

prawdziwy dom



# BANICOWA

stylizacja i tekst: Milena Łakomska zdjęcia: Radosław Wojnar

*Na starych kamiennych fundamentach w Beskidzie Niskim Jola*

**S**więta bez śniegu to nie święta. Otułone bielą Boże Narodzenie można mieć, jadąc na południe, bo jeśli gdziekolwiek w Polsce jest śnieg, to właśnie w górach, w Beskidzie Niskim. Cisza, nocą gwiazdy, pyszne jedzenie i wspaniali gospodarze, a raczej domownicy. Bo właściwie nie jest to wyprawa „w gościnę”, ale bardziej do domu przyjaciół, do których jedzie się z wizytą.

## Wrzątek na powitanie

Krętymi drogami do Banicy i im bliżej, tym bardziej malowniczo, pięknie, ciszej. Na końcu drogi jest pod górkę, a potem z górki i podjeżdża się pod sam dom – gościnnie Joli i Tomka Nowaków. Kamienny i drewniany, strzelisty, a jednocześnie rozłożysty, piękny. Gości wita zwierzyniec. Pies Wrzątek merda ogonem, obok kręcą się dwa koty. W Banicy nie ma wylewnych powitań i pożegnań. Jest naturalnie, trochę jak w domu, w którym zawsze są drzwi otwarte dla gości. Jolę najczęściej można spotkać w kuchni. Tu rządzi ona i koty. Całe mrużące towarzystwo liczy pięć sztuk. Przesiadują w kuchni, na stołkach, przy ciepłych kafłach, w koszyku z gazetami, czasem nawet w umywalce.



*Jola*



# WIGILIA

*i Tomek zbudowali swój gościnny dom - otwarty dla wszystkich.*

*Kuchnia połączona  
z jadalnią - oto jak  
nowoczesne rozwiązania  
wkraczają pod strzechy.  
Solidne belki stropowe  
miętko wbijają się  
w ścianę wyłożoną  
kamieniem*

**CISZA I SPOKÓJ PRZY ŚWIECACH**

Atmosfera jest bardzo rodzinna. Najpierw opłatek, szczerze i ciepłe życzenia. Wszyscy wszystkim, z uściskami i ucałowaniem. Na stole pojawia się barszcz z uszkami, pierogi, kapusta z grzybami. Panuje wymowna cisza i skupienie. Przy karpniu w szarym sosie zaczynają się rozmowy, plany na pasterkę i co po niej, bo słodkości możemy zjeść dopiero, gdy wrócimy. Pod choinką są prezenty. Dla każdego. Tomek w czapce Świętego Mikołaja rozdaje podarunki. Tak można spędzić święta – w wyjątkowym miejscu z wyjątkowymi ludźmi.



**Fundament na start**

Pomysł na życie blisko natury przyszedł wraz z miłością do gór, która jest od zawsze w sercach Joli i Tomka. Przez 20 lat prowadzili wspólnie schronisko (m.in. na Jamnej, na Maciejowej i w Gorcach). Wędrowali po polskich górach, aż znaleźli – i jak twierdzą – swoje miejsce na ziemi. Beskid Niski. Kupili tu wiekowy dom, który miał zostać gruntownie wyremontowany. Jednak zimą 1997 roku doszło do tragedii. Dom w czasie przebudowy doszczętnie spłonął. Ostał się tylko kamienny fundament. Na nim postanowili zbudować nowy dom, dom dla gości, gościniec.

**Centrum dowodzenia**

Zimą do codziennych obowiązków Tomka należą dokładanie drewna do kominka. Dzięki misternemu systemowi rur i kanałów doprowadzonych po całym domu jest on ogrzany w najbardziej ekologiczny sposób, ze źródła odnawialnego. Kominki są dwa, tyle samo pieców kuchennych. Choć ten gliniany, malowany, z jednym ozdobnym ceramicznym kaflem jest rzadziej używany niż ten w kuchni, na dole. Przez cały rok kuchnia jest centrum dowodzenia, ale przed świętami zamienia się w hipercentrum. Jędrzej to syn gospodarzy, do niedawna student – teraz realizuje się przy pracy na rzecz gościnca.

