

Lesendur „Metro” mæla með – hvers vegna þarf að ferðast til Póllands og hvað er vert að skoða þar * 4-5, 6-7, 8

metro

Við Pólverja

má spjalla um fótbolta
– pólsk blaðakona ræðir
við Íslendinga * 3

FEBRÚAR 2014

Ókeypis pólskt dagblað

metromsn.pl



Mieczyslaw Michalak/AG

Adam Stepien/AG

Verið velkomin til Póllands

Sérstök útgáfa af pólska blaðinu „Metro” fyrir Íslendinga,
undirbúin með hjálp lesenda



Háhýsið „Segl” hannað af Daniel Libeskind í miðborg Varsjá

R E K L A M A

projekt: **poliska**^{IS}

Að hanna sameiginlegan raunveruleika
www.projektpolska.is
[facebook/projektpolska.is](https://facebook.com/projektpolska.is)

Það eru mikilvægustu málin sem sameina okkur

Blaðakona okkar ferðaðist til Reykjavíkur með því markmiði að skilja hvað veldur því að Pólverjar flykkjast til Íslands. Hún leitaði að tengslum milli þjóðanna og hlustaði hvað Íslendingar hafa að segja um Pólverja og Pólverjar um Íslendinga. „Báðar þjóðirnar hafa áhuga á djammi og fótbolta” – sagði einn viðmælandinn í gríni en líka alvöru

* En það er eitt í viðbót sem þið Íslendingar og við Pólverjar eigum sameiginlegt – gott ókeypis dagblað sem nær daglega til þúsunda lesenda. „Fréttablaðið” þekkið þið vel. Nú eigið þið einnig kost á að kynnst pólska blaðinu „Metro”. Bæði dagblöðin sérhæfa sig í þjóðfélagsmálum og hafa skilning á því sem skiptir raunverulega máli. Ritstjórnin í Varsjá sem undirbýr daglega blað fyrir nokkur hundruð þúsund Pólverja hefur í mörg ár starfað með ungu fólki úr félaginu Projekt: Polska. Saman stöndum við fyrir aðgerðum sem snúast um það sem að okkar mati skiptir raunverulega máli fyrir Pólland í dag: við styðjum við nýsköpun, við berjumst fyrir umhverfisvernd, við köllum eftir samfélagsumræðu. Þetta sama félag Projekt: Polska, sem nýlega tók einnig til starfa í Reykjavík, fékk á síðasta ári verðlaun – einmitt frá „Fréttablaðinu” – fyrir baráttu gegn fordómum. Þetta þýðir að þessi tvö lönd sem eru svo ólík hvað veðráttu og matargerð varðar og liggja í þrjú þúsund kílómetra fjarlægð hvort frá öðru eiga þó eitthvað sameiginlegt. „Metro” hefur í mörg ár verið þekkt meðal lesenda sem dagblað sem stendur með þeim sem minnst

mega sín og sýnir fólki áhuga. Við trúum á hugmyndina um opna Evrópu og jafnrétti, við gleðjumst yfir þessari Evrópu án landamæra og gleðjumst að Pólland sé einnig opið fyrir öðrum þjóðum. Í viðtölunum í Reykjavík heyrði blaðakonan okkar oft að jafnrétti væri aðal einkenni íslensks þjóðfélags. Og kannski er það einmitt svarið við spurningunni hvað dregur okkur til Íslands. Þið hafið í höndunum eintak af „Metro” sem við bjuggum til sérstaklega fyrir ykkur, eftir vísbendingum frá lesendum okkar. Við viljum sýna ykkur hvers vegna það sé þess virði að koma til Póllands og hvað sé vert að skoða þar. Við erum dagblað fyrir fólk um tvítugt og þrítugt sem býr í stærstu borgum landsins. Við þekkjum vandamál Pólverja en við þekkjum líka áhugamál þeirra. Kannski getur eitt-hvert þeirra orðið að ykkar áhugamáli í framtíðinni? Verið velkomin. **Ritstjórn „Metro”**





Svona héldum við upp á EM í fótbolta 2012

Við Pólverja má spjalla um fótbolta

Milli Pólverja og Íslendinga er sérstakt aðdráttarafli sem veldur því að á síðustu tveimur áratugum hafa 10 þúsund manns streymt til Íslands frá Póllandi. „En í hverju fellst þetta aðdráttarafli nákvæmlega?“ spurði pólskur fréttaritari í samtölum við nokkra Íslendinga

Anita Karwowska

* metro@agora.pl

* Áður en Ari Hauksson byrjaði í sambandi með Önnu, pólskum félagsfræðingi úr Háskóla Íslands, hafði hann svipaðar hugmyndir um Pólland og flestir Íslendingar: hann tengdi Pólland við leiðtoga „Samstöðu“ Lech Wałęsa, en fyrst og fremst við hjörð af pólskum innflytjendum sem voru fengnir til landsins fyrir tæpum áratug til að vinna í álverinu í Reyðarfirði. Á annan bóginn var afi Ara virkur í Vináttufélagi Pólverja og Íslendinga, en Ari kynntist þó ekki neinum Pólverjum í gegnum það. Í dag þekkir hver maður á Íslandi einhvern Pólverja. Pólverjar eru fjölmennasti hópur útlendinga á landinu: um 10 þúsund manns, um helmingur allra nýbúa á Íslandi og 3% af öllu samfélaginu.

Einstaka Pólverjar byrjuðu að koma hingað á tíunda áratugnum, aðallega til að vinna í fiski. Áhugi þeirra á Íslandi vaknaði fyrir alvöru eftir árið 2006, þegar stjórnmöld opnuðu íslenska vinnumarkaðinn fyrir ríkisborgurum hinna nýju landa Evrópusambandsins, þ.m.t. fyrir Pólverjum. Til Íslands streymdu þá fyrst og fremst pólskir verkamenn til starfa í byggingarvinnu og iðnaði.

