

## W miejskiej kniei.

O tym czym jest tradycja i czy łatwo ją zmienić,  
opowiada Adriana Lisowska z Roślin Jadalnych.

[<https://www.facebook.com/roslinyjadalne/>]

[<http://www.rosliny-jadalne.blogspot.com/>]



fot. Marta Sulkowska

**Łucja Lange:** Rośliny Jadalne to projekt prowadzony przez dwie kreatywne postaci — Adrianę Lisowską i Martę Sulkowską. Na swoim blogu, gotowanie przemieniają w sztukę i kuszą np. wymyślnymi słodkościami, a wszystkie te potrawy są wegańskie... Powiedz — czym są Rośliny Jadalne?

**Adriana Lisowska:** Rośliny Jadalne to taka nasza zabawa. Mamy swoje poważne historie, które robimy — jedne dla sztuki, inne, by przeżyć; a to jest taki projekt, który wymyśliłyśmy na czas wolny. Wymyśliłyśmy go w momencie, kiedy ja po ponad dwudziestu latach bycia wegetarianką stwierdziłam, że czas skończyć z wymówkami. Przeszłam na weganizm, a ponieważ zawsze wydawało mi się, że jest to trudne, drogie, pracochłonne, że trzeba się strasznie namęczyć, że się człowiek wyoutowuje w jakiś sposób i nagle znajduje się na marginesie, w mniejszości, doszłam do wniosku, że czas odczarować te kwestie. Rok temu w listopadzie postanowiłam, że nadszedł właściwy czas i powiedziałam „do widzenia”

całemu mleku i wszystkiemu, co miałam w lodówce, a nie przystawało do mojej nowej diety i z dnia na dzień przeszłam na weganizm. I tak uważam, że było mi łatwiej, bo przechodziłam z wegetarianizmu na weganizm, ale zaczęłam myśleć nad przerabianiem potraw, bo zdałam sobie sprawę, że nie wszystko będę mogła jeść. To było coś paralizującego. A ja lubię mieć swobodę. Blog stał się więc przestrzenią, w której udowadniam sobie, że wszystko da się osiągnąć. Oczywiście jeszcze nie każda rzecz mi wychodzi tak, jak bym chciała, ale próbuję dalej. A Marcie to się podoba. Poza tym ona zainteresowała się etnobotaniką. Zaopatrzyła się w książkę Łukasza Łuczaja „Dzika kuchnia” i właśnie od tej strony podeszła do naszej zabawy. Też przeczytałam tę książkę, bo oprócz przepisów, które bardzo lubię czytać, jest tam dużo przydatnych informacji

o cechach i zastosowaniu roślin. Marta jest jaroszką i zafascynowało ją sprawdzanie, czy faktycznie można zjeść np. jarzębinę. Nasz blog stał się więc połączeniem tych dwóch perspektyw. Z jednej strony wegańskiej, przetwarzającej tradycyjne przepisy, z drugiej strony wynikającej z odkrywania na nowo pewnych dawnych ludowych tradycji dotyczących jedzenia różnych roślin, których dziś już raczej nie jemy. Poza tym Marta zajmuje się też fotografią, więc ma frajdę w ustawianiu, tworzeniu oprawy i fotografowaniu tego, co ja przygotuję. Bo gotuję ja. Marta wypieka za to chleb i robi wina. Całe lato zbierałyśmy różne rośliny i np. mamy wino z chabrów, no i z różnych owoców — agrestowe, porzeczkowe, truskawkowe itp. Większość tego, co robimy, opiera się o to, co zbieramy w lesie albo z działki, którą mamy. Staramy się nie kupować niczego, co możemy wykonać we własnym zakresie. W ten sposób przez przypadek zablądziłyśmy kiedyś na stronę internetową amerykańskiej rodziny „prepersów” i znalazłyśmy gotowy przepis na całkowicie wegańskie ciasto popularne od czasów wielkiego kryzysu.

