

książki. Pozorną wadą, przynajmniej na początku lektury, może wydać się uboga liczba rycin. Ze względu na tematykę moglibyśmy spodziewać się obszernego materiału ilustracyjnego. Jednakże po przeczytaniu całości okazuje się, że niewielka liczba rycin wydaje się być zabiegiem celowym. Dodaje on książce uroku i sprawia, że jej odbiór staje się bardziej intymny – autor przekazuje czytelnikowi wiele tajemnic z życia ptaków pochodzących zarówno ze świata nauki, jak i z jego prywatnego życia, które przeżył razem z nimi.

Jest to bardzo ciekawa pozycja, która z pewnością wpisze się w gusta przyrodników i osób zainteresowanych przyrodą. Ze względu na bardzo wdzięczny język pozbawiony nadmiaru specjalistycznych pojęć oraz niebywałe poczucie humoru autora z pewnością stanie się ona wciągającą i przyjemną lekturą nie tylko dla ornitologów.

*Justyna Beata Chachulska*

Łuczaj Ł.: **Dzika kuchnia**. Warszawa: Wydawnictwo „Nasza Księgarnia”, 2013. Ss. 319. ISBN 978-83-10-12378-7. Cena 64,90.



„Dziki jest zły” takimi słowami Łukasz Łuczaj rozpoczyna swoją najnowszą książkę. Autor słowa te cytuje za przypadkowo napotkaną przez siebie kobietą, jako reprezentatywne i zgodne z myśleniem przeciętnego współczesnego człowieka. Dziki kojarzy się z czymś nieprzewidywalnym, nieokreślonym, niebezpiecznym, do czego nie ma się zaufania. Jednak przemierzając kolejne strony tej oryginalnej książki kucharskiej, odczuwamy jakby autor chciał nas od tego myślenia odwieść, udowodnić nam, że jest wręcz odwrotnie.

Kiedy wertujemy strony „Dzikiem kuchni”, coraz większy apetyt wzbudza w nas widok barwnych i kuszących potraw. Zaskakuje fakt, że dania te nie są przyrządzone z rumianych pomidorków, błyszczących nasionek granatu czy wykwintnego awokado. Z niedowierzaniem oglądamy zdjęcie rośliny obok, widocznej w całej okazałości i czytamy nazwę po

raz trzeci. Babka? Perz? Te pospolite i bezużyteczne chwasty, które z pasją wyrwaliśmy wyrzucając na śmietnik, w najlepszym wypadku na kompost, bo psuły wygląd naszego dopieszczanego ogródka, rosły w nim uparcie i złośliwie. W opisach ponad siedemdziesięciu gatunków roślin dziko rosnących, między innymi brzozy, koniczyny, mięty czy tataraku, autor dzieli się z nami przepisami kulinarnymi sporządzonymi nie tylko przez siebie i naszych pradziadów, ale także wielowiekowe tradycje kuchni dalekiego wschodu. Przypomina zapomniane potrawy takie jak „warmuz” z ostrożeńca, pierwotny barszcz sporządzany z barszczu właśnie, czy przytacza przepis na japońskie ciasteczka z bylicą piołunem. Co więcej, zamieszczone zostały również regionalne nazwy niektórych roślin. Dla przykładu w opisie czyścica błotnego wspomniano takie określenia tego gatunku jak: „kucmerka”, „dzika marchew”, a nawet „łysa jąd-wiga”! Autor zawarł także ostrzeżenia o możliwości ewentualnej pomyłki z rośliną podobną, aczkolwiek niejadalną, jaka może się przytrafić każdemu mniej doświadczonemu botanikowi. Podkreślone zostały także właściwości lecznicze (co ciekawe każda z tych roślin je posiada) oraz inne tradycyjne użytkowania z terenów Polski, jak i obcych krajów. Wszystko to rozplanowano w bardzo przystępnej, przejrzystej i miłej dla oka formie. Rośliny opatrzone wyraźnymi fotografiami, zwracającymi uwagę na cechy szczególne gatunku, pomocne w rozpoznaniu go w naturze. Zamieszczono także botaniczne ryciny. Dodatkowo autor poprzeplatał charakterystyki krótkimi felietonami, pochodzącymi z jego wcześniejszej pozycji książkowej „W dziką stronę”, zawierającymi jego przemyślenia na temat odżywiania, stylu życia, miejsca współczesnego człowieka w świecie i jego stosunku do natury. W jednym z ostatnich felietonów „Grzybiarze”, trochę z „przymrużeniem oka”, a trochę na serio, autor daje nam, Polakom silny argument, że aż tak daleko od natury nie odeszliśmy. Blisko niej trzyma nas coś, co nas wyróżnia spośród innych narodów. Jest to zamięłowanie do grzybobrania. Rozrywki

