

dobre wnętrze

4 STYLE W KUCHNI

PAŁACOWY MINIMALIZM
BAJKA WIKTORIAŃSKA
SMIAŁE KOLORY
KRĄGŁOŚCI MODERNY

Pod gołym niebem

Salony w trawie: werandy, tarasy, fotele podwieszane

i bujane, przenośne lampy, wodoodporne dywany



ISSN 1429-3226 Index 34134

06

9



Dom korzenny

Historycznie przez Kapsztad przebiegały ważne szlaki handlowe, którymi ze Wschodu na Zachód przewożono między innymi przyprawy. Właściciele posiadłości Babylonstoren w RPA chcieli mieć przestrzeń, która by o tym przypominała. Ich ogrodniczka Gundula Deutschländer stworzyła więc dla tropikalnych roślin szklarnię, ale nie przewidziała niespodzianek, które na nią czekały. Również tego, że dowie się, jak spod ziemi wydobywać słońce.

zdjęcia: WARREN HEATH/BUREAUX, produkcja: SVEN ALBERDING, opracowanie: MAJA MOZGA-GÓRECKA



– Zależy nam, by ludzie odwiedzający tę wspaniałą przestrzeń mogli swoje doświadczenia zabrać do domu – mówi Gundula. – I żeby zabrali też odrobinę zachwytu, który tu przeżyli – dodaje. Wnętrze szklarni ma podłogę z drewnianych desek uniesioną nad zbiornikiem wodnym. W wysokiej temperaturze woda paruje, dzięki czemu powietrze w szklarni ma odpowiednią wilgotność. W tle m.in. olbrzymie dekoracyjnie użytkowane liście kolokazji jadalnej (*Colocasia esculenta*).



Horizont od wschodu punktuje szczyty rezerwatu Hawegwa, od południa góra Simonsberg, a pomiędzy, jak grzebieniem grzecznie uczesane, rozciągają się uprawy winorośli. Meandrująca wśród nich rzeka Berg nawadnia gaj oliwny i każdej wiosny pozwala zakwitnąć siedmiu tysiącom cynobrowych klawii. W posiadłości Babylonstoren położonej na XVII-wiecznej farmie, 40 minut jazdy na wschód od Kapsztadu, produkuje się wino, miód i oliwę, uprawia olbrzymi ogród warzywno-owocowy. Gościom hotelu i restauracji w Babylonstoren serwowane są świeże cytryny, figi i karczochy a także jajka w wielu kolorach (od typowo białych po zielone i niebieskie) prosto od pekińskich kaczek, pstrych przepiórek i rasowych kur Araucana, Boschveld, Leghorn, New Hampshire. Niedawno otwarto w Babylonstoren również szklarnię, zwaną Domem Korzennym, w której pielęgnuje się dalekowschodnie rośliny przyprawowe.

Do jej powstania przyczyniła się ogrodniczka Gundula Deuschländer z zespołem. Gundula studiowała malarstwo na Uniwersytecie w Stellenbosch, ale porzuciła je dla ogrodnictwa, z którym czuła się związana od dziecka (jej matka jest architektem krajobrazu, ojciec pochodzi z rodziny niemieckich leśników). W Babylonstoren Gundula pracuje od 15 lat, ale Dom Korzenny okazał się dla niej szczególnym wyzwaniem. Idea była taka, by na farmie powstało miejsce, które przypomni, że historycznie przez Kapsztad przebiegały ważne szlaki handlowe. Od wschodnich plantatorów na zachodnie stoly przewożono nimi cenne przyprawy. Dostępna dla zwiedzających oranżeria miała być hołdem dla „ludzi ogarniętych

obsesją wszystkiego, co egzotyczne”, mówi Gundula. Żeby jednak plan mógł się powieść w śródziemnomorskim, suchym klimacie Kapsztadu, trzeba było roślinom odtworzyć te same warunki, jakie mają w strefach tropikalnych i podzwrotnikowych, skąd się w większości wywodzą. Zadania nie ułatwił fakt, że gatunki, z których uzyskuje się pieprz, galangę albo kardamon, są w Południowej Afryce niemal niedostępne. Zorganizowano zatem ekspedycję botaniczną do Zanzibaru. Odwołano się do międzynarodowych kontaktów. Poproszono o pomoc lokalne ogrody botaniczne, wśród nich ten w Durbanie, gdzie panuje wilgotny klimat subtropikalny. Ogromnie się tu zasłużył botanik, wykładowca

1. Na osi oranżerii ustawiono masywny stół z naturalnego kamienia, przez jego środek biegnie podłużny kanał, który można wypełnić wodą. Gundula wykorzystuje go podczas prezentacji, na których opowiada, jak przygotowywać napary ze świeżo zerwanych roślin; **2.** Celem oranżerii jest nie tylko uprawa jadalnych roślin, ale też stworzenie atmosfery lasu deszczowego. Stąd różne paprocie, orchidee i oplątwa brodaczkowata (*Tillandsia usneoides*) – porośle, które wykorzystuje inne rośliny jako podporę.

