



Mały jak chusteczka

NAWET 12 M KW WYSTARCZY,

BY STWORZYĆ NIEBANALNY OGRÓD.

ZOBACZMY, JAK ROBIĄ TO ARTYŚCI, JOLA SŁOMA

I MIREK TRYMBULAK, WSCHODZĄCE GWIAZDY

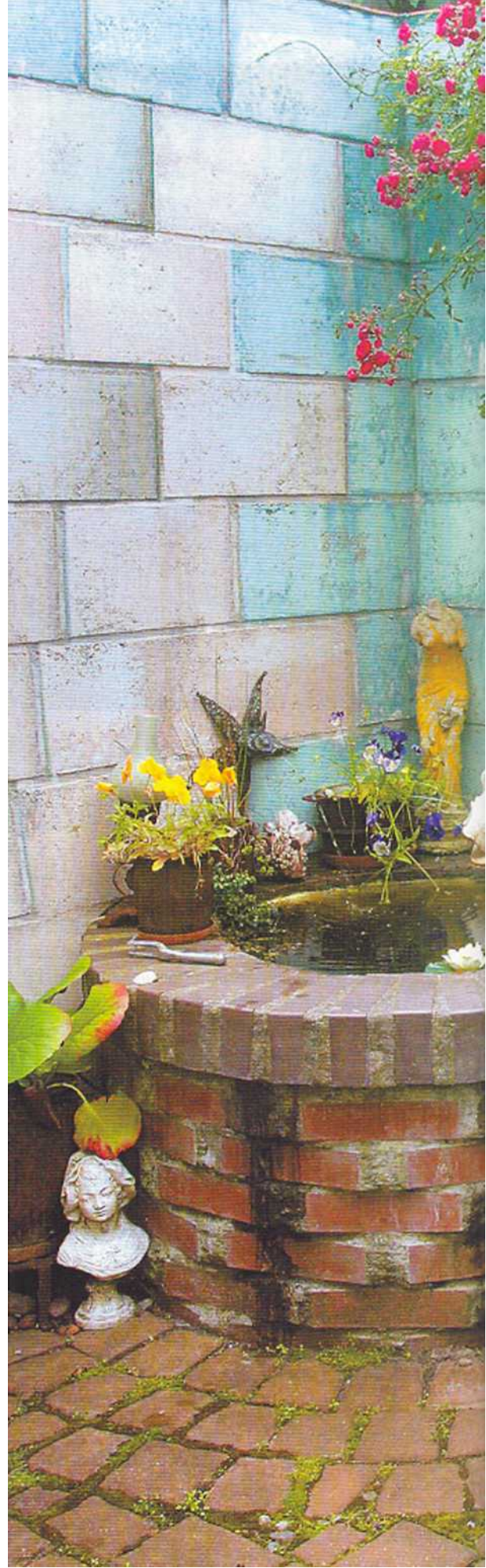
WŚRÓD POLSKICH PROJEKTANTÓW MODY.

Maleńkie kwadratowe patio jest całkowicie odizolowane od świata. Osłonięte od wiatru wysokim murem dało schronienie zaledwie kilku roślinom. Rośnie tu dzika róża rysująca swoimi gałązkami wytworny wzór na kamiennej ścianie, bluszcz - kochany, bo wiecznie zielony - i niewielka krzaczasta magnolia, która zakwitła już rok po posadzeniu wspinającymi kwiatami, czym podbiła serca właścicieli. To właśnie lulaj, gdy osypują się bezgłośnie różowe płatki pija się herbatę z kardamonem.

