on sam. Rozumieliśmy się bez słów, dawał duże poczucie bezpieczeństwa. Kocha aktorów, daje wolność, ale jest przy tym bardzo konkretny – wie, czego chce.

To mogła być większa szkoła aktorstwa niż filmówka. Robert Więckiewicz i Arek Jakubik mówią, że są role, które zmieniają ich jako ludzi. Arek opowiadał, jak uciekał po ostatnim dniu zdjęciowym w Wołyniu.

Tak, pamiętam ten dzień. To był najdłuższy jesienny okres zdjęciowy, bardzo trudny emocjonalnie.

Czy ciebie to zmieniło? Przyspieszony kurs aktorskiego dojrzewania?

Na pewno. Chyba nie miałam świadomości, że rzucono mnie na tak głęboką wodę. Byłam zielona, nigdy nie stałam przed kamerą. W Akademii nie mieliśmy takich zajęć, dopiero później Maciek Stuhr prowadził warsztat mistrzowski. A ja uczyłam się na planie – każda scena była pierwsza. Zdjęcia trwały rok, potem pół roku przerwy i dokrętki. A ja w tym czasie skończyłam szkołę, ale przede wszystkim dojrzałam – jako kobieta i aktorka.

Poczułaś się silniejsza?

Chyba tak.

Nagrody, które dodały skrzydeł, pokazały, że to, gdzie chcesz iść, jest osiągalne. Nie miałaś

A B 3!"$* 5"*& "+#"
CD$<&!.-&3 $?'!-0.<&3/ *"&3F 5 -G)

> -!&(5 $?, 2&!"
@$5<

"05&!B
2 3 &'<!6

D$("*$5 !7'0'!+6#!6+,
&$(5 *'!&)6+,

H"<'0"*!"
0'(-".0"+#"$&$%"0

! "#$%& ! '( ) '
%*&+ '$, _'*.
) $ / "0(") &'

.("/0" 0 ★★★★ 4'/"0&;99$56 $+#&/'#) 7'!8#&
1'/2 /#$ &0'&899$ (: 9"$!6:*+ "&+")"&;99$<=

;/6*")/8&&'( )&56 $+*6&!&+("(7&# / $&)'*")6 "#$6&!&<" + "!6 ,
<8*'/"/8&!&/'!'# +/85&3*'52' ('!85&+(8)>&3 "- !/6"
- +(?&6&5'@)6!'A#6&0)"&B6 / +>,&.")"&*'/2 /#8$/"&&5'B6)/856
A#6"/*"56&' " &5/6 $+ &5 (6/7& ''5&('&0'+*'/"C &56 $+#
0'&' 7"/6 "#$6&6&+ *') ?,

! "#$ %" #& &'( )* "*'!+*",-)

! ! !," #& &'( )* "*'!+*",-)

120")34$!"('$2"5&'-6
5 !7'0'!+6#!'$!"$(-0 !&'

kryzysu? Zbyszek Zamachowski po Cześć, Tereska nie wszedł na plan przez kilka lat, ale ciebie to nie dotyczyło, bo grałaś od razu bardzo dużo.
Tak, miałam szczęście – poszło. To już jedenaście lat od Wołynia. Dostałam dużo pytań: ile mnie to kosztowało, czy się zmieniłam. Wyciągnęłam z tego, co najfajniejsze – siłę.
Cudowne, że Wojtek Smarzowski kręci kolejny film i znów cię zatrudnia. To potwierdzenie, pieczęć.
Tak, to bardzo miłe.
Michalina, do jakiej grupy będziesz należeć w najbliższym czasie?
Czeka mnie nowe zadanie jesienią, bardzo się tym cieszę i ekscytuję.
A jesteś sportowa? Gdyby kazali ci boksować, pływać, żeglować…? W Schedzie wchodzisz na łódkę w obcasach.
Tak, ale potem zakładam płaskie buty. Ola troszeczkę się zmienia. Kostiumy i charakteryzacja współtworzą ten świat – to ogromna wartość przy budowaniu postaci.
Nie ma przed tobą rzeczy, których byś się bała?
Nie, bardzo lubię wyzwania. Nic mnie nie zatrzyma.
Piękna puenta. Michalino, bardzo dziękuję za spotkanie.
To ja dziękuję. II

ENGLISH

Michalina Łabacz - I feel I'm in a Good Place

Kinga Burzyńska: To say that this is Michalina Łabacz's time is to say nothing. Good morning, welcome to our wonderful, rust-colored couch.
Michalina Łabacz: Good morning. I'm very happy; the couch is pleasant and comfortable.
Now I'll say only beautiful things about you: on August 6 the premiere of the second part of The Dog Who Rode the Train, on August 22 the premiere of Scheda on the Max platform, in the fall or at the beginning of next year Heaven. A Year in Hell. On top of that, Oszuści, a position at the National Theatre, lots of performances. Did I miss anything? Where else can one see Michalina Łabacz besides the cover of "Pani"?
Also Heweliusz.
Oh gosh, of course! In the fall, in November, we're waiting for the premiere of Heweliusz directed by Jan Holoubek. What are you looking forward to the most?
What am I looking forward to the most? I don't want to single out any project, or I might catch it (laughs). I think I'm waiting for each of them a bit, because each one was completely different. Every role was something new for me in my professional life. I am very grateful for all the recent encounters.
I watched the first episode of Scheda and I saw a different color of Michalina Łabacz. I'm waiting for this role, because in the first episode we only slightly reveal who she is, and she's a very interesting character. In the following episodes she develops in such a way that you haven't played anything like that yet.
Yes, Ola has a nice shrewishness in her—that's what I call it—and I like it a lot. She's strong, self-confident, knows what she wants. I have the impression that she doesn't think long, she just acts. It's a dark psychological drama with a crime thread, in which an uneven fight over an inheritance begins. But my character fights for what's most precious, that is, for the family. Backed into a corner, she tries to clear the debris of her world that suddenly collapsed.
That, as you said, is a psychological drama with a crime thread directed by Ania Kazejak. Starring: Magdalena Popławska, Bartek Gelner, Grzegorz Damięcki, Michalina Łabacz sitting next to me, as well as Michalina Brzuska—your daughter in the series—and Jacek Koman, the head of the clan, the king of Hel.
Yes.
There are two threads. Hel is one, but let's start with your daughter, because you yourself look eighteen.
Thank you very much. But the truth is it's been quite a while since my eighteenth birthday and I could have a teenage daughter.
What is your relationship like and how was it for you to play it?
Working with Misia was wonderful. I feel we clicked nicely both privately and on set, creating this relationship. I didn't think too much that I should play a mother in a stereotypical way. There's this belief that a mother has to be very mature, dignified. And as we know, in this parent-child relationship that doesn't matter. The most important are emotions, bonds. That's how it seems to me.
And Hel, which was another protagonist? Because you kind of went there like to summer camp with the whole acting team.
That's true. At the conference I realized I'd been telling everyone how sunny and beautiful it was. I forgot about our wonderful weather conditions, which by the Polish sea can vary. The weather gave us a bit of a hard time. But memory is selective, as you can see—I remembered those sunny days. Hel was wonderful, I love the sea, I adore Kuźnica, so we probably couldn't have done better.
It's summer camp in the sense that actors, leaving home, leave everything behind and are devoted only to the project—without shopping and everyday duties. You work a bit differently then. Especially with such an interesting team of friends or colleagues.
Definitely. One gets used to everyday life, routines, shared meals, so you can even miss it.
Are you an actress—a herd animal? Do you like being in a group, or do you need solitude?
I like being in a group, but I can be a wild thing too. Of course, groups differ, but I'm lucky with people, with encounters. In the case of Oszuści these are wonderful trips—we really feel good together. It's a kind of another family. As in the theatre—the ensemble gives a sense of security.

I have the impression that despite long acquaintances, with each role, with each title, you get to know these people anew.

Right after school you got a position at the National Theatre. What was that like?

Jan Englert was my professor at the Theatre Academy. At the end of my second year he offered me a replacement. In the third year I did it, and in the fourth, the diploma year, I performed in The Dresser with Jan Englert and Janusz Gajos. And that's how I got absorbed.

All great groups. From the beginning Smarzowski, the National Theatre. Finishing school, or even starting, because already in the second year you got an offer from the National—did you think that you would work with the best so quickly?

Probably not. I didn't have full awareness of what it looks like, what you eat it with. Of course I dreamed of working with the greatest, of experiencing different artistic levels, but I didn't think it would happen so quickly. I didn't even have time to think.

Since we didn't have the chance to talk longer, I want to go back for a moment to Volhynia. It was an absolute breakthrough and a phenomenal start. How did it happen that you met Wojtek Smarzowski? Did you take part in a casting or did he see you somewhere?

I was in my first year. I remember a note at school: "Casting for Wojtek Smarzowski's new film—Volhynia." Funny, but really, standing in front of that glass display case, I didn't fully know what it all meant. The castings lasted a year, every day I checked my email and waited for a message. The finale was that officially no one told me I'd gotten Zosia. Magda Szwarcbart, the casting director, wanted Wojtek to tell me, and he thought I already knew…

Because no one told you directly…

Yes, no one told me that directly, so I figured it out myself.

A beautiful, blank slate that Wojtek Smarzowski wrote on first. Let's go back further—how did it happen that you applied to drama school? Did you have a plan B? You did high school in Suwałki, right?

Yes, in Suwałki. For as long as I can remember, I wanted to be an actress, I came up with drama school for myself. Of course, it was a bit of a gamble. I didn't have a plan B.

Where did you come up with it? How did it happen?

Hard to say. I probably had my first public performances already in preschool. Then primary school and Polish class, where you had to recite poems. I always had lots of extracurriculars, but never acting ones—throughout my childhood I mainly sang, I was in a song studio, I went to festivals. It was a hobby, a very pleasant way to spend time. I didn't tie my future to it—I felt I didn't sing well enough to do it professionally. I had a lot of self-criticism in me. But I also simply knew what I wanted. And I wanted to act. Cinema has always fascinated me. I applied to the school; the first time it didn't work. I got into the Vocal-Acting Study at the Musical Theatre in Gdynia. I spent two wonderful years there, I learned a great deal. Everything was fresh, I soaked it up like a child.

Going back to the projects you have—The Dog Who Rode the Train is the second part. It's a specific kind of work, because it's with children.

Yes, it's family cinema, a very interesting experience. We're telling about children, through children, for children. The language is specific, different, but full of tenderness. It's a colorful world that Magda Nieć invited me into. I had great fun and satisfaction. In the film I grappled with the stereotype of a working mother who can't be one hundred percent either with her daughter or at work. I'm glad more and more films for children are being made.

I think it's a scandal that such a young person plays a mother.

I agree (laughs).

You said it's specific and tender. Adult actors have to step into the background, put themselves away when acting with a child.

Yes. With children it's harder, because they get distracted quickly. You have to wrap them in care and tenderness so they feel good and safe. We are trained, accustomed to the working mode on set, and children get bored quickly. It's definitely an extra lesson in patience.

What kind of girl was Michalina? Your friend Gabrysia from Oszuści says that you have a wonderful sense of humor, and the ethereality is appearances.

There's probably something to that. Gabrysia and I have known each other a long time, so I take her at her word. I certainly have my own world, which I invite only selected people into. I always went my own way, I valued independence. My mother says it usually had to be my way.

Did you stamp your little foot and say, "I'll do it," even when someone said otherwise?

It varied (laughs). I knew what I was aiming for, so I'm glad it worked out. I feel I'm in a good place.

We haven't yet mentioned Heaven. A Year in Hell—another color of your acting. A series directed by Bartek Blaschke, premiere date still unknown, on the Max platform. You had to enter a sect.

Bartek Blaschke is an exceptional director. Despite these difficult subjects, the work was truly a great pleasure. Delving into the world of a sect, getting to know the characters, their motivations, life stories—it was very interesting and at the same time terrifying. I would never want to end up in such a sect. My character, Karolina, is screaming inside, she is broken, she clings to the main character, whispers: "Save me." It's hell. I can't reveal too much, but that faith, manipulation—are terrifying. Everyone is looking for themselves, wants to be happy, free, thinks they've found their place on earth, and

SKLEP INTERNETOWY
stworzony specjalnie dla przyjaciół
anywhere.pl

MOLTON

Czarny żakiet o prostym fasonie w tenisowy prążek
Elegancki czarny żakiet o wygodnym w noszeniu lekko taliowanym fasonie to uniwersalny wybór do biurowych oraz wyjściowych stylizacji. Został wykonany z wysokiej jakości materiału z dodatkiem wiskozy, który dobrze układa się na sylwetce. | Cena: 749 zł

MOLTON

Czarno-biały golf w pepitkę z wełną
Mięsista dzianina zestawiona ze zwiewnym krojem plisowanej spódnicy midi zapewnia zjawiskowy efekt. Przyjemny w dotyku materiał z dodatkiem naturalnej wełny jest miękki, ciepły i doskonale układa się na sylwetce.| Cena: 349 zł

Bransoletka LEATHERBROWNBIGBIT
Majestatyczna, wyra nowania bransoletka wykonana z wysokiej jakości naturalnej skóry wykończonej dużym wędzidłem w srebrze - próba 925.
| Cena: 250 zł

więcej na buytoo.pl

it's all very fleeting.

