

Z Tadżykistanu

– o islamizacji kraju, tęsknocie za sowieckimi rządami i azjatyckiej mentalności mieszkańców — **s. 38**

Bóg odnalazł mnie

w mroku – opowieść osoby transpłciowej o zmaganiach ze sobą, ludźmi i Kościołem w Polsce — **s. 60**

Polska animacja autorska

– o międzynarodowych sukcesach młodych twórców „artystycznych bazgrołów” — **s. 96**

Opowiadanie wigilijne

Muszyńskiego: „święta były już tylko słowami, istniały, dopóki je wypowiadałam” — **s. 56**

ZNAM

M I E S I Ę C Z N I K

Nr **715**

CENA: 19,90 zł | VAT 5% (W PRENUMERACIE: 13 zł)
GRUDZIEŃ (12) 2014 | NAKŁAD 2100 EGZ.

Czy postępująca łatwość
gromadzenia dóbr nie
domaga się większego
namysłu nad sposobem
ich użytkowania
i wykorzystania?

Kto decyduje o tym,
co jeszcze przydatne,
a co już nie? Gdzie są
granice przyzwoitego stanu
posiadania? Odpowiadają:
Bauman, Dymek, Ryś,
Sobierajski, Ugrešić — **s. 6-37**



INDKS
383716



ISSN 0044-488X

MINIBOOKI

MIESIĘCZNIKA „ZNAK”



12 MIESIĘCY, 56 NOWYCH MINIKSIĄZEK

Dostępne tylko na platformie:
www.woblink.com

Do czytania na:
• tablecie • czytniku • smartfonie • komputerze

ZNAK
MIESIĘCZNIK


woblink



DOMINIKA KOZŁOWSKA

Inny w Kościele

Nie mogą wstępować w związek małżeński ani przyjmować sakramentu kapłaństwa. Przynajmniej według oficjalnego nauczania Kościoła. Miewają także trudności podczas spowiedzi: z użyciem przez kapłana właściwych, męskich bądź żeńskich, końcówek. Problemem jest również pochówek: samo pożegnanie, a następnie umieszczenie nowego imienia bądź nazwiska na płycie nagrobnej.

Mowa o osobach transpłciowych, szczególnie tych po chirurgicznej korekcie płci, które zdecydowały się na prawną zmianę danych metrykalnych. I choć skala zjawiska nie jest duża, według szacunków badaczy waha się ona od 0,003% do 0,01% populacji, ważne, aby ten temat znalazł miejsce w świadomości społecznej, ale także w świadomości wspólnoty Kościoła. Powodów jest sporo. Część z nich można na własną rękę odnaleźć w tekstach publikowanych w grudniowych Ideach. W tym miejscu pragnę zwrócić uwagę na tylko niektóre z nich.

Pierwszy dotyczy stosunku do inności i pytań, na które nie mamy odpowiedzi. Spośród różnych kręgów inności, które coraz lepiej rozpoznajemy w naszych wspólnotach, ten zalicza się do najsłabiej opisanych. Podczas odbywającego się niedawno synodu dotyczącego rodziny padły pytania o osoby homoseksualne i żyjące w związkach niesakramentalnych. Ze względu na skalę zjawiska nie podjęto jednak kwestii transpłciowości. Również sama nauka wciąż nie zna odpowiedzi na wiele pytań. Nie znamy genezy transpłciowości i nie zawsze umiemy skutecznie pomóc każdej osobie, która zмага się z własną tożsamością płciową. Dlatego Kościół wstrzymuje się z decyzjami do czasu, aż zyskamy większą wiedzę. Ale przecież niezależnie od tego, czy nauka wyjaśniła już wszystkie niejasności, nic nie zwalnia nas z pełnego szacunku i miłości stosunku do osób transpłciowych.

Każdy z nas jest kobietą i mężczyzną. A właściwa tożsamość płciowa określana jest w chwili narodzin przez lekarza lub położną. Dziś wiemy, że samo pojęcie płci biologicznej jest złożone. Składa się na nią płeć chromosomalna, gonadalna, fenotypowa. I nie zawsze pozostają one ze sobą w zgodzie. Co więcej, debata dotycząca *gender*, czyli płci kulturowej, uświadomiła nam także, że na tożsamość człowieka składa się nie tylko płeć biologiczna, ale i role społeczne oraz cechy charakteru, które wiążemy z faktem bycia kobietą lub mężczyzną. Osoby transpłciowe nie podważają zasady binarności: wręcz przeciwnie, w dramatyczny sposób uświadamiają nam, jak ważne jest życie w zgodzie z własną płcią. Przez to zmuszają nas do zadania sobie pytania o to, co wyznacza naszą tożsamość płciową: chromosomy, pierwszo- lub drugorzędne cechy płciowe, a może wychowanie.

Droga do pełnej wewnętrznej integracji osoby transpłciowej jest ogromnie trudna i za każdym razem inna. Nie ma tu gotowych scenariuszy ani sprawdzonych rozwiązań. Dla jednych wystarczające jest już samo ujawnienie transpłciowości i zmiana końcówek fleksyjnych na zgodne z własnym sposobem postrzegania swojej tożsamości. Inni decydują się na kolejny krok, czyli terapię hormonalną, pozwalającą na nowo przeżyć okres pokwitania i w pełniejszy sposób wejść w nowe role społeczne. Wiele osób transpłciowych decyduje się na pełną korektę płci, obejmującą również szereg zabiegów chirurgicznych. Ważne, aby prowadzący regulujący te kwestie dopuszczali jak najszerszy wachlarz procedur medycznych i zasad zmiany danych metrykalnych. Kolejny argument, nawiązując do tytułu jednej z książek Susan Sontag, można by określić mianem stosunku do widoku cudzego cierpienia. Jeżeli, o czym mówi papież Franciszek, Kościół jest szpitalem polowym, to skandalem jest, że osoby transpłciowe w chwilach najtrudniejszych decyzji nie znajdują wsparcia w tej wspólnotie. A przecież w języku polskim mamy imię, tak ważne dla katolików, które nie zna podziału na płeć: Maria.

*„Oto poczniesz
i porodzisz Syna,
któremu nadasz
imię Jezus.
Będzie On wielki
i będzie nazwany
Synem Najwyższego”*

Łk 1,31-32a



TEMAT MIESIĄCA: XI: NIE MARNUJ

W którym momencie nabywanie dóbr przybiera postać zbytku i marnotrawstwa? Czy ilość produkowanych śmieci nas nie przerosnie? Na ile możliwe jest stuprocentowe spożytkowanie żywności?