Ogród na ślub

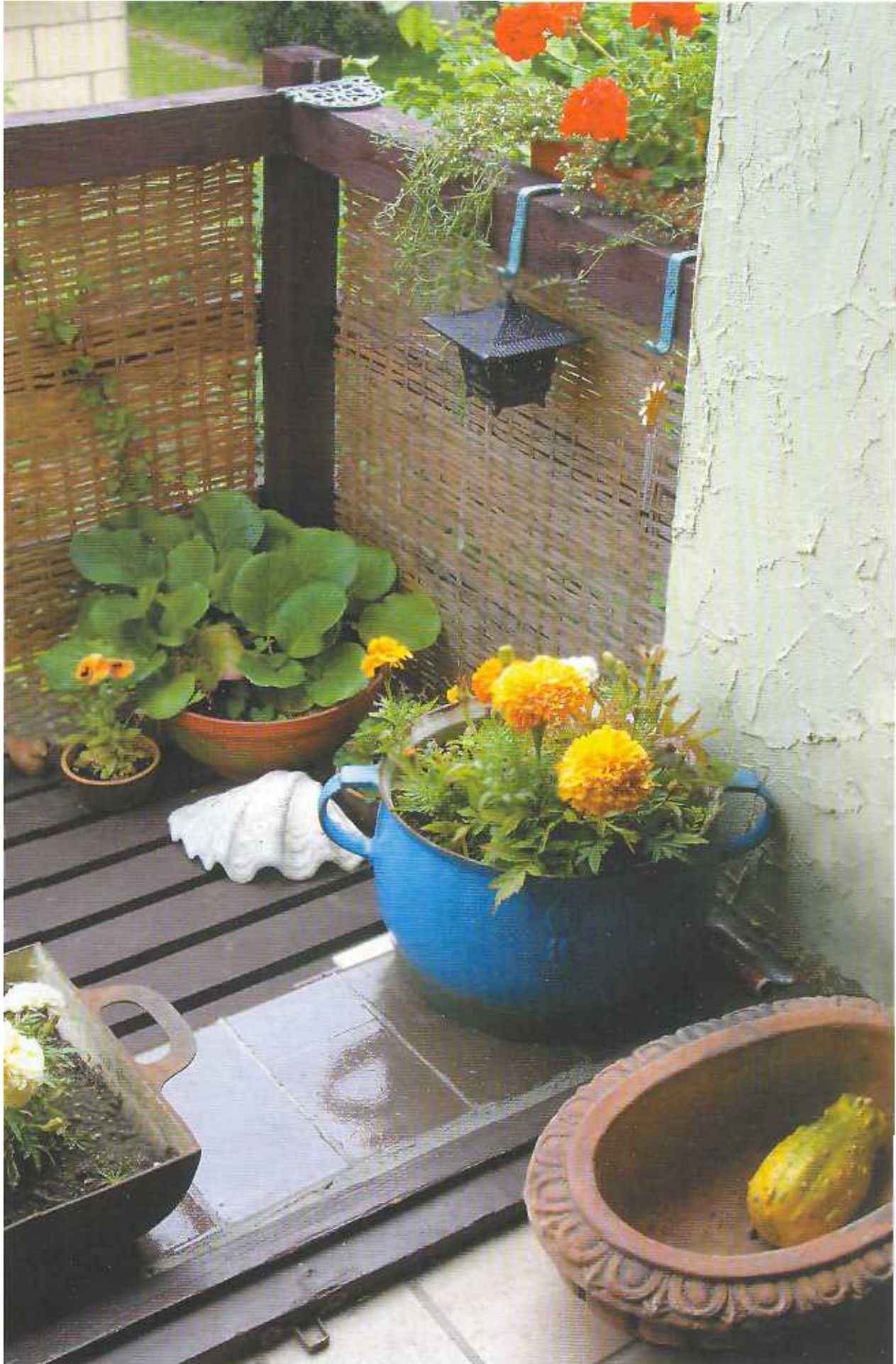
Drugi ogród powstał siedem lat temu, na ślub Joli i Mirka. Po to, żeby goście mieli się gdzie bawić, bo dom nie był jeszcze wykończony. Jest nieduży, ale bezcenny. Na długiej, wąskiej działce pomiędzy dwoma budynkami (starym ▶

Patio z szemrzącą w kącie malariką fontanną powstało wcześniej niż dom - z okien na piętrze można oglądać jego niebieskawe wnętrza.





Co roku
na południowym
balkonie
pojawia się
błękitna donica
z **aksamitkami**
- złociste
„energetyczne”
turki to
ulubione rośliny
gospodarzy.



i nowin), które osłaniają go od sąsiednich ulic, powstało prywatne wnętrze, gdzie można czuć się naprawdę swobodnie. Właściciele Jola Słonia i Mirek Trybulak, projektanci mody - bardzo je lubią. Można tu skubnąć z grządki bazylię do zupy, zachwycać się kwiatami wiśni albo zerwać kilka liki winogron na wegetarianie gołąbki, w które zawija się ryż z pikantnymi dodatkami.