Do you justify them? Do you understand her, that she was looking for shelter because something bad happened to her?

Certainly. You think, "I would never go there," but people go through terrible things, they feel disgustingly lonely, they look for acceptance, belonging to a group. Everyone wants to be loved, accepted. You think you're in the best place, and it's manipulation, a sick addiction. My Karolina has a PhD in chemistry. It doesn't matter what you do in life. You never know.

We started with a group and we return to the group. With series like Heaven. A Year in Hell I wonder how you work on characters. You started from a high level—Wojciech Smarzowski and Volhynia. That required extraordinary preparation. How conscious was it? What did it consist of? Is it less costly for you to prepare for roles now, because you draw from yourself?

With every role it's different—you step into different shoes, you live someone else's life without consequences. In Volhynia everything was new to me. We had two, three meetings with Wojtek and Arek Jakubik, we went through the script, we named the scenes, my character's emotionality, her motivations. Then I went on set and somehow it went. I felt Zosia and the script. Wojtek said that at a certain moment I already knew more about Zosia than he did. We understood each other without words, he gave a great sense of security. He loves actors, gives freedom, but at the same time he's very specific—he knows what he wants.

That could have been a greater acting school than film school. Robert Więckiewicz and Arek Jakubik say there are roles that change them as people. Arek told how he ran away after the last day of shooting on Volhynia.

Yes, I remember that day. It was the longest autumn shooting period, very emotionally difficult.

Did it change you? An accelerated course in acting maturity?

Certainly. I probably didn't realize I'd been thrown into such deep water. I was green, I had never stood in front of a camera. At the Academy we didn't have such classes; only later did Maciek Stuhr conduct a master workshop. And I learned on set—every scene was the first. The shooting lasted a year, then half a year break and reshoots. And in that time I finished school, but above all I matured—as a woman and as an actress.

Did you feel stronger?

I think so.

Awards that gave you wings, showed that where you want to go is attainable. Didn't you have a crisis? Zbyszek Zamachowski after Hi, Tereska didn't step onto a set for several years, but that didn't apply to you, because you acted a lot right away.

Yes, I was lucky—it went. It's already eleven years since Volhynia. I got a lot of questions: how much it cost me, whether I changed. I drew from it what's coolest—strength.

It's wonderful that Wojtek Smarzowski is making another film and is hiring you again. It's confirmation, a seal.

Yes, that's very nice.

Michalina, what group will you belong to in the near future?

A new task awaits me in the fall; I'm very happy and excited about it.

Are you sporty? If they told you to box, swim, sail…? In Scheda you step onto a boat in heels.

Yes, but then I put on flat shoes. Ola changes a little. Costumes and makeup co-create this world—it's of enormous value in building a character.

There's nothing you'd be afraid of?

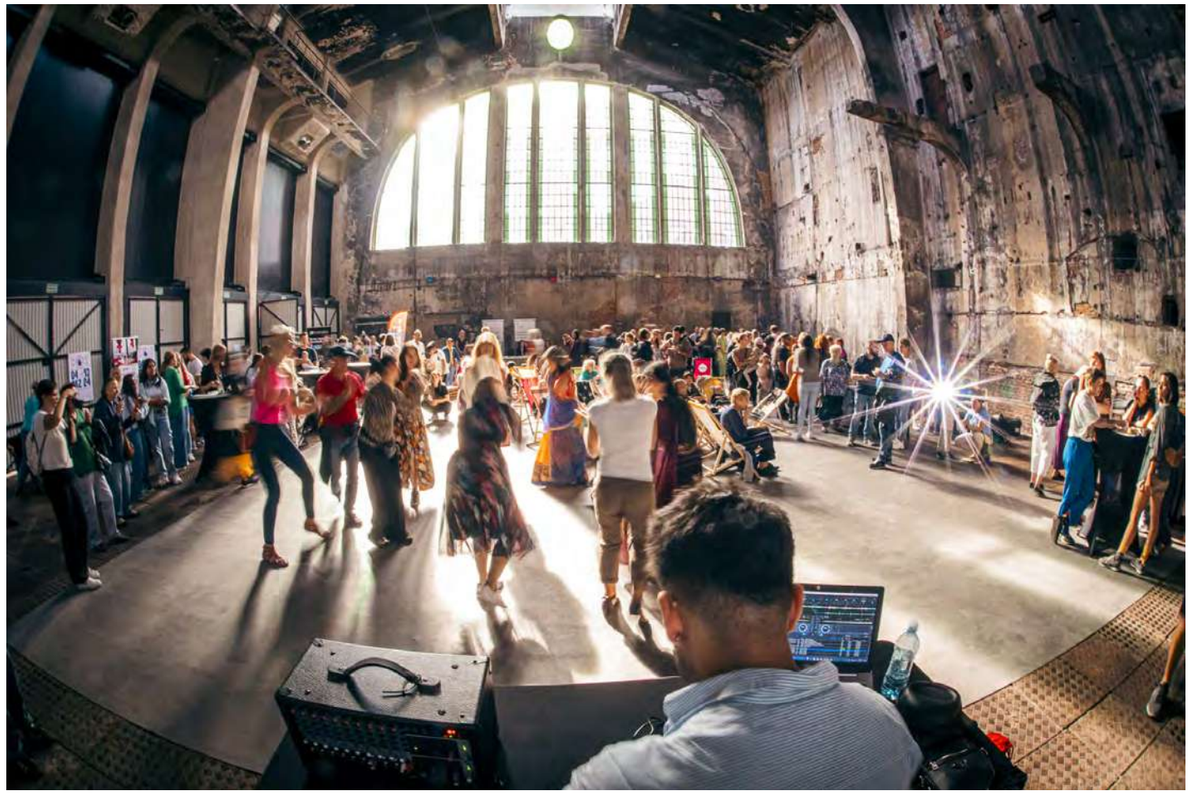
No, I like challenges very much. Nothing will stop me.

A beautiful punchline. Michalina, thank you very much for the meeting.

Thank you.

Podziękowania za udostępnienie przestrzeni na sesję zdjęciową dla Fabryki Norblina i Kina Kinogram

FESTIWAL ŁÓDŹ WIELU KULTUR 2025
SZTUKA JAKO NARZĘDZIE WSPÓLNOTY



TEKST Mat. Pras. **ZDJĘCIA** HaWa

Festiwal Łódź Wielu Kultur (w latach 2002-2008 – Festiwal Dialogu Czterech Kultur, a od 2009 do 2023 roku Festiwal Łódź Czterech Kultur) zaistniał niemal ćwierć wieku temu – w czasie, gdy Łódź wydobywała się z ekonomicznego i społecznego kryzysu, wywołanego procesem transformacji. Festiwal przywracał łodzianom dumę ze swojego miasta, a przyjezdnym udowadniał, że jest ono miejscem wyjątkowym przypominając, że historię Łodzi tworzyli pospołu Żydzi, Niemcy, Polacy i Rosjanie. Zmiana nazwy i formuły festiwalu w 2024 roku była naturalnym procesem, bowiem podobnie jak zmienia się nasze miasto, które stoi w centrum festiwalowej idei, zmienia się także rozumienie kultury.

Kultura poszerza swoje pole – tożsamości kulturowej nie można dziś łączyć jedynie z poczuciem przynależności do etnicznej, narodowej czy religijnej wspólnoty. Wiemy, że jest dużo bardziej zróżnicowana, płynna i otwarta, że kształtuje ją znacznie bogatsza sieć wspólnotowych oraz indywidualnych związków i doświadczeń. Taka perspektywa pozwala nam na odkrywanie i docenianie zjawisk, historii, miejsc i postaci, które pozostają niesłusznie w cieniu oraz na poddawanie nieustającej korekcie mentalnej „mapy" Łodzi.

W najbliższej edycji Festiwalu będziemy przyglądać się współczesnym migracjom i zaprosimy publiczność do doświadczania kultur, które powstają dzięki fuzji rozmaitych tożsamości (etnicznych, genderowych, zawodowych, historycznych). Będziemy rozmawiać o kulturze pracy oraz o tym, co wspólnego ma łódzkie włókiennictwo z europejskim kolonializmem. Będziemy podążać śladami kobiet, które były związane z Łodzią, a o których wciąż niewiele wiemy. Nasze miasto znów stanie się laboratorium kulturowego dialogu – nie tyle między narodami, co między sposobami życia, odczuwania, doświadczania i wyobrażania. Przed nami dziesięć dni intensywnych wydarzeń: instalacji, debat, działań performatywnych, koncertów i miejskich spacerów rozgrywających się zarówno w instytucjach, jak i poza nimi. W galeriach i muzeach, ale też w parkach, na podwórkach, w dawnych fabrykach i na ulicach. W tę podróż zabiorą nas osoby artystyczne oraz badacze i badaczki pochodzące z Wietnamu, Bliskiego Wschodu, Republiki Południowej Afryki, Ukrainy, Niemiec i Polski, które swoje prace prezentują w ramach istotnych międzynarodowych wystaw i festiwali, m.in.:

Nguyễn Quốc ành i Nhà Sàn Collective, Julian Hetzel i Ntando Cele, Slavs and Tatars, Astrit Ismaili, Selin Davasse, Kim Khan, Weronika Szczawińska, Mateusz Atman i Agnieszka Jakimiak, Agata Siniarska, Grosiak i Lessman, Selin Davasse, Marcin Masecki, Margaret Ohia-Nowak, Monika Bobako, Patrycja Kowańska, I Ude, Monika Rosher Big Band, Teatr 21.

ŚCIEŻKI PROGRAMOWE FESTIWALU ŁÓDŹ WIELU KULTUR 2025

Kultura pracy – opowiada o przemianach klasowych i ekonomicznych, ale także o procesach globalnych, które ukształtowały tożsamość Łodzi jako miasta robotniczego i wielonarodowego. To ścieżka, która sięga zarówno do historii łódzkiego przemysłu i solidarności klasowej (bezpośrednią inspiracją jest tu 50-lecie powstania lmu „Ziemia obiecana" w reż. Andrzeja Wajdy), jak i do współczesności: pyta o warunki pracy w kulturze, o prawa pracownicze, wypalenie zawodowe, równowagę między życiem prywatnym a zawodowym, nieodpłatną pracę emocjonalną czy sprawiedliwą reprezentację w miejscu pracy. To także re eksja nad tym, jak mówić o pracy w czasie kryzysu klimatycznego, migracyjnego i ekonomicznego – i jak tworzyć nowe modele wspólnoty oparte na trosce, współdzieleniu i regeneracji.

Nowe geogra e – tropi współczesne formy migracji, przesiedleń i tożsamości hybrydalnych. Miejsca na mapie miasta – Fuzja, Stare Polesie – stają się nośnikami doświadczeń lokalnych i transkulturowych. Szczególne miejsce zajmuje w tym kontekście wietnamska diaspora – jedna z najliczniejszych i najbardziej aktywnych mniejszości narodowych w Polsce – oraz inne grupy nowych łodzianek i łodzian: osoby przybyłe z Ukrainy, Białorusi, Gruzji, Turcji, Syrii czy Nigerii. Nowe geogra e to opowieść o tym, jak migracja wpływa na kształt codzienności, przestrzeni i sztuki; i o tym, jak budować kulturę wspólnoty, która nie wymaga asymilacji, lecz otwiera się na różnice.

Łódzkie biogra e – przywołują postaci, które były związane z miastem: Wandę Jakubowską, artystki z awangardowej grupy Jung Jidysz oraz Joannę Kulmową. Ta ścieżka to gest uznania biogra i jako aktu oporu wobec jednorodnych, dominujących narracji o tożsamości.

SZTUKA JAKO NARZĘDZIE WSPÓLNOTY

Program festiwalu łączy działania kuratorskie, performatywne i edukacyjne. Ważną częścią są projekty angażujące instytucje oraz społeczności lokalne, a także wydarzenia podejmujące aktualne wątki z pogranicza kultury i polityki społecznej.

Zaprezentujemy m.in.:

Koncert inauguracyjny Marcina Maseckiego „Pieśni pracy" (3.10, Sala koncertowa Akademii Muzycznej) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

Tegoroczny Festiwal Łódź Wielu Kultur otworzy wyjątkowy koncert „Pieśni pracy" – poruszający, ekspresyjny muzyczny manifest poświęcony ludziom pracy: ich codziennemu wysiłkowi, zbiorowej historii i tożsamości budowanej we wspólnocie. Autorem i wykonawcą projektu jest Marcin Masecki – jeden z najbardziej oryginalnych polskich pianistów i kompozytorów, znany z przekraczania granic gatunków i konwencji. Towarzyszyć mu będzie dziewięcioosobowy big band, który sięga do bluesa nie jako formy estetycznej, lecz jako emocjonalnego, zakorzenionego społecznie języka.