Rośliny Jadalne są więc takim projektem eksperymentalnym, niezobowiązującą zabawą. Mamy tak ustawiony grafik, że zawsze jeden dzień w tygodniu mamy wolny. Ale tak absolutnie wolny. Totalny relaks. Oglądamy filmy, spacerujemy, robimy sobie wycieczki rowerowe i właśnie bawimy się w gotowanie. A że lubię testować różne rzeczy, to czuję się szczęśliwa jak dziecko. Mam np. taki przepis z Kuchni Polskiej z lat 50-tych chyba i czytam w niej, że taki a taki krem do tortu robi się masła, śmietany, jaj i innych tego typu składników. A ja staram się go zmienić na wersję roślinną. Póki co jest to przepis, którego jeszcze nie opanowałam, ale ja do niego dojdę kiedyś, chociaż staram się unikać wszelkich wynalazków w stylu „wegańskiego masła”. Lubię czytać przepisy i oglądać książki kucharskie. W jednej z nich znalazłam kurczaka po hiszpańsku z czosnkiem. Sposób przygotowania tak mi się spodobał, że zaczęłam się zastanawiać, czy nie dałoby się przyrządzić w ten sposób jakiegoś warzywa. Wybór padł na bakłażana i muszę przyznać, że wyszło to genialnie. Nie zdążyłyśmy nawet zrobić zdjęcia...

Poza tym jest jeszcze jedna rzecz. Ja mam akurat takie podejście, że nie namawiam, nie nakłaniam nikogo do przechodzenia na weganizm, bo to lepsza, bardziej szlachetna opcja i wszyscy muszą już w tej chwili porzucić swoje nawyki, bo są złe. Nawet nie poruszam tych kwestii. Zauważyłam w końcu, że im mniej o tym mówię, tym bardziej różne osoby zainteresowują weganizmem. I to jest dla mnie zaskakujące, kiedy słyszę, że ktoś ogranicza lub rezygnuje całkiem ze spożywania mięsa, że zaczyna poszukiwać. A ja mam wrażenie, że nawet palcem nie kiwnęłam, żeby komuś coś udowodnić. Czasami jak ktoś do nas przychodzi i jemy razem, goście zapominają, że obiad to obowiązkowo kotlet. Są osoby, które przyjeżdżają do nas na dłużej i po jakimś czasie same ze zdziwieniem stwierdzają, że nawet nie zauważyły, że od dawna nie jadły jakiejś wędliny, nie piły mleka i wcale nie czują ich braku.

**Łucja Lange:** Czyli jest etycznie, ekonomicznie, ekologicznie i niechący edukacyjnie. Jakie kwiatki jadłyście?

**Adriana Lisowska:** Jadłyśmy liliowce, lilie...

**Łucja Lange:** Ale same, czy jako dodatek?

**Adriana Lisowska:** Liliowce stosowałyśmy latem, jako dodatek do spaghetti z truskawkami. Poza tym mamy wino z chabrów. Jadłyśmy łebki koniczyny, babkę, stokrotki, mniszek lekarski, akacje, maki. Z akacji zrobiłyśmy dżemik.

**Łucja Lange:** A jak te kwiaty smakują?

**Adriana Lisowska:** Nie wszystkie te smaki da się opisać. Nie są to często smaki, których można się spodziewać po „słodkim” wyglądzie samych roślin. Jestem zafascynowana smakiem dżemów z kwiatów maku i soku z czarnego bzu. Są bardzo specyficzne.

**Łucja Lange:** Powiedziałaś, że większość produktów macie z ogródka. A co w nim rośnie?

**Adriana Lisowska:** Jabłka, porzeczki czarne, czerwone, białe, agrest, jeżyny, truskawki, liliowce. Jabłek to tam jest chyba ze cztery gatunki... Są jeszcze śliwki renklody i węgierki... Z warzyw mamy seler, buraki, pietruszkę, koperek, cebulę, cukinię, kalarepkę, rzodkiewki i sałatę. Jest też rukola i jarmuż. A, no i miętę jeszcze mamy. Jak wybudujemy szklarnię, to będziemy hodować bakłażany. Pomidory hodowałyśmy w tym roku w domu. W przyszłym roku zasadzimy jeszcze zioła. Trochę pokrzywy, babki i stokrotek.

**Łucja Lange:** Powiedz, kto tworzy Rośliny Jadalne?

**Adriana Lisowska:** Ja... i Marta. Marta jest fotografem, fotografię kończyła w Poznaniu, a w Gdańsku jeszcze grafikę projektową. Na co dzień robi swoje projekty artystyczne i zlecenia np. na lookbooki. Ja zajmuję się przede wszystkim biżuterią. Projektuję i robię biżuterię. Działam w grupie Lis Kwadrat z Anetą Lis-Marcinkiewicz, gdzie wspólnie zajmujemy się biżuterią, także od strony teoretycznej.

**Łucja Lange:** W ramach swojej zabawy w Rośliny Jadalne, zapraszacie także innych do uczestniczenia w Waszych projektach. Mogłabyś coś o nich powiedzieć?