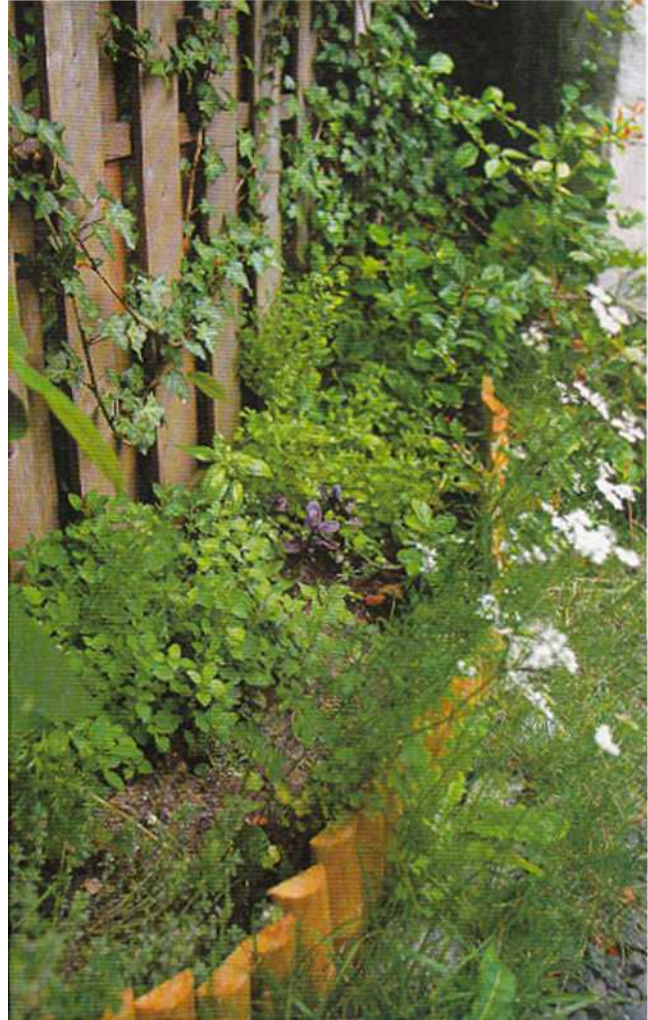
Nikodem kopie dołki

Z tego niewielkiego wnętrza pod gołym niebem Jola i Mirek korzystają pomiędzy swoimi pokazami, wyjazdami i wywiadami. Ale nie tylko - latem to właśnie w ogródku rozmawia się z klientami, a krawcowe pracujące w studiu mody przyszywają tu guziki i fastrygują ubrania. Tu przyjmuje się gości i medytuje przy kominku. Ogród jest również ulubionym miejscem wielkiego łagodnego wilczura o imieniu Nikodem. Pies lubi czasem tu i tam podnieść łapę albo wykopać dołek. Przestrzeń została więc łak zorganizowana, by nikt nie musiał się na Nikodema gniewać. Nie ma iglaków ani wytwornych kwiatowych rabat. Krawędź ziołowej grządki (w kuchni wegetariańskiej to podstawa) umocniono niziutkim płotkiem, a nawierzchnię tworzy szary bazaltowy grys.

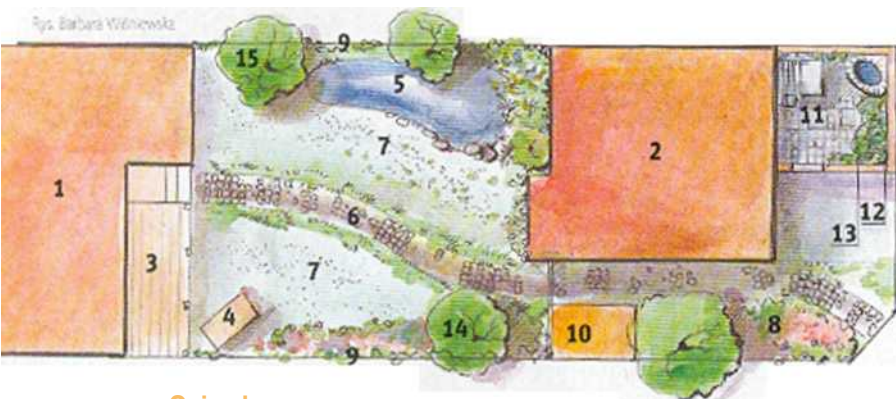
Nie dać się mundurkom

Podobnie jak w swojej twórczości, gdzie Jola i Mirek łączą bez wahania rzeczy z najróżniejszych stylów, także w urządzaniu ogrodu panuje całkowita wolność.

Przytulona do płotu ziołowa grządka smoka „najeden krzaczek bazylii” - stąd pochodzą przyprawy do potraw wegetariańskiej kuchni.