Śpijmy, to zobaczymy - wystawa Nguyễn Quốc ành i Nhà Sàn Collective (otwarcie 3.10, Muzeum Sztuki w Łodzi)

Wystawa jest opowieścią o queerowej czułości i diasporze. Poprzez język snu, twórcy eksplorują doświadczenia wietnamskiej społeczności w Polsce, pamięć migracji, intymność nieheteronormatywnych relacji oraz alternatywne modele wspólnoty. Sen staje się tutaj zarówno schronieniem, jak i formą aktywności – sferą, gdzie krzyżują się wyparte historie, autobiogra czne detale i polityczne obrazy. Autorem projektu „Śpijmy, to zobaczymy" jest Nguyễn Quốc ành – artysta, kurator, aktywista i założyciel Nhà Sàn Collective z Hanoi, jednej z najważniejszych niezależnych inicjatyw artystycznych w Azji Południowo-Wschodniej.

Tryptyk teatralny o Wandzie Jakubowskiej (09.10, PWSFTviT) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

Trzy artystyczne interpretacje życia i twórczości Wandy Jakubowskiej, legendarnej reżyserki i „matki polskiego kina". Spektakle stworzyły trzy polskie reżyserki: Weronika Szczawińska, duet Agnieszka Jakimiak i Mateusz Atman oraz Marta Szlasa-Rokicka i Jowita Mazurkiewicz.

Bajura i pióra. Projekt artystyczny kolektywu Slavs and Tatars (04.10 – 11.10, Fabryka Bierdermanna) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

„Bajura i pióra" to multidyscyplinarny projekt kuratorsko-artystyczny przygotowany przez kolektyw Slavs and Tatars we współpracy z Michałem Grzegorzkiem. Wychodząc od istniejącej we wschodnich kulturach mitycznej bestii Simurga, ludzko-zwierzęcej hybrydy, projekt zaproponuje bardziej holistyczne i nieróżnicujące podejście do świata, w miejsce zachodniego hierarchizującego podziału na męskie i kobiece, ludzkie i nie-ludzkie, rozumowe i afektywne, jednostkowe i wspólne. Przestrzeń zaaranżowana przez Slavs and Tatars stanie się areną performansów, koncertów, pokazów tańca i wspólnych rytuałów z udziałem Astrit Ismaili, Jacqueline Sobiszewski, Selin Davasse, Kamila Wesołowskiego, Slikback, Alesii Maisei, Katarzyny Salinger, Kima Khana i innych.

Kimba Frances Kerner – wystawa (otwarcie 04.10, Galeria WY)

Pierwsza w Łodzi wystawa Kimby Fran-

ces Kerner pozwoli zapoznać się z niezwykłym światem wyobraźni tej artystki, w którym motywy zaczerpnięte z polskich legend, żydowskich baśni, kultury masowej przeplatają się z symbolami i obrazami pochodzącymi ze starożytnych, również nieeuropejskich mitologii. Zaprezentowane w Galerii WY ceramiczne rzeźby i wielkoformatowe gra ki zaludnione nigdy wcześniej nie widzianymi, obcymi a równocześnie znanymi bajkowymi stworami udowadniają, że granice między różnymi kulturami zawsze są płynne, że kultury wzajemnie na siebie oddziałują i że otwarcie się na wielość i płynność poszerza naszą wyobraźnię i pozwala lepiej, głębiej zrozumieć świat i siebie samego.

SPAfrica. Spektakl (10.10, Fabryka Sztuki w Łodzi)
„SPAfrica" to błyskotliwy i bezkompromisowy spektakl autorstwa Juliana Hetzla i Ntando Cele, który demaskuje związek między kapitalizmem a rasizmem, uderzając w fałszywe gesty empatii i konsumpcyjną solidarność. Łącząc dokument, kabaret i performance, obnaża współczesne formy wyzysku i postkolonialne schematy myślenia. Po przedstawieniu odbędzie się rozmowa z Ntando Cele prowadzona przez Oliwię Bosomtwe.

Lezbianke. Koncert-spektakl Patrycji Kowańskiej (11.10, Kolorova, ul. Gdańska 19) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK
„Lezbianke" to pierwsza opowieść o grupie Jung Jidysz i jej twórczyniach, Dinie Matus i Idzie Brauner, widziana przez queerowy pryzmat – oryginalne połączenie herstorii, performansu i koncertu, będące efektem rezydencji artystycznej w ramach Festiwalu Łódź Wielu Kultur 2025. Autorami projektu są Patrycja Kowańska (vel Marianna Furor), dramaturżka i per-

formerka nominowana do Paszportu „Polityki", oraz Szymon Lechowicz, muzyk znany z zespołu Róża i OFF Festivalu.

Shirtshow. Performance choreograczny (11.10, Centralne Muzeum Włókiennictwa) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK
Performance choreogra czny zrealizowany w ramach projektu „Muzeum Antropocenu", w którym zwykły t-shirt staje się nośnikiem opowieści, narzędziem protestu i medium re eksji nad ciałem, klimatem i globalnymi sieciami produkcji. Na styku ruchu, dźwięku i tekstu powstaje choreogra a, w której ubranie milczy, opowiada i stawia opór. Spektakl współtworzą Agata Siniarska, Zuzanna Berendt i Ilja Subko .

Moje gdyby. Grosiak i Lessman grają Kulmową (12.10, Centrum Dialogu im. Marka Edelmana) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK
„Moje Gdyby..." to koncert poetycki inspirowany twórczością Joanny Kulmowej – jednej z najważniejszych polskich autorek literatury dla dzieci. Projekt łączy poezję i nowoczesną muzykę: wiersze Kulmowej w interpretacji Natalii Grosiak (Mikromusic) zyskują nowe życie w oryginalnych aranżacjach Lessmana, balansujących między jazzem, elektroniką i alternatywą. To artystyczna propozycja dla młodych odbiorców i ich opiekunów – ambitna, a zarazem przystępna, ukazująca, że wartościowa sztuka dla dzieci może być formą angażującego doświadczenia estetycznego i emocjonalnego.

Monika Roscher Bigband. Koncert - nałowy (12.10, Monopolis)
„Monika Roscher Bigband" to jedno z najciekawszych zjawisk współczesnej muzyki orkiestralnej – formacja, która wymyka się tradycyjnym kategoriom jazzu, konsekwentnie eksplorując pogranicza avant-popu, rocka progresywnego, elektroniki i muzyki eksperymentalnej. Zespół złożony z osiemnaścior ga instrumentalistów i instrumentalistek pod kierunkiem charyzmatycznej liderki – kompozytorki i gitarzystki Moniki Roscher – tworzy widowiska, w których wirtuozeria spotyka się z performatywnym rozmachem, a jazzowa struktura z metalowym zacięciem i feministyczną energią sceniczną. Laureaci Niemieckiej Nagrody Jazzowej i Niemieckiej Nagrody Krytyków Fonogra czny ch, entuzjastycznie recenzowani m.in. przez „Der Spiegel" i „Jazzthing".

FESTIWAL JAKO PRZESTRZEŃ TROSKI

Obok performansów, koncertów i debat, Festiwal Łódź Wielu Kultur 2025 oferuje również przestrzeń troski – dosłownie i symbolicznie. W ramach ścieżki tematycznej kultura pracy, organizatorzy zapraszają osoby zawodowo związane z kulturą – pracowniczki i pracowników instytucji, NGO-sów, kolektywów i inicjatyw niezależnych – do udziału w cyklu warsztatów wytchnieniowych, zaprojektowanych jako forma regeneracji, odpoczynku i autore eksji. Ta propozycja programowa jest odpowiedzią na wypalenie, przemęczenie i przeciążenie, z jakimi mierzy się dziś wiele osób pracujących w polskim sektorze kultury – instytucjonalnym i niezależnym. Celem warsztatów nie jest „szkolenie kompetencji", lecz stworzenie czasu i przestrzeni, w których można odetchnąć, położyć się, milczeć, rozmawiać, poczuć własne granice i potrzeby. Warsztaty prowadzone będą przez artystki, edukatorki i terapeutki działające na przecięciu sztuki, pedagogiki, pracy z ciałem i praktyk wspólnotowych. Ścieżkę tematyczną kultura pracy uzupełniają dwa spektakle „Lista uchybień" oraz „Wielki smutek i rozczarowanie". Ten pierwszy, zrealizowany przez zespół związany ze Stowarzyszeniem Pedagogów i Pedagożek Teatru, bazuje na realnych historiach – to sceniczna opowieść zbudowana z wywiadów przeprowadzonych z pracownikami i pracowniczkami instytucji kultury z całej Polski o przemęczeniu, mobbingu, zacieraniu granic pomiędzy pracą a życiem prywatnym, o wykluczających strukturach i pustych deklaracjach. „Wielki smutek i rozczarowanie" to sceniczna opowieść stworzona i zagrana przez Michalinę Krzemianowską i Weronikę Kozłowską – studentki III roku aktorstwa Akademii Teatralnej im. A. Zelwerowicza w Warszawie, Filii w Białymstoku, która z humorem i dystansem traktuje temat porażki.

KONCEPCJA FESTIWALU ŁÓDŹ WIELU KULTUR

Kamila Majchrzycka-Szymańska, Joanna Podolska-Płocka, Agata Siwiak, Jarosław Suchan
Zespół programowy:
Joanna Podolska-Płocka, Kamila Majchrzycka-Szymańska, Agata Siwiak, Jarosław Suchan, Marcin Tercjak, Aleksandra Shaya, Anna Mrozińska-Szmajda, Marta Olejniczak

ORGANIZATORZY I PARTNERZY

Organizatorem Festiwalu jest Centrum Dialogu im. Marka Edelmana w Łodzi. Wydarzenie jest współ nansowane z dotacji Miasta Łodzi oraz do nansowane ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzącego z Funduszu Promocji Kultury oraz Narodowego Instytutu Muzyki i Tańca.
W realizację Festiwalu Łódź Wielu Kultur włączają się m.in. Państwowa Wyższa Szkoła Filmowa, Telewizyjna i Teatralna im. L.Schillera w Łodzi, Muzeum Sztuki w Łodzi, Teatr Nowy im. K. Dejmka w Łodzi, Akademia Muzyczna w Łodzi, Galeria W Y oraz szereg organizacji społecznych i środowisk lokalnych.

Punkty WYJĄTKOWE PROGRAMU:

Koncert inauguracyjny Marcina Maseckiego „Pieśni pracy" (3.10, Sala koncertowa Akademii Muzycznej) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

Tryptyk teatralny o Wandzie Jakubowskiej (09.10, PWSFTviT) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

Bajura i pióra. Akcja artystyczna kolektywu Slavs and Tatars (04.10 – 11.10, Fabryka Bierdermanna) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

Lezbianke. Koncert-spektakl Patrycji Kowańskiej (11.10) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

Shirtshow. Performance choreogra czny (11.10, Centralne Muzeum Włókiennictwa) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

Moje gdyby. Grosiak i Lessman grają Kulmową (12.10, Centrum Dialogu im. Marka Edelmana) – wydarzenie premierowe / produkcja FŁWK

FESTIWALU POLSKICH FILMÓW FABULARNYCH W GDYNI – MISTRZOWSKA PIĄTKA

TEKST I ZDJĘCIA Mat. Pras.

Po raz trzeci na Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych w Gdyni – Mistrzowska Piątka – pięcioro lmowców i lmowczyń opowie o polskich lmach szczególnie dla nich ważnych; tytułach, które ich ukształtowały i do dziś fascynują. Zaproszenie do tegorocznej Piątki przyjęli Sonia Bohosiewicz, Ewa Braun, Agnieszka Holland, Marcin Koszałka i Marek Koterski.

Prezentowane lmy złożą się na wyjątkowe spotkanie z klasyką – opowieść o lmach ciągle młodych, żywej tkance naszej kinematogra i – i odkryciach ostatniej dekady. Co istotne, każdy seans w tej sekcji będzie miał dwoje bohaterów: lm i twórcę, który go wskazał. Po projekcji dowiemy się, co stało za wyborem właśnie tego tytułu, zadamy też twórcom pytania o to, jakimi są widzami i jak się kształtował ich lmowy świat. Rozmowy będą łączyć kinomanów – twórców i widzów. Bo lmowcy to również widzowie – wrażliwi i pełni pasji – choć stosunkowo rzadko mamy okazję pytać ich o lmy inne niż te, które sami realizują.

Sonia Bohosiewicz wybrała dwa krótsze lmy Janusza Majewskiego: Awatar czyli zamiana dusz i Ja gorę!, Ewa Braun Wrota Europy Jerzego Wójcika, Agnieszka Holland Córki dancingu Agnieszki Smoczyńskiej, Marcin Koszałka Szpital przemienienia Edwarda Żebrowskiego, a Marek Koterski Popiół i diament Andrzeja Wajdy.

Sonia Bohosiewicz: „Janusz Majewski – reżyser, którego podziwiałam i człowiek, którego pokochałam. Na FPFF chciałabym przypomnieć znaną twarz autora Excentryków. Janusz Majewski na początku kariery wprowadzał do polskiego kina nowe gatunki: horror, kino fantastyczno-naukowe, groteskę. I robił to genialnie. Pokażę lm telewizyjny Awatar czyli zamianę dusz, adaptację futurystycznego opowiadania Teo la Gautiera z 1964 roku, oraz Ja gorę! z 1967 roku, półgodzinną etiudę uważaną za pierwszy polski horror. Wczesny Majewski już wówczas dysponujący świetnym warsztatem, rmował kino pełne humoru, dowcipu, inteligencji, czyli wszystkie cechy tak bardzo nam dzisiaj potrzebne. I o tym także będę chciała opowiedzieć podczas gdyńskiej rozmowy z Łukaszem Maciejewskim”.