- 8 Śmieć, Zygmunt Bauman
13 Zmarnowane obiady, Marta Dymek
18 Zaprojektowana bezużyteczność, Zdzisław Sobierajski
22 Syta cnota to za mało, Z bp Grzegorzem Rysiem rozmawiają Agnieszka Rudzewicz i Mateusz Burzyk
29 Archiwomania, Dubravka Ugrešić



FOT. WYDAWNICTWO KOMIKSOWE

DEBATY

- 38 W Tadżykistanie bez zmian. Notatki z podróży, Radosław Strzykowski
47 Po (nie)widzialnej Galicji, Z Martinem Pollackiem rozmawia Urszula Pieczek
52 Teologia – po co to komu? Część 3: Tylko Biblia?, Robert M. Rynkowski

IDEE

- 60 Bóg odnalazł mnie w mroku, Opowieści Kingi Kosińskiej wysłuchał Marcin Dzierzanowski
70 Boskie DNA, Z ks. Jackiem Prusakiem SJ rozmawia Dominika Kozłowska
74 Transseksualizm – zaburzenie czy płciowy nonkonformizm?, Jacek Bielas



FOT. JEMAL COUNTLESS/WIREIMAGE/GETTY

W TADŻYKISTANIE BEZ ZMIAN



FOT. ALEKSIEJ KUDENKO/RIA NOVOSTI/EAST NEWS

LUDZIE – KSIĄŻKI – ZDARZENIA

- 96 (R)ewolucje. Współczesna polska animacja autorska, Hanna Margolis
104 „Mój chłodny ojciec szaleńcze”, Monika Świerkosz
110 Mikołaja Grynberga poszukiwanie życia, Grażyna Szwat-Gyhybowa
114 Cóż po Brzozowskim w czasie marnym?, Krzysztof Wołodźko
119 Ojciec Krapiec a SB: nie rzucajmy kamieniem, Łukasz Garbał
122 W odpowiedzi na tekst Łukasza Garbała, Józef Puciłowski OP

STAŁE RUBRYKI

- 54 Józefa Hennelowa: Coraz bliżej albo coraz mniej
55 Justyna Bargielska: Z pułapki w pułapkę
126 Jerzy Illg: Mój przyjaciel wiersz

DODATEK SPECJALNY

- 56 Andrzej Muszyński: Wyznanie Śniętej Szmiry
82 Ankieta „Znaku”: Jezus według Kołakowskiego, Agata Bielak-Robson, ks. Michał Heller, Robert Pawlik, ks. Grzegorz Strzelczyk, Stanisław Obirek

ZNAK

M I E S I Ę C Z N I K

ul. Tadeusza Kościuszki 37, 30–105 Kraków
tel. (12) 61 99 530, fax (12) 61 99 502
www.miesiecznik.znak.com.pl
e-mail: miesiecznik@znak.com.pl

REDAKCJA: Marta Duch-Dyngosz, Monika Gałka, Dominika Kozłowska (REDAKTOR NACZELNA), Urszula Pieczek, Janusz Poniewierski, Agnieszka Rzonca, Krystyna Strączek, Karol Tarnowski, Henryk Woźniakowski

ZESPÓŁ: Wojciech Bonowicz, Bohdan Cywiński, Tomasz Fiałkowski, Tadeusz Gadacz, Jarosław Gowin, Stanisław Grygiel, ks. Michał Heller, Józefa Hennelowa, Wacław Hryniewicz OMI, Jerzy Illg, Piotr Kłodkowski, ks. Jan Kracik, Janina Ochojska-Okońska, bp Grzegorz Rys, Władysław Stróżewski, Stefan Wilkanowicz

WSPÓŁPRACA: Andrzej Brylak, Paulina Bulska, Mateusz Burzyk, Piotr Cebo, Aleksander Gomola, Ilona Klimek, Elżbieta Kot, Cezary Kościelniak, Daniel Lis, Anna Mateja, Tomasz Ponikło, Jolanta Prochowicz, Adam Puchejda, Miłosz Puczyłowski, Justyna Siemienowicz

OPIEKA ARTYSTYCZNA:
Władysław Buchner

PROJEKT OKŁADKI:
Władysław Buchner

SKŁAD I ŁAMANIE:
Barbara Sadowska

PROJEKT GRAFICZNY PISMA:
Marek Zalejski/Studio Q

FOTOEDYCJA:
Marcin Kapica

KOREKTA:
Barbara Gąsiorowska

DRUK: Drukarnia Colonel, Kraków, ul. Dąbrowskiego 16

PROMOCJA I REKLAMA: Monika Gałka, tel. (12) 61 99 530, e-mail: galka@znak.com.pl

PRENUMERATA: Joanna Dyląg, tel. (12) 61 99 569, e-mail: dylag@znak.com.pl

Redakcja nie zwraca tekstów niezamówionych oraz zastrzega sobie prawo ich redagowania i skracania. Redakcja nie odpowiada za treść zamieszczanych ogłoszeń. Rozpowszechnianie redakcyjnych materiałów publicystycznych bez zgody wydawcy jest zabronione.

Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego

Dofinansowano ze środków
Ministra Kultury
i Dziedzictwa Narodowego

Od nadmiaru do umiaru

Już nie niedobór, ale nadmiar rzeczy stanowi problem świata Zachodu. Ilość produkowanych dóbr wciąż rośnie, a logika kapitalizmu podpowiada konsumentom nieustanne zwiększanie stanu posiadania.

Dostęp do produktów i możliwość swobodnego nimi dysponowania wzmagają poczucie indywidualnego bezpieczeństwa i komfortu. Jednocześnie jednak kumulowany nadmiar rodzi nieuchronnie kolejne wykluczenia.

W którym momencie nabywanie i jego odwrotność – wyrzucanie – przybierają postać zbytku i marnotrawstwa? Kto decyduje o tym, co jeszcze przydatne, a co już nie? Czy ilość produkowanych śmieci nas nie przerośnie? Na ile możliwe jest stuprocentowe spożytkowanie żywności? Gdzie znajduje się granica dla przyzwoitych rozmiarów własności? Czyż wraz z postępującą łatwością gromadzenia dóbr większego namysłu nie domaga się nasz sposób ich użytkowania i wykorzystania?