Segulmagn fjarðanna

Þeir komu til dvalar í stuttan tíma – hálf tveggja ár, réðu sig í óhreina og erfða vinnu, þó oftast ágætlega launaða, héngu aðeins með lönd-



Jón Gunnar Benjamínsson með unnustu sinni Alicju. – Íslendingar og Pólverjar hafa jafnan áhuga á áfengi og fótbolta – kímir Jón

um sínum og snéru heim. – Á þessum tíma var erfitt að finna jákvæðar fréttir um pólska innflytjendur í blöðunum. Ef eitthvað var skrifað þá var það í tengslum við ólæti eða slagsmál sem þeir flæktust í. Fólk var hrætt við að Pólverjar tækju vinnuna frá þeim – rifjar upp Jón Gunnar Benjamínsson, eigandi ferðaskrifstofu í Reykjavík.

Hvorki Íslendingar né Pólverjar skildu af hverju svona margir pólskir innflytjendur völdu einmitt þetta land. – Ég finn að það er eitthvað sérstakt sem tengir þessar þjóðir en ég kann ekki skil á því. Pólverjar hljóta að sjá eitthvað sérstakt við Ísland fyrst

að svona margir koma ekki aðeins til Reykjavíkur heldur hínast líka í þessum litlu dimmu bæjum sem leynast í fjörðunum – viðurkennir Árni Ólafur Ásgeirsson, leikstjóri sem útskrifaðist úr Kvíkmynda-skólanum í Łódź, einum af virtustu sinnar tegundar í Póllandi.

Sameiginleg áhugamál: djamm og fótbolli

Ari, Jón og Árni hafa persónulega reynslu af pólsk-íslenskum samskiptum. Þeir eru allir í sambandi með pólskum konum. Ari og Anna eiga tvö börn. Jón er trúlofaður Alicju sem er ungur verkfræðingur og sérhæfir sig í jarðvarma og flutti til Íslands frá Szczecin. Árni

er í sambandi með Mörtu, pólskum leikmyndahönnuði. – Í gegnum Alicju kynntist ég mörgum Pólverjum sem höfðu flutt til Reykjavíkur. Það kom í ljós að báðar þjóðirnar hafa nokkuð sameiginlegt: áhuga á áfengi og fótbolta – hlær Jón. Um síðustu jólfóru þau saman til Póllands. Jóni tókst að skoða sunnanvert landið, m.a. Kraká (fyrrum höfuðborg Póllands), Częstochowa (sögulegan stað sem er eins konar trúarleg miðstöð Pólverja) og saltnámurnar í Wieliczka sem eru á heimsminjaskrá UNESCO. – Pólsk gestrisni kom mér á óvart. Fjölskylda Alicju tók konunglega á móti mér – rifjar hann upp brosandi. En annað skilur að – Á Íslandi er erfitt að rekast á ungt fólk í kirkju, í Póllandi eru kirkjurnar fullar af fólki á öllum aldri – lýsir hann.

Í dag elta þeir draumana

Þegar talað er um Íslendinga í Póllandi er oft minnst á að þeir séu fljótir að taka á móti nýju fólki inn í samfélagið. – Við höfum enga stéttaskiptingu, þó að einhver sé nýr táknað það ekki að hann geti ekki verið einn af okkur – jánkur Árni. En eitt af skilyrðunum til að verða virkur þátttakandi í íslensku samfélagi uppfylla Pólverjar ekki. – Ég þekki fáa Pólverja sem tala íslensku. Það eru mistök hjá þeim, því þá ættu þeir möguleika á að fá betri vinnu og falla inn í samfélagið. Enska nægir ekki alltaf – segir Ari Hauksson.

Neikvætt umtal í blöðunum, ásakanir um að Pólverjar steli vinnunni heyrast nú til dags sjaldnar á Íslandi. Og innflytjendur koma nú ekki aðeins launanna vegna. Til landsins hafa byrjað að streyma pólskir draumóramenn. Fólk sem hefur ferðast um heiminn, útskrifast úr bestu evrópsku háskólanum og svo komið og fundið hér sinn samastað. Þeir leita einnig að svari við spurningunni: „Af hverju einmitt hér?“ Tomasz Chrapek, Pólverji og formaður félagsins Projekt:Polonia á Íslandi sem styður við unga pólska innflytjendur og kemur þeim á framfæri: – Ég held að það sé náttúran sem tengi okkur. Ísland er land þar sem náttúran getur verið mannum miskunnarlaus. Að vera hér kennir hógvæð og sameinar. Þetta er ekki staður fyrir rifrildi, hatur, samkeppni. Það þarf að hjálpað að og það tengir fólk böndum. Þess vegna er ég hér. *

Tomasz Chrapek



Leikstjórinn Árni Ólafur Ásgeirsson lærði í Kvíkmynda-skólanum í Łódź

Upplifðu Pólland: Bíó í bómullarverksmiðju

Piotr Guszowski
* metro@agora.pl

Í skugga kolanámana

Nikiszowiec, hverfi fyrir námuverkamenn í Katowice í Suður-Póllandi, minnir svolítið á miðalda-borg. Múrsteinsbyggingarnar þar eru einstakar á heimsmælikvarða – níu þéttar húsaþyrpingar tengdar með bogadregnum göngubrúum sem liggja yfir götunum.

Hér fara fram markaðir við ýmis tækifæri þar sem hitta má listamenn úr landshlutanum, taka þátt í hefðbundnum leikjum í húsa-sundum eða hlusta á tónlist. Í húsi sem áður hýsti efnalaug starfar nú Sögusafn Katowice. Einnig er vert að skoða „Szyb Wilson“ gallerið sem starfrækt er í iðnaðarrýmum verksmiðjusala á svæði steinkolanámanunnar „Wieczorek”.



Marta Białecka/AG

Park Krajobrazowy Orlich Gniazd (Þjóðgarður arnarhreidrana) – snákar og rústir

Klettar úr kalksteini, fjöldi hella með leðurblökum og snákum, djúpir dalir og rústir varnarkirkja frá miðöldum mynda sérkennilegt landslag Krakowsko-Częstochowska hálandisins. Nafn þjóðgarðsins er dregið af kastölum sem standa á illfærum klettum og voru því kallaðir „arnarhreidur”. Arnarhreidrin mynduðu varnarlínu við suðvestur-landamæri pólska ríkisins á tímum Piast-ættarinnar, en það var konungætt sem réð yfir Póllandi á miðöldum. Af þeim þykir Ogródzieniecki kastalinn sérstaklega tilkomumikill en hann er einn af þeim stærstu í Evrópu. Sagan segir að þar sé reimt nóttunni og að risavaxinn svartur hundur dragi á eftir sér þriggja metra langa klingandi keðju.