Ewa Braun: „Chcę przypomnieć lm rzadziej pokazywany, a który onegdaj zachwycił mnie swoimi wizualnymi walorami, jak i przekazem dramatycznych treści. Film w reżyserii Jerzego Wójcika Wrota Europy. Adaptacja opowiadania Melchiora Wańkowicza znalazła swój artystyczny wyraz w realizacji z udziałem wybitnych, utalentowanych twórców: Witolda Sobocińskiego (zdjęcia), Janusza Sosnowskiego (scenogra a), Magdaleny Tesławskiej i Pawła Grabarczyka (kostiumy). Byli nagrodzeni Orłami i na FPFF za swój wkład do lmu”.

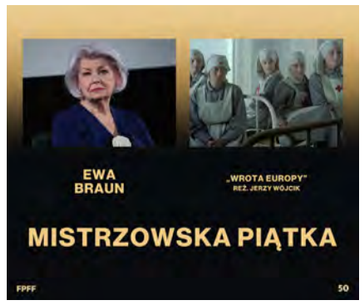
Agnieszka Holland: „Córki dancingu to zaskakujący, oryginalny i pełen energii lm – i to nie tylko na tle polskiego kina. Koncept, forma, muzyka, humor i sensualna witalność – to pierwsze określenia, które przychodzą mi do głowy w kontekście tego błyskotliwego debiutu Agnieszki Smoczyńskiej”.

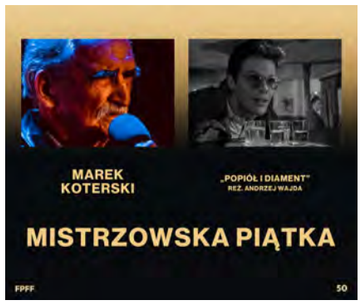
Marcin Koszałka „Szpital przemienienia to lm, który poruszył mnie do głębi. Opowiada o granicach człowieczeństwa w świecie pogrążonym w obłędzie, bliski rozpadu – cicho, ale z ogromną siłą. Edward Żebrowski, sam zmagający się z chorobą i doświadczeniem wykluczenia, stworzył dzieło boleśnie szczere i głęboko aktualne”.

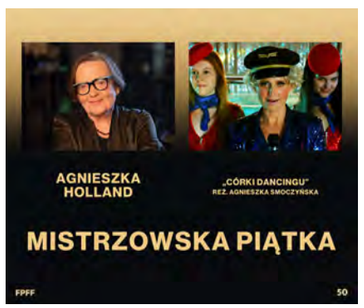
Marek Koterski: „Nigdy nie zastanawiałem się, dlaczego Popiół i diament stał się dla mnie taki ważny. Kiedy idę do kina, to oczekuję, że lm:
a) będzie mi się oglądał,
b) będzie mnie obchodził/że go “poczuję plecami”
c) i że chciałbym go obejrzeć jeszcze raz.
Popiół i diament obejrzałem 21 razy”.

„Towarzyszyć Markowi Koterskiemu w dwudziestym drugim oglądaniu >>Popiołu i diamentu<< – czy może być większa kino lska przygoda? A my w cyklu Mistrzowska Piątka mamy takich aż pięć. Na tych seansach wszyscy jesteśmy widzami i widzkami – zarówno osoby związane zawodowo z kinem, jak i te, które doświadczają go przed ekranem. Na sali kinowej łączy nas ten sam dreszcz” – mówi Dyrektorka Artystyczna Festiwalu Joanna Łapińska.

Mistrzowska Piątka:
Sonia Bohosiewicz – Awatar czyli zamiana dusz i Ja gorę, reżyseria: Janusz Majewski
Ewa Braun – Wrota Europy, reżyseria: Jerzy Wójcik
Agnieszka Holland – Córki dancingu, reżyseria: Agnieszka Smoczyńska
Marcin Koszałka – Szpital przemienienia, reżyseria: Edward Żebrowski
Marek Koterski – Popiół i diament, reżyseria: Andrzeja Wajdy
50. Festiwal Polskich Filmów Fabularnych odbędzie się w terminie 22–27 rześnia 2025 roku w Gdyni. Producentem Festiwalu jest Pomorska Fundacja Filmowa w Gdyni.







FORD CAPRI – PAN ŻÓŁTY! | TEST

TEKST I ZDJĘCIA Marcin Ranuszkiewicz

Nie pojechałem nim na Capri – czasu zabrakło, milion obowiązków – ale nie mogłem się oprzeć, żeby zabrać Pana Żółtego na Mazury. W oczy rzuca się od razu, zaraz po wyjeździe z parku prasowego Forda. Kiedyś była taka bajka – „Pan w żółtym kapeluszu". Facet w intensywnie żółtym kapeluszu, którego wszyscy kojarzyli, głównie dlatego, że miał małą małpkę robiącą rozróbę w mieszkaniu albo w parku. Wystarczył sam kapelusz, żeby go zapamiętać. Dość o bajkach – teraz moja własna historia z żółtym Capri. Iście oczojebnym. Ale za to z charakterem.

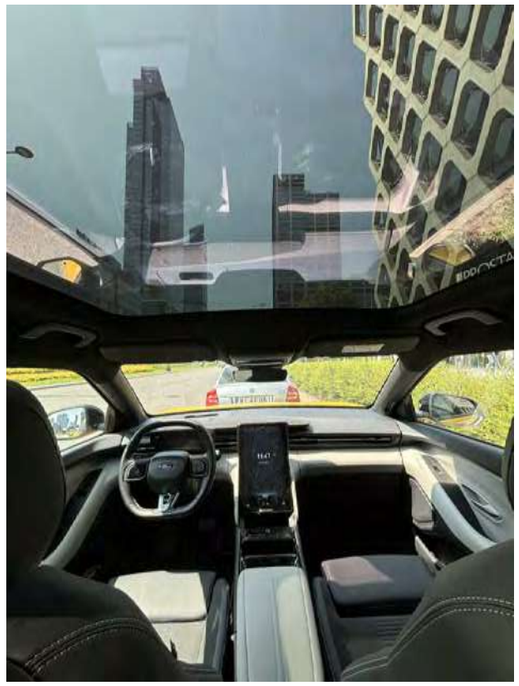
Na początku usłyszałem: „Capri to elektryk. Nie hybryda – w 100% akumulator." Od razu się skrzywiłem, bo doświadczenia z elektrykami miałem już sporo – i nie zawsze były pozytywne. Szczególnie, że samochody biorę na Mazury niczym James Dean swoje dziewczyny na wzgórza Los Angeles (chociaż on miał lepszą pogodę… i trochę za szybko jeździł).

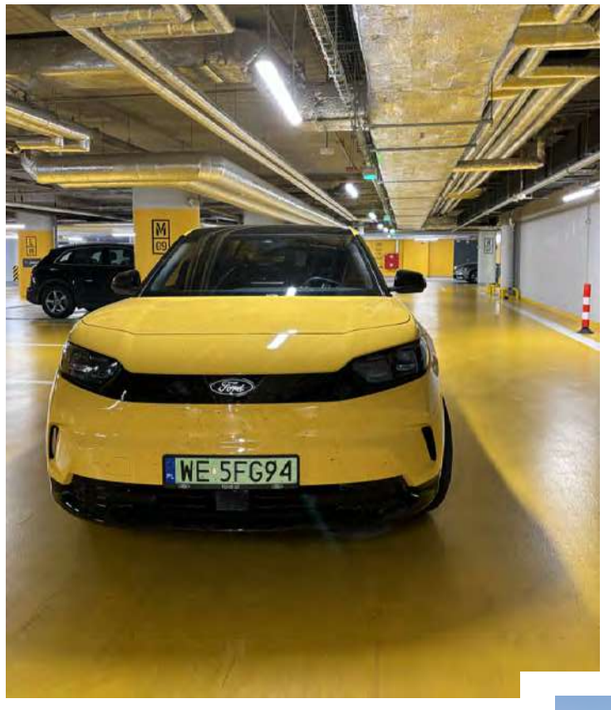
Wracając do Capri: pamiętam wcześniejsze modele – mniejsze, bardziej sportowe. Ten nowy, z daleka, poza kolorem, nie zrobił na mnie wielkiego wrażenia. Ale kiedy podchodziłem bliżej, zaczęło mi się pojawiać to wewnętrzne „hehe" – pewnie śmiga jak jasna cholera. Cel miałem prosty: zabrać Pana Żółtego na Mazury i nie przysypiać przy ładowarkach. Sprawdziłem – zasięg ponad 450 km, do celu 264 km. Powinno się udać. Samochód naładowany w 98%. Zatem szybka zmiana planu: najpierw dwudniowy wypad nad jezioro, a potem powrót do Warszawy i trzy dni jazdy po mieście.

Zastanawiałem się, czy Capri ma tyle zacięcia, co inne sportowe elektryki Forda – na przykład e-Mach 1, którym jeździliśmy m.in. w Gdyni podczas festiwalu filmowego. Powiem tak: klima chodziła, telefon się ładował, radio grało, a ja na S61 trzymałem przepisowe 120 km/h. Po drodze kawa, śniadanie na Orlenie (i nie, to nie były parówki – tych za dużo widziałem na starym Twitterze w rękach polityków). Czas przejazdu – 3,5 godziny ze śniadaniem. Ilość ładowań – zero. To pierwszy elektryk, którym przejechałem taką trasę bez postoju na prąd. Brawo Ford. Czyli jest przyszłość i jest nadzieja. A tę trasę znam na pamięć – także lokalizacje ładowarek, przy których już swoje się nasiedziałem. Producenci, projektanci, branżo elektromobilna – róbcie tak elektryczne auta, żeby z deklarowanego zasięgu 450 km spokojnie dało się przejechać minimum 320, a nie 200 z nerwami i frustracją.

Powiem wprost – to wspaniały samochód. Wygodny, szybki (bardzo szybki – świetne starty!), świetnie wyposażony, naszpikowany elektroniką i czujnikami. Asystenci czuwają nad tobą jak call center z Krajowego Rejestru Długów. Nagłośnienie pierwsza klasa, fotele wygodne, przestrzeń ogromna, a wersja z otwieranym dachem – obowiązkowa. Ford naprawdę zrobił bardzo dobre auto elektryczne. Wydajne, ekonomiczne w użytkowaniu, a przy tym z charakterem sportowego wozu. No i – jeśli ktoś lubi się wyróżniać – w żółtym kolorze przyciąga spojrzenia i pytania. Dane techniczne znajdziecie na stronie Forda, a jazdy testowe są bezproblemowe – naprawdę warto sprawdzić ten model. A jak ktoś się uprze, to i na Capri nim pojedzie.

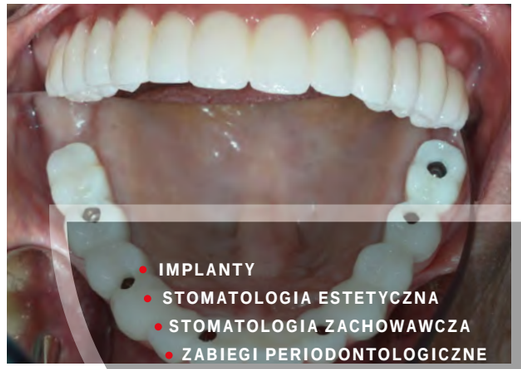
Pan Żółty został moim kumplem. Polecam go z czystym sumieniem, mimo że to w 100% elektryk. Warto!





IMPLANTY

KOMFORT ŻYCIA



- IMPLANTY
- STOMATOLOGIA ESTETYCZNA
- STOMATOLOGIA ZACHOWAWCZA
- ZABIEGI PERIODONTOLOGICZNE
- CHIRURGIA STOMATOLOGICZNA
- PROTETYKA
- PROFILAKTYKA
- WYBIELANIE ZĘBÓW

PIĘKNY UŚMIECH TO COŚ WIĘCEJ NIŻ ŁADNY DODATEK. TO NASZA WIZYTÓWKA. NIE KAŻDY JEDNAK MOŻE POCHWALIĆ SIĘ PIĘKNYM UZĘBIENIEM. NA SZCZĘŚCIE NOWOCZESNA STOMATOLOGIA POZWALA ODMIENIĆ NIE TYLKO WYGLĄD, ALE JAKOŚĆ ŻYCIA. PROBLEMY Z JEDZENIEM, DYSKOMFORT ŻYCIA I PRZEDE WSZYSTKIM ESTETYKA PROWADZĄ DO ZAINTERESOWANIA IMPLANTACJĄ PRZEZ PACJENTÓW. ROZWIĄZANIE ZNAJDUJE LEKARZ STOMATOLOG DARIUSZ SROKOWSKI.

