

# twój DOM

NR 2 | WIOSNA 2005

KWARTALNIK DLA POLAKÓW MIESZKAJĄCYCH W USA

**KONSULAT RP  
W NOWYM JORKU**

**SMART HOME**

**CZAS NA  
NOWE OKNA**

**ROZSMAKUJ SIĘ  
W WINIE**

**PARK MILENIJNY  
W CHICAGO**

**DOM  
PEŁEN  
HISTORII**

*George'a Kanelby  
i Sity Gomez*

WIOSNA 2005 • CENA \$2.75



**„CHCĘ MIESZKAĆ NAD MORZEM”  
ANNA PRZYBYLSKA**

REDAKTOR NACZELNA | Aneta Sadowska  
SEKRETARZ REDAKCJI | Jolanta Wysocka  
DYREKTOR ARTYSTYCZNY | Nick Sadowski  
FOTO EDYTOR | Bart Sadowski  
RETUSZ | Robert Messyasz  
KOREKTA | Jolanta Grabowska

REDAKTORZY | Małgorzata Podlewska  
Katarzyna Bittner  
Katarzyna Meres  
Izabela Lasler  
Piotr Dębski  
Marek Siodłoczek  
Waldemar Wysocki

FOTOGRAFICY | Bart Sadowski  
Jolanta Siwik

REKLAMA | Nick Sadowski  
973.478.2200 x26

PRENUMERATA | 973.478.2200 x24

WYDAWCA | Blubberies Advertising  
258b Dayton Ave.  
Clifton, NJ 07011

DYSTRYBUTOR | European Distribution

© 2005 BLUBERRIES ADVERTISING

[www.blubberies.com](http://www.blubberies.com) | [www.magazyntd.com](http://www.magazyntd.com)

Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych, nie odpowiada za treść zamieszczonych reklam i zastrzega sobie prawo do redagowania nadesłanych tekstów. Wydawca ma prawo odmówić zamieszczenia reklamy, jeśli jej treść jest niezgodna z charakterem pisma. Przedruki z magazynu „Twój Dom” są dozwolone za uprzednią pisemną zgodą wydawcy.



OKŁADKA: Salon w domu George'a Kanelby i Sity Gomez. Nad marmurowym kominkiem wisi jedyny zachowany portret matki George'a Marii.

ZDJĘCIE: MAŁGORZATA WIERUSZEWSKA

**blubberies**  
ADVERTISING

# Współpracują z nami:



## EWA KERN-JĘDRYCHOWSKA

**DZIENNIKARKA.** Absolwentka warszawskiej polonistyki, a obecnie studentka antropologii na Hunter College. W Nowym Jorku mieszka od 2001 roku. W ubiegłym roku otrzymała stypendium dla dziennikarzy etnicznych od Independent Press Association, która to organizacja przyznała jej też cztery pierwsze nagrody Ippies za teksty o tematyce imigracyjnej i społecznej. Na stałe pracuje w „Nowym Dzienniku”. Obecnie realizuje projekt poświęcony imigrantom nowojorskim dla National Public Radio. Nadaktywna. Kiedy nie pracuje, myśli o pracy.



## PIOTR LEONOWICZ

**WYNALAZCA.** Urodzony w Białymstoku. Absolwent politechniki w tym mieście. W USA od 10 lat profesjonalnie zajmuje się systemami alarmowymi i automatyką. Projektuje i wykonuje urządzenia pozyskujące energię z naturalnych źródeł, takich jak słońce lub wiatr. Wśród przyjaciół znany jako „złota ręczka” ze względu na wszechstronne umiejętności: od spawania i obróbki drewna do szycia i robienia na drutach. Poza tym lata, nurkuje, szaleje po śnieżnych stokach i jest doskonałym fotografem.



## HANNA SAWKA

**EKSPERTKA OD DOMOWEJ KUCHNI.** Posiada ponad 30 lat doświadczenia w przyjmowaniu gości. Jest żoną Jana Sawki, uznanego polskiego artysty multimedialnego i projektanta mieszkającego w USA od 1977 roku. Podczas gdy mąż pracował nad swoimi projektami pani Hanka gotowała, ku radości przyjaciół artystów, którzy często gościli w ich domu. Zawsze potrafiła wykreować wspaniałe i podnoszące na duchu dania. Wiele z nich zostało zamieszczonych w jej książce „At Hanka's Table”. Urodzona w Polsce, pani Hanka mieszkała w Paryżu, Nowym Jorku, a obecnie mieszka w High Falls, NY.