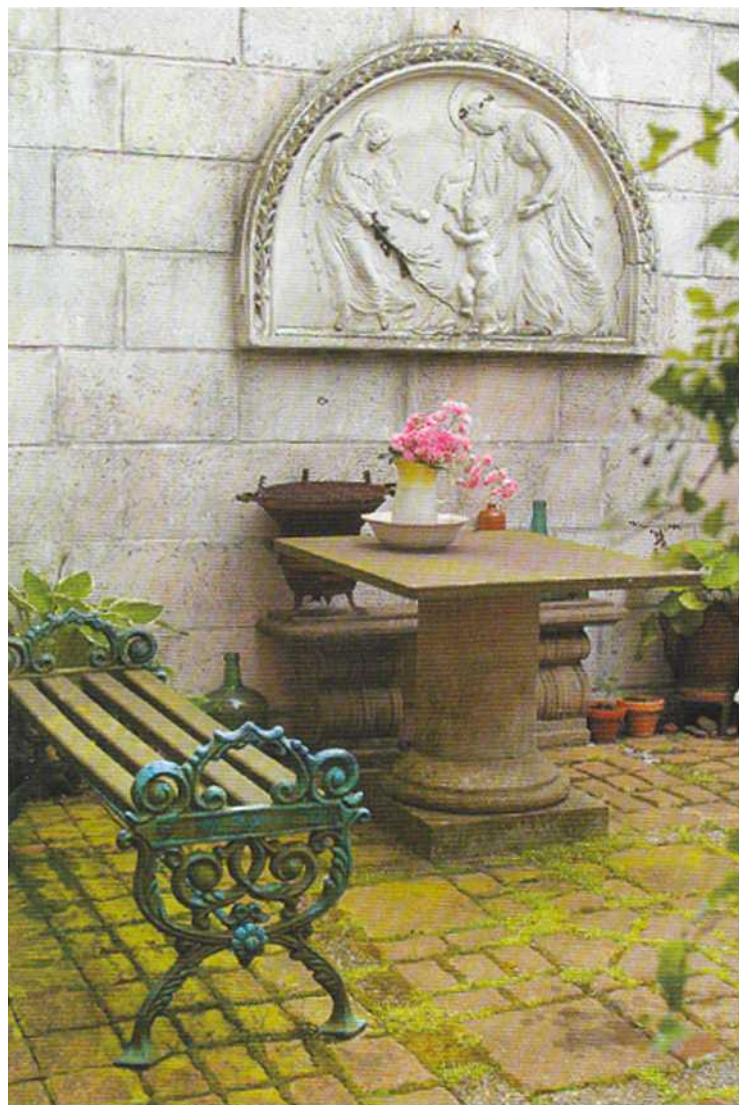


Gospodarze przy kominku. Obok ulubiony domownik - wilczur Nikodem. Wnętrze niewielkiego ogródka wysypano bazaltowym grysem. Kamienną ścieżkę łączącą oba domy otoczyła trawa. Zielona smuga na szarym tle to negatyw typowego ogrodu. Trawę Jola ścina nożyczkami.



Opis planu

- | | | |
|--------------------|----------------------|-------------------------|
| 1 - studio mody | 6 - kamienna ścieżka | 11 - błękitne patio |
| 2 - dom mieszkalny | 7 - bazaltowy gryś | 12 - krzew róży |
| 3 - taras | 8 - ogródek ziołowy | 11 - magnolia |
| 4 - kominek | 9 - pnącze na płocie | 14 - stara wiśnia |
| 5 - oczkowodne | 10 - drewnitnia | 15 - wierzba mandżurska |



Fragment patio, gdzie każda roślina jest mile widziana. Nastrój tworzą, niepospolite przedmioty, a mech i karmnik ościsty (*Sagina subulata*) przydają patyny wszechobecnym kamieniom. Tu właśnie pija się herbatę z kardamonem.

Stara umywalnia i egzotyczna muszla. Kamienna doniczka, elegancki marmurowy stół i drewniana dzieża sprzed stu lat. Wszystko koegzystuje ze sobą w harmonii. Nie ma ogrodniczych rarytasów, za to z szacunkiem traktowane są wszystkie roślinne istnienia. W szczelinach podestu ulokowała się kiedyś paprotka - niech rośnie. Hortensja w donicy zmarła, a zamiast niej pojawił się ostrożni - niech zostanie. Stara wiśnia dożywa swoich dni w zamian za kilka chwil pełnych śnieżnobiałych płatków, a pnączom (niezastopione na malej powierzchni) rozpiętym na plotach pozwala się bujać swobodnie. Tylko wierzba mandżurska cięta jest bezlitośnie, bo zabiera światło w oknie pracowni.