Jakie można zaproponować leczenie dla pacjentów pojedynczymi brakami lub całkowitym bezzębiem?
W przypadku braku jednego lub kilku zębów, do zakwalifikowania pacjenta do implantacji potrzebne jest prześwietlenie (najczęściej wystarcza punktowe). Wówczas ocenia się poziom kości i nierzadko następuje bezproblemowe wprowadzenie implantu. Nieco dłuższa procedura występuje w momencie gdy pacjent zgłasza się z całkowitym bezzębiem. Decyzja o podjęciu leczenia zapada dopiero po analizie danych uzyskanych w badaniu pantomograficznym, czyli dzięki prześwietleniu panoramicznym. Nierzadko potrzeba zobrazowania trójwymiarowego, czyli wykonania tomografu. Propozycji leczenia może być kilka, w zależności od warunków w jamie ustnej pacjenta. Pełna rekonstrukcja jest możliwa na minimum 5 implantach, a maksymalnie na 8. Wówczas można umocować na stałe 12 zębów. O liczbie implantów decyduje jakość i ilość kości. Często po wszczepieniu następuje etap uzupełnień tymczasowych, aby pacjent mógł ocenić estetykę i wygodę przyszłych uzupełnień stałych.

Innym rozwiązaniem jest wykonanie na 2, 3 lub 4 implantach protez akrylowych mocowanych na zaczepach.

Koszty, trwałość i przeciwskazania. Pytania najczęściej zadawane przez pacjentów. Jaką odpowiedź mogą uzyskać?
Pojęcie kosztów jest odczuciem bardzo indywidualnym, choć zapewne cena jest dość duża. Warto jednak spojrzeć na to długofalowo. Efekt, długotrwałość uzębienia, wysoka jakość materiału, a także nienaruszenie sąsiednich zębów może okazać się bardzo przekonująca i wygrać z kosztami ponoszonymi jednorazowo na wiele lat.

Utrudnieniem przed omawianym zabiegiem bywa mała ilość masy kostnej. Obecne metody pozwalają jednak na zwiększenie jej objętości, a tym samym umożliwienia implantacji. Implanty przyjmują się raczej bezproblemowo. Wieloletnia praktyka wskazuje na minimalny procent powikłań lub odrzutu ciała obcego. W początkowym okresie gojenia objawy te łatwo skorygować.

Podsumowując, odbudowy protetyczne poprawiają warunki zgryzowe, co jest związane z lepszym trawieniem i unikaniem problemów układu pokarmowego, a zadowalający uśmiech podnosi pewność siebie.

DENTAL IMPLANT ACA
DOKTOR DARIUSZ SROKOWSKI
UL. KSIĘDZA JAŁOWEGO 8/1
35-010 RZESZÓW
TEL/FAX 17 85 333 85
KOM. 602 34 20 46

WERONIKA MATHIA - PISANIE TO MOJE PRZEZNACZENIE

TEKST Marika Krajniewska ZDJĘCIA Mat. Pras.

Marika: Dzień dobry Państwu, Book Morning. Jesteśmy w Fabryce Norblina, na platformie Anywhere TV. I dzisiaj rozmawiamy o książce – nie byle jakiej i nie z byle kim. Weronika Mathia jest dzisiaj z nami.

Weronika: Dzień dobry.

Marika: Dzień dobry. Cieszę się, że jesteś.

Weronika: ja też się cieszę, że jestem.

Marika: Z kilku powodów. Słuchaj, no dzisiaj świętujemy – tak wewnętrznie trochę, no i z Państwem również – pojawienie się Twojej nowej książki Rdzeń. I powiem Ci, że trzyma. Trzyma i zostaje. Zostaje w głowie i tak naprawdę, niezależnie od tego, w jakim stopniu jestem już po lekturze, to te słowa, te rozdziały, które przeczytałam, siedzą mi w głowie. Nie wiem, czy dlatego, że jestem mamą, a tutaj mamy przypadek zaginięcia małego chłopca, który wraca po kilkunastu latach. Być może z tego powodu, ale trzyma mocno. No i jak Ty to robisz?

Weronika: Nie wiem, jak ja to robię. Zupełnie szczerze, mam wrażenie, że ten mój proces pisania jest taki chaotyczny, nieuporządkowany. Wynika z jakiejś głębokiej potrzeby, żeby opowiedzieć jakąś historię. I to się dzieje czasami trochę poza mną. To znaczy: przychodzi do mnie jakiś temat, wiem, co chcę opowiedzieć, a potem po prostu siadam i staram się to ubrać w słowa, w rozdziały. Jednocześnie, mimo że działam w takim chaosie, to bardzo dużą uwagę przykładam do struktury samej powieści. Chodzi mi o to, żeby ona właśnie była spójna i jak najbardziej skondensowana do tego tematu wiodącego, który jest dla mnie istotny w danej książce. Ale nie mam chyba przepisu na to. Za każdym razem, jak siadam do napisania książki, mam wrażenie, że piszę po raz pierwszy jakąkolwiek historię. Ciężko mi uwierzyć, że mam już za sobą cztery powieści i teraz piszę piątą. Wciąż myślę o sobie trochę jak o debiutantce. Jak ktoś do mnie mówi, że jest moją fanką albo że czyta wszystkie moje książki, to jest dla mnie cały czas trochę abstrakcja. Nie mam takiego poczucia, że jestem jakoś… nie wiem… może też nie jestem długo na tym rynku, może za pięć lat będzie to już zupełnie zwyczajne dla mnie. Ale na ten moment… Ja te powieści piszę, wypuszczam, a potem już nurkuję vw kolejną i trochę się odcinam. Więc kiedy my rozmawiamy teraz o Rdzeniu, to ja już piszę kolejną książkę i ciężko się wraca emocjami do tego, co już z siebie dałam tej powieści.

Marika: T o nie szkodzi, zaraz te emocje powyciągam z Ciebie, mam nadzieję, chociaż troszkę.

Weronika: Choć wiesz co, mam nadzieję, że nie powyciągasz tak bardzo, bo odchorowałam tę książkę. Ja każdą moją książkę odchorowuję. Tak jak powiedziałaś na początku, że ona w Tobie siedzi, to we mnie siedzi pewnie jeszcze dłużej. Ale nie mam na myśli fabuły i konkretnych rozdziałów, choć pamiętam ciągle poszczególne sceny czy wyjątkowe dla mnie zdania. Pamiętam emocje, które mi towarzyszyły. I tak miesiąc zawsze po oddaniu książki jestem bardzo smutna. Ciężko mi się funkcjonuje w świecie tu i teraz.

Marika: Ale to nie jest związane tylko z takim syndromem odstawienia procesu pisarskiego, ale bardziej z tematem, który w tej książce zaistniał.

Weronika: I z tym, i z tym, myślę, trochę. No bo kiedy się pisze książkę, sama o tym pewnie wiesz, to na końcówce człowieka już nie ma dla świata. Jesteś tak zanurzona w opowieści, że naprawdę musisz się upominać, żeby wykonać te proste czynności życiowe, a tu jeszcze są dzieci, obowiązki i tak dalej, ale myślami jesteś cały czas tam. Więc jest ten syndrom odstawienia, ale chyba odstawienia tych właśnie wysokich emocji, które Cię mocno napędzają i angażują, a nagle ich nie ma. I co teraz? Trzeba zacząć żyć normalnie – ale jak to?

Marika: Już nie myśleć dalej o bohaterach, którzy z nami byli. Ile czasu mniej więcej trwa Twój proces twórczy?

Weronika: Różnie, ale tak około 7–8 miesięcy zawsze. Samo pisanie może nie jest tak czasochłonne, ale też dużo czasu zajmują mi rozmowy z osobami, które podpowiadają mi, dzielą się swoją wiedzą – tak zwany research. Jest to dla mnie bardzo ważna sprawa. Ja właściwie zaczynam pisać bardzo szybko, ale bardzo dużo fragmentów książki usuwam. Nie przywiązuję się do tego, co napisałam.

Marika: Co jest trudne dla autora.

Weronika: Dla mnie nie. Ja wyrzucam, tnę, potrafię zrezygnować z jakiejś postaci nawet w połowie powieści. Po prostu uznaję, że ona nie wnosi tyle do fabuły czy historii, ile sobie wymyśliłam na początku, że będzie wnosiła, albo rozwój tej postaci nie poszedł w tym kierunku, w którym bym chciała, i niestety trzeba się pożegnać. Na przykład jej funkcję mogę przypisać innej osobie. To zdarza się czasami – najczęściej przy bohaterach, ale też czasem przy wątkach. W Rdzeniu też tak było, że fabuła skręciła w bardzo nieoczekiwaną stronę i czułam, że to nie jest to. Że to się rozmywa, że gdzieś zgubiłam córę tej powieści. No i wtedy trzeba się cofnąć, odłożyć to na kilka dni i zastanowić się, co mogę zrobić, żeby wrócić na właściwe tory.

To jest trudne, bo wyrzuca się, nie wiem, 40 czy 50 tysięcy znaków, a już takie rzeczy robiłam nie raz. W Roju na przykład też tak zrobiłam. Miałam napisane 3/4 powieści, po czym wyrzuciłam 1/3 tego, co miałam, i też musiałam się cofnąć. Myślę sobie, że to jest też taki komfort dla pisarza, że może coś takiego zrobić. Gdyby na przykład gonił mnie bardzo deadline, albo gdybym musiała oddać tę książkę bez możliwości poprawek i błędów, to ona byłaby po prostu gorsza.

Marika: Użyłaś słowa „błąd", którego ja bardzo nie lubię, a u Ciebie też w wypowiedzi widać, że to nie są błędy, tylko ścieżki, z których później skręcasz, bo widzisz, że nie doprowadzają Cię do finału, do tego miejsca, w którym chciałabyś, żeby bohaterowie zaistnieli. No dobrze, powiedziałaś o chaosie, powiedziałaś o tym, że jest skondensowane, ale też o tym, że jesteś bardzo świadomym twórcą, świadomą twórczynią. I widzisz chyba z lotu ptaka też wszystko to, o czym piszesz. Bo ja na przykład mam tak, że nie pamiętam, co napisałam, i dopiero – wiesz – wracam, czytając jeszcze raz, i wtedy gdzieś tam mi się układają te wszystkie puzelki. Albo i nie. I też trzeba podjąć decyzję, co z tym dalej zrobić.

Weronika:

Ja bardzo dobrze pamiętam wszystkie wątki, to prawda. Mam wrażenie, że mimo działania w chaosie, to panuję nad nimi, a nie one przejmują kontrolę nade mną – to na pewno. Oczywiście jest tak, że też sobie pozwalam na pewne takie… skoki w bok, nazwijmy to fabularne. Bo lubię też się zaskakiwać w książkach i nagle się okazuje: „Wow, to było fajne, to mnie zaskoczyło, to wprowadza jakiś powiew świeżości".

Ale wiesz co, najwięcej czasu – tak naprawdę najwięcej – zajmuje mi opracowanie bohaterów i ich motywacji, ich życia, tego, co nimi kieruje. Jakimi byli ludźmi, zanim zaczęłam opowiadać ich historię, co spotka ich w trakcie, jakie będą konsekwencje ich wyborów dla nich samych, dla innych postaci, dla całej opowieści. Jaką mają rolę w tej historii, żeby ta rola była dopełnieniem całości, tego tematu wiodącego. Więc każdy z nich ma taki swój „backup",

taką przeszłość, która rezonuje właśnie z głównym tematem. Bardzo starannie ich dobieram, wymyślam i nadaję im cel, ale pozwalam im też na wskazanie mi pewnych ścieżek fabularnych, których może wcześniej nie brałam pod uwagę.

Marika: To jest w ogóle niesamowite, że my wymyślamy tych bohaterów, a później nagle się okazuje, że oni coś podpowiadają od siebie. Jakby byli rzeczywiście z nami w tej przestrzeni realnej i z nami rozmawiali.

Weronika: Mam wrażenie, że to są równoległe życia, równoległe światy, które tworzę – i one sobie tam naprawdę funkcjonują, a ja tylko uchylam zasłonkę i zaglądam: „Co tam się dzieje? Co mi dziś o sobie opowiecie? Jaka jest wasza historia?”.

Marika:

Jak przyszedł do Ciebie pomysł Rdzenia?

Weronika:

Pomysł Rdzenia przyszedł do mnie chyba wtedy, kiedy myślałam o chłopcu, który zaginął, i chłopcu, który powrócił. Zaczęłam się zastanawiać, kim jest ten chłopiec i jaka jest jego historia. To był początek. Nawet napisałam taki rozdział o chłopcu, który siedzi na trawie, na kocu w kratę, z kobietą – nie wiadomo, kim ona jest – i razem patrzą na zachód słońca. On miał w sobie taki niepokój, był wyjątkowy, bo nigdy nie opuścił miejsca, w którym się wychowywał. I nie wiedziałam nic więcej o tej historii – co go spotka, kim jest ta kobieta – ale napisałam ten rozdział i czułam, że to jest to. To będzie ta iskra.