**ŚNIEŻYŃKI I KORONKI**

Okna zdobią nie tylko subtelne dekoracje namalowane na szybach przez mroz, ale także piękne śnieżynki z koronek. Niektóre Jola zrobiła samodzielnie, inne dostała w prezencie. Natomiast na bożonarodzeniowym drzewku najprostsze ozdoby są najpiękniejsze.





*Sosnowe drewno jest wszędzie - na podłozce,  
ścianach, suficie. Otula wszystkich domowników*

**POKÓJ DO PRACY** Półki wyglądają, jakby wyrosły ze ścian, pozostałe meble nie są na siłę dobrane do wnętrza. Stary kredens, wiklinowy fotel – choć nie tworzą kompletu, pasują do siebie. Jędrzej, syn gospodarzy, ma tu komputera podłączony do Internetu. Zanim sprawdzi, czy nie nadeszły mailem nowe rezerwacje, zmierzy włos najmłodszemu z kotów.

#### DRZWI POD BAREM

To prezent od matki chrzestnej Jędrzeja – Agaty. Nigdzie w domu nie było dla nich odpowiednich framug, ale tak bardzo spodobały się domownikom, że Jola wymyśliła rozwiązanie.

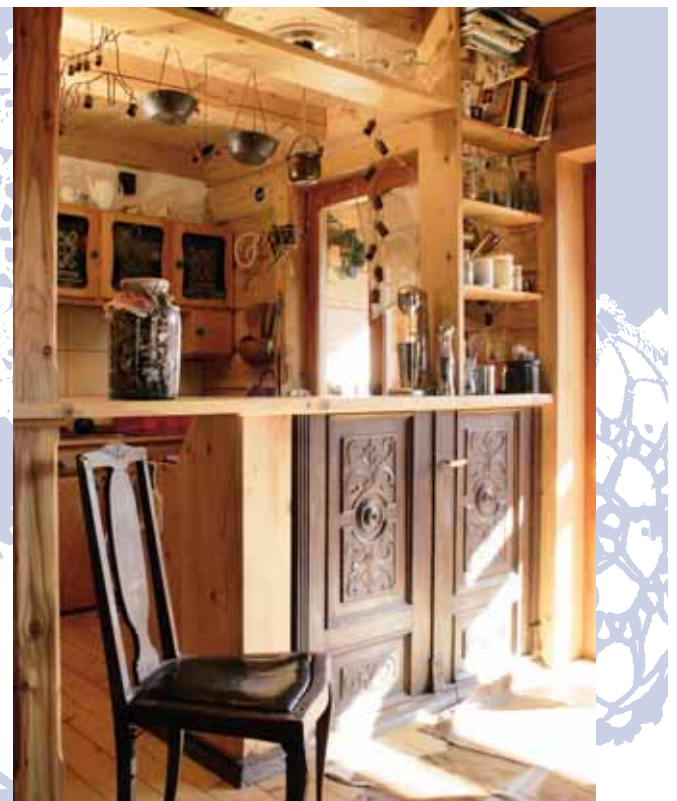
Znajduje też czas na malowanie, a latem zajmuje się ogrodem. Często zagląda do kuchni, a tam po mistrzowski zagniatą ciasto, walcuje, wycina i klei wymienione pierogi z farszem z kaszy gryczanej, białego sera i mięty. W zawrotnej liczbie 500 sztuk!

#### Noc z Feliksem

Można się w Banicy zdrziwić, gdy do pokoju jak do siebie wchodzi kot Feluś. Czy nie pomylił pokoi? Wchodzi do łóżka. Pod kołdrę. Może ktoś tęskni za nim, kotem-termoforem. Jak już nagrzej i namruczy pod kołdrą, to kładzie głowę na poduszce.