Śmieć

ZYGMUNT BAUMAN

**Gospodarka społeczeństwa
konsumentów żyje i kwitnie
przyśpieszaniem rotacji towarów:
wypadaniem z użytku nabytych
poprzednio przedmiotów i ich
zastępowaniem przez nowe,
świeżo na rynek rzucone
i dopiero zabiegające o stworzenie
na siebie popytu**

Śmieć, jak wszyscy dzięki epokowemu studium Mary Douglas jesteśmy świadomi, to rzecz „nie na swoim miejscu”¹. Milczącym założeniem, bez jakiego zdanie to nie miało by sensu, jest istnienie ładu lub wyobrażenia o ładzie, lub intencji zaprowadzenia ładu. Ładu, czyli takiego stanu, w którym rzeczom – wszelkim rzeczom – przydzielono zawczasu określone miejsce albo miejsca odmówiono. Ład ma granice i strukturę. Granice, bo nie dla wszystkich bytów jest w nim miejsce. Strukturę, bo byty, które do ładu należą, są przypisane do określonego miejsca. Mieszczą się one w ładzie

o tyle, o ile trzymają się wyznaczonych im miejsc. W przeciwnym razie stają się śmieciem. Śmieć jest zatem odpadem ładu. Ład jest ładem o tyle, o ile zdolny jest oczyszczać się ze śmieci. Znakiem rozpoznawczym, a może nawet atrybutem definiującym ład są zakłady asenizacyjne oraz wysypiska lub palarnie śmieci.

GAJOWY A OGRODNIK

Śmieć jest wynalazkiem nowoczesnym. O ile idea porządku i sprzęgnięty z nią antonim (innymi słowy,

opozycja między *comme il faut* i *comme il n'est faut pas* – „jak trzeba” i „nie jak trzeba”) są w dziejach ludzkości zjawiskami ponadczasowymi, o tyle świat nowoczesny jest ładotwórstwem (zwanym inaczej „modernizacją”) *par excellence* – nieustającym, obsesyjnym i kompulsywnym. Oznacza to, że jest on również nieprzerwanym i nieuchronnie mu towarzyszącym wytwórstwem odpadów i odrzutów. Ponadto – co bodaj najważniejsze – poczynając od decyzji o przejęciu natury pod zarząd ludzki i postulatu poddania jej ludzkiej kontroli, prerogatywę czy też obowiązek definiowania ładu i jego zaprowadzania (a więc również usuwania nieładu) nowoczesność złożyła na barki człowieka. Innymi słowy, początek ery nowoczesnej zbiega się z przejściem od „zachowawczej” postawy gajowego (którego zadaniem jest strzeżenie przedustawnego porządku rzeczy i jego ochrona przed naruszcicielami) do „twórczej” – a ściślej mówiąc, „twórczo-niszczycielskiej” – postawy ogrodnika (którego zadaniem jest planowanie pożądanego porządku rzeczy i jego wdrażanie, głównie przez tępienie chwastów, czyli intruzów zakłócających swą obecnością zamierzoną harmonię i udaremniających jej realizację; chwasty to rośliny, jakie sieją się czy plenią z własnej niejako inicjatywy i nie oglądając się na zezwolenie ogrodnika – nadzorczy i stróża porządku).

Śmieć, krótko mówiąc, jest więc skutkiem ubocznym popędu do porządkowania i zastępowania jednego rodzaju ładu innym. Jest nieodłącznym towarzyszem nowoczesnego sposobu bycia we wszystkich jego odmianach. Intensywnie postępujące, cechujące „płynną” fazę nowoczesności, skracanie przewidywalności życia każdego z kolejno zaprowadzanych porządków skutkuje – musi skutkować – gwałtownym wzrostem produkcji odpadów i odrzutów.

Nowym a specyficznym i zapewne najobfitszym źródłem śmieci w „płynnej” fazie nowoczesności jest proces indywidualizacji społeczeństwa i stopniowe, lecz nieustające przesuwanie zadań ładu twórczych z obszaru publicznego, objętego jedną polityką społeczną, do nowo powstałej strefy „polityki życiowej” (by użyć terminologii Anthony’ego Giddensa), czyli uczynienia przedmiotem indywidualnej odpowiedzialności z rzeczy, które objęte były uprzednio kontrolą państwa. Wedle Ulricha Becka to jednostka ludzka obarczona jest dziś obowiązkiem znajdowania (z pomocą prywatnie posiadanych i zawiadywanych zasobów) indywidualnych rozwiązań dla społecznie wytwarzanych problemów. To od jednostki ludzkiej

oczekuje się obecnie wysiłku niezbędnego do uniknięcia „życia na przemiał”² i bycia przeznaczonym „na złom”.

URYNKOWIENIE ŻYCIA

W sposobie przednowoczesnego życia, nacechowanym wtórnym przerabianiem (czyli swoistym „recyklingiem” *avant la lettre*) wszystkiego, co po wykonaniu zamierzonej czynności pozostawało niewykorzystane, pojęcie odpadu czy odrzutu właściwie nie istniało – zarówno w gospodarce materiałami, jak i ludźmi. Niczego na śmietnik starano się nie wyrzucać – a samo pojęcie śmietnika zajmowało w przednowoczesnym bytowaniu miejsce jedynie marginalne. Odpady ze stołu wykorzystywano do karmienia trzody. Nowo narodzeni członkowie rodziny mieli „z natury rzeczy” zagwarantowane miejsce przy rodzinnym stole (niezależnie od tego, jak skąpo ów stół byłby zastawiony), a także udział w pracach na rodzinnym gospodarstwie, na zagrodzie czy polu. Póki praca nie miała ceny rynkowej, zawsze znajdowało się coś do zrobienia i nikt nie pozostawał „bez przydziału”. Ekonomisci w międzywojennej Polsce szacowali „ukryte bezrobocie” na 8 mln ludzi. Zaliczali do ich grona mieszkańców wsi wchłoniętych, zatrudnionych i utrzymywanych przy życiu – choćby i nędznym – przez gospodarstwa chłopskie. Gdyby „modernizacja” kraju postępowała szybciej i gdyby dotarł wówczas do polskiej wsi nowoczesny rynek pracy (czyli gdyby praca ludzka stała się towarem w poszukiwaniu nabywców i pojawili się nabywcy gotowi za nią płacić), „ukryci bezrobotni” wystawaliby w kolejkach do urzędów pracy, daremnie wyczekując zarobku. Jedyłą ich alternatywą – nie dla wszystkich zresztą do osiągnięcia – była wyprawa „na saksy” do krajów bardziej w nowoczesnym sposobie bycia zaawansowanych. Kraje te mogły ich jednak zaabsorbować dzięki temu, że własne „chwasty” – ludzi, jakich nowy przemysłowy ład uczynił zbędnymi – potrafiły „recyklingować” w armie ekspedycyjne, kolonistów osadzanych na podbitych ziemiach czy też urzędników kolonialnej administracji. Tuż po wojnie, gdy wprowadzano w PRL pierwsze pralnie publiczne, jeszcze przed rozpowszechnieniem pralek domowych, ich inicjatorów zaskoczyła niechęć gospodyń domowych do korzystania z usług zakładów pralniczych. Przepytywane o przyczyny tej niechęci i preferowania pracochłonnej i czasochłonnej harówki ręcznego prania domowego, tłumaczyły one swój wybór oszczędnością: pranie domowe, powiadały, znacznie mniej kosztuje niż maszynowe...