Potem zaczęłam tworzyć całą historię i ona oczywiście ewoluowała. Napisałam początek i zawsze bardzo długo zastanawiam się, komu oddać głos w powieści, kto jaką będzie miał narrację. Ponieważ mam narrację mieszaną – i pierwszoosobową, i trzecioosobową – to zawsze długo rozważam, czy jestem w stanie pociągnąć pierwszą osobę. Bo ona jest trudna i bardzo wymagająca. Rozdziały w pierwszej osobie są krótsze, bo są mocno obciążające emocjonalnie. Przy nich nurkuję naprawdę głęboko – aż do dna – i trudno mi potem wrócić do rzeczywistości. Przy rozdziałach śledczych odpoczywam. Tam oczywiście też rozwijam psychologię postaci, ale dzieją się rzeczy fabularne i wystarczy pilnować, żeby wszystko się zgadzało.

Równolegle też po pewnym czasie pracuję na kilku plikach. Każda postać ma swój własny dokument tekstowy, żebym widziała jej rozwój, jej język, jak on się zmienia i rozwija. W Rdzeniu mamy listy Julii, pisane co roku, więc musiałam dbać o to, żeby jej rozwój przebiegał prawidłowo. Zaczęła pisać listy jako nastolatka, a kończyła już jako dorosła kobieta.

No i to wszystko. Jeśli chodzi o Rokiego i jego wspomnienia, zdecydowałam się pisać je z perspektywy dorosłej osoby, która wraca pamięcią do swojego życia. To dało mi możliwość, żeby językowo je rozwinąć. Bo dziecko myśli o świecie zupełnie inaczej – musiałabym używać prostych sformułowań i nie mogłabym sobie pozwolić na metafory, jakie teraz tam są.

Marika:

Powiedziałaś o tym takim „zarywaniu o dno” i tak mi się skojarzyło, że po każdym takim rozdziale Ty trochę jakby z martwych wstajesz.

Weronika:

Trochę tak. Trochę z martwych wstaję. Naprawdę czasem mam wrażenie, że ja bardzo cierpię, kiedy to piszę. Że cierpię razem z moimi bohaterami.

Marika: mówi śmiejąc się autorka.

Weronika: Tak, bo ja w życiu w ogóle jestem bardzo pogodna. Tak naprawdę. A w tym książkowym życiu – bardzo nie. Więc teraz mówię o tym z uśmiechem, a potem, kiedy wrócę do hotelu po naszej rozmowie i będę pisała właśnie te różne straszne rozdziały kolejnej książki, to już nie będę się uśmiechała. Będę słuchała smutnej muzyki i ta moja druga natura się wtedy odezwie.

Marika:

Mam wrażenie, że te tragiczne postaci – nawet jak powiedziałaś, że praktycznie wszyscy Twoi bohaterowie to są postacie tragiczne – my chcemy o nich czytać. Bardzo chcemy o nich czytać. Domyślam się, że dlatego, iż szukamy gdzieś tam analogii, a jeśli ich nie znajdziemy – i na szczęście – to przynajmniej mamy taki cięższy punkt odniesienia, od którego też możemy się odbić. Wiesz, nie musimy odbijać się tylko od naszych problemów, które mamy – większych, mniejszych, nieważne jakich.

Weronika: Kiedyś pytałam znajomą, która lubi taką ciężką literaturę, dlaczego właściwie po nią sięga. Powiedziała: „Wiesz, bo lubię wiedzieć, że ktoś w życiu ma gorzej niż ja”. Coś w tym może jest. Ale generalnie fascynują nas smutne historie, fascynują nas osoby, które próbują sobie poradzić z problemami. Lubimy o takich rzeczach czytać. Może się czegoś uczymy, a może po prostu szukamy wzruszeń.

Ja lubię przy książce popłakać. Jestem raczej osobą, która sięgnie po książkę cięższego kalibru niż taką, przy której będę się śmiała. W sumie nie pamiętam, kiedy ostatnio czytałam komedią czy coś podobnego. Raczej zawsze wybieram nostalgię i smutek. Więc nie dziwię się, że ludzie też po to sięgają – bo mam podobnie.

Marika: W Rdzeniu bardzo mocno wybrzmiewa temat rodziny i takich zamienionych ról – kiedy dziecko zaczyna być opiekunem dla swoich rodziców, ale też niesie ciężar traumy zaginięcia młodszego brata.

Weronika: Bo tak jest w rodzinach, w których ktoś zaginął. Najczęściej rolę osoby poszukującej najdłużej przejmuje rodzeństwo. Rodzice umierają albo uczą się z tym żyć, a rodzeństwo najdłużej nie ustaje w poszukiwaniach. Możliwe, że rodzice uczą się z tym żyć dla kolejnych, dla pozostałych dzieci – żeby mieć siłę, by dalej tworzyć. Ja sobie nie wyobrażam sytuacji, która spotkała moich bohaterów. Wrzucam ich naprawdę w skrajne, bardzo trudne doświadczenia. Może to też są moje próby odpowiedzi na pytania: co ja bym zrobiła w takiej sytuacji? Czy bym sobie poradziła? Czy uniosłabym to? To są rzeczy, które mnie zastanawiają.

Marika: To w jaki sposób tworzysz bohaterów? Jak oni do Ciebie przychodzą? Bardziej chodzi mi nie o sprawy techniczne, tylko – jaki bohater jest dla Ciebie interesujący i ważny?

Weronika:

Interesujący i ważny jest dla mnie bohater, który znajduje się w sytuacji granicznej. Coś w jego życiu wydarzyło się lub wydarzy – i on musi podjąć decyzję. Nie wiemy, czy wyjdzie z tej walki zwycięsko. Jestem ciekawa, jak ludzie radzą sobie w takich momentach. To też jest mój największy lęk – czy ja bym sobie poradziła. Bardzo chciałabym myśleć, że tak, ale nie wiem. Wiem, że tyle wiemy o sobie, ile nas sprawdzono. I ja moich bohaterów właśnie sprawdzam – kładę im na barki różne ciężary, trudne sytuacje, żeby zobaczyć, czy je uniosą. Taki bohater mnie interesuje.

Interesuje mnie też bohater trochę odrzucony – przez ludzi, przez społeczeństwo, czasem przez bliskich. Może dlatego, że jest inny, że ma inne poglądy. Taki, który jest niezrozumiały i żyje trochę na marginesie. Lubię brać takich odludków pod lupę.

Lubię też dawać moim bohaterom jakąś pasję, zawód albo coś, co sprawia, że są wyjątkowi, unikalni. To jest fascynujące w procesie tworzenia. Często słyszę od czytelników, że moi bohaterowie są tacy „magiczni”, trochę inni. Lubię ich posypać czymś, co nadaje im…

Marika:

Pyłkiem.

Weronika:

Tak, co nadaje im wyjątkowość. Bo w życiu też są tacy ludzie – jest ich mnóstwo.

Marika: Myślę, że każdy z nas jest posypany pyłkiem. Tylko nie mamy chęci, czasu, możliwości albo przyzwolenia, żeby się temu przyglądać. Tak. I tego szukać w ludziach.

Weronika: Być może tak jest.

Marika: Jakie były Twoje początki z pisaniem? Jak to się wszystko zaczęło?

Weronika:

Jak to się wszystko zaczęło? Zaczęło się tak, że poszłam na kurs pisania do Małgosi Wardy. Napisałam tekst, który był zadaniem domowym, a Małgosia powiedziała: „Jesteś urodzoną pisarką”. I kiedy to zdanie padło, pomyślałam: „Wow, nikt nigdy nie powiedział mi czegoś takiego. Może faktycznie coś w tym jest. Może to moje ciągłe patrzenie się na ludzi, analizowanie ich… może to dokądś mnie prowadzi. Może to jest jakaś moja ścieżka, którą dopiero odkrywam”.

I kiedy poszłam na ten kurs, zdecydowałam się napisać opowiadanie na Międzynarodowy Festiwal Kryminału. Tak rozpoczęła się moja przygoda z kryminałem, bo rok później również byłam na MFK, na warsztatach pisarskich. Może przybliżę, bo Państwo mogą nie wiedzieć: to jest taki konkurs, w którym pisze się opowiadanie kryminalne z Wrocławiem w tle. Z setek nadesłanych tekstów wybieranych jest 15 i te osoby zapraszane są do Wrocławia, by odbyć warsztaty ze znanymi polskimi pisarzami. Ja miałam warsztaty raz z Robertem Małeckim, a raz z Zygmuntem Miłoszewskim. No to takie nazwiska, że… dobrze się trafiło, wylosowało się wspaniale.

I tak się zaczęło. Pisząc opowiadanie na ten konkurs, stworzyłam swoją pierwszą dłuższą formę literacką w życiu. Do tej pory pisałam krótkie teksty do gazet, bo pracowałam w dziennikach. Często współpracowałam też z różnymi redakcjami. Ale to… to pisanie do gazet w ogóle nie jest tym samym, co pisanie książek. Nie można tego porównać. Choć na pewno nauczyłam się wtedy pisać dobre dialogi – bo trzeba było wplatać wypowiedzi ludzi w teksty, a one musiały brzmieć naturalnie.

I zostało mi z pracy w gazecie takie „spaczenie”, że uwielbiam wymyślać tytuły. Tytuły są zawsze pierwsze w moich książkach. Ogromną frajdę sprawia mi poszukiwanie tytułu, który oddaje treść książki i jest mocny. Uwielbiam to robić. No i właśnie tak to się zaczęło. Napisałam dwa opowiadania, a potem książkę. I poszło. Sama nie wiem, jak to się stało, że poszło tak bardzo, tak szeroko i tak daleko. Wczoraj też zapytano mnie w wywiadzie: jak to się robi, że się wygrywa, że jest się czytanym na tak trudnym rynku, gdzie konkurencja jest ogromna? I ja nie wiem. Nie wiem, dlaczego akurat ja, a nie ktoś inny, dziś tu siedzę.

Marika:

Myślę, że Małgosi Wardzie trzeba tak trochę dmuchnąć w skrzydełka – tak jak Tobie dmuchnęła swoimi słowami. Później zajęłyście się razem Kuźnią Bestsellerów.

Weronika:

Tak. Nadal organizujemy kursy wyjazdowe od czasu do czasu. Być może na jesień coś zrobimy. Założyłyśmy szkołę pisania i udało nam się wspólnie przeprowadzić kilka fajnych projektów. Zaangażować autorów, pisarzy do współpracy. Mamy już na koncie sukcesy – absolwenci naszych kursów wydają książki, radzą sobie świetnie.

I ta nauka pisania, Kuźnia Bestsellerów, w ogóle kursy pisarskie, są dla mnie fantastyczną odskocznią od codziennej, żmudnej pracy nad książką. Bardzo lubię kontakt z innymi pisarzami. Lubię rozmawiać o pomysłach na fabuły. Lubię rozkładać fabuły na czynniki pierwsze. Lubię zastanawiać się, dlaczego coś nam się podoba, a dlaczego nie.

Uwielbiam też ćwiczenia pisarskie. Uważam, że bardzo niewielu autorów – co rozumiem, bo rynek narzuca tempo, trzeba pisać książki – ma czas, by robić takie ćwiczenia. A ja jedne z najlepszych tekstów w życiu napisałam właśnie podczas kursów. Również jako prowadząca. Bo kiedy prowadzę zajęcia i zadaję uczestnikom jakieś ćwiczenia, to wykonuję je razem z nimi. Kiedy prowadzimy kursy z Małgosią, raz ona prowadzi, raz ja – i kiedy ona zadaje zadania, ja również je robię. Bo uwielbiam to robić. To jest tak mobilizujące.

Naprawdę zachęcam każdego, kto pisze, nawet jeśli ma już na koncie jedną czy więcej książek, żeby robił ćwiczenia pisarskie. Bo to wyjście ze strefy komfortu, na które sami sobie nie pozwolimy.

Na przykład w Szepcie znalazła się scena erotyczna – nie mocno erotyczna, raczej delikatna – która powstała jako zadanie domowe na kursie Małgosi. To było pisanie o miłości. Uczestniczyłam w kursie tak po prostu dla siebie. Zadanie: „napisz scenę miłosną”. Pomyślałam: „Dobrze, napiszę taką scenę w mojej książce”. Jeszcze wtedy nie wiedziałam, gdzie ją umieszczę, ale usiadłam i napisałam. I później znalazła się w Szepcie.

I to jest – moim zdaniem – jedna z najlepszych scen tej książki. Naprawdę ją lubię. A nie napisałabym jej w taki sposób, gdyby nie kurs. Od razu dostałam feedback od uczestników: co im się podoba, co nie. Mam tendencję, że

zostawiam czytelnikom duże pole do wyobraźni – czasem aż zbyt duże. I wtedy padają pytania: „Ale co tam się dokładnie zdarzyło? Daj chociaż jedno zdanie". To cenny feedback, którego redaktor pewnie by mi nie dał.

Marika:

W ogóle poruszyłaś bardzo istotną kwestię – bycia w społeczeństwie. Pisarz, autor, to tak naprawdę samotnik. Styka się oczywiście z redaktorem, korektorem, wydawcą, redaktorem prowadzącym itd., ale jednak bardzo dużo mamy self-publisherów, mamy też wiele osób, które samodzielnie próbują swoich sił na rynku wydawniczym. I nie chodzi o to, jaki mają sukces – bo definicja sukcesu jest bardzo szeroka. Chodzi o to, żeby mieć możliwość spotykania się i rozmawiania o tym wszystkim. Szukania wspólnego języka.