Przemek Jendroska/AG



Arkadiusz Wojtasiewicz/AG

Młynska eyjan í Bydgoszcz – hér er allt sem hugurinn gírnist

Þar til nýlega var eyjan á ánni Brda vanrækt svæði í miðbæ Bydgoszcz, en eftir gagngerar endurbætur varð hún að einkennismerki þessarar stærstu borgar í Kujawy héraðinu. Hér er hægt að skoða minjar, fara í göngutúr, fá sér að borða og leika sér innan um einstaka byggingarlist (steinhús Wenecja Bydgoska hverfisins, göngubrýr og síki, friðaðar vöruheimsur, myllur) með tilkomumiklu útsýni yfir á tónleikahúsið Opera Nova og nútímalega bátabryggju sem minnir á brotandi öldu.

Tomasz Starczak/AG



Iðnaðarparadís

Borgin Łódź í miðhluta Póllands varð á 19. öld að stórveldi í vefnaðariðnaði og hér voru starfræktar stórar textilverksmiðjur. Í dag eru þessar nær tvö hundruð ára gömlu múrsteinsbyggingar að endurheimta sinn gamla ljóma. Í gömlu textilverksmiðju auðjófursins Izrael Poznański hefur nú opnað stærsta verslunar-, þjónustu- og skemmtanamiðstöð landsins, Manufaktura. Hér er hægt að versla, horfa á bíómynd, leiksýningu og skoða nútímalistasafn. Í endurnýjuðum byggingunum er meira að segja fjögurra stjörnu hótél, Andel's, sem unnið hefur til verðlauna fyrir innréttingar sínar.

Centrum OFF Piotrkowska iðar einnig af lífi: á einum stað þar sem áður var bómullarverksmiðja Franciszek Ramisch eru margir þekktir barir, klubbbar og lífsstílsverslanir þekktra hönnuða. Í svokallaðri Hvítu Verksmiðju er hins vegar Safn vefnaðariðnaðarins (Centralne Muzeum Włókiennictwa) en byggingum bómullarverksmiðju Karol Scheibler í Księży Młyn hverfinu hefur verið breytt í nútímalegar íbúðir. Stöðum sem þessum fjölgar stöðugt á borgarkorti Łódź.



Tomasz Waszczyk/AG

Á kajak innan um brönugrös

Píska skógurinn í Mazury-héraðinu hefur að miklu leyti haldist ósnortinn í aldanna rás. Mýrar, votlendi og stöðuvötn skapa óviðjafnanlegan sjarna skógarinn. Í gegnum hann renna tvær ár sem mynda undra-verða vatnavegi: Pisa-áin sem hlykkjast óheft og Krutynia-áin sem álitin er með þeim fegurstu í Póllandi. Með smá heppni má sjá hér elgi, hreysiketti, bjóra og gaupur sem og villt brönugrös sem vaxa á votum engjunum. Til flestra náttúruminjanna, eins og til dæmis eikatrésins sem faðmar furu með greinum sínum („Ástfangna parið”), er hægt að komast til á hjóli, í bát eða með kajak.

Margmiðlunarferð um höfuðborgina

Í Varsjá hefur nýverið orðið mjög vinsælt nútímalegt fræðasetur,

Adam Stepiel/AG



Höll Menningar og Vísinda í Varsjá

Wawel-kastalinn, torgið í Kraká, geiturnar í ráðhúsinu í Poznań, Długi Targ í Gdańsk þar sem gosbrunnur Neptúns stendur, kastalar þýsku riddarareglunnar og vísundarnir í Białowieża skóginum – svona mynd af landinu okkar hafa flestir ferðamenn sem hafa það í hyggju að heimsækja Pólland. **Við munum sýna ykkur staði sem ferðahandbækur fjalla sjaldan eða aldrei um**

og list í blokkarhverfum

Bartosz Bobkowski/AG



Jacek Lagowski/AG



Wikipedia



að vika nokkuð frá aðalvegnum til að finna trékirjur í þorpum milli fjallanna.

Litadýró milli grárra blokka

Veggmyndir fylla borgarlandslag í öllu Póllandi en sennilega eru þær hvergi jafnmargar og í Zaspá hverfinu í Gdańsk. Mitt í blokkarhverfi úr steinsteypu, ekki fjarri sjó, rísa á hverju ári (vanalega í byrjun júlí) háir vinnupallar. Innan ramma Monumental Art hátíðarinnar vinna hér listamenn frá öllum heimshornum. Þetta gallerí, sem er einstakt sinnar tegundar, telur nú 45 viðamikil verk sem tengja saman veggmyndir og graff. Safnið má skoða endurgjaldslaut – einn

Dominik Szadowski/AG



Lukasz Giza/AG



Centrum Nauki Kopernik, sem staðsett er við ána Wislu. Hér er hægt að framkvæma tilraunir á eigin vegum og komast að því hvernig hvirfilbyljir myndast eða hljóðbylgjur dreifast.

Örskammt frá, í aldagömlum söllum Ostrogski kastalans, starfar eitt af nútímalegustu söfnum í Evrópu. Gestir sýningarinnar um Fryderyk Chopin hafa til umræða margmiðlunar sýningargripi og snertiskjá. Gestirnir geta hlustað á tónlist, séð ljósa-sýningu og fundið lykt af fjólum, en það voru uppáhaldsblóm tónskáldsins. Ekki má gleyma Minningarsetrinu um uppreisnina í Varsjá (Muzeum Powstania Warszawskiego) og Þjóðfræðisafninu (Muzeum Etnograficzne) – krakkarnu skemmta sér vel við að klæðast þjóðbúningum frá ýmsum

landshlutum. Við bjóðum unndur listasögu velkomna í Þjóðminjasafnið (Muzeum Narodowe) þar sem stærsta safn miðaldalistar í Póllandi hefur hlotið nútímalega umgjörð.