## ALICJA MAKOWSKA-JACYŃSKA

**DZIENNIKARKA.** Od wielu lat mieszka w Filadelfii, PA. Z Polski wyjechała w 1980 roku do Wiednia. Nie miała zamiaru emigrować, lecz ten wyjazd trochę jej się wydłużył. Rok później, już z mężem Andrzejem, przyjechała do Stanów Zjednoczonych. Z wykształcenia jest inżynierem elektrykiem (ukończyła Politechnikę Wrocławską), lecz jeśli posłuchać tego, co „jej w duszy gra”, niewątpliwie jest poetką. Píše ciekawe teksty dla filadelfijskiego kabaretu Chapeau Bas. Jest podopieczną miesięcznika „Teraz”, który wydaje wspólnie z mężem i gronem przyjaciół.



## MELISSA HEREGHTY

**KONESERKA WINA.** Studentka ostatniego roku Uniwersytetu Williama Patersona na wydziale psychologii. Jej największą pasją jest czytanie i... wędrowki po winnicach. Stały kontakt z winem zapewnia jej dodatkowa praca w restauracji, która w swej karcie posiada setki jego rodzajów. Jest prawdziwą koneserką. Bierze udział w wielu seminariach na temat wina. Od 2002 roku jest certyfikowanym ekspertem od jego testowania. Nie wyklucza, że kiedyś może zajmie się tym zawodowo...

# WIELKANOC U SAWKÓW

Hanna Sawka

*Dużą część roku  
spędzamy wraz  
z mężem w podróżach  
po świecie, realizując  
jego projekty  
artystyczne.  
Dzięki temu przy moim  
stole gościmy często  
przybyszów z wielu  
krajów, cywilizacji  
i religii.*

Najciekawsze są momenty, kiedy odwiedzają nas goście podczas tradycyjnych polskich świąt. Nasi przyjaciele z dalekich krajów mają wtedy okazję poznać polskie obrzędy, kulinaria i nieco polskiej historii.

Ja sama zmuszona jestem dokonywać retrospektywy naszych tradycji. Dają mi te momenty także świetną lekcję innych kultur, różnych punktów widzenia i filozofii życiowych.

Wielkanoc jest cudowną okazją do takich spotkań i obserwacji, tym bardziej że to właśnie ona jest najważniejszym świętem katolicyzmu.

Kilka lat temu nasz bliski przyjaciel, japoński architekt i projektant Mineo Mori spędził te święta z nami. W Japonii, kraju wieloreligijnym, najstarszą religią jest szinto, celebrujące naturę i ziemię-matkę oraz doszukujące się duszy także w roślinach czy skałach. W bardzo dużym stopniu szinto jest podobne do wierzeń pogańskich, które dominowały w Europie przed chrześcijaństwem. W przeciwieństwie do Europy Japonia nigdy nie tępiła i nie zaka-

zywała szinto. Japończycy uważają, że nie musi dominować tylko jedna religia, każdy może praktykować różne religie w tym samym czasie. Niemal wszyscy Japończycy praktykują szinto, jak nasz przyjaciel Mineo, i – równoległe – prawie wszyscy wyznają buddyzm. Istnieją też znaczne enklawy chrześcijan.

Mineo uwielbiał nasze dania wielkanocne, ale też cieszył się z poznania tajemnic naszych tradycji.

Pierwszą rzeczą, która go zainteresowała, były kolorowe pisanki (cóż, architekt!) w koszyczku na stole. Wyjaśniłam mu, że pisanki należą do prastarej, pogańskiej tradycji mającej swoje źródła w przedchrześcijańskiej Polsce, ponad 1000 lat temu.