FENOMEN oranżeria

uniwersytecki i autor książek Ernst van Jaarsveld. Zgromadzenie nasion i sadzonek było jednak dopiero początkiem przygody. Nieoczekiwane wyzwania przyniosła uprawa – Gatunkiem, który nas prowadził w tej drodze, był czarny pieprz. Za pierwszym razem straciliśmy niemal wszystkie jego nasiona. Rośliny sygnalizowały, że jest im za gorąco – opowiada Gundula. – Na równiku temperatury są bardzo wysokie, ale jednocześnie stabilne. U nas skwar pojawia się w pewnych porach dnia. By to uregulować, musieliśmy założyć klimatyzację – tłumaczy. Innym

zaskoczeniem okazała się potworna dwudniowa ulewa, która zalała całą szklarnię. Ogrodnicy obawiali się, że rośliny zgniją, tymczasem niektóre, jak na przykład imbir, zaczęły rosnać z nieznaną wcześniej intensywnością. – Uznaliśmy, że to wydarzenie przypomniło im deszcz monsunowy – komentuje ogrodniczka. Początkowo w szklarni planowali sadić tylko jadalne gatunki z Dalekiego Wschodu. Okazało się jednak, że nie tworzą atmosfery dżungli, której wszyscy oczekiwali. Dodano więc inne, które nie mają ani zastosowania kulinarnego, ani leczniczego. Dziś w Domu

Korzennym rosną czarny pieprz, papryczki chilli, wanilia, kurkuma, imbir, galanga, tamaryndowiec, kakao, kardamon, banany, papaje, *Bergera koenigii* – drzewo, którego liście wykorzystywane są jako składnik przyprawy curry, ale też klitoria ternateńska o kwiatach podobnych do rozłożonych skrzydeł motyla, stosowana w medycynie ajurwedyjskiej jako lek przeciwbólowy i przeciwbakteryjny. Są też paprocie, orchidee i epifity, które do życia potrzebują ramienia wyrozumiałego partnera (w postaci choćby gałęzi drzewa). Wyjątkową zdobyczą jest



3. Kora cynamonu, ziarna pieprzu, paki goździków i nasiona kardamonu – suszone przyprawy służą Gunduli do przygotowywania unikatowych mieszanek; **4.** Rozwijający się kwiat imbiru (*Zingiber officinale*), którego kłącza dodajemy do potraw; **5.** Korzenie storczyka *Dendrobium* całą wodę, jakiej potrzebują do rozwoju, wchłaniają z wilgotnego powietrza szklarni. Niektóre odmiany *Dendrobium* są – jak opłótwa – epifitami, czyli wykorzystują inne gatunki, posługując się nimi jak proteżką, ale na nich nie pasożytują.



6



7

6. Napar z klitorii ternateńskiej (*Clitoria ternatea*) ma błękitny kolor. Gundula bardzo chciała sprowadzić tę roślinę do swojej oranżerii, ale trudno ją znaleźć w Południowej Afryce. Niespodziewanie trzy ziarna klitorii wręczył jej gość, który do Babylonstören przyjechał z Chin. To było jak bajka – mówi ogrodniczka; 7, 8. Rozgniecione, świeże korzenie imbiru i kurkumy Gundula zmiesza z aromatycznymi, jadalnymi liśćmi i suszonymi przyprawami. Tak powstanie jeden z jej naparów.

Ficus religiosa, święty figowiec, któremu w buddyzmie i hinduizmie przypisuje się znaczenie religijne. Okaz, który trafił do Babylonstören, jest święty podwójnie. Wyrósł z pędu uciętego z „drzewa przebudzenia”, które rośnie w kompleksie świątynnym Bodh Gaya w indyjskiej Biharze. To właśnie pod tym drzewem, po kilkudniowej medytacji miał doznać oświecenia książę i filozof Siddhartha Gautama, dzięki czemu stał się Buddą i resztę życia spędził na uwalnianiu ludzi od cierpienia. Oranżeria w Babylonstören pozwala się zanurzyć w kojącej, dzikozielonej gęstwinie bez ryzyka pokąsania przez owady czy węże i w ten sposób,

w skromnym wymiarze, kontynuuje to niełatwe zadanie. A Gundula odkryła chyba w sobie pierwiastek hrabiego di Cagliostro, XVIII-wiecznego alchemika. W jego czasach przyprawy kojarzono z magią i używano do sporządzania podejrzanych napojów – uzdrawiających, nasennych albo miłosnych. Nieśmiała z natury Gundula nie prowadzi jak Cagliostro awanturniczego życia, a największą rozpustą jest dla niej prawdopodobnie czas zbiorów. Nie szuka też eliksiru nieśmiertelności. Ale odwołuje się do alchemicznych symboli – o kurkumie mówi, że jest „jak słońce, które żyje pod ziemią”. I ma alembiki o długich szyjkach. Równolegle

do prac ogrodniczych zajmuje się rozgniataaniem korzonków, miżdżeniem nasion, darcie świeżych liści. Przy kamiennym stole przygotowuje z nich barwne napary, tajemnicze, bo składniki znają tylko ona i osoby, które zaprasza na swoje warsztaty. Czasem podgrzewa atmosferę i opowiada odurzonym gościom o ulubionej klitorii, którą z powodu niebieskiej barwy często się uznaje za trującą. Po czym wręcza im błękitny trunek. Gdy dodać do niego kilka kropli soku z cytryny, kolor mikstury zmieni się na różowy. – To jeden z tych naparów, które można podać nawet ciężarnej – uspokaja. Ogrodnictwo, jak kiedyś alchemia, to samotnicze zajęcie. – Lecz ma się świadomość, że kryje się za nim coś więcej. Ogrodnik to ten, kto pielęgnuje ziemię i łączy z nią innych ludzi – mówi Gundula. ●



8