Taka opinia, wyraźnie sprzeczna z „rachunkiem ekonomicznym”, nie była bezpodstawna: skazane na rolę gospodyń domowych i nienawykłe do poszukiwania pracy zarobkowej poza domem kobiety liczyły skrzętnie wartość potrzebnego do prania mydła i proszków, ale nie wliczały w rachunek strat opłaty, jaką mogłyby otrzymać za czas pracy zużyty na inne cele niż domowe pranie. Ślęcząc godzinami nad balią, zarobku nie traciły; nie wpadłoby im nawet do głowy, że mogłyby go zdobyć. Potrzeba było jeszcze paru lat modernizacji i uprzemysłowienia kraju, aby ręczne pranie i prasowanie bielizny uznane zostało za marnotrawstwo sił i czasu. W tamtym czasie owe siły i czas nie uzyskiwały jeszcze – w każdym razie nie w świadomości wyłączonych z rynku pracy kobiet – rynkowej ceny.

RZECZYWISTOŚĆ LEONII

Z tego, co dotąd powiedziano, wynika, iż pojęcie śmiecia (rzeczy pozbawionej wartości i nadającej się do wyrzucenia czy wręcz się go domagającej, rzeczy – co jeszcze ważniejsze – której unicestwienie nie zalicza się do strat, ale – przeciwnie – stanowi przejaw właściwego jej potraktowania) jest kulturowo uwarunkowane i wraz z kulturą się zmienia. Coś jest „śmieciem” nie ze względu na swoje właściwości, lecz ze względu na przyjęty porządek rzeczy odnotowany w kulturowo kształtowanej świadomości. „Tępiąc brud – pisała Mary Douglas – tapetując, dekorując, sprząając, nie kierujemy się pragnieniem uniknięcia choroby, lecz pozytywnie reorganizujemy nasze otoczenie, tak by odpowiadało naszym wyobrażeniom. Nasze unikanie brudu nie wynika ze strachu czy bezmyślności – to twórcza aktywność, wysiłek mający na celu dostosowanie formy do funkcji i ujednolicenie doświadczenia”³.

Natury owych klasyfikacji nie zawsze potrafią ludzie je stosujący wyartykułować, a zdarza się nawet, że ich sobie nie uświadamiają. Gdyby spytano mieszkańców Leonii, jednego z alegorycznych miast opisanych przez znakomitego pisarza i filozofa Italo Calvino, co jest namiętnością ich życia, odpowiedzieliby pewnie, jak to zauważył w opisie swej wizyty Marco Polo, *porte-parole* autora, że stanowi ją „radość z nowych i odmiennych przedmiotów”⁴. I rzeczywiście – powiada Marco Polo – co rano ludność wkłada tam „nowiuteńkie szlafroki, wyjmując z najnowocześniejszej lodówki nieotwarte jeszcze puszkę, słuchając z ostatniego modelu radia najświeższych bzdurow” (s. 89). Ale – co budzi wątpliwości sprawozdawcy – każdego ranka „resztki

wczorajszej Leonii czekają na wóz śmieciarza” (s. 89). Pyta więc Marco Polo, czy prawdziwą namiętnością jej mieszkańców nie jest raczej „odrzućcie, wydalanie, obmywanie się z nawracającej nieczystości” (s. 90). Bo przecież dlaczego wita się w Leonii zamiataczy „jak aniołów”, otaczając równocześnie ich misję „milczącym szacunkiem”? Podczas gdy mieszkańcy prześcigają się w pogoni za nowościami, „forteca niezniszczalnych resztek otacza Leonie, piętrzy się nad nią ze wszystkich stron jak zespół płaskowyży” (s. 90).

Jeśli uświadomimy sobie, że wedle badań brytyjskich 1/3 wszystkich zakupów żywnościowych ląduje na śmietniku, to Leonia okaże się doskonałą metaforą naszego świata. Nie trzeba nawet przytaczać porównawczych danych o zakupach innych niż żywnościowe, by wiedzieć, że wywóz wszelkiego typu śmieci, wydzielanie dla nich zsympisk, konstrukcja palarni, ochrona środowiska i mieszkańców przed ich trującymi wyziewami zajmuje coraz więcej miejsca wśród kłopotów nękających władze municypalne licznych miast Europy (i nie tylko jej). Ilość śmieci – produktów, na jakie brak zapotrzebowania i dla jakich nie ma zastosowania – rośnie niepowstrzymanie, a wraz z nią potęguje się marnotrawstwo wbudowane w gospodarkę dzisiejszego „społeczeństwa konsumentów”. Marnotrawstwa nie da się z tej gospodarki wytrzebić. Przynajmniej tak długo, jak rozmach i powodzenie gospodarcze kraju i jakość życia jego mieszkańców mierzy się szybkością starzenia się nowości i skracaniem drogi ze sklepu do śmietnika. Gospodarka społeczeństwa konsumentów żyje i kwitnie przyspieszaniem rotacji towarów: wypadaniem z użytku nabytych poprzednio przedmiotów i ich zastępowaniem przez nowe, świeżo na rynek rzucone i dopiero zabiegające o stworzenie na siebie popytu. Kult nowości może być przy tym przejawem fałszywej świadomości przesłaniającej prawdę o kierowaniu się nie tyle pragnieniem rzeczy nowych, ile popędem do „oczyszczania pola” – pozbywania się rzeczy dotąd posiadanych, krępujących ruchy swego właściciela, biorących go we władanie. Ta fałszywa świadomość jest jednak niezbędna dla samoodtwarzania się gospodarki opartej na szybkiej cyrkulacji towarów i wzroście ilości pieniędzy przechodzących z rąk do rąk. Nie ma więc sposobu, by wysypiska śmieci przestały wkrótce rosnąć...