Tak jak powiedziałaś o pomysłach – to nie jest tak, że ja ci opowiem o swoim pomyśle i ty mi go zaraz ukradniesz. Wręcz przeciwnie. Ja w ogóle tego nie czuję. Mam wrażenie, że kiedy społeczność pisarska dorwie się do możliwości rozmowy, poszukiwania razem, to wychodzi z tego spotkania z „wielką głową" i wdzięcznością, że choć przez chwilę można było odbyć taką konwersację. Tak jak scenarzyści w pokoju scenariuszowym.

Weronika:

Tak. To jest bardzo ważne. Ja mam grupę pisarską, która powstała po jednym z kursów Małgosi. I do dziś się przyjaźnimy. Wczoraj byliśmy razem na kolacji – trzy osoby z tej grupy są z Warszawy. Spotykamy się zawsze, kiedy tylko jest okazja. Nawzajem czytamy swoje teksty, książki.

Kiedy pisałam debiut, oni czytali każdy jeden rozdział i dawali mi feedback. Teraz daję im już całość, bo nie potrzebuję aż tak szczegółowego wsparcia w trakcie i nie chcę wprowadzać zamętu – bo książka i tak zmieni się w procesie. Ale nadal są bardzo mocno obecni w moim literackim życiu.

Czasem jest tak, że… ja mam tendencję – a właściwie miałam, bo teraz trochę mniej – że przy zakończeniach decydowałam się na wersję „soft". Nie miałam siły, żeby pójść w mocne zakończenie, które wymyśliłam na początku. A zawsze mam kilka wersji finału powieści. I bywa tak, że tak bardzo polubię bohatera, że nie chcę go skrzywdzić. Po prostu nie chcę. Ale wiem, że muszę zakończyć mocno – skoro powiedziałam A, to muszę powiedzieć B, żeby problem naprawdę wybrzmiał.

W Szeptach i w Roju zdarzyło się, że wybrałam tę łagodniejszą wersję. I moja grupa pisarska powiedziała: „Słuchaj, to jest super, ale historia się nie dopełniła. Nie czuję, żeby to się zamknęło". A ja wtedy: „A dopełniłaby się, gdyby…?" – i wymieniłam pierwotny pomysł. Odpowiedzieli: „No tak, to by było super". I ja wiedziałam, że właśnie tak miało się skończyć. Tylko nie miałam odwagi.

Więc potrzebuję czasem takiego feedbacku, żeby ktoś mi powiedział: „Dasz radę, to wszystko zmierzało w tym kierunku. Zrób to". I wtedy widzę, że ludzie mnie nie „zniszczą" za to, że kogoś uśmierciłam czy że zakończenie jest bardziej smutne, niż się spodziewali.

Marika:

Gdyby nie pisanie, to co?

Weronika:

Nadal pisanie. Tylko prawdopodobnie pracowałabym w gazecie, w mediach, bo uwielbiam kontakt z drugim człowiekiem. Nie wyobrażam sobie pracy, w której siedziałabym za biurkiem sama. Dlatego wspominałam o researchu.

Marika:

Tu właśnie podałaś definicję pracy pisarskiej.

Weronika:

Nie! Właśnie nie. Ja w ogóle nie rozumiem, jak ktoś mówi, że praca pisarza jest samotna. Moja nie jest. Mam ogromne grono przyjaciół-pisarzy, z którymi jestem w codziennym kontakcie. Rozmawiamy o rynku, literaturze, różnych rzeczach. Dzwonimy do siebie.

Kiedy robię research, kontaktuję się z wieloma osobami. Jadę w różne miejsca, poznaję fantastycznych ludzi i ich historie. Przyjeżdżam tutaj, rozmawiam z tobą, jadę na targi, na spotkania autorskie. Nigdy w życiu nie byłam w tylu cudownych miejscach i nie poznałam tylu niezwykłych osób, jak dzięki pisaniu książek.

Owszem, jest moment samotny – kiedy siadam i piszę. Muszę się wtedy odciąć od świata. Ale wiesz… ja mam trójkę dzieci. I kiedy wychodzę z tego „pisarskiego świata", od razu wpadam w wir energii mojego domu. U mnie nigdy nie jest cicho ani spokojnie. Jest wesoło, głośno. Są konflikty, radości, małe dramaty. To żywy organizm.

Marika: Drodzy Państwo, ja bardzo zachęcam do sięgnięcia po Rdzeń i po pozostałe moje książki. Trzymam kciuki mocno. Zarażasz taką radością tworzenia i wielką pasją – nawet mnie, z piętnastoletnim stażem w zawodzie.

Weronika: Masz ochotę iść do domu i pisać książkę?

Marika:

Mam ochotę iść do domu i pisać książkę, ale nie tylko. Mam ochotę też spotkać się z pisarzami, posiedzieć na zielonej trawce i pogadać o pisaniu.

Weronika: Bardzo. Ja jestem zwolenniczką takich spotkań. Kocham je.

Piszmy, rozmawiajmy o tym, cieszmy się procesem.

Marika: A Państwo – jak przeczytacie – piszcie do nas i spotykajmy się, żeby dalej o tym rozmawiać.

Weronika:

Tak, zachęcam również. Dziękuję za zaproszenie.

Marika:

Dziękujemy bardzo.

anywhere FOR HER

Fot. envato

TEMATY KTÓRYMI CHCEMY SIĘ DZIELIĆ

MADE IN ITALY: Z DALA OD DOLCE VITA – AUTENTYCZNE WŁOSKIE ŻYCIE TOCZY SIĘ MIĘDZY RZYMEM A NEAPOLEM

TEKST ALICJA KUBÓW ZDJĘCIA CC

PODCZAS JEDNEJ Z PRZEJAŻDŻEK NA POŁUDNIU WŁOCH USŁYSZAŁAM W RADIU AUDYCJĘ O ERUPCJACH ULKANÓW. BADACZ OKREŚLIŁ WTEDY OKOLICE WEZUWIUSZA JAKO RAJ, KTÓRY W JEDNEJ CHWILI MOŻE STAĆ SIĘ PIEKŁEM. CHOĆ METAFORA WYDAJE SIĘ OCZYWISTA, SKOJARZYŁA MI SIĘ Z WŁOCHAMI OGÓLNIE – ZWŁASZCZA W KONTEKŚCIE MOJEGO MYŚLENIA O ITALII I ŻYCIA W TYM PEŁNYM SPRZECZNOŚCI KRAJU.

Powielany w social mediach i popkulturze mit dolce vita stanowi odpowiedź na codzienne zmartwienia. Włoskie słowa i skojarzenia związane ze słodkim lenistwem przeniknęły na stałe do języka i kultury. Symbolami tego mitu są między innymi morze, Aperol, pizza, pasta, cytrusy i wiele innych. Włosi, komercjalizując swoją kulturę, kontrolują narrację o sobie. Z jednej strony kreują opowieść zbudowaną na narodowym micie, z drugiej – przeistaczają lokalne rzemiosło, święta czy religijne rytuały w produkty i spektakle dedykowane turystom. W efekcie coraz trudniej odnaleźć w tym autentyczność, ducha przeszłości czy szacunek i kulturową pamięć.

DALEKO OD DOLCE

Kraj zmaga się jednocześnie z konsekwencjami masowej turystyki (w 2024 roku Włochy odwiedziło ponad 70 milionów turystów, a przychód stanowi 10% włoskiego PKB), brakiem mieszkań, hałasem, wzrostem cen i degradacją środowiska. Wenecja, Florencja, Rzym czy Neapol stają się miejscami, których, według niektórych przewodników, w sezonie lepiej unikać. Jednak dla regionów takich jak Sycylia, turystyka to często jedyna szansa na przetrwanie. A to tylko część problemów współczesnych Włoch. Najem krótkoterminowy, brak dostępnych mieszkań, bezrobocie, biurokracja, migracje, ma e, korupcja, apatia społeczna, kobietobójstwa, kryzys klimatyczny – o tym pisze Mateusz Mazzini w reportażu „Włochy prawdziwe". Stawia pytanie: czy możliwe jest poznanie Il Belpaese bez turystycznego ltra? Czy można zrozumieć Włochy nie tylko poprzez katedrę w Mediolanie, mecz w Turynie, knajpki na Zatybrzu, Kaplicę Sykstyńską czy wakacje na Sycylii – ale zadając trudne pytania i konfrontując się z trudną rzeczywistością?

W POSZUKIWANIU MOJEJ ITALII

Zastanawiałam się nad tym, spacerując uliczkami Quartieri Spagnoli w Neapolu, mieszkając w Palermo i obserwując turystów pod Fontanną di Trevi w Rzymie. Pomagają mi w tym reportaże wydawnictwa Czarne, zwłaszcza książki Piotra Kępińskiego który, poszukując swojej Italii, opowiada historie ludzi, analizuje dzieła kultury i pokazuje miasta z różnych perspektyw – także tych mrocznych. Wierzę, że intuicyjnego ducha miasta nie da się oszukać. W rozmowach z mieszkańcami Włoch dostrzegam ich wspólne cechy, mimo różnic regionalnych i dialektalnych. Włosi, których poznałam, i o których czytałam, mówią z dumą o mieszkańcach swojego kraju, a jednocześnie mają krytyczne podejście do narodowych wad. Sami potra ą o sobie mówić menefregisti („ci, którym wszystko jedno") lub ignoranti. Termin dolce far niente – niegdyś symbol

równowagi życiowej i celebrowania chwili – w skrajnym wydaniu przeradza się u nich w postawę ignorancji oraz bierności wobec rzeczywistości. Objawia się to lekceważeniem problemów społecznych i brakiem obywatelskiego zaangażowania. Przykładu nie trzeba szukać daleko – ostatnie referendum z czerwca 2025 roku dotyczące m.in. reformy obywatelstwa i prawa pracy zakończyło się askiem z powodu niskiej frekwencji (około 29%, poniżej wymaganych 50%). Choć większość głosujących poparła zmiany, głosowanie uznano za nieważne.

Tym, co znacząco rzuca się w oczy podczas podróżowania do Włoch, są – poza oczywistymi już różnicami między północą a południem oraz w obrębie regionów –kontrasty między wizerunkiem miejsc turystycznych a dużymi, zapomnianymi plamami na mapie, czyli miejscami, które w turystycznej świadomości często nie istnieją. By doświadczyć włoskiego życia niewystawionego na sprzedaż, wystarczy odwiedzić dzielnice Palermo, Neapolu czy Mediolanu — poza centrum. Najtrudniej jednak tra ć do miejsc nieoznaczonych na mapie Google, takich jak na przykład Ciociaria.

ZAPOMNIANA OJCZYZNA LUDZI KULTURY

Ciociaria to historyczno-geogra czny region położony w środkowych Włoszech, głównie na terenie dzisiejszej prowincji Frosinone w regionie Lacjum. Nie jest jednostką administracyjną, lecz posiada silną tożsamość kulturową, zakorzenioną w tradycji, języku i historii lokalnej ludności. Nazwa „Ciociaria" pochodzi od słowa ciocia, oznaczającego tradycyjny rodzaj obuwia noszonego kiedyś przez pasterzy i rolników z tego obszaru. Charakterystyczne buty, nawiązujące do starożytnego stylu rzymskiego, stały się symbolem prostego, wiejskiego życia. Stąd mieszkańców regionu określa się jako ciociari (liczba pojedyncza: ciociaro lub ciociara). Tożsamość ciociarska zaczęła się silniej kształtować w XIX wieku, m.in. w kontekście migracji do Rzymu i kontaktu z miejską kulturą.

Region Ciociaria zyskał ogólnokrajową i międzynarodową rozpoznawalność dzięki powieści „La Ciociara" Alberta Moravii z 1957 roku oraz jej ekranizacji z 1960 roku w reżyserii Vittoria De Siki. Film, znany w Polsce jako „Matka i córka", przyniósł Oscara Sophii Loren za główną rolę. Temat powieści i lmu jest głęboko związany z historią regionu – podczas II wojny światowej stacjonowały tam francuskie wojska kolonialne walczące z niemiecką okupacją. W tym czasie miały miejsce liczne przestępstwa przeciw ludności cywilnej, w tym gwałty, o których wspomina sama Sophia Loren w autobiogra i „Wczoraj, dziś, jutro", opisując swój dziecięcy lęk przed marokańskimi żołnierzami.

Vittorio De Sica, pochodzący z Sory – jednego z głównych miast Ciociarii, zagrał w lmie „Pane, amore e fantasia", którego akcja rozgrywa się właśnie w sercu tego regionu. Z Ciociarii pochodził także Marcello Mastroianni, ikona włoskiego kina. W XIX wieku Ciociaria była popularnym motywem w malarstwie. Włoscy i zagraniczni artyści przedstawiali wiejskie sceny z życia mieszkańców regionu, sprzedając obrazy jako pamiątki z Rzymu. Styl ten, zwany „malarstwem ciociarskim", łączył folklor z elementami modernizmu, a dzięki literaturze, lmowi i sztuce region zyskał pewien romantyczny wizerunek, będący jednocześnie symbolem korzeni i prostoty życia na włoskiej prowincji.