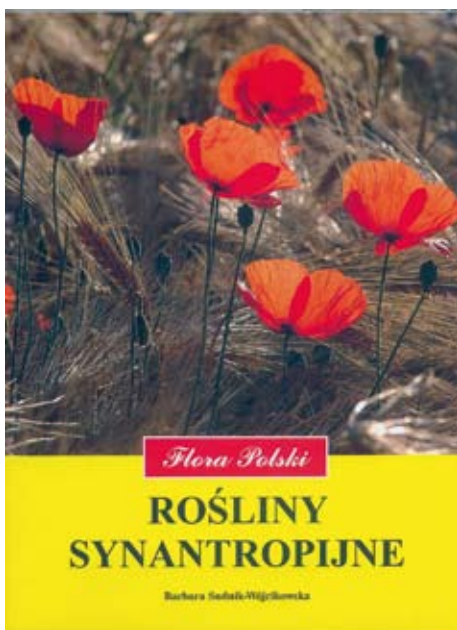
o czysto zbieracko-łowieckim charakterze, której Polacy masowo się oddają jesienną porą, nawet jeśli grzybów jeść nie lubią. Krótkie, aczkolwiek treściwe felietony są swoistym dopełnieniem właściwej treści, a książka staje się pewnego rodzaju apelem, który ciężko zlekceważyć, a tym bardziej podważyć. Autor to doktor habilitowany biologii, profesor Uniwersytetu Rzeszowskiego, od lat piszący naukowe publikacje i książki dotyczące między innymi odżywiania dzikimi roślinami, robiący liczne badania w tej dziedzinie, popularyzujący wiedzę zazwyczaj już zapomnianą i przede wszystkim praktykujący wszystko z powodzeniem własnym i swoich bliskich organizmie, mający już licznych naśladowców.

Książka, mimo że dość droga, odniosła na rynku wydawniczym niemały sukces. Jeszcze kilka lat temu na pewno nie cieszyłaby się takim powodzeniem. Stało się tak dzięki coraz powszechniejszej edukacji

w szkołach i mediach, skutkującej większą świadomością ludzi w zakresie zdrowego odżywiania. Między innymi także ze względu na istniejącą modę na bycie „bio” i „eko” oraz chęć ucieczki od żywności pełnej sztucznych barwników, konserwantów, aromatów. Książka jest dowodem na to, iż człowiek ma alternatywę. Nie jest ona tak wygodna jak wybranie produktu z półki w supermarkecie, wymaga trochę więcej wysiłku, poświęconego czasu i posiadania wiedzy. Jednak przy całym zniechęceniu, znudzeniu mdłymi smakami żywności z paczki, wyjście na powietrze, rozbudzenie w sobie bakcyła łowcy-zbieracza, wdychanie aromatów i sporządzenie z tego zdrowej, oryginalnej potrawy sprawi nam nie lada satysfakcję, ucieszy nie tylko ciało, ale i ducha. Wtedy na pewno powtórzymy za słowami kończącymi książkę, że „dzikie jest dobre”.

Joanna Sucholas

Sudnik-Wójcikowska B.: **Rośliny synantropijne**. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa 2011, ss. 336. Seria: Flora Polski, ISBN 978-83-7073-514-2.



Znajomość roślin nie jest najmocniejszą stroną naszego społeczeństwa. W niewielkim stopniu podnosi ją edukacja szkolna na wszystkich poziomach nauczania. Dlatego też dużym powodzeniem cieszą się wydawnictwa pozwalające na rozpoznanie roślin na podstawie rycin: barwnych rysunków bądź fotografii. Wcześniej były to m. in. atlasy botaniczne Wydawnictw Szkolnych i Pedagogicznych poświęcone roślinom różnych siedlisk i regionów (11 tomików). Od

blisko 30 lat podaż tego rodzaju wydawnictw znacznie wzrosła, zarówno przez tłumaczenia książek zagranicznych, jak i opracowania rodzime. Wśród tych ostatnich na uwagę zasługuje seria „Flora Polski”, licząca już 10 pozycji. Jeden z tomów poświęcony jest roślinom synantropijnym, czyli rosnącym w bliskim otoczeniu człowieka, a spotykanym praktycznie na każdym kroku. Autorką tekstu i doboru gatunków jest dr hab. Barbara Sudnik-Wójcikowska, prof. Uniwersytetu Warszawskiego. Jej duże doświadczenie zdobyte w czasie badań flory i roślinności obszarów zurbanizowanych oraz siedlisk pozostających pod wpływem działalności człowieka, pogłębione długoletnim stażem dydaktycznym, pozwoliło na przejrzyste i wyczerpujące, na wysokim poziomie naukowym, przedstawienie zagadnień związanych z tą grupą roślin.

Takim roślinom poświęcony był również tomik wspomnianej serii atlasów botanicznych: „Rośliny towarzyszące człowiekowi” (Schwarz, Szober, wyd. 5, 1992) zawierający 48 tablic wraz z opisami, informacjami o występowaniu i właściwościach, zwięzłym, przystępnie napisanym rozdziałem o pochodzeniu tych roślin i słownikiem niektórych terminów botanicznych. W porównaniu z nim omawiana pozycja jest znacznie obszerniejsza, uwzględnia bowiem 266 gatunków, a w tekście wspomniano o wielu innych (por. indeks). Opisano i zilustrowano zarówno rośliny rodzime i obce występujące pospolicie, jak i rzadziej spotykane bądź rosnące na specyficznych siedliskach, a nawet takie, które już wyginęły. Nie brak także dziczejących roślin uprawianych wspólnie, głównie jako ozdobne. W rozdziale wstępnym objaśniono podstawowe pojęcia i określenia