Gospodarce społeczeństwa konsumentów towarzyszy nieodłącznie złudne przekonanie, że celem rynków konsumpcyjnych jest zaspokojenie ludzkich potrzeb. Prawdziwym ich celem (lub tym, co Robert Merton określił mianem „funkcji ukrytej” w przeciwie-

stwie do jawnej, zadeklarowanej) jest wytwarzanie wciąż nowych potrzeb, a wraz z nimi – także i nowych klientów. W sumie stwarzanie zapotrzebowania na przedmioty czy usługi, z których potrzeby ich przyszli nabywcy nie zdawali sobie dotąd sprawy, a ich istnienia nie byli nawet – bo i być nie mogli – świadomi. Tym, co motywuje i napędza poczynania wytwórni i rynku towarów konsumpcyjnych, nie jest zaspokojenie potrzeb klienta, lecz utrzymywanie go w stanie nieustannego niezaspokojenia. Klient zaspokojony, zadowolony ze swego stanu

Coś jest „śmieciem” nie ze względu na swoje właściwości, lecz ze względu na przyjęty porządek rzeczy odnotowany w kulturowo kształtowanej świadomości

posiadania byłby zmorą rynków towarowych. Sztuka marketingu sprowadza się dziś do burzenia jego spokoju, zachwalając zalety nowo wprowadzonego na rynek towaru w taki sposób, by zbladła przy nich wypróbowana już atrakcyjność dawniej nabytego produktu.

Tresura konsumenta skoncentrowana jest więc głównie nie tyle na wyrobieniu nawyku nabywania towarów, ile szybkiego i pozbawionego skrupułów pozbywania się ich. Jeśli rynki służą już zaspokojeniu jakiejś potrzeby, to jest nią właśnie potrzeba zastępowania wyrzucanych na śmietnik przedmiotów konsumpcji. A w sztuce marketingu idzie o to, by ową potrzebę zastępowania uniezależnić od stopnia użyteczności zastępowanej rzeczy czy usługi, czyli od zdolności do spełniania funkcji, dla jakiej ją nabyto. Gdy nowa partia towaru znajdzie się na rynku i przejmie rolę ostatniego krzyku mody, to trwająca wciąż funkcjonalność w pełni zdatnego jeszcze do użytku narzędzia czy przyrządu nie może być powodem powstrzymania się przed jego zastąpieniem.

ŁUDZIE NA PRZEMIAŁ

Gospodarka konsumencka nastawiona na szybkie tempo wymiany zawartości magazynów sklepowych, tudzież spichrzów i szaf domowych ma też swoje – zamierzone czy nie – niefortunne skutki społeczne. Wypracowany w społeczeństwie konsumentów, usilnie wdrażany i w wyniku skutecznej indoktrynacji masowo stosowany wzór relacji klient–towar

(nabywca–nabytek) skłonni jesteśmy przenosić na stosunki międzyludzkie. Pod względem łatwości stosowania i wolności od sprzężonych kłopotów już w przedbiegach wygrywa ten wzór ze skomplikowaniem i ryzykiem, którym najeżone są procedury montowania i odtwarzania ludzkiego partnerstwa. Wzór ten obiecuje spełnienie Kartezjuszowej asymetrii wszechwładnego podmiotu i potulnego przedmiotu, co w spotkaniu „dwu podmiotów” jest praktycznie nieosiągalne. Dobra konsumpcyjne do nabycia w sklepach, w odróżnieniu od upatrzonych partnerów, nie stawiają nas przed okrutnie nużącym i pełnym zasadzek wyzwaniem ciągłych się w nieskończoność negocjacji, przykrych ustępstw, kompromisów i poświęceń. Nie do uniknięcia są zaś one w zawieraniu i utrzymywaniu międzyludzkich związków. Nie skarzają się też

dobra konsumpcyjne i nie awanturują, gdy się nimi znudzimy, wypowiemy im gościnę i postanawiamy się z nimi rozstać. Nie wymagają przyrzeczeń wiekistej wierności i bez szemrania pozwalają się odprawić na wysypisko śmieci, gdy tylko wysłać je tam przyjdzie nam ochota. Krótko mówiąc, towary konsumpcyjne są niemal doskonałym wcieleniem nieostateczności i zasadniczej odwracalności wyborów, a także powszechnej zastępowalności przedmiotów wyboru – jakości nader pożądanых, gdy utrzymywać się trzeba na powierzchni płynnego żywiołu. A co najważniejsze, oferują nam one błogie poczucie kontroli: to my, konsumenci (i jako konsumenci właśnie), decydujemy o zaliczeniu przedmiotu do kategorii rzeczy użytecznych albo śmiecia. My również określamy moment jego przeklasyfikowania. Gdybyśmy za partnerów mieli towary konsumpcyjne (lub partnerów mieli za towary do konsumpcji...), nie musielibyśmy się obawiać, że sami też skończyć możemy w koszu na śmieci... Pokusa, by wzory konsumenckiego zachowania rozciągnąć na stosunki międzyludzkie, jest zaiste trudna do odparcia i nie dziwi, że tak wielu z nas, i po tylekroć, jej ulega.

W płynnienuowoczesnym świecie konsumentów ludzkie odrzuty i odpady przemian „społecznych” (ludzie skazani na zbędność w wyniku procesów ładotwórczych i tzw. postępu gospodarczego), których dzieje i losy starałem się przedstawić w *Życiu na przemiał*, nie są w doświadczeniu grozy wykluczenia nieliczni – a tym

bardziej w lęku przed jej możliwością. Dołączyły do nich, i to masowo, ofiary współbieżne wspomnianego powyżej procesu indywiduacji uprawnień i obowiązków ładu twórstwa. Ogromne już, a i nadal rosnące w liczebność, jest grono ludzi, którym przy tej czy innej okazji, z tego czy innego powodu przyszło pokosztować gorzkiego, bo upokarzającego, losu zbędności lub ściskania się gardła i paraliżu woli na myśl o jej możliwości.

Zgubne dla moralności i solidarności międzyludzkiej konsekwencje tej nowej sytuacji odsłoniły milionom (przypuszczam, iż mimo woli raczej niż z zamierzenia) widowiska telewizyjne typu *Wielki Brat*, *Najślabsze ogniwo* czy *Agent*, przyciągające parę lat temu, jak świat długi i szeroki, tłumy widzów zafascynowanych odgrywanym na szklanym ekranie dramatem ich najszybszych strachów i najkoszmarniejszych przeczuć. Lekcja pogładowa, jaką te widowiska wbijały (i chyba całkiem skutecznie) w miliony głów, składała się, z grubsza biorąc, z następujących twierdzeń: (1) nikt poza garstką zwycięzców w zacieklej konkurencji gry o sumie zerowej nie jest tak naprawdę niezbędny, a na niczyją lojalność nie można tak do końca liczyć; (2) spisywanie do kategorii odrzutów odbywa się regularnie, w twardo i nieodwołalnie określonych terminach (co tydzień jak w *Wielkim Bracie* lub co parę minut jak w *Najślabszym ogniwie*) i ktoś musi być za każdym razem odrzucony bez względu na swe osobiste cnoty i zasługi; (3) człowiek potrzebny jest innym ludziom jedynie tak długo, jak długo potrzebują korzyści, jakie może im on przynieść; (4) wysypisko śmieci (ostateczne przeznaczenie wszystkich wykluczonych) jest naturalnym miejscem wygnania dla tych, których wykorzystać do swych celów już się nie da albo nie opłaca lub którzy na wykorzystywanie się już nie godzą.