Tréperlur Podkarpacie

Ef ferðast er um Bieszczady fjöllin ætti fólk að eyða smástund, milli þess sem klifrað er á hin- ar fögru Caryńska og Wetlińska hásléttur, í að skoða helgar byggingar sem eru einkennandi fyrir þennan landshluta – orthódox kirjur. Í gegnum aldirnar hafa þær þjónað íbúunum sem flestir tilheyrðu rétttrúnaðarkirkjunni. Eftir lok síðari heimsstyrjaldar og nauðungarflutning íbúanna stóðu þær yfirgefnar, illa hirtar og eyðilagðar, þar til þær voru, með tíð og tíma, yfirteknar af kaþólsku kirkjunni. Í dag þarf

sins liðs með sérstöku korti eða með Foursquare-appinu fyrir snjallsíma. Yfir sumartímenn er boðið upp á ferðir með leiðsögmönnum, íbúum hverfisins.

Hvernig eru glös að búin til?

Miðstöð Glerarfléiðar (Centrum Dziejstwa Szkła) í Krosno opnaði innviði sín fyrir ferðamönnum í júní 2012. Safnið segir ekki aðeins sögu glersins frá Krosno, sem þekkt er í Póllandi og um allan heim, heldur tekur safnið einnig þátt í að skapa hana. Hér er hægt að taka þátt í gagnvirkum sýningum og sjá hvernig allt ferlið við myndun og skreytingu glers fer fram. Það er vel þess virði að skoða glergersemarnar sem eru hér til sýnis – bæði listaverkin og nytjalistina.

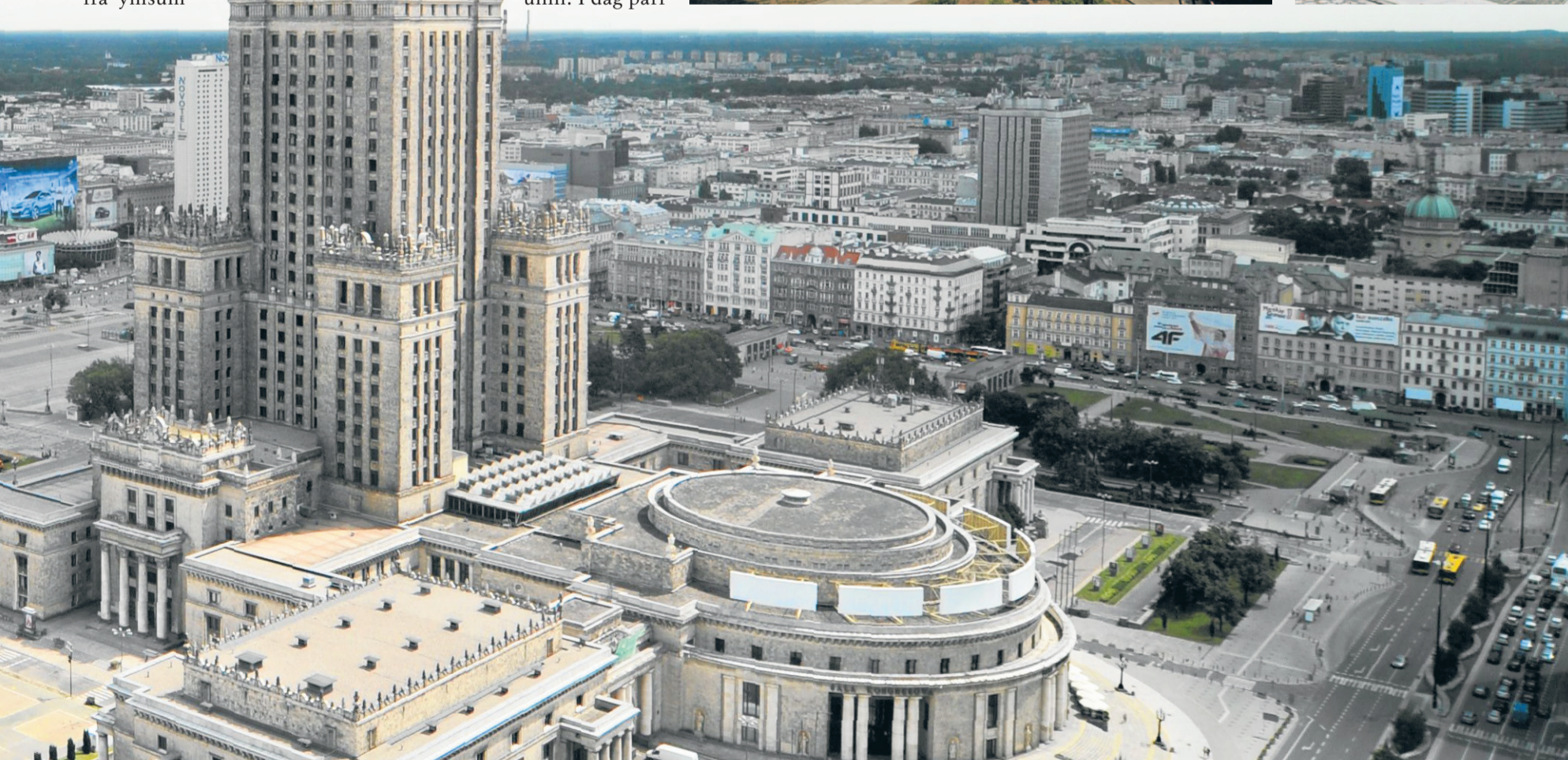
Fjögurra mustera hverfi

Þessi hluti Wrocław er ekki eiginlegt hverfi en það er erfitt að nefna hann öðruvisi. Í aðeins 300 metra fjarlægð hvert frá öðru standa hér fjögur musteri: rétttrúnaðarkirkja Fæðingar Heilögu Guðsmóður, kaþólsk kirkja Heilags Antoni frá Pa-



Krzysztof Koch/AG

dova, sýnagóga „Undir Hvítum Storki“ og lúthersk kirkja Guðlegrar Forsjár. En það er ekki allt. Fjöldi veitingastaða, kaffihúsa, bara og klúbba mynda töfrandi samkomustað fyrir íbúa Wrocław. Hverfið iðar af lífi, til að mynda á kvikmyndahátíðum sem haldnar eru í nálæga bíóinu Nowe Horyzonty (Nýir sjóndeildarhringir), stærsta kvikmyndahúsi í Póllandi sem sérhæfir sig í art house myndum. *



