

Ewa Kanach projektuje wnętrza piękne i wyrafinowane. W swojej kuchni pozwoliła sobie na luz i improwizację. Mówi, że nic tu nie jest na pokaz, to miejsce do życia, a nie wystawa. Choć mogłoby się wydawać, że angielska porcelana ma tu szczególne prawa

Angielskie specjały

Pani domu jest absolwentką łódzkiej ASP. Studiowała na wydziale tkanin. Już za dyplom otrzymała wyróżnienie Ministerstwa Kultury i Sztuki. Po studiach spędziła kilka lat w USA, zajmując się m.in. konserwacją zabytkowych tkanin. To tam poważnie zainteresowała się wnętrzami. Powiedziała nam, że o projektancie najlepiej można się dowiedzieć, oglądając jego prywatne wnętrza. Zaprosiła nas do swojej kuchni. To także jadalnia i galeria obrazów zajmująca całą ścianę. Za plecami gospodyni bogato rzeźbione w drewnie barokowe lustro. Pod nim klasyczny mahoniowy angielski bufet wypatrzony na Allegro.pl.

zdjęcia: Igor Dziedzicki
stylizacja: Dorota Karpinska
tekst: Bożena Kowalewska



Dolne szafki powstały wiele lat temu wraz z kuchnią. Wiskąca pojawiła się, gdy zasoby porcelany przestały się gdziekolwiek mieścić. Za uchylonymi drzwiczkami ulubione serwisy gospodyni pochodzące z angielskiej manufaktury Wedgwood. Na półkach zaś miska z kompletu łazienkowego Villeroy & Boch. Na stole pod oknem niezwykła stara waga z posrebrzanego metalu kupiona na aukcji w Londynie.

GDZIE na zakupy

- **Angielskie aukcje.** Bywam na nich, robiąc zakupy dla moich klientów. Często wśród niesprzedanych artefaktów można za pół ceny kupić coś pięknego i, co ciekawe, wartościowego.
- **Antykwariaty internetowe.** Lubię w nich pomyszkować, nie szukając niczego konkretnego. Czasem wypatrzę coś interesującego.
- **Pchle targi** w całej Europie. Zarówno podczas wakacji, jak i podróży służbowych nie ominie takiej gratki jak lokalny jarmark staroci.

Skarby KUCHENNEJ SZAFY

Pochwal się swoimi zbiorami!

Jeśli coś kolekcjonujesz i chciałabyś, by sesja zdjęciowa odbyła się także u Ciebie – napisz o sobie oraz przyslij kilka zdjęć swojej kolekcji i mieszkania. Czekamy pod adresem: mojemieszkanie@grupazpr.pl.



Kobaltowe naczynia rozmaitej klasy. Od lewej współczesna chińska osłonka. Obok komplet zdobionych podszkliwnie talerzy z angielskiej manufaktury Johnson Bros. Wazy pochodzą z różnych serwisów. Owalne służą do podawania warzyw na ciepło.

Wierzę, że nasze domy i przedmioty, którymi się otaczamy, mają wielki wpływ na nasze życie i stanowią o jego jakości

Ewa specjalizuje się w urządzaniu wnętrz stylowych, pełnych antyków, pięknych tkanin, rzeźb i ornamentów. Prowadzi firmę Kanach Interiors (Kanach.eu). Jej upodobania estetyczne ukształtowały się podczas praktyki zawodowej spędzonej w nowojorskich galeriach, w środowisku wybitnych projektantów z całego świata. Mówi, że to była najlepsza szkoła.

Moje Mieszkanie: Twoja kuchnia jest mało kuchenna. Dawne meble, obrazy, żyrandole... Bardziej przypomina salon z jadalnią w starym dworku.

Ewa: Nie pomyliłaś się. Wiele lat temu mój modrzewiowy dom z lat 20. XX wieku został podniesiony z kompletnej ruiny. Urządziłam go zgodnie z duchem tego miejsca. Kuchnię też. Zaprojektowana 20 lat temu nadal dobrze mi służy. Zbierania rozmaitych sprzętów, naczyń i dekoracji najlepiej świadczy o tym, co mi się podoba.

MM: Widać, że jest Ci bliski styl angielskich wnętrz.

Ewa: Często wyjeżdżam do Anglii na zakupy dla moich klientów. Przy okazji czasem znajduję coś dla siebie. Nie kupuję drogo... Myslę, że prawie każdego byłoby

na to stać, trzeba tylko mieć do tego pasję i... przekroczyć kanał La Manche. Tam jest tyle skarbów! No cóż, wyspiarskie położenie i przywiązanie do tradycji najlepiej chronią kulturę materialną.

MM: Podobają mi się Twoja kolekcja porcelany.

Ewa: Nie nazwałabym tego kolekcją. To rzeczy, które mi się kiedyś spodobały, ale nie tworzą przemyślanej całości.

Gdy mi się znudzą, przeznaczam je na prezenty dla znajomych.

MM: Z tymi fantastycznymi serwisami i wazami chyba się nie rozstanieś?

Ewa: Na razie nie, ale to nie jest jakaś nadzwyczajna porcelana. No może Wedgwood – Wild Strawberry oraz Florentine Turquoise i Black – rzeczywiście jest rasowa. Kobaltowe talerze to Johnson Bros, wazy nawet nie są sygnowane, poza jedną (Villeroy & Boch).

MM: Chyba nie masz specjalnego nabożeństwa do tych pięknych przedmiotów, którymi się otaczasz?

Ewa: Lubię je, ale traktuję użytkowo, wszystkie wykorzystuję na co dzień – jak się stłucze, to trudno.



Mimo zabiegów konserwatorskich modrzewiowe drzwi ciągle nie wyglądały dobrze. Ewa postanowiła niedoskonałości ukryć pod polichromią. Płyciny pozłociła i ozdobiła pompejańskimi motywami. Tą metodą odnowiła w domu wiele starych sprzętów.

*Dawne
naczynia
i domowe
przedmioty,
jeśli są w dobrym
stanie, powinny
nadal nam
służyć.
One to lubią!
Być użyteczne
i potrzebne mimo
zaawansowanego
wieku*

● Stylстка specjalnie do naszej sesji ustawiła na blacie część serwisu Wild Strawberry, żeby zaprezentować okazałe formy poszczególnych elementów i przepiękną dekorację. Porcelanę najwyższej jakości (Bone China) zdobą poziłkowke motywy: listki, kwiaty i owoce.

● Orientalna skrzyńeczka zastępująca tacę na domowe alkohole. Nad nią kinkiet na świecę, której płomień jest zwielokrotniany przez ogromną mosiężną odbliśnią.

TO lubię

- **Podróże po Europie.** Oglądam sztukę w galeriach i muzeach, podziwiam architekturę – szlifuję oko na rzeczach pięknych. To daje mi inspirację niezbędną do pracy i jest niewyczerpanym źródłem radości i przyjemności. Lubię Wenecję i Rzym, chętnie wracam do Paryża i Londynu, ale ukochana jest Toskania, a w niej – Florencja. Uwielbiam włoski renesans, więc dla mnie to wymarzone miejsce, które nigdy się nie znudzi.
- **Muzykę;** kocham jazz (ulubiony wokalista: Gregory Porter) i klasyczną. Najchętniej słucham barokowej. Wyjście na koncert muzyki Bacha to dla mnie wielkie święto.
- **Spędzać wolny czas z synami – Ziemowitem i Bożydarem.** Razem oglądamy mecze koszykówki NBA, wspólnie golujemy, słuchamy muzyki. Najpiękniejsze i najważniejsze chwile w życiu to te spędzone z dziećmi i z przyjaciółmi.
- **Spacery po lesie,** który mam 100 metrów od domu, z kundelkiem Néro, zwanym również Neronem z racji swoich cesarskich manier i wyszukanych upodobań kulinarnych.

● Szafki kuchenne pani domu zaprojektowała sama. Fronty i boki są ozdobione przez plicziny oraz ręcznie rzeźbione rozetki. Korpusy wykonano z barwionej buczyny, blaty – z polskiego marmuru Biłła Maria. Szkoda, że dziś złoża tego kamienia już są wyczerpane.