Święto Zmartwychwstania Jezusa zostało połączone inteligentnie przez młody wówczas Kościół ze starosłowiańskim obrzędem budzenia się natury ze snu zimowego i przesilenia wiosennego. Pogańska tradycja malowania jajek przetrwała do dziś głównie w Polsce i na Ukrainie. »



» Pisanki mają odrębny styl, motywy i techniki malowania i zdobienia w zależności od regionu kraju. Kolor czerwony jest wyjątkowo faworyzowany, gdyż poganie wierzyli, że posiada on wartości magiczne, pomagając w rozrodczości.

Mineo zauważył rude jajka w naszym wielkanocnym koszyczku. Wyjaśniłam, że gotując jajka przez godzinę w skórkach cebuli, uzyskuję ten piękny kolor – wiele gospodyń w Polsce czyni podobnie. Opowiedziałam Mineo, że kiedy nasza córka była małą dziewczynką, malowałyśmy razem wydmuszki. Żeby zrobić wydmuszkę, trzeba ostrożnie przekłuć skorupkę jajka z obu stron igłą. Następnie delikatnie wydmuchać białko i żółtko z jajka – można je użyć do jajecznicy lub do ciast.

Mineo podziwiał nasz świąteczny koszyczek. Oprócz pisanek znajdowały się tam chleb, sól (niegdyś była ona droższa od złota i stanowiła wielkie bogactwo Królestwa Polskiego), kielbasa, babka i chrzan. Również był tam baranek, zawsze obecny na świątecznym stole, symbolizujący poświęcenie się Chrystusa – jako najważniejszy akt chrześcijaństwa. Wy tłumaczyłam naszemu Japończykowi, że koszyczek wielkanocny z całą jego zawartością jest święcony przez księdza w Wielką Sobotę – i tak odkryliśmy podobieństwo między naszą religią a japońskim szinto. Okazało się, że w różne święta szinto w Japonii święci się także wybrane potrawy, które potem są zjadane przez świętujących!

Podczas naszych świąt z Mineo odkryliśmy następną wspólną dla Polski i Japonii tradycję. Tak samo jak Polacy, którzy przed świętami wielkanocnymi sprzątają groby swoich bliskich i dekorują je świeżymi kwiatami i ozdobami, Japończycy z okazji przesilenia wiosennego, w marcu, także porządkują groby swoich przodków i bogato je dekorują.

Opowiedziałam również naszemu gościowi o innych tradycjach katolickich okresu Wielkanocy. Jedną z nich jest rygorystyczny post poprzedzający święta, trwający 6 tygodni. Mineo, który lubi dobrze zjeść i jest bardzo towarzyski, złapał się za głowę, kiedy dowiedział się, że podczas postu nie powinno się jadać mięsa ani urządzać zabaw. Dodałam,

że w przeszłości, kiedy rygory religijne były znacznie ostrzejsze i były brane na serio przez ogół społeczeństwa, Polacy potrafili być bardzo kreatywni, tworząc różnorodne dania z ryb, szczególnie ze śledzi, żuru oraz warzyw. Starano się również nie jeść słodczy i ciastek, stąd przed postem organizowano tłusty czwartek – serwując pączki i faworki. Po bolesnych sześciu tygodniach postu w niedzielę wielkanocną zaczynała się wielka uczta.

## **Śmigus-dyngus? Całe wioski i miasteczka chrzczono masowo, polewając obywateli wodą z wiader**

Wielkanoc nie wymaga szczególnego głównego dania; stół zastawiony jest pieczeniami, szynkami i kielbasami. Jednak na deser są szczególnie, tradycyjne przepisy, takie jak babka czy mazurki. Mazurek ma tak dawną tradycję, że nie bardzo wiemy, skąd naprawdę pochodzi i kiedy powstał; istnieją podejrzenia, że trafił do nas z Turcji. Fakt, że ciasto jest słodkie i pojawiają się w nim bakalie i cytrusy, wskazuje na bliskowschodni rodowód.

Niepomny postów i innych drakońskich zakazów, Mineo był zachwycony naszym świętem, szczególnie zaś daniami i deserami. Ani razu nie odmówił dokładki!

W Polsce święta wielkanocne obchodzone są przez dwa dni, miałam więc okazję zapoznać moją przyjaciółkę z Meksyku Gracielę z osobliwością drugiego dnia wielkanocnego. Jest to śmigus-dyngus.