Rokk, heimstónlist, blús eða raftónlist – allt þetta má heyra á stórum útihátíðum í Póllandi. Pólskar útihátíðir státa af langri sögu, dyggum áhorfendum og finum framtíðarhorfum. Til að fullvissa sig um að það sé rétt þarf ekki annað en að koma og hlusta

Pólsk

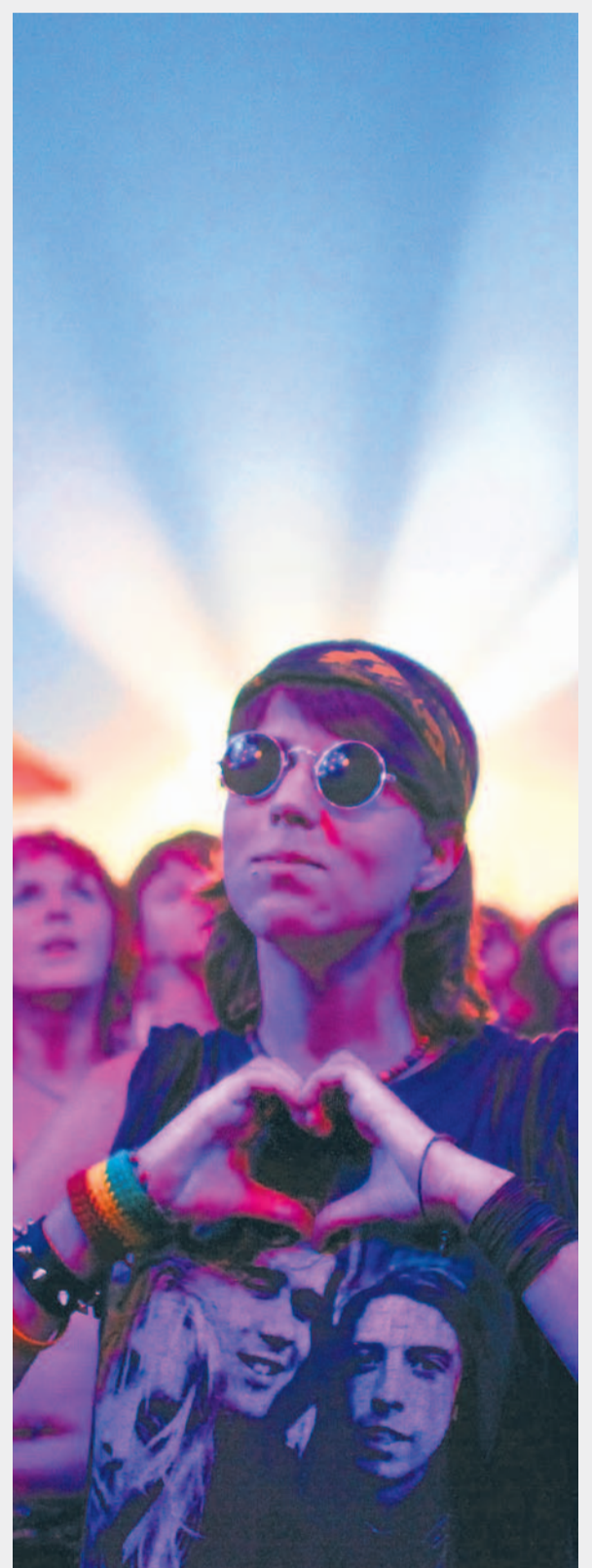
Lukasz Cynalewski/AG (3)



Rafal Malko/AG, Damian Kramski/AG, Renata Dąbrowska/AG



Przemyslaw Jędraska/AG, Sebastian Rzepiel/AG



Jarocin Festiwal

Elsta rokkhátíð í Póllandi, rætur hennar ná aftur allt til tíma sósíalísmans. Frá því í byrjun níunda áratugarins streymdu upp-reisnargjörngum ungmenni til lítillar borgar í Wielkopolskie-sýslu með það að markmiði að finna sig í gegnum tónlistina. Göt-urnar flutu af litríkum hanakömbum pönkara á unglingsaldri, en einnig var hér hlustað á reggi, þungarokk, cold wave, rokk og blús. Áhorfendur völdu á hverju ári stjórnur hátíðarinnar en ráku um leið lítt trúverðug bönd af sviðinu með því að henda í þau mjólkurpokum. Hátíðin hefur komið mörg-um pólskum tónlistar-

mönnum á kortið í heima-landinu m.a. ofur-pönk-sveitinni Siekiera (Öxi), andstöðubandinu Dezerter (Liðhlaupi), hádsádeilu-sveitinni Piersi (Brjóst), Closterkeller sem var stolt goth-tónlistar eða stærstu stjörnu grunge í Póllandi – Hey. Að koma fram á sviðinu í Jarocin hefur þótt heiður jafnt fyrir frægar sem lítt þekktar hljómsveitir og margir af tón-leikunum voru teknir upp af áhorfendum á Grundig kassettutæki. Í dag hefur hátíðinni tekist að við-halda orðspori sínu, hér hafa m.a. komið fram Bad Religion, Apocalyptica, Biohazard og Within Temptation.

Jarocin-hátíðin er haldin á hverju ári í júlí. Þrjú daga passi á hátíðina kostar á bilinu 4500-5600 kr. Hægt er að kaupa dagspassa fyrir um 3400 kr. <http://www.jarocinfestival.pl>

Open'er Festival

Open'er-hátíðin er haldin á svæði flugvallarins Gdynia-Babie Doły. Hér skemmta um 100 þúsund manns sér á hverju ári við nokkur svið. Hátíðahaldararnir stóla á nútímatónlist eins og hún gerist best. Meðal þeirra sem heimsótt hafa pólsku sjávarsíðuna hingað til má nefna Björk, Prince, Arctic Monkeys og Nick Cave.

En þessi hátíð snýst ekki aðeins um tónlist. Open'er er skipt í nokkur svæði: svæði tónlistar, sjónrænnar listar sem og leik- og kvikmyndalistar. Listamenn auglýsa hér eigin fatalínur, skreyta tónleikasvæðið með veggmyndum og setja

upp leiksýningar. Einnig er lögð mikil áhersla á umhverfisvænan lífsstíl áhorfenda.