Lekcja trafiła na podatny grunt. Liczni widzowie rozpoznawali własny los w przygodach bohaterów telewizyjnych widowisk – i z radością skorzystaliby z okazji, by w grze „wart-niewart” być graczem, a nie fanem. Dowodem jest zadziwiająca liczba telewizyjnych widzów uczestniczących w rytualnym głosowaniu, kogo z uczestników gry wyrzucić w ramach oczyszczania jej z „misfitów” (nieprzystosowanych). Przerastała ona niejednokrotnie ilość wyborców uczestniczących we współbieżnych wyborach parlamentarnych czy municypalnych...

Korzenie dzisiejszej postaci marnotrawstwa tkwią w kulturze konsumpcjonizmu, kulturze insynuującej,

iż wszystkie drogi do rozwiązania życiowych kłopotów i do osiągnięcia szczęścia wiodą przez sklepy. Przekonanie to, wdrażane w codzienną praktykę i wrosnięte w nawyki, ma też skutek uboczny: wypadają z użytku inne (uznane za staromodne lub zgoła zapomniane bądź też nigdy nawet niepoznane) sposoby na życie sensowne, godne i przynoszące zadowolenie (jak choćby radość z dobrze wykonanej pracy, z owocności pospólnego wysiłku czy – by się na Henryka Elzenberga powołać – z cudzego istnienia...). Im bardziej zaś owe alternatywne drogi wiodące do życia szczęśliwego zarastają chaszczami, tym bardziej wzdramy się przed wstępowaniem na nie. Zważywszy na zwątlenie naszych umiejętności, zbyt wielki wydaje się nam trud, jakiego od nas wymagają. O ileż prościej i szybciej iść na skróty, czyli do sklepu. Cokolwiek by sklepy wystawiały dziś na sprzedaż, są one aptekami pełnymi lekarstw na wszelkie odmiany życiowych frasunków. Lekarstw – co istotne – do natychmiastowego spożycia i jednorazowego użytku – z krótkim do tego terminem używalności. Tego przynajmniej, świadomie czy nie, w nich szukamy podczas naszych samotnych lub towarzyskich, spontanicznych czy rytualnych wędrówek po handlowych deptakach. ■

¹ Por. M. Douglas, *Czystość i zmaza*, tłum. M. Bucholc, wstęp J. Tokarska-Bakir, Warszawa 2007.

² Por. Z. Bauman, *Życie na przemiał*, tłum. T. Kunz, Kraków 2004.

³ M. Douglas, *Czystość i zmaza*, dz. cyt., s. 46.

⁴ I. Calvino, *Niewidzialne miasta*, tłum. A. Kreisberg, Warszawa 2013, s. 90 (dalej numery strony podawane za tym wydaniem bezpośrednio w tekście).

■ ZYGMUNT BAUMAN – polski socjolog, filozof, eseista, jeden z twórców koncepcji postmodernizmu – ponowoczesności, płynnej nowoczesności, późnej nowoczesności. W 1954 r. ukończył filozofię na Uniwersytecie Warszawskim, a w 1960 r. uzyskał stopień naukowy doktora habilitowanego nauk humanistycznych w dziedzinie socjologii. Od 1968 r. jest profesorem. Przez wiele lat pełnił funkcję kierownika Katedry Socjologii na University of Leeds, od 1990 r. jest prof. emerytowanym tej uczelni. Specjalizuje się w teorii kultury. Laureat m.in. Nagrody im. Theodora W. Adorno i Nagrody Księcia Asturii w dziedzinie komunikacji i nauk humanistycznych

Zmarnowane obiady

MARTA DYMEK

Wyrzucone na śmietnik jedzenie generuje zwiększoną konsumpcję, która wpływa na podwyżkę cen żywności, a im wyższe ceny jedzenia na sklepowych półkach, tym mniej ludzi stać na zakup pełnowartościowych produktów. To właśnie sprawia, że co roku z pomocy banków żywności korzysta coraz więcej osób – ostatnie aktualne statystyki, pochodzące z 2011 r., informują o 70 tys. ton żywności przekazanej 1,7 mln ludzi

W bieżącym roku powstało kilkanaście nowych formatów telewizyjnych, a drugie tyle doczekało się kontynuacji. Każda stacja telewizyjna oferuje swoim telewidzom programy, w których można zobaczyć zmagania profesjonalnych kucharzy lub amatorów, kursy gotowania od podstaw lub zaawansowane, albo wreszcie te poświęcone konkretnym dziedzinom sztuki kulinarnej, czyli np. przygotowywaniu zup, wystawnych obiadów czy eleganckich deserów. Moda na kulinaria dotarła też do kiosków i księgarni, z których powoli znikają tradycyjne tytuły, a zamiast nich pojawiają się pozycje pełne najmodniejszych przepisów i z rozmachem przygotowanych sesji zdjęciowych. Nie mniej zaostrzają nam również apetyt blogerki oraz blo-

gerzy, prowadzący w polskiej sieci już ponad 5 tys. blogów kulinarnych, na których opublikowali łącznie ponad 500 tys. przepisów, a największe z nich przyciągają nawet milion użytkowników miesięcznie.

Czy wraz ze wzrostem zainteresowania sztuką kulinarną zwiększa się jednak również poziom wiedzy na temat gospodarowania żywnością? Niestety, chociaż gotowanie powoli staje się nowym sportem narodowym, to nie poświęcamy równej uwagi racjonalnemu gospodarowaniu produktami w naszych lodówkach. Według raportu FAO przeprowadzonego w 2013 r. na świecie zmarnowało się 1,3 mld żywności. Dla porównania: całkowita produkcja rolna wyniosła wówczas 6 mld ton. W samych krajach Unii Europejskiej marnuje się 89 mln



Rodzina Revisów z Raleigh w Karolinie Północnej (USA) wraz z tygodniowymi zakupami spożywczymi, na które wydają średnio 341,98 USD | FOT. PETER MENZEL/CZARNY KOT

ton żywności, natomiast według badań Eurostatu w samej tylko Polsce niszczy się prawie 9 mln ton żywności, czyli o 3 mln ton więcej niż kilka lat temu...

PRZETERMINOWANE ZAKUPY

Do wyrzucania żywności przyznało się w 2013 r. 39% Polek i Polaków, czyli o 9% więcej niż w roku poprzednim. Dlaczego zdarza się nam wyrzucać jedzenie? Z badań Millward Brown przeprowadzonych na zlecenie polskich banków żywności wynika, że najczęstszymi powodami są: przegapienie terminu przydatności do spożycia, przygotowywanie zbyt dużych porcji, zakup złego jakościowo produktu lub nieodpowiednie przechowywanie. Nie bez

wpływu jest też brak pomysłów na wykorzystanie konkretnych produktów oraz brak listy zakupów podczas sprawunków i w efekcie kupowanie zbyt dużej ilości jedzenia. Najczęściej w śmietniku lądują wędliny, pieczywo, warzywa i owoce oraz nabiał. Niestety, chociaż tak wiele żywności jest wyrzucanej, tylko co 10 Polka i Polak uważają, że marnowanie jedzenia jest ważnym problemem społecznym, a jedynie co trzeci z nas zna programy i kampanie edukacyjne informujące o tym, żeby nie marnować jedzenia.

Bagatelizowanie tej kwestii wynika prawdopodobnie z faktu, że wciąż nie zdajemy sobie sprawy, jakie skutki dla środowiska i ekonomii pociągają za sobą tysiące ton wyrzucanej żywności. Produkty spożywcze, które



Rodzina Aboubakar z Darfuru (Sudan Południowy) przed swoim namiotem w obozie dla uchodźców w Czadzie, koszt ich tygodniowego wyżywienia to 1,23 USD | FOT. PETER MENZEL/CZARNY KOT

lądują w śmietnikach, to nie tylko zmarnowana żywność, ale też energia stracona na produkcję i transport oraz surowce wykorzystane na opakowania. Wyrzucając żywność, marnujemy więc energię oraz wodę, a także przyczyniamy się do zwiększania emisji odpadów przemysłowych.

KOSZTY MARNOWANIA

Tak energochłonne gospodarowanie żywnością przyspiesza niekorzystne zmiany klimatyczne, bo jak przypominają polskie banki żywności, aż 20% emitowanych gazów cieplarnianych jest wynikiem produkcji, przetwarzania lub transportu żywności, a metan pochodzący

z gnijącej żywności jest o wiele groźniejszym gazem dla środowiska niż dwutlenek węgla.

Najbardziej obciążająca dla ekosystemu jest produkcja mięsa oraz nabiału, ponieważ zanim gotowy produkt w postaci wędlin lub serów trafi na sklepowe półki, trzeba najpierw wyprodukować paszę dla zwierząt, następnie je wykarmić i utrzymać w dobrym zdrowiu, a dopiero na sam koniec otrzymane produkty przetworzyć na gotowe do spożycia artykuły spożywcze. Aby wyprodukować kilogram wołowiny, potrzebne jest w przybliżeniu ponad 5 ton wody, 12 kg zboża i soi oraz ogromna ilość paliwa, służącego do napędzania rolniczych maszyn oraz do utrzymania rzeźni i przetwórni mięsnych. Dla porównania, aby wyprodukować 1 kg

pszenicy wystarczy 190 l wody, znacznie mniejsze jest też w tym przypadku łączne zużycie paliw kopalnych.

Marnowanie żywności niesie też za sobą poważne skutki społeczne i ekonomiczne. Jak wynika z badań zrealizowanych przez CBOS w roku ubiegłym, wyrzucanie jedzenia najczęściej przytrafia się młodym, dobrze wykształconym ludziom z dużych miast. Im wyższe są ich zarobki, tym częściej marnują kupioną żywność, przyczyniając się jednocześnie do rozwarstwienia społecznego: wyrzucone na śmietnik jedzenie generuje zwiększoną konsumpcję, która wpływa na podwyżkę cen żywności, a im wyższe ceny jedzenia na sklepowych półkach, tym mniej ludzi stać na zakup pełnowartościowych produktów. To właśnie sprawia, że co roku z pomocy banków żywności korzysta coraz więcej osób – ostatnie statystyki, pochodzące z 2011 r., informują o 70 tys. ton żywności przekazanej 1,7 mln ludzi.

KUCHENNY RECYKLING

Marnowaniu żywności można zaradzić, poświęcając większą uwagę gospodarowaniu żywnością we własnym domu. Porady na ten temat można znaleźć w licznych przewodnikach przygotowanych przez banki żywności oraz na stronie kampanii *Nie marnuj jedzenia. Wyrzuć do śmieci stare przyzwyczajenia* (www.niemarnuje.pl). Dobrze jest zacząć od planowania posiłków i kupowania tylko tych produktów, których potrzebujemy do ich przygotowania. Aby nie przynosić do domu większej ilości, niż początkowo planowaliśmy, warto też zawsze wychodzić do sklepu z gotową listą zakupów oraz sprawdzać daty przydatności do spożycia wszystkich produktów, które wkładamy do koszyka. Unikniemy w ten sposób przykrej niespodzianki i wyrzucania nieotwartych jeszcze artykułów. Co jakiś czas należy też sprawdzić daty produktów, które już wylądowały w naszej spiżarni, i w pierwszej kolejności skosztować te, których termin przydatności do spożycia niedługo mija.