Rano w drugi dzień świąt moja córka oblała mnie wodą. Nie zapominajmy, że stara legenda głosi, iż nie oblewamy się tylko dla zabawy – ma nam to przynieść szczęście! Gdy po południu odwiedziła nas Graciela, pochodząca z pięknego miasta Cuernavaca, niedaleko stolicy Meksyku, udało mi się niespodziewanie oblać wodą córkę. Ku naszemu zdziwieniu Graciela, zaśmiewając się, oświadczyła, że w Meksyku istnieje ten sam obyczaj. Jedyną różnicą jest data – Meksykanie oblewają się wodą na świętego Jana. Okazuje się, że podobnie do polskiej tradycji, meksykański śmigus-dyngus pochodzi z czasów chrztu Indian.

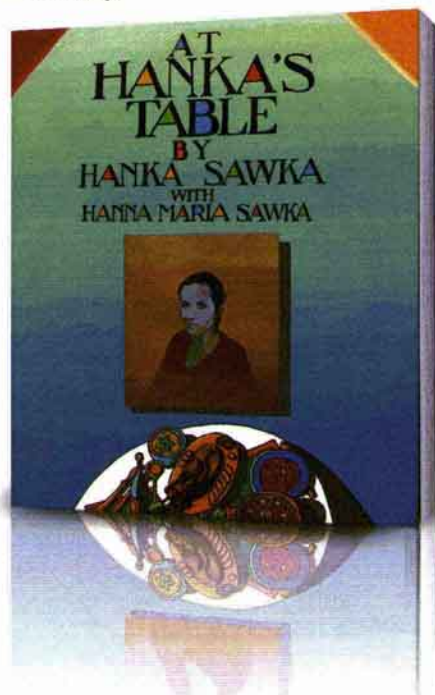
Niestety w Meksyku (jak i w innych częściach Ameryki Łacińskiej) Indianie zmuszeni byli do przyjęcia religii Chrystusowej nie tylko przez misjonarzy, ale także przez brutalne metody hiszpańskich kolonialistów.

Wyjaśniłam Gracieli, że nasz śmigus-dyngus pochodzi z czasów chrztu Polski w 966

roku, kiedy to Mieszko I przyjął chrzest osobiście, a tym samym ochrzczony został cały naród. W ten sposób Polska przystąpiła do wspólnoty chrześcijańskich krajów europejskich – można powiedzieć, że to wczesna wersja Unii Europejskiej. Liczni wrogowie Polski, jak na przykład krzyżacy, nie mogli więc tłumaczyć ataków na młode królestwo próbą walki z pogaństwem.

Co do śmigusa-dyngusa – władcy Polski rozumieli ten problem znakomicie, ale trudno było wytłumaczyć jego zawilgości obywatelom państwa żyjącym w puszczech i mokradłach. A telewizji jeszcze nie wymyślono! Całe wioski i miasteczka chrzczono więc masowo, polewając obywateli wodą z wiader – tłumacząc im prawdopodobnie, że... to na szczęście. \*

**Więcej ciekawych historii wraz ze wspaniałymi przepisami kuchni polskiej znajdują Państwo w książce Hanny Sawki i jej córki Hanny Marii Sawki „At Hanka's Table”. Książka jest portretem niezwyklej polsko-amerykańskiej rodziny namalowanym za pomocą kulinarnych doznań, historii, osobistych refleksji i sztuki. Książka jest pełna kolorów, wzbogacona sztuką męża Pani Hanny, znanego artysty plastyka Jana Sawki. Ważniejsze wydarzenia z życia Sawków są ilustrowane zdjęciami z archiwum rodzinnego. Przepisy Pani Hanny ukazują mieszanek wpływów europejskich i azjatyckich, będących wynikiem dramatycznej historii Polski oraz jej położenia na rozstajach Europy. Znajdziemy tu przepisy na zupy, przystawki, dania główne i wiele deserów, które stanowią znakomite uzupełnienie tradycji różnych polskich świąt.**



# PRZEPISY NA CIASTA ŚWIĄTECZNE

## Mazurek orzechowy

**Ciasto:** 2 kubki orzechów włoskich, 7 łyżek masła, 3 żółtka, sok z całej cytryny, 1 łyżka wanilii, 2 kubki cukru pudru, 2/3 kubka mąki, 1 wafel. **Masa bezowa:** 2 białka, 1 1/3 kubka cukru, 1 łyżeczka wanilii, 1 łyżeczka soku cytrynowego.