Í ár mun hátíðin fara fram dagana 2. til 5. júlí. Skipuleggjendur hafa boðið m.a. The Black Keys og Pearl Jam. Miðaverð fyrir einn dag er um 7500 kr. Fjögurra daga passi kostar um 18700 kr. <http://opener.pl>

Przystanek Woodstock (Woodstock stoppistöðin)

Jerzy Owsiak, pólskur tónlistarfréttamaður og góðgerðarfrömuður, hefur fært vestrænar hugmyndir á pólska grund og undir yfirskriftinni „ást, vinátta, tónlist, rokk” hefur hann frá árinu 1995 skipulagt eigið nokkurra daga tónleikamarafon undir berum himni. Hátíðin getur rúmað allt að hálfri milljón áhorfenda. Svokölluð „Friðargæsla” gætir öryggis þátttakenda og Owsiak skipuleggur ótrauður samkomur áhorfenda með þekktum persónum í tjöldum hátíðarinnar. En það



er tónlistin (kannski að drulluböðunum undanskildum) sem er aðaladráttarafið. Á Woodstock hafa m.a. komið fram Die Toten Hosen, The Prodigy, Killing Joke og Sabaton. Á hverju ári útnefna áhorfendur bestu hljómsveitina sem fær að launum Gullnu skopparakringluna.

Hátíðin fer fram um mánaðamótin júlí/ágúst, nú í borginni Kostrzyn nad Odrą. Aðgangur er ókeypis – hátíðin er þakarskuld til ungmenna fyrir hjálp þeirra í peningasöfnun í Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy (Stóra jólahjálparveitin), stærstu góðgerðarsöfnun í Evrópu. http://www.wosp.org.pl/przystanek_woodstock

Útíhátíðamennning

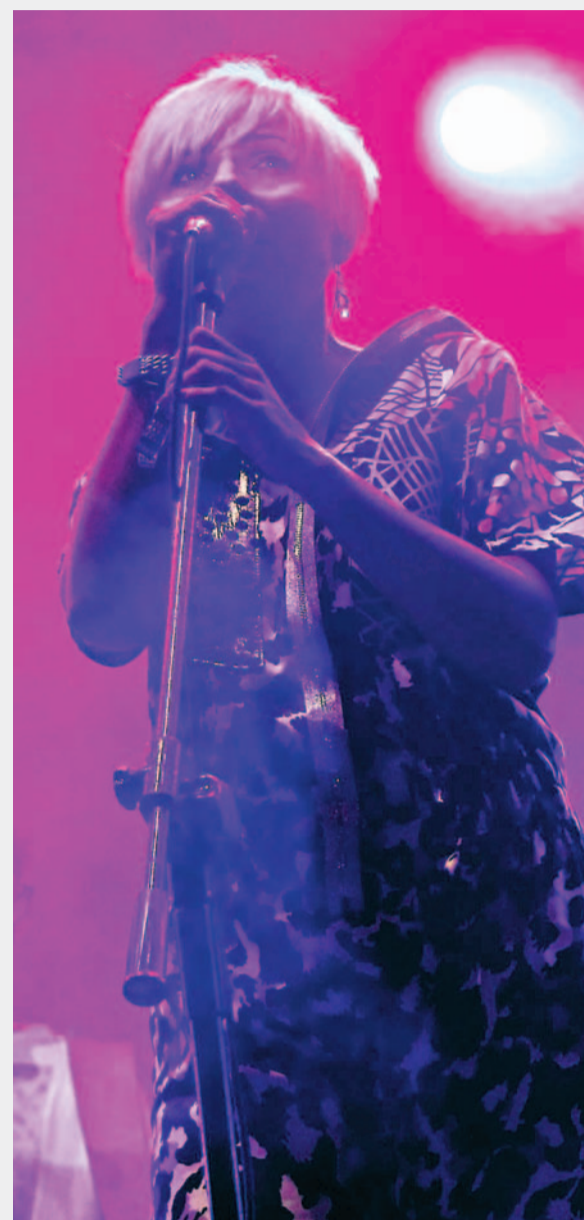
Mat. pras. (3)



Malgorzata Kujawka/AG (2), Marcin Wojciechowski/AG (2)



Grzegorz Celejewski/AG (3)



Warszawski Festiwal Skrzyżowanie Kultur (Krossgötur Menningar í Varsjá)

Einu sinni á ári breytist svæðið í kringum Pałac Kultury i Nauki (Höll menningar og vísinda) í höfuðborginni í fjölmenningarlegan tónlistarbasar. Í eina viku er hér hægt að hlusta á kóreskan pansori söng, heillast af klassískri tónlist frá Aserbaidsjan – mughan, en einnig að sökkva sér í úthafsblús frá slóðum fyrrum franskra nýlenda eða láta dáleiddast af kór-söng frá Sikiley. Í tjöldum sem uppsett eru sérstaklega fyrir hátíðina verður



jafnvel fjarlægasta menning aðgengileg.

Hátíðin fer fram síðustu vikuna í september. Aðgöngumiði á alla hátíðina kostar um 3400 kr., verð á miðum fyrir valda tónleika er 1100 kr. <http://www.festival.warszawa.pl>

Soundedit

Soundedit-hátíðin í Łódź er alþjóðleg samkoma starfsmanna tónlistarbransans – hljóðverkfræðinga og upptökustjóra, en þar eru einnig haldnar sýningaropnanir og tónleikar, æfingatímar og kynningar á tæknijungum fyrir hljóðver. Á hverju ári verðlaunar dómnefnd hátíðarinnar bestu upptökustjóra og framleiðendur með styttni Maðurinn með gulleyrð. Meðal gesta hátíðarinnar hingað til má m.a. nefna breska framleiðandann Mark Ellis, sem þekktur er fyrir samstarf með U2 og Depeche Mode, Peter Dinklage, fyrrum meðlim í Joy Division og hinn goðsagna-

kennda söngvara Sex Pistols – John Lydon. Soundedit fer fram undir yfirskriftinni „I Am The Sound. Ég er hljómurinn. Ég er hljóðið. Ég er tónlistin”.