Co jednak zrobić z warzywami i owocami, które już nie są pierwszej świeżości? Warto przypomnieć sobie to,

jak gotowały nasze mamy lub babcie. Takie produkty nadają się jeszcze do przygotowania zup, a w szczególności wywarów i rosółów. Jeśli jednak na ich ugotowanie miałoby zabraknąć czasu, to zawsze można je zamrozić i spożytkować w następnych tygodniach lub miesiącach. Grzyby, warzywa i owoce można też ususzyć, a następnie wykorzystać do przygotowania kompotów, zup lub deserów. Zwiędnięte natki i zioła można przerobić na pesto – wystarczy utrzeć je z ulubionymi orzechami oraz chlustem oliwy. Tak przygotowane, przechować może ono w lodówce dobrych kilka tygodni. Nawet skórki i obierki mogą

dostać w kuchni drugą szansę, ponieważ świetnie nadają się jako baza do warzywnych bulionów. Obierki z marchwi, selera lub pietruszki wystarczy krótko podsmażyć, a następnie zalać wodą ze szczyptą soli i gotować pod przykryciem przez godzinę. Jeśli zamiast zupy przyszlaby ochota na domowe chipsy, to obierki z warzyw należy odpowiednio natrzeć olejem z ziołami i upiec w rozgrzanym piekarniku, co zajmie nie więcej niż 10 minut. Dodatkowo warszawska restauratorka Marta Gessler dostarcza świetnego pomysłu na wykorzystanie obierok jabłek. Radzi, aby je zamrozić, a następnie w wolne popołudnie zmiksować na jabłkowy sorbet. Nawet delikatne skórki od pomidorów mogą wziąć udział w kuchennym recyklingu, bo zgodnie z jej wskazówką wystarczy je ususzyć i zemleć w młynku, aby otrzymać domową przyprawę do zupy pomidorowej.

DOBRE PRAKTYKI

Podobnych pomysłów na wykorzystanie resztek z naszych stołów jest bardzo wiele. Szczególnie często piszą o nich Jan i Jakub Kuroniowie, chętnie dzielący się pomysłami na ekonomiczne i ekologiczne gotowanie, podczas którego nic nie ląduje w koszu. W prosty i przystępny sposób przypominają oni o domowej bułce tartej, radzą, aby z wczorajszego chleba przygotować tosty lub grzanki, a z ziemniaków pozostałych z obiadu zrobić kluski ślą-

skie lub kopytka. Na pomoc przychodzi też Grzegorz Łapanowski, który przypomina, aby zastanowić się nad ilością planowanych porcji obiadowych, bo gotując 12 różnych potraw na świąteczny stół, możemy zaplanować ich niewielkie porcje, a wszyscy domownicy i tak będą syci.

Jednak prawdziwymi mistrzyniami w przetwarzaniu żywności były nasze babki i prababki. Nie wspominam męskich przodków, ponieważ w czasach, które mam na myśli, parafrazując Marię Disslową, rządy w gospodarstwie domowym niepodzielnie sprawowały kobiety, które do perfekcji opanowały sztukę pasteryzacji, tyndalizacji, solenia, kiszenia i peklowania. Dlatego szukając pomysłów na zabezpieczanie produktów, o które się obawiamy, możemy wrócić do korzeni i sięgnąć do starych książek kulinarnych takich autorek, jak wspomniana już wcześniej Maria Disslowa, Lucyna Ćwierczakiewiczowa lub Maria Ochorowicz-Monatowa. Te matrony polskiej sztuki kulinarnej poświęcały równie wielką uwagę przechowywaniu żywności, co samym przepisom i recepturom. W obliczu klęski marnotrawstwa przypomnienie sobie ich lekcji może okazać się niezwykle potrzebne.

NIE STAĆ NAS NA MARNOWANIE

Coraz chętniej gotujemy i coraz więcej żywności wyrzucamy, podczas gdy w Polsce wiele osób wciąż żyje w sferze ubóstwa. Według danych GUS z roku 2013 ponad 20% mieszkańców naszego kraju doznaje ubóstwa, a szczególnie trudna sytuacja panuje wśród rodzin i dzieci żyjących na wsi. Najbardziej zagrożone niedostatkiem są dzieci – tegoroczne badania mówią nawet o 160 tys. niedożywionych dzieci w wieku 7–12 lat. Najwięcej głodnych dzieci chodzi do szkół w województwach warmińsko-mazurskim oraz kujawsko-pomorskim, w lepszej sytuacji

są dzieci w województwach śląskim i małopolskim. Nie zmienia to jednak faktu, że w skali całego kraju co trzecie dziecko jest niedożywione. W obliczu takich statystyk pytanie o moralne pozwolenie na marnowanie jedzenia staje się jeszcze bardziej aktualne.

Lekką ręką wyrzucamy nawet najdroższe produkty, które tak jak mięso i nabiał najbardziej obciążają środowisko. Nie mamy świadomości, jak wielka jest skala tego zjawiska, i nie zdajemy sobie sprawy, jak ogromne pociąga to za sobą skutki ekonomiczne i społeczne. Czy można jakoś zmniejszyć ilość wyrzucanego jedzenia, zwłaszcza w okresie świątecznym, kiedy marnujemy go najwięcej? Wystarczą małe i proste kroki. Oprócz tych już wymienionych można zwyczajnie zabierać ze sobą do pracy przygotowane z własnych zapasów sałatki i kanapki jako drugie śniadanie. Dzięki tak błahym praktykom co roku można byłoby uratować, jak się szacuje, nawet 2 mln ton zmarnowanego jedzenia. Naprawdę warto spróbować. ■

► MARTA DYMEK – autorka kulinarnego bloga Jadłonomia.com, na którym od trzech lat dzieli się wegańskimi przepisami oraz wskazówkami na temat roślinnego gotowania. Współpracowała z nowojorskim kwartalnikiem kulinarnym „Chickpea Magazine”, a jej teksty publikowano w magazynie „Smak”, „Kukbuku”, „Świecie Win”, „Ricie Baum” oraz „Vege”. Prowadzi zajęcia na kierunku Food Studies w ramach warszawskiej SWPS. Gotuje na antenie *Dzień dobry TVN* oraz prowadzi wegańskie warsztaty kulinarne. W listopadzie br. w księgarniach ukazała się jej pierwsza książka kulinarna: *Kuchnia Roślinna – 100 przepisów nie tylko dla wegan*



FOT. PETER MENZEL / CZARNY KOT

AUTOR FOTOGRAFII:

PETER MENZEL – niezależnym fotograf amerykański dokumentujący tematy naukowe i społeczne, laureat najbardziej prestiżowych nagród: Picture of The Year (1985, 2004) i World Press Photo (1991, 2000). Wraz z żoną Faith D'Aluisio są autorami wielu książek, najważniejsze z nich to: *Material World: A Global Family Portrait* (1995), portretująca rodziny ze wszystkich kontynentów w kontekście ich sytuacji materialnej oraz *Women in the Material*

World (1998) o sytuacji kobiet na świecie. Prezentowane tu zdjęcia pochodzą z książki *Hungry Planet: What the World Eats* (2007), przedstawiającej zwyczaje żywieniowe 30 rodzin z 24 krajów. Każda z tych rodzin została poproszona o jednorazowy zakup (na koszt autorów) typowego tygodniowego zasobu jedzenia, a następnie wykonano wraz z nim fotografię.

<http://www.menzelphoto.com>