**1** Orzechy zemiać. **2** Utrzeć masło w temperaturze pokojowej na puszystą masę. Dodać żółtka z cukrem i nadal ucierać. Dodać sok z cytryny i wanilię. **3** Stopniowo dodawać orzechy z mąką. Wszystko razem dobrze połączyć. **4** Włożyć wafel do formy i na niego wyłożyć masę orzechową. Równo rozsmarować. **5** Ubić białka na pianę z 2 łyżkami cukru, wanilią i sokiem cytrynowym. **6** Stopniowo dodawać cukier, dalej ubijając. Po 5 minutach masa powinna być gęsta. **7** Pianę rozsmarować na wierzchu masy orzechowej przygotowanej już w formie. **8** Włożyć do rozgrzanego piekarnika na 350 st. F. Piec około 30-35 minut.

## Babka wielkanocna

**Ciasto:** 1 kubek mleka, 2 łyżeczki suchych drożdży, 1 kubek plus 1 łyżka cukru, 3/4 kubka rodzynek, 6 żółtek, 2 łyżeczki wanilii, 1 łyżeczka wódki, 1 łyżeczka startej skórki cytrynowej lub pomarańczowej, szczypta soli, 4 1/2 kubka zwykłej mąki, 1 kubek (2 paluszki) niesolonego stopionego masła plus jedna łyżeczka masła do posmarowania i tarta bułka do jej posypania, 1/2 ubitego jajka do posmarowania babki na wierzchu. **Lukier:** 2 kubki cukru pudru (można więcej, jeśli lukier będzie zbyt wodnisty), sok z jednej cytryny, 2-3 łyżki wody, 1-2 łyżeczki wanilii lub olejku rumowego, cytrynowego czy pomarańczowego.



**1** Do 1/4 kubka letniego mleka dodać drożdże i 1 łyżkę cukru. Delikatnie zamieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 10-15 minut, aż urosną. **2** Zalać rodzynek wrzącą wodą, zamoczyć około minuty i odcedzić. Odstawić do ochłodzenia. **3** Utrzeć żółtka z resztą cukru. Dodać wanilię, wódkę, skórkę cytrynową lub pomarańczową i sól. Dobrze utrzeć. **4** Przygotować miskę z jednym kubkiem mąki. Zagotować resztę mleka i zalać przygotowaną mąkę. Dokładnie wszystko zmieszać widelcem. Dodać resztę mąki i zamieszać. Dodać wyrośnięte drożdże oraz utartą masę z żółtek i zacząć to wszystko razem wyrabiać rękami. Dodać stopione masło. Energicznie zagniatą minimum 10-15 minut. Dodać rodzynek i zagniatą dalej, aż ciasto będzie odchodzić od rąk. Ciasto powinno być dość wolne. **5** Zrobić kulę z ciasta, położyć w misce i przykryć czystą ściereczką. Odłożyć na bok w ciepłe miejsce bez przeciągów, aż urosnie i zwiększy swoją objętość dwukrotnie, około 1 1/2-2 godzin. **6** Posmarować formę masłem i posypać tartą bułką. Przenieść ciasto do przygotowanej formy. Posmarować wierzch ubitym jajkiem. Odstawić całość w ciepłe miejsce na następne 30 minut. **7** Do rozgrzanego piekarnika (375 st. F) włożyć ciasto. Piec aż do jasnobrązowego koloru, około 60-70 minut. Aby sprawdzić, czy jest gotowe, wbić cienki drewniany patyczek. Jeśli wyjęty będzie zupełnie suchy, ciasto jest gotowe. Podawać dopiero gdy całkowicie wystygnie. Babkę można polać lukrem. **Lukier:** Wsypać cukier do miski. Dodać sok cytrynowy, wanilię lub olejek i mieszając widelcem stopniowo dodawać wodę, aż uzyskamy lejącą konsystencję.