**Adriana Lisowska:** Tak. Jeden z pomysłów, jakie miałyśmy, wynikał z tego, że skończyły nam się materiały, a przede wszystkim naczynia do stylizacji zdjęć. Doszłyśmy do wniosku, że jeśli ktoś ma np. obtłuczony czajniczek, z którym nie wie, co ma zrobić, to my z chęcią go weźmiemy w zamian za babeczki. Poza tym sprawia nam ogromną radość, że możemy tak obdzielać innych jedzeniem i na dodatek im to smakuje. I tak powstał *Cup for Cake*. Można powiedzieć, że jest to permanentny projekt, bo nam stale brakuje naczyń. Inny projekt to Roślinożercy. Organizowałyśmy go w Łodzi przy okazji Otwartych Pracowni. Zapraszałyśmy każdą chętną osobę, także takie, które jedzą mięso, do zasiadania za naszym wegańskim stołem i delektowania się przygotowanym poczęstunkiem. Te osoby na chociaż 5 minut stawały się roślinożercami za sprawą naszych potraw.

**Łucja Lange:** Co wtedy przygotowałyście dla swoich gości? Co było do spróbowania?

**Adriana Lisowska:** Cztery rodzaje chleba, czekoladki z zielonej herbaty, ciasteczka ze stokrotkowym dżemem, babeczki z rabarbarem, galaretki i wino z mniszka...

**Łucja Lange:** Na blogu linkujecie też projekty, które rozpoczęłyście przy okazji współpracy z różnymi magazynami. Co o nich możesz powiedzieć?

**Adriana Lisowska:** Rozpoczęłyśmy serię, mam taką nadzieję, śniadaniową. Prowadzimy swoje badania, wpytując ludzi o ich wspomnienia, dotyczące śniadań z dzieciństwa i porównujemy je z tym, jak te osoby jedzą dziś. Później przygotowujemy zdjęcia — po jednej stronie znajduje się wersja z przeszłości, po drugiej wersja terażniejsza. To jest bardzo fajny projekt, który mamy zamiar kontynuować.

**Łucja Lange:** Wspomnialiśmy już o tradycji, że poszukiwania Wasze związane z dzikimi roślinami są rodzajem sięgania do zapomnianej tradycji, jednocześnie mamy inne tradycje, np. związaną z potrawami wigilijnymi. Czym dla Ciebie jest tradycja, jak powstaje?

**Adriana Lisowska:** Tradycja kojarzy mi się z powtarzalnością, z rytuałami. Każda rodzina ma swoje tradycje wypracowane przez lata, ugruntowane, ale i przefiltrowywane przez kolejne pokolenia. W tym roku moi rodzice zrezygnowali z kupowania ryb, więc zdaje się, że mamy już nową tradycję. Poza tym będzie też sernik bez sera, pierogi z ciastem bez jajek. To z takich zmian, o których już wiem. Póki byłam wegetarianką, sprawa była prostsza, mogłam jeść więcej potraw wigilijnych, przez ich postny charakter. Bałam się

więc, że pozostanie mi barszcz albo czysta zupa grzybowa. Moja rodzina jednak zaskoczyła mnie pozytywnie i zdaje się, że nie pójdę spać głodna. Najbardziej cieszy mnie to, że nawet nie prosiłam o takie zmiany, to wyniknęło bardzo naturalnie.

**Łucja Lange:** U mnie to pierwsza wegańska „wigilia” i przyznam, że w pierwszej chwili miałam widmo siedzenia przy pustym talerzu... Co Ty polecasz na wigilię?

**Adriana Lisowska:** Ja raczej nic nie gotuję, pomagam przy gotowaniu co najwyżej. U nas w kuchni rządzi Mama, nawet ten wegański sernik robi sama. Ja upiekę pierniczki z migdałów i zrobię uszka do barszczu.

**Łucja Lange:** Czy możesz już obalić wszystkie mity, jakie stanowiły dla Ciebie wymówkę do pozostawiania na diecie wegetariańskiej? Wegańska dieta jest trudna, droga, pracochłonna, trzeba się przy niej namęczyć i jeszcze żyje się na marginesie, w mniejszości?

**Adriana Lisowska:** Wydaje mi się, że nie jest to kwestia mitów, ale nastawienia. Para moich przyjaciół podsunęła mi kiedyś najlepsze postanowienie noworoczne świata — „Żadnych wymówek”. Stosuję je od kilku lat i to naprawdę działa.

**Łucja Lange:** W takim razie nie pozostaje mi nic innego, jak życzyć Ci smacznych świątecznych smakołyków i wielu inspiracji roślinnych na przyszłość.