Flestar upptökur hátíðarinnar, sem vanalega er haldin í lok október, fara fram í Klub Wytwórnia í Łódź. Í eftirpartýjum eru haldin DJ-sett. Miðaverð er á bilinu 2600-5200 kr. <http://soundedit.pl/2013/pl>

Tauron Nowa Muzyka (Tauron Ný Tónlist)

Á hátíðinni, sem fer fram í borginni Katowice í Śląskie-sýslu, koma saman velunnarar raftónlistar í víðum skilningi. Skipuleggjendur hátíðarinnar, sem hleypt var af stokkum árið 2006, hafa sett sér það markmið að skapa yfirsýn yfir evrópska tónlist sem ekki er sýnileg í almennum fjölmiðlum. Á sviðinu ríkjja því tilraunakenndir tónar, heyrna má jafnt viðurkenndar stjórnur sem og nýliða, og allt þetta í víðfeðmum rýmum kolanáma



sem áður hýstu iðnaðarstarfsemi. Áhorfendur geta hér kynnt sér m.a. verk Battles, Flying Lotus eða Prefuse 73. Árið 2010 veitti dómnefnd European Festival Awards pólsku hátíðinni titilinn Besta litla hátíðin í Evrópu.

Hátíðin í Katowice fer fram í lok ágúst. Fjögurra daga passi kostar um 7500 kr. Fyrr á árinu halda skipuleggjendur upphitunarhátíðina Before Tauron Nowa Muzyka Festiwal og er hún haldin í Jazz Klub Hipnoza. Í febrúar á þessu ári verður hægt að hlusta á tónleika með hljómsveitinni Bokka. <http://www.festivalnowamuzyka.pl>

Konrad Wojciechowski

Þetta þurfið þið að prófa

Langar ykkur að kynnst pólskri matargerð? Fyrir utan kótelettur, bigos (kjöt- og kálkása), žurek (súpa úr rúgmjöli) og grillaðar pylsur sem fást á öllum pólskum veitingastöðum höfum við einnig minna þekktar kræsingar. Hér er það sem við mælum með



Pawel Kiszkie/AG

Kaszanka

Fyrir fólk með stáltaugar

Kaszanka er dökkfjólublá pylsa í þunnri filmu úr svinsgörnum. Í þeim er blanda af grjónum, innmat úr svínunum og blóði. Hljómar hræðilega? En hvernig það smakkast! Í Póllandi getið þið smakkað kaszanka á öllum grillbörum. Vanalega er hún borin fram með súrri gúrku, sterku sinnepi og piparrót, en sumir bera hana jafnvel fram með calvados eða ögn af súkkulaði.

Fyrir þá hugrakkari mælum við með czernina sem er súpa úr andablóði. Í nágrenni Poznań er hún svo vinsæl að það er jafnvel hægt að fá hana á bensínstöðvum. Blóðið þarf þó að vera ferskt, svo best er að smakka czernina á veitingastöðum, hjá kunningjum eða á áreiðanlegri bændagistingu.

Kaszanka steikt með eplum

» **Hráefni:** 800 g kaszanka pylsur, 4 súr og hörð epli, 3 laukar, 6 matskeiðar af olíu, 6 greinar ferskt marjoram

» **Aðferð:** Flysjaðu kaszanka pylsurnar, skerðu þær í bita og steiktu upp úr 2 skeiðum af olíu þangað til þær verða stökkar. Skolaðu eplin, skerðu þau í bita og steiktu upp úr öðrum 2 skeiðum af olíu þangað til þau verða gullbrún. Leggðu eplin í botninn á bökunarformi, stráðu lauk sem hefur verið saxaður og steiktur yfir sem og söxuðu marjoram. Leggðu sneiðar af kaszanka ofan á marjoramkryddið. Bakist í um 15-20 mínútur á 180°C í forhituðum ofni.

Soðnar hveitibollar og pierogi

Með öðrum orðum: pólskar hugmyndir um hvernig hægt er að blanda saman hveiti og vatni. Hveitibollar má bera fram sætar, saltar, með blöndu af kartöflum og osti, fylltar með kjöti, grænmeti, ávóxtum, með sósu eða smjöri. Sem dæmi má nefna leniwe (letingjabollar) stráðar með sykri, kopytka (hófabollar) bornar fram sem meðlæti í staðinn fyrir kartöflur, kringlóttar knedle-bollar fylltar með plómum eða ýmsar gerðir af pierogi (hefðbundna útgáfan er með káli og sveppum). Einhverja gerðina getið þið örugglega fundið á hverjum veitingastað. Hveitibollar eru hins vegar viðkvæmt umræðuefni, þar sem allir halda því fram að fullkomna útgáfan sé sú sem elduð var heima í föðurhúsum.

Letingjabollar (sumsstaðar kallaðar letingja-pierogi) með raspi

» **Hráefni:** 750 g af þéttum og feitum twaróg osti (svipar til kotasælu), 2 egg, eggjarauða, 1 kúffullur bolli hveiti (um 250 g), 80-100 g smjör, 2-3 skeiðar af raspi, salt

» **Aðferð:** Myldu ostinn eða malaðu hann gegnum sigti. Helltu 3-4 l af vatni í pott, saltaðu smá og settu á meðalheita hellu.

» **Búðu til deigið:** brjóttu eggin, bættu eggjarauðunum við ostinn. Bættu við helmingnum af



Letingjabollar með raspi

hveitinu og hrærðu þangað til deigið verður slétt. Bættu við stífri froðu úr eggjahvítum, hrærðu létt saman (gott deig fyrir letingjabollar heldur lögnum sinni þegar það er látið falla úr skeið á bretti og það er auðvelt að hnoða það). Stráðu hveiti á borðplötu og hnoðaðu nokkrar rúllur úr deiginu, flettu þær út og skerðu út krossmunstur og skerðu því næst skáhallt í litlar bollar. Settu þær í sjóðandi vatn í lotum. Þegar þær fljóta upp á yfirborðið skaltu taka pottinn af hellunni og eftir tvær mínur taka bollurnar varlega út með fiskispaða, þerra og setja á upphitað fat. Í næstu lotu skaltu setja í pottinn þegar vatnið byrjar aftur að sjóða. Brúnaðu raspið á þurri pönnu, bættu smjöri út í, hrærðu. Þegar það er bráðnað skaltu hella því yfir bollurnar og bera fram strax. Þú getur líka borið réttinn fram með rjóma, kanil og sykri.