CODZIENNE ŻYCIE W CIOCIARII

To miejsce łączące bogatą historię z surowym pięknem przyrody – morza, gór, wzgórz, jezior i winnic. Region pozostaje mniej znany wśród zagranicznych turystów, dzięki czemu zachował dużą część swojej autentyczności. Mimo braku statusu administracyjnego, dla wielu mieszkańców określenie „ciociaro" wciąż jest ważnym elementem tożsamości lokalnej, co przejawia się na przykład w dialekcie. Część mieszkańców regionu mówi tylko w dialekcie, nie używają włoskiego. Spotykają się na miejskich piazza, za dnia ci starsi, wieczorami młodzi. Kilka okolicznych barów wystarczy, by posłuchać muzyki na żywo, spotkać znajomych, którzy wyjechali do pracy na północ. Dzieciaki nawet w porach późnowieczornych biegają i grają w gry, podczas gdy ich rodzice się bawią. Rano ten wieczorny gwar zamieni się w cotygodniowy mercato, zapach świeżo palonej kawy i seniorów czytających gazety. Robią to każdego dnia, a świętav można rozpoznać po tym, że ubrani są bardziej niż zwykle elegancko.

Mieszkańcy Rzymu postrzegają Ciociarię jako obszar wiejski, kojarzony z chłopskim stylem życia i kulturą ludową. W świadomości rzymian bywa traktowana z lekkim dystansem i stereotypowo – jako miejsce mniej rozwinięte, mniej nowoczesne, a czasem wręcz „prowincjonalne". Rzeczywiście, Ciociaria to region, gdzie masowo uprawia się oliwki, warzywa i owoce. Przy uprawach pracują lokalni mieszkańcy oraz imigranci z Azji, Afryki i Europy Wschodniej. Popołudniami masowo wracają na rowerach z plantacji. Warunki pracy przypominają te z czasów pracy niewolniczej – są często trudne, nieformalne, nisko płatne i niebezpieczne – potwierdza to śmierć indyjskiego pracownika Satnama Singha w 2024 roku, pozostawionego bez pomocy przez pracodawcę. Region boryka się też z zanieczyszczeniami powietrza i rzek, niedostateczną infrastrukturą transportową i cyfrową oraz polityczną marginalizacją wobec dominującego Rzymu.

ZRÓWNOWAŻONA TURYSTYKA I AUTENTYCZNOŚĆ POZA SZLAKIEM

Zarządzanie regionem utrudnia jednak skomplikowana struktura administracyjna, nadmierna biurokracja oraz niedo nansowanie gmin i trudności w wykorzystaniu funduszy unijnych. Polityczna marginalizacja i niska partycypacja obywatelska osłabiają kontrolę nad władzami, co sprzyja korupcji i wpływom ma jnym. Brakuje profesjonalizacji zarządzania, koordynacji lokalnych działań oraz wprowadzenia zrównoważonej strategii rozwoju turystyki i kultury. By odbudować lokalną gospodarkę i zachować tożsamość kulturową, potrzebna jest polityczna wola oraz aktywne zaangażowanie mieszkańców. Odbywają się tam jednak liczne wydarzenia — niektóre zakorzenione w wieloletniej tradycji — od festiwali kultury i świąt patronów miast po lokalne, oddolne inicjatywy, jak na przykład festiwale lmowe.

Wychodząc naprzeciw dysproporcji w promocji regionów turystycznych, powstała kampania „99% of Italy", stworzona przez Visit Italy. Ma ona na celu promowanie zrównoważonej turystyki poprzez zachęcanie do odkrywania mniej znanych, autentycznych miejsc Włoch, które stanowią aż 99% terytorium kraju. W ramach inicjatywy opublikowano pięć lmów, pokazujących popularne miasta turystyczne, takie jak Florencja, Rzym czy Wenecja, które mają wzbudzić re eksję nad skutkami masowej turystyki dla środowiska i lokalnych społeczności. Celem jest rozproszenie ruchu turystycznego i odciążenie zatłoczonych destynacji.

Ciociaria, pomijana na turystycznych mapach, mogłaby oferować autentyczne doświadczenie włoskiego życia. Odpowiednio wsparta, mogłaby być alternatywą dla masowej turystyki i impulsem do rozwoju, pokazując odmienną od tej powielanej w micie prawdę. Paradoksalnie to właśnie dzięki problemom, z którymi mierzą się takie miejsca jak Ciociaria, zachowują one swój pierwotny charakter. Ukryta przed okiem kamery — która, jak pisała Susan Sontag, zniekształca rzeczywistość — zachowuje swoją dziewiczość i dzikość, jednocześnie będąc zepchniętą na margines. A jednak, jeśli w poszukiwaniu autentycznego doświadczenia dotrzemy do Ciociarii, zobaczymy życie poza wyidealizowanymi kadrami z Instagrama i poznamy Włochy przez pryzmat prawdziwych ludzi, ich zwyczajów, przeszłości oraz tożsamości kulturowej. Takie doświadczenia są najcenniejsze, bo ukazują historie niedostępne na turystycznych szlakach. Nie każdy będzie na nie gotowy — trudno pogodzić się z myślą, że włoskie vita nie zawsze jest słodkie, a często niesie ze sobą gorycz i sól

Źródła:
1.https://roadgenius.com/statistics/tourism/italy/?utm_source=chatgpt.com#How_many_tourists_visit_Italy_each_year
2.https://italysegreta.com/overtourism-in-italy-is-a-problem/
3.https://allroadsleadtoitaly.com/italy-tourism-stats/
4.https://www.dw.com/en/italy-tourism-bans-controls-fees-restrictions/a-66453047
5.https://it.wikipedia.org/wiki/Referendum_abrogativi_in_Italia_del_2025
6.https://www.theguardian.com/media/article/2024/jul/20/satnam-lost-his-arm-and-was-allegedly-le -to-die-on-the-roadside-this-is-the-horror-of-exploitation-on-italian-farms
7.https://www.ascame.org/interview-with-mrs-carla-picozza-board-member-of-the-special-agency-of-frosinone-latina-chamber-of-commerce-current-challenges-in-the-mediterranean-present-opportunities-for-collaboration/
8.https://www.agenzianova.com/en/news/frosinone-they-organize-funerals-but-make-ends-meet-with-drugs-two-arrests-in-sorano/

MORALNA ULGA ZA 15 ZŁ – CO KRYJE SIĘ ZA FENOMENEM VINTED?

JORTSY W PANTERKĘ, KOSZULKA SPORTOWA, LONGSLEEVE W PASKI, SKRZYDŁA WRÓŻKI, SATYNOWA HALKA SUKIENKA Y2K – TO MOJE ZAKUPY NA VINTED Z OSTATNICH KILKU MIESIĘCY. I CHOCIAŻ NIE JESTEM JESZCZE VINTEDHOLICZKĄ, TO CORAZ CZĘŚCIEJ ŁAPIĘ SIĘ NA TYM, ŻE SCROLLUJĘ TĘ APKĘ TAK, JAK SCROLLUJE SIĘ INSTAGRAMA. ALGORYTM PODPOWIADA CORAZ CIEKAWSZE RZECZY, A JA CHĘTNIE JE SERDUSZKUJĘ (CZYLI DODAJĘ DO ULUBIONYCH). CZĘŚĆ Z NICH POTEM KUPIĘ, USPOKAJAJĄC SWOJE SUMIENIE, ŻE TO PRZECIEŻ „EKO", BO NIE ROBIĘ ZAMÓWIENIA NA ZALANDO, TYLKO W INTERNETOWYM SECOND-HANDZIE.

TEKST Karolina Kołodziejczyk **ZDJĘCIA** CC

I, jak się okazuje, nie jestem w tym odosobniona. Według Resale Report, opracowanego przez thredUP, sektor odzieży używanej do 2029 roku globalnie urośnie trzy (!) razy bardziej niż cały rynek odzieżowy. Ponieważ jednak lubię drążyć i szukać drugiego dna, postanowiłam zadać sobie pytanie: czy to naprawdę dobrze?

PSYCHOLOGIA „MNIEJSZEGO ZŁA"

Panuje powszechne przekonanie, że ubrania używane to lepszy wybór dla środowiska. W końcu kupujemy coś, co jest z drugiej ręki, a więc nie przyczyniamy się do produkcji nowej sztuki odzieży, zamiast tego wykorzystując to, co już jest na rynku wtórnym. Tym samym mentalnie zdejmujemy z siebie odpowiedzialność – upraszczając problemy z branżą odzieżową do prostych moralnie wyborów, takich jak: Vinted jest lepsze niż Shein.

Ciężko oczywiście temu zaprzeczyć. Według danych Vinted zakup ubrania na ich platformie oznacza średnio o 1,8 kg CO_2 eq mniejszy ślad węglowy niż kupno nowego. Jak jednak Vinted samo przyznaje, efekt ten osiąga się wtedy, gdy zakup z drugiej ręki faktycznie zastępuje zakup rzeczy nowej. I tutaj pies pogrzebany, a właściwie to pogrzebana nasza ekologia. Moda na odzież używaną nie sprawiła bowiem, że kupujemy mniej. Kupujemy inaczej.

Jak pokazują badania, scrollując platformy takie jak Vinted, często wpadamy w pułapkę „rebound effect", czyli odczuwając moralną ulgę, decydujemy się zakupić więcej. Nie walczymy więc w ten sposób z nadkonsumpcjonizmem, który jest kluczowym problem środowiskowym.

UKRYTY KOSZT DRUGIEGO OBIEGU

Czy idea kupowania ubrań z drugiego obiegu jest więc zła? Byłabym hipokrytką, potępiając Vintedziary. Sama wiem, jak bardzo wciąga wyszukiwanie perełek vintage. Ale nie mogę przejść obojętnie wobec faktu, że tak, nadkonsumpcjonizm może przejawiać się również w ubraniach z drugiej ręki. I chociaż ogólnie rzecz ujmując lepiej zdecydować się na coś używanego niż nowego, jak już wiemy – nie zawsze to jest wybór coś za coś. A raczej: coś obok czegoś.

Obok moralnej ulgi to także niska cena i łatwa dostępność często sprawiają, że kupujemy więcej, niż wrzucilibyśmy do koszyka w normalnych sklepach. Możemy przy tym dać się również naciąć na brak metki ze składem („Ale to na pewno była wełna!") czy markę „Vintage Love", w rzeczywistości oznaczającą tani badziew z Shein czy Temu.

Platformy z ciuchami z drugiej ręki mogą więc wręcz zasilać rynek szybkiej mody. Dlaczego? Zamiast kupować mniej ubrań ogółem, ludzie zaczynają kompulsywnie kupować więcej ubrań używanych. Takie zachowania nie oznaczają, że walczymy z nadprodukcją odzieży – przeciwnie, podtrzymujemy, a nawet zwiększamy popyt. Niwelujemy też korzyści środowiskowe płynące z wyboru rzeczy używanej – zapominając (albo nie chcąc widzieć), że rzecz używana to także skutki dla planety: transport, sortowanie, logistyka – to przecież nie są procesy zeroemisyjne.

KTO PŁACI ZA NASZE CZYSTE SUMIENIE?

Moda na second-handy ma też jeszcze jeden aspekt – wzrost cen ubrań używanych, również tych w stacjonarnych sklepach. Nie uderzy to w influencerkę tworzącą barwne stylówki z wygrzebanych perełek. Uderzyć to może natomiast na przykład w seniorów, którzy w osiedlowych second-handach kupowali, zanim to było modne. Po prostu – z konieczności ekonomicznej. Wzrost platform komercyjnych może więc realnie utrudniać sprawiedliwy dostęp do odzieży używanej. A kto na tym zyskuje?

Kiedyś rynek second-handów w Europie i Stanach Zjednoczonych należał przede wszystkim do organizacji non-profit, jak na przykład znany u nas Caritas. Teraz natomiast obserwujemy jego komercjalizację, a zyski trafiają do rąk prywatnych. I chociaż sama idea jest oczywiście proekologiczna, to nie możemy się zatrzymywać na tym abstrakcyjnym gruncie. To, kogo kieszenie napychamy, ma znaczenie. To, kto na tym traci, również. Nie mówię: nie kupuj na Vinted. Ale jeżeli chcesz kupować naprawdę świadomie, nie oszukuj się, że siódma sukienka w tym miesiącu jest ekologicznym wyborem, bo z drugiej ręki. Jak i w przypadku fast fashion wracamy tu do prostego pytania: czy naprawdę tego potrzebujesz? Ja – zazwyczaj – nie.

Źródła

https://www.researchgate.net/publication/362841531_The_rebound_effect_of_reuse_a_case_study_of_second-hand_clothing

https://press-center-static.vinted.com/Climate_Impact_Report_Summary_EN_2023_89b136c376.pdf?utm_source=chatgpt.com

https://portal.research.lu.se/en/publications/second-hand-clothing-markets-and-a-just-circular-economy-explorin?utm_source=chatgpt.com

https://businessinsider.com.pl/biznes/vinted-historia-sukcesu-litewskiej-firmy/dwl55ff

https://www.thredup.com/resale?srsltid=AfmBOoo_YCPhzv-trVb795keifoZIjKC6b6qnodGoipqr5iP0UthzvFx

https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-cleaner-production

https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652623002974

fot. unsplash.com

Join the story