



**JOLA SŁOMA
I MIREK TRYMBULAK:**
Kreatywny duet artystycznych
dusz w ciągłym poszukiwaniu
czegoś nowego.



SZTUK GOTOWAN

Jola Słoma i Mirek Trymbulak to niezwykła para. Robią tyle rzeczy, że trudno wszystkie wymienić: projektują modę, tworzą kostiumy teatralne, wydają płyty. Piszą też książki kucharskie z receptami dla ciała i ducha.

■ Rozmawiała: **Agnieszka Jurko**

■ **Kim jesteście: projektantami, autorami książek kucharskich, może jeszcze kimś innym?**

Na nasze życie twórcze i zawodowe składają się różne działania, jednak jest ono spójne. Wspólną cechą wszystkiego, czym się zajmujemy jest to, że nie podążamy za ogólnie przyjętym nurtem, tylko staramy

się być kreatywni, wymyślać coś nowego. Najważniejsze dla nas jest ciągle poszukiwanie świeżych tematów.

■ **Skąd pomysł na pisanie książek kucharskich? Dodajmy, że nietypowych, bowiem przepisy są tam okraszone przemyśleniami i życiowymi mądrościami.**

Zawsze lubiłam gotować. Z przyjemnością karmiłam przyjaciół i znajomych. Gdy zdecydowaliśmy zostać wegetarianami, przestraszyłam się, że odtąd jedzenie straci urok, stanie się przasne, nijakie. Nie poddałam się, tylko wzięłam za wymyślanie przepisów. Okazały się udane, wszyscy je chwalili, co stało się dla nas zachętą

do otwarcia małej wegetariańskiej restauracji. Cieszyłam się takim powodzeniem, że w końcu zabrakło nam czasu na projektowanie mody. Zrezygnowaliśmy więc z restauracji, ale szkoda było stracić to, co w niej stworzyliśmy. Nasza koleżanka Mariola Białołęcka, właścicielka wydawnictwa Czerwony Stoń, podpowiedziała rozwiązanie: Jola, tak wspaniale gotujesz, masz tyle przepisów, powinnaś wydać książkę kucharską. Jej słowa dały mi do myślenia. Nie chciałam, żeby to była zwykła książka. Doszłam do wniosku, że podczas gotowania mamy zajęte ręce, natomiast głowa po całym dniu bywa pełna



IA

negatywnych emocji. A może wykorzystać czas przeznaczony na mieszanie w garnku na rozwijanie pozytywnego myślenia? Mirkowi to połączenie przepisów z radami na każdy dzień się spodobało. Tak powstała książka „Nakarmić duszę”. Czytelnicy przyjęli ją z aplauzem, dlatego napisaliśmy drugą – „Ubrać duszę”. To 52 przepisy na weekendowe dania obiadowe z przypowieściami o życiowych wartościach.

■ Czy jedzenie jest ważne? Nie wystarczy, że nie jest się głodnym?

Stanowimy całość. Nasz umysł, uczucia, nawet ubiór świadczą

o nas. Jedzenie to jedna z podstawowych życiowych funkcji. Ważne jest nie tylko co się je, ale również w jakiej atmosferze szykuje się potrawę. Kiedy policzymy godziny spędzone na kupowaniu produktów, na gotowaniu, na spożywaniu posiłków, okaże się, że to spora część życia. Nie może temu towarzyszyć niepokój, brak uwagi. Jeśli lekceważymy jedzenie, to jakbyśmy nie dbali o siebie, nie kochali siebie. Nam zależy, by jeść to, na co mamy ochotę i co jest rzeczywiście potrzebne.

■ Czy przygotowanie codziennego posiłku może być twórcze? Z reguły jest rutyną mającą niewiele wspólnego ze sztuką kulinarną.

Każde działanie może być sztuką albo koniecznością. My chcieliśmy z jedzenia uczynić formę sztuki. To tak jak z obrazem – można powiesić na ścianie landszaft lub arcydzieło. Ten sam rodzaj farb, to samo płótno, nawet ramy te same, ale od razu widać, że ręka inna. I uczucia inne: brak lub nadmiar kreatywności widać na

obrazie. Podobnie z jedzeniem. Dla jednych to przyjemność, dla drugich – zaspokojenie podstawowych potrzeb.

■ Czy w trakcie pisania książek odkryliście nowe smaki?

Faktycznie na kilka produktów spojrzeliśmy inaczej. Od lat przywozimy z Indii wodę różaną, czyli ekstrakt z płatków róży. Przyprawiamy nią desery. Mariola Białołęcka, wydawca obu książek, kiedyś przyrządziła warzywa z wodą różaną. To było zupełnie zaskakujące połączenie aromatów.

■ Jakie potrawy są najlepsze na jesień?

Wystarczy się rozejrzeć, co akurat rodzi ziemia. I to jeść. Jesienią pojawiają się owoce i warzywa, które zamykają w sobie ciepło i energię słońca. Masa w nich witamin, składników odżywczych, pomagają zmagazynować energię na zimę. Wyjątkowo smaczne i pożywne są wszelkie warzywa dyniowate – dynie, kabaczki, patisony. W naszych książkach jest dużo przepisów, jak je przyrządzić.

Aksamitna zupa z dyni

TOWARZYSZY JEJ MYŚL:
Zazdrość nie istnieje, gdy znasz prawdziwą wartość miłości.

- 3 kg dyni
- 1/2 kostki masła
- sól i mielony czarny pieprz do smaku

1 Obraną dynię kroimy w kostkę o boku około 2 cm.

2 Masło rozpuszczamy w garnku i dorzucamy 1/3 ilości pokrojonej dyni i dusimy, często mieszając, około 20 minut.

3 Następnie dorzucamy drugą część, a po upływie kolejnych 20 minut czynności te powtarzamy z ostatnią częścią dyni i dusimy, często mieszając, aż pierwsza część będzie całkowicie rozgotowana, druga będzie prawie rozgotowana, a trzecia lekko krucha.

4 Na koniec dodajemy soli i pieprzu w ilości według uznania.

Wyjątkowo prosta, smaczna i pożywna zupa. Jedliśmy ją przy wielu różnych okazjach, ale dopiero gdy postanowiliśmy umieścić ją w naszej książce, dowiedzieliśmy się, że nie dolewa się do niej ani kropli wody.

PRZEPIS Z KSIĄŻKI „NAKARMIC DUSZE” 365 PRZEPISÓW KUCHNI WEGETARIANSKIEJ Z MYŚLAMI NA KAŻDY DZIEŃ ROKU”
Wydawnictwo Czerwony Słoń
www.czerwonyson.com.pl