Fyrir timburmenn og sumardaga

Besta ráðið við þynnku en líka við heitum sumardögum er chłodnik. Chłodnik er köld grænmetissúpa með súrmjólki, bleik – með rauðrófum – eða hvít – án þeirra. Vanalega er bætt við súpunu botwinka (ung lauf og rætur rauðrófu), hvítlauk, léttisöltuðum gúrkum (annar pólskur sérrettur!) og ferskum radísum, dilli, lauk. Út í saxaða grænmetið er bætt súrmjólki eða sýrðum rjóma. Þessa súpu er hægt að prófa alls staðar í Póllandi á sumrin. Jafnvel tilbúnar chłodnik súpur smakkast ágætlega – þær má finna í mjólkurkælinum í flestum matvörubúðum.

Chłodnik súpa úr botwinka rauðrófum

» **Hráefni:** 2 búnt botwinka, 1 laukur, 1 matskeið af smjöri, 3-4 (200 g) gúrkur, 1 búnt af graslauk, dilli, radísum, 1 hvítlauksrif, 1/2 lítri súrmjólki og 1/2 lítri hreint jógúrt, salt, pipar, 8 harðsoðin egg

» **Aðferð:** Skolum rauðrófurnar og blöðin vel. Við skrælum rauðrófurnar og rífum á grófu rifjárnri. Við skerum stilkana í bita og blöðin langsum í nokkurra millimetra breiðar rendur. Við skerum laukinn smátt. Í djúpum skaftpotti sem rúmar a.m.k. 1,5 lítra hitum við smjörið og brúnurum laukinn. Við bættum við rífnu rauðrófunum og steikjum í hálfu mínútu. Bættum við söxuðum stilkum rauðrófanna og sjóðum í hálfu mínútu í viðbót í lokuðum potti. Bættum við blöðunum og sjóðum í smástund í viðbót. Það er mikilvægt að bæta hráefninu við í þessari röð – við

Arkadiusz Szachocki/AG



Chłodnik súpa úr botwinka rauðrófum

byrjum á hörðustu pörtum rauðrófunnar og endum á þeim mýkstu. Rauðrófurnar má ekki sjóða of lengi því þá missa þær sinn náttúrulega lit. Við bættum við vatni þangað til það hylur rófurnar, leyfum suðunni að koma upp og látum kólna (helst í ísköldu vatni). Við skrælum gúrkurnar og rífum á grófu rifjárnri. Skerum graslaukinn og dilli í frekar stóra bita, radísurnar í hálfmána, söxum hvítlaukinn. Tilbúna grænmetið, kryddjurtirnar og hvítlaukinn blöndum við saman við soðnu rauðrófurnar. Við bættum súrmjólki og jógúrti út í. Kryddum með salti og pipar, látum kólna. Við berum fram með eggjum skornum í tvennt.

Wuzetka í eftirrétt

Nafn þessarar köku er dregið af stórgötu í Varsjá – W-Z brautinni (W-Z tákna austur-vestur). Á fimmta áratug 20. aldar birtist í einu af litlu bakaríunum sem standa við þessa götu sæt kaka sem samanstóð af svampköku með kakó og lögum af þeyttum rjóma, sultu og súkkulaðiglassúr ofan á. Til eru margir aðrir dæmigerðir pólskir eftirréttir: eplakökur, ostakökur, valmúafrekökur, kökur úr gerdeigi, en þessi dúnmjúka, svart-hvíta kaka fær fólk til að mala af ánægju. Wuzetka er fánleg í bakaríum og á kaffihúsum í öllu Póllandi en sagt er að þær bestu fást í Varsjá.

Albert Zawada/AG



Wuzetka

Wuzetka

» **Deig:** 1 og 1/2 bolli hveiti, 6 egg, 1 bolli syk-ur, 1 kúfuð teskeið lyftiduft, 4 matskeiðar kakó, feiti og rasp til að smyrja og strá í bökunarplötuna

» **Siróp:** 1/2 bolli syk-ur, matskeið af sitrónu-safa og spritti, rommdropar

» **Krem:** 1 l af 30% rjóma, 3/4 bolli flórsyk-ur, 1 vanillusyk-ur, sér 1/2 bolli blönduð ávaxtasulta

» **Glassúr:** 100 g smjör, 1/2 bolli flórsyk-ur, 3 matskeiðar kakó, 1 vanillusyk-ur, 3 matskeiðar vatn

» **Aðferð:** Þeyttu eggjarauðurnar og syk-ur þangað til þær mynda froðukennnda blöndu. Án þess að stoppa að þeyta skaltu rólega bæta við hveiti sem blandað hefur verið með lyftidufti og kakó. Þeyttu eggjahvíturnar stífar og bættu varlega við deigið á endanum.

Smyrðu tvær jafnstórar ferkantaðar bökunarplötur með feiti og stráðu með raspi. Skiptu deiginu í tvo jafna hluta og settu á plöturnar. Bakaðu í ofni við hitastig 190 gráður C í um 20 mínútur (þú getur líka bakað deigið á einni plötu – þá lengist tíminn í um 10 mínútur – og þegar það hefur kólnað skaltu skera deigið lárétt í tvennt). Búðu til sirópið: blandaðu sjóðandi vatni við sykurrinn, því næst sitrónusafa, rommdropum og spritti. Láttu kólna.

Þeyttu kældan rjóma stífan með flórsykri og vanillusykri. Settu þeytta rjómann í hálf tíma í kæli. Bleyttu einn botninn með sirópi og smyrðu með þunnu lagi af sultu, settu þar næst þeytta rjómann ofan á. Settu hinn botninn ofan á, þrýstu létt saman.

Settu allt hráefnið fyrir glassúrið í pott og þegar smjörið hefur bráðnað þá láttu sjóða í 5 mínútur og hrærðu á meðan. Settu heitt glassúrið ofan á kókuna og láttu kólna. **Igor Nazaruk, pcc**