

PERSONALIA KULINARNE



Z tego słownika dowiadujecie się, co kto jadł, gotował, lub wymyślił dla smaku.



● Od roku 1973 **ANNA DYMNA** (ur. 1951) jest aktorką Starego Teatru w Krakowie, w którym zagrała, m.in: w „Dziadach” u Swinarskiego, „Nocy listopadowej” i „Weselu” u Wajdy, a w filmie była, m.in.: Pawlakówną w „Kochaj albo rzuć”, Barbarą Radziwiłówną w „Królowej Bonie”, Małgorzatą w „Mistrzu i Małgorzacie”, Nenneke w „Wiedźminie”. Laureatka „Złotej Kaczki” i Nagrody im. Zelwerowicza. Potrafi przyrządzić pierogi z najróżniejszymi farszami. Od lat imieniny wspólnie z mężem, reżyserem Krzysztofem Orzechowskim obchodzą razem z przyjaciółmi w nocy z 25 (Krzysztofa) na 26 (Anny) lipca w leśniczówce na Kaszubach. Obowiązkowym daniem jest oczywiście aromatyczny kociołek kaszubski. Poukładane warstwami i upieczone ziemniaki, mięso, papryka, cebula, ostro doprawione. Zawsze znajdują się świeże wędzone ryby i mnóstwo warzyw.



● Zadebiutowała brawurowo rolą Agnieszki w „Człowieku z marmuru” u Wajdy, szósta w ankiecie „Polityki” na najważniejszych polskich aktorów w XX wieku, **KRYSTYNA JANDA** (ur. 1952), reżyseruje w teatrze, w filmie i w telewizji. Za rolę Antoniny Dziwisz w „Przesłuchaniu” Bugajskiego dostała nagrody: w Cannes, Belgradzie i Gdańsku-Gdyni. Ceni sobie środowiskowe nagrody imienia: Cybulskiego, Zelwerowicza i Schillera oraz medal im. Vittorio de Sici. Matka aktorki Marii Seweryn, żona wybitnego operatora filmowego Edwarda Kłosińskiego. Za swoje ulubione danie uważa żeberka z francuskimi kluskami i kiszonym ogórkiem. Polubiła je w Ameryce i potrafi je sama zrobić. Najsmaczniejsze są „baby ribs” ze specjalnie hodowanych małych świnek. Jednym z jej przysmaków są też zrazy zawijane z boczkiem i ogórkiem w sosie musztardowym. Domownicy lubią jej sałatkę z kalafiora, trzech kolorowych papryk, puszki kukurydzy i majonezu.

Kucharek Jeden