Turki najpiękniejsze

- Lubić patrzeć na kwiaty - mówi Jola - uczą mnie łączyć kolory. Potem mogę te barwy podarować ludziom, którzy zechcą nosić robione przez nas ciuchy. Słucham roślin. Pozostawiam tylko te, które chcą, u nas rosnąć. Nic na siłę. One wiedzą, że mamy mało czasu, żeby się nimi opiekować, więc jest ich niewiele, Bergenie, bluszcz, winorośl, wierzba, róża - to nasi przyjaciele, są z nami od zawsze. Więcej ich mieć nic muszę. O krok mamy prawdziwą, przyrodę, morenowe wzgórze, las, morze... Nasz ogród jest co roku trochę inny, choć zawsze mam u siebie niezawodne turki (aksamitki). Uwielbiam ich ciepłe, świecące, nieporównywalne kolory. Wiosenna wizyta u ogrodnika to prawdziwe święto. Mam tylko jedną, zasadę - kupuję rośliny wyłącznie od prawdziwych pasjonatów, którzy potrafią o nich opowiadać. Poradzić. Każdy z nas ma co innego do roboty na tym świecie. Jedni hodują rośliny, inni szyją ubrania. Dzięki temu możemy się dzielić z innymi.

Zioła i sałaty

- Mamy też maleńki ogródek ziołowy. Zioła są niezbędne w kuchni wegetariańskiej, którą praktykujemy od lat. Tym także chcielibyśmy się podzielić z innymi. Napisałyśmy więc z Mirkiem książkę. To 365 prostych przepisów na wspólne

Herbata z kardamonem

MADHUBANKA, przepis na 4 porcje
2 szklanki mleka 3,2-proc., 2 szklanki wody,
1 łyżeczka przyprawy korzennej
(bez kakao i mąki)

1 łyżeczka utartego świeżego imbiru, 2 łyżki cukru, 3 łyżki czarnej herbaty (można mieszać gatunki liściaste, np. Yunan, Earl Grey, Madras), szczypta zmielonego kardamonu.

Zagotowujemy wodę z mlekiem, dodając do niej cukier i przyprawę. Gdy zaczyna wrzeć, wsypujemy herbatę i jeszcze przez chwilę podgrzewamy.

Po zdjęciu z ognia nalewamy do kubków przez sitko. *Wypowiadaj tylko takie słowa, które rozpuzną się w sercach wszystkich, których cię słyszą.*

Przepis pochodzi z książki Joli Słomy i Mirka Trybulaka "Nakarmić duszę - 365 przepisów kuchni wegetariańskiej wraz z myślami na każdy dzień roku", wyd. Czerwony Stoń.





**Do ogrodu prowadzi ażurowa furtka
t oksydowanych turkusowo prętów.**

wegetariańskie gotowanie. I trochę myśli. Chcielibyśmy powiedzieć ludziom, jak szukać w sobie siły, że trzeba dobrze życzyć innym, wytrwale pracować. Dawać innym i umieć od nich brać. Pozwolić sobie pomagać. Chociażby w ogrodzie. Tu też nie wszystko trzeba robić samemu. Wtedy nie jest się jego niewolnikiem. Niech trawnik skosi student, który zarabia na wakacje, albo syn sąsiadów...

A jak się ubierać do ogrodu? Wygodnie. Zasada, jest brak zasady - po prostu jak się chce. Może jakiś top na cieniutkich ramiączkach żeby się ładnie opalić, i rękaw trzy czwarte - ho wygodny. Nawet w szerokich białych spodniach można skubnąć parę kwiatów do wazonu - czemu nie? 🍷

**Tekst Małgorzata Łączyńska
Zdjęcia Wojciech Surdziel**

Przepis na ogród wg. Joli i Mirka

Ostoń przed widokiem niepowołanych zaciszny kącik i posadź tam ulubiony krzew (drzewo). Dodaj do tego kilka ciekawych przedmiotów- możesz przesuwając je dowolnie, aż znajdziesz dla siebie dobre miejsce - i sezonowe kwiaty w donicy. Niech będą bardzo kolorowe. Zatrzymaj tylko te rośliny, które dobrze się u Ciebie czują. Szanuj pnącza. Pozwól zamieszkać u siebie dzikim roślinom - także są piękne. Nie martw się, że twój ogródek jest malutki.