#### Chlebowy spektakl

Do wigilijnej kolacji obowiązuje ścisły post. A po domu roznoszą się tak wspaniałe zapachy, że trudno nie myśleć o jedzeniu. W świąteczną krzątanie zaangażowani są wszyscy: i gospodarze, i goście. Choć ci druzdy trzymani są z daleka od kuchni. Wyjątkiem jest pieczenie chleba, w którym biorą udział wszyscy. Najpierw robiony jest zaczyn. Mieszane są dwa rodzaje mąki – razowa i biała – z zakwasem, solą, wodą i ziarnami. Duży garnek z zaczynem przykrywa się kwiecistą ściereczką. Teraz trzeba czekać sześć godzin, aż zaczyn urośnie.





*W murowanej piwnicy kryją się prawdziwe skarby Joli i Tomka - dziesiątki słoików z przetworami*



Tomek bukowym drewnem mocno rozpala w piecu chlebowym. Po godzinie palenia do zaczynu dosypywana jest reszta mąki i Jola wyrabia ciasto chlebowe, obowiązkowo śpiewając „Czeška Piekarza”. Im więcej śpiewaków, tym dla chleba lepiej. Ciasto rośnie przez godzinę w cieple. Żar z pieca chlebowego Tomek przetrzuca na palenisko pod blachę, a Jola zagniata „chlebusie” do koszyczków. Każdy chleb, na liściu kapuścianym wędruje, do pieca z ręki Joli, a Tomek tuż przed posypuje surowe

**CERAMIKA I KAMIEŃ** Odslonięty fragment starego fundamentu nadaje skromnej łazience wyjątkowego charakteru.

## Chleb z Banicy

- zakwas chlebowy z poprzedniego pieczenia (przechowywany w stoicku w lodówce, do zdobycia w Banicy)
- 3 kg „Mąki Babuni”
- 1 kg mąki razowej żytniej
- 1 kg mąki grubo mielonej owsianej
- 3 łyżki soli
- 3 litry wody
- po garści ziaren: sezamu, słonecznika, lnu, dyni, odrobina czarnuszki, kminek
- kapusta
- piec chlebowy i Tomek

ADRESY na str. 96

### PIEC CHLEBOWY

Ma bardzo bogate wnętrze – mieści nawet dziewięć bochenków. Przy piecu można się też ogrzać. Siedzenie wymoszczone kocem czeka na chętnych.

bochny ziarnem. Chleby siedzą w piecu około godziny. Niektóre po wyjęciu z niego są „uśmiechnięte” (to te lekko pęknięte). Trzeba je jeszcze przykryć mokrym obrusem (żeby skórka odeszła). Można pomarzyć o piętce takiego gorącego chleba z masłem, ale trzeba czekać na Wigilię.

### Jak zostać kuglarzem

Goście Banicy przed Wigilią wspólnie ubierają choinkę. Jola pokazuje nam kufer, który dostała na imieniny od przyjaciół – Bambusa i Zyzia. Kupiony został w antykwaracie w Rzeszowie i ma prawie sto lat. Ostatnim właścicielem był kuglarz z cyrku. A teraz w tym kufrze jest masa ozdób na wszystkie święta. Po choince przychodzi czas na stół. Jola podrzuca sianko pod obrus. Jeżeli ma być świątecznie, to niech będzie dużo światełek, wszędzie, nawet na talerzach.

U Joli i Tomka święta pachną przede wszystkim chlebem, cynamonem, miodem, jabłkami i świerkiem zawieszonym pod belką. Kiedy pojawia się pierwsza gwiazdka, wszyscy zasiadają do wieczerzy. □



## To nam się podoba

1. Kamień i drewno. W całym domu pojawiają się w dużej ilości i to tak zestawione, że dają poczucie bezpieczeństwa i stabilności (kamień) oraz ciepło i przytulny nastrój (drewno).
2. Dwa piece. Skupiając wokół siebie domowników i gości. Wspólne pieczenie chleba staje się rytuałem, który łączy wszystkich obecnych.
3. Kuchnia połączona z jadalnią. A w niej gigantyczny stół, który w naszym nie przypomina stołówki w domu czasowym.
4. Dodatki. Obrazy, koszyki, konary drzew, koronkowe ozdoby – dom bogaty w detale i wspomnienia.

Kontakt: [www.banica.com.pl](http://www.banica.com.pl)