HITY mojej kolekcji

❁ **Japoński serwis do herbaty** (fot. 1). Kupiłam go trochę w ciemno (widziałam tylko jedną filiżankę) w Londynie po aukcji. Nikt go nie licytował, więc zaproponowano mi połowę ceny wywoławczej. Wyszłam z dość lekkim pudłem, nie wiedząc, co naprawdę w nim jest. W domu odwijalam kolejne warstwy gazet pochodzące z 1952 roku i z każdej wylaniała się porcelana cienka jak skorupka jajka, ręcznie malowana z niebywałą finezją. Po jakimś czasie okazało się, że to rzecz rzadko spotykana.

❁ **Rokokowa amfora z porcelany** (fot. 2) to wyrób francuski lub włoski. Wykonana z ogromnym kunsztem, pięknie malowana i pozłacana. Dwa płaszące amorki podtrzymują czaszą naczynia, trzeci splatający kwiatową girlandę usadowił się na pokrywce. Amfora stoi na stoliku z białym malowanym w kwiaty (autor dekoracji: Dariusz Strzelczyk).

❁ **Wazy** (fot. 3). Nie są sygnowane, ale za to bardzo ładne. Nigdy nie wybieram przedmiotów ze względu na renomowaną markę – o moim wyborze zawsze decyduje ich uroda. Pierwsza z lewej to stary angielski fajans, dwie pozostałe są porcelanowe. Tego typu naczyń mam sporo, bo zawsze uwodzi mnie ich kształt. Najbardziej lubię biało-niebieskie, mogę je zestawiać z kompletem kobaltowych talerzy.

❁ **Sztuczne paterowane** (fot. 4) we flanelowej pochewce. Niektóre firmy tak właśnie opakowują swoje produkty.

Ciemna flanela chroni powierzchnię metalu przed utlenianiem się, pod warunkiem, że jest on dokładnie nią owinięty.

❁ **Srebrne sztuczki** (fot. 5) w większości to wyroby angielskie. Są rzadko używane, dlatego tak pociemniały. Czyszczę je dopiero, gdy są potrzebne – na naprawdę duże okazje. Jestem praktyczna, więc na co dzień używam stalowych Gerlacha. Obok **pojemnik na kawior** w kształcie żółwia. Jest do niego także mikroskopijna łyżeczka, dosłownie na kilka ziarenek tego przysmaku.



1



2



3



4



*Moja kuchnia, tak jak cały dom, jest spontaniczna.
Uważam, że nie wszystko musi do siebie idealnie
pasować. Ważniejsze są dobry klimat i fantazja*



*Nie poddaję się kaprysom mody. Wolę swoje
przywiązanie do tradycji, którą lubię się bawić.
Kocham eklektyzm pełen niespodzianek*



Przepisy Ewy: Tofucznicza

■ 3 cebule ■ 2 łyżki oleju ■ 200 g tofu ■ 1/2 łyżeczki kurkumy
■ 1/2 łyżeczki mieszanki curry ■ sól

Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Tofu rozgniatamy widelcem na talerzu, dodajemy do podsmażonej cebuli i mieszamy. Czekamy, aż zacznie się ono lekko topić i stanie się miękkie. Na koniec dodajemy przyprawy i mieszamy.

Nalewka prof. Gałczyńskiego

■ 1 kg pigwy ■ 1 kg białego cukru ■ 1/2 l spirytusu

Owoce myjemy, kroimy na ćwiartki, oczyszczamy z gniazd nasiennych, układamy w słoju na przemian z warstwami cukru. Dolewamy ok. 150 ml spirytusu i szczelnie zakręcamy. Co jakiś czas potrząsamy słojem, aby cukier dobrze się rozpuścił. Gdy to nastąpi, dolewamy resztę spirytusu. Słój odstawiamy w ciepłe miejsce. Po miesiącu lub dwóch płyn zlewamy do butelek. Pozostałe owoce zasypujemy niewielką ilością cukru i gdy znów puszcza sok, wyciągając alkohol, zlewamy go. Łączymy tak powstałą słodsza i słabszą drugą nalewkę z pierwszą. Odstawiamy w chłodne miejsce, aby całość samoistnie sklarowała się. Po tym filtrujemy ją i rozlewamy do butelek, które szczelnie zamykamy. Owoce można zostawić jako pyszny dodatek do herbaty.