

NO. 33

MARZO / MARZEC 2026

KULTURA | SZTUKA | HISTORIA | NAUKA | TRENDY | SIECI SPOŁECZNOŚCIOWE  
CULTURA | ARTE | HISTORIA | CIENCIA | TENDENCIAS | REDES SOCIALES

# VISTULARTE

## CONCÉNTRICO

REFLEXIÓN SOBRE LA CIUDAD A TRAVÉS  
DE LA ARQUITECTURA Y EL DISEÑO

*REFLEKSJA NAD MIASTEM  
POPRAZ ARCHITEKTURĘ I DESIGN*

## SOFONISBA ANGUISSOLA

LA PINTORA REBELDE DEL REY FELIPE

*NIEPOKORNA MALARKA KRÓLA FILIPA*

# ISABEL BALDERAS

SABOR A NIÑEZ Y AROMA A CHILE:  
DONDE LA COCINA RELATA HISTORIAS

...  
*SMAC DZIECIŃSTWA I ZAPACH CHILI:  
GDZIE JEDZENIE OPOWIADA HISTORIĘ*





## PORTADA STRONA TYTUŁOWA

Isabel, ¿cuál es tu primer recuerdo en una cocina?

Bueno, mi primer recuerdo en la cocina definitivamente es de mi niñez. Yo crecí pasando vacaciones en el rancho de mis abuelitos y ahí fue, por supuesto, creo que como la mayoría, nuestro primer contacto con una cocina. Pero era una cocina tradicional, no es como una cocina profesional ahora. Era un lugar donde se hacía la comida mexicana desde cero. Las tortillas se hacían desde el nixtamal.

Isabel, ¿cómo es tu primer recuerdo relacionado con la cocina?

Moje pierwsze wspomnienie z kuchni zdecydowanie pochodzi z dzieciństwa. Dorastałam, spędzając wakacje na ranchu moich dziadków i to właśnie tam, jak u większości z nas, miałam pierwszy kontakt z kuchnią. To była tradycyjna kuchnia, zupełnie inna niż profesjonalna kuchnia dziś. To było miejsce, gdzie meksykańskie jedzenie przygotowywano od podstaw. Tortille robiono z nixtamalu.

# CARTA EDITORIAL LIST REDAKCYJNY

Bienvenidos a la primera revista digital en español y polaco un proyecto creado con pasión, ideas frescas y una visión global desde Polonia para el mundo.

Nace un nuevo espacio de encuentro, de conocimiento y de inspiración. Aquí hablaremos de lo que nos mueve, nos conecta y nos transforma: salud, ciencia, tecnología, arte, redes sociales, cultura y mucho más.

Esta revista es un puente entre lenguajes, culturas y maneras de ver el mundo. Queremos crear comunidad, compartir información de valor y abrir conversaciones que trasciendan fronteras.

¡Gracias por ser parte de este inicio!

La primera revista digital desde Polonia escrita en polaco y español. ¡Esto recién comienza!

Con cariño,  
J. Walle

*Witamy w pierwszym cyfrowym magazynie w języku hiszpańskim i polskim, projekcie stworzonym z pasją, świeżymi pomysłami i globalną wizją z Polski na świat.*

*Powstaje nowa przestrzeń spotkań, wiedzy i inspiracji. Będziemy tutaj mówić o tym, co nas porusza, łączy i zmienia: zdrowie, nauka, technologia, sztuka, media społecznościowe, kultura i wiele więcej.*

*Ten magazyn to most między językami, kulturami i sposobami postrzegania świata. Chcemy budować społeczność, dzielić się wartościową wiedzą i otwierać rozmowy, które przekraczają granice.*

*Dziękujemy, że jesteś częścią tego początku!*

*Pierwszy magazyn cyfrowy z Polski, napisany po polsku i po hiszpańsku. To dopiero początek!*

Z serdecznymi pozdrowieniami,  
J. Walle



El contenido no puede ser reproducido total o parcialmente sin citar la fuente y la liga a la página [www.vistularte.com](http://www.vistularte.com)

El contenido tiene fines informativos y de entretenimiento exclusivamente.

Las respuestas de entrevistas, contenido de los artículos particulares y los anuncios es responsabilidad exclusiva de los autores y los anunciantes y no refleja necesariamente el punto de vista de la revista **VISTULARTE** y **ALIVE TODAY FOUNDATION**.

El contenido de los anuncios publicitarios, así como el producto o servicio que ofrecen es responsabilidad exclusiva de cada anunciante.

(c) 2016-2026 ALIVE TODAY FOUNDATION.

Todos los derechos reservados.

¿Te interesa colaborar con nosotros?

Escríbenos un mensaje a [vistularte@gmail.com](mailto:vistularte@gmail.com)

*Zawartość nie może być powielana w całości lub w części bez podania źródła i linku do [www.vistularte.com](http://www.vistularte.com)*

*Zawartość służy wyłącznie celom informacyjnym i rozrywkowym.*

*Odpowiedzi na wywiady, treść poszczególnych artykułów i reklam jest wyłączną odpowiedzialnością autorów i reklamodawców i niekoniecznie odzwierciedla poglądy magazynu **VISTULARTE** i **ALIVE TODAY FOUNDATION**. Za treść reklam, jak również za produkt lub usługę, które oferują, odpowiada wyłącznie reklamodawca.*

(c) 2016-2026 ALIVE TODAY FOUNDATION.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Chcesz z nami współpracować?

Wyślij nam wiadomość e-mail na adres [vistularte@gmail.com](mailto:vistularte@gmail.com)

MARZO / MARZEC 2026

KULTURA | SZTUKA | HISTORIA | NAUKA | TRENDY | SIECI SPOŁECZNOŚCIOWE  
CULTURA | ARTE | HISTORIA | CIENCIA | TENDENCIAS | REDES SOCIALES

# VISTULARTE

Esta revista electrónica es una creación de la Fundación "Alive Today Foundation".

*Ten e-magazyn jest dziełem Fundacji "Alive Today".*



<http://www.alivetoday.org>

KRS **0000651571**

NIP **6762518425**

**FUNDADOR "ALIVE TODAY FOUNDATION"**  
**Y GESTION "VISTULARTE"**

*ZAŁOŻYCIEL FUNDACJI "ALIVE TODAY"*  
*I ZARZĄDZANIE "VISTULARTE"*

Juan Walle

**REDACCIONES**    *ARTYKUŁY I REDAKCJA*

Weronika Bazydło  
Juan Walle  
Anna Kraus

**ARTE Y DISEÑO GRÁFICO**

*PROJEKT ARTYSTYCZNY I GRAFICZNY*

Juan Walle

**PUBLICIDAD REKLAMA**

[vistularte@gmail.com](mailto:vistularte@gmail.com)

**FOTOGRAFIAS**    *FOTOGRAFIE*

Juan Walle  
Weronika Bazydło  
Anna Kraus

**FOTOGRAFIAS Y ANIMACIONES**

*FOTOGRAFIE I ANIMACJE*

90% de nuestras fotografías y animaciones son realizadas con Inteligencia artificial (AI), así que los derechos son propiedad de Alive Today Foundation, en caso de lo contrario se dará el reconocimiento al fotógrafo.

90% naszych fotografii i animacji powstaje przy użyciu sztucznej inteligencji (AI), dlatego prawa autorskie należą do fundacji Alive Today Foundation; w przeciwnym wypadku, autorstwo zostanie przypisane fotografowi.



# 6

*Prosa*

# 8

CONCEN-  
TRICO

URBAN INNOVATION LABORATORY LABORATORIO DE INNOVACIÓN URBANA

REFLEXIÓN SOBRE LA  
CIUDAD A TRAVÉS DE LA  
ARQUITECTURA Y EL DISEÑO

REFLEKSJA NAD MIASTEM  
POPRCZ ARCHITEKTURĘ I  
DESIGN

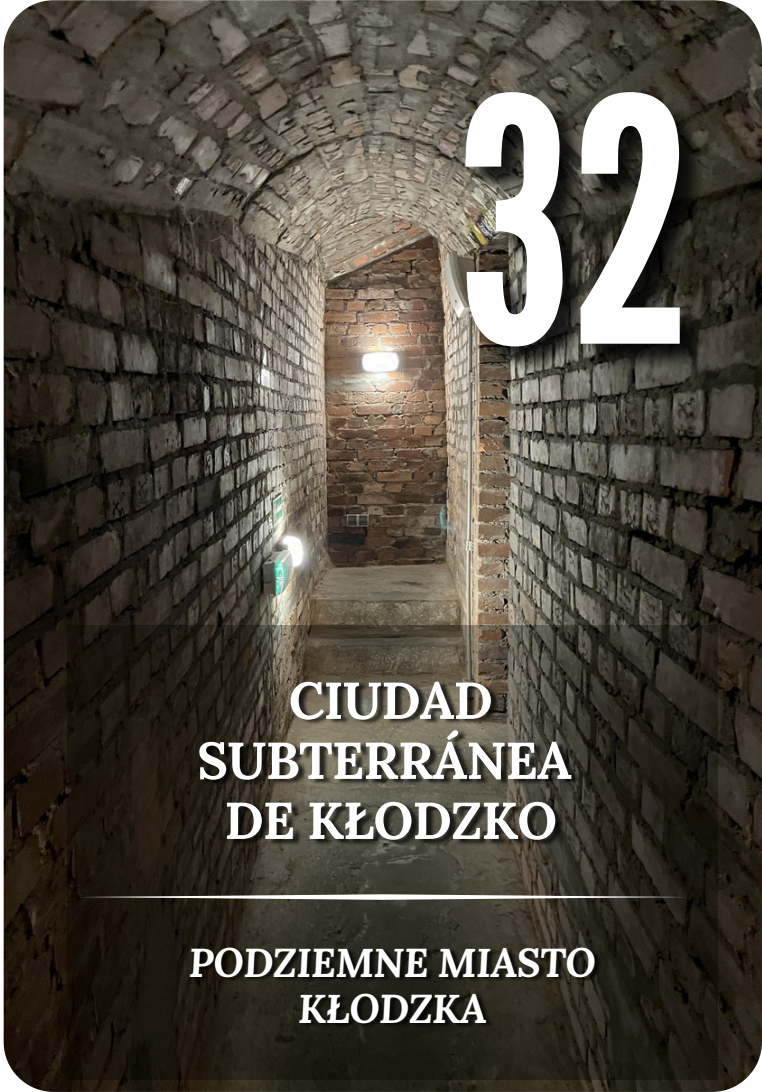
# 20

ISABEL  
BALDERAS

SABOR A NIÑEZ Y AROMA A CHILE:  
DONDE LA COCINA RELATA HISTORIAS

SMIAK DZIECIŃSTWA I ZAPACH CHILI:  
GDZIE JEDZENIE OPOWIADA HISTORIĘ





32

**CIUDAD  
SUBTERRÁNEA  
DE KŁODZKO**

**PODZIEMNE MIASTO  
KŁODZKA**



54

**ALEBRIJES**

**ARTESANÍA FANTÁSTICA DE MÉXICO**

**FANTASTYCZNE RZEMIOSŁO MEKSYKU**



48

**SOFONISBA  
ANGUISSOLA**

**LA PINTORA REBELDE  
DEL REY FELIPE**

**NIEPOKORNA MALARKA  
KRÓLA FILIPA**



60

**DESTACADOS**



# Prosa

**Pedro Lemebel** (1952–2015) fue un escritor, cronista y artista de performance chileno. Nació en un barrio pobre de Santiago; su padre era panadero. En lugar de dedicarse a la metalurgia o la mueblería (oficios más prácticos y comunes en su entorno) optó por el arte y la literatura. Fue un férreo opositor de la dictadura de Augusto Pinochet y un activista gay que dio voz a las personas queer y marginadas. En público se maquillaba y usaba zapatos de taco alto.

Su literatura aborda la opresión durante la dictadura, el lado oscuro de la vida cotidiana en Chile y la experiencia de ser gay en los tiempos del SIDA. Dijo: «Cualquier minoría que esté en lucha por sus derechos va a tener que pasar por eso: se la va a categorizar de violenta». Fue amigo de Roberto Bolaño, quien elogió su obra y reconoció su importancia dentro de la literatura latinoamericana. En 2013 recibió el Premio José Donoso, uno de los más importantes de Chile. Aunque el cáncer de laringe le quitó la voz, en los últimos meses de su vida siguió activo y habló en público. Recordamos su vida y su legado literario con un fragmento una de sus novelas más famosas y aclamada por la crítica, *Tengo miedo torero* (2001), la única de sus obras traducida al polaco.

**Pedro Lemebel** (1952–2015) był chilijskim pisarzem, kronikarzem i artystą performansu. Urodził się w ubogiej dzielnicy Santiago; jego ojciec był piekarzem. Zamiast poświęcić się metalurgii czy stolarstwu (zawodom bardziej praktycznym i powszechnym w jego środowisku), wybrał sztukę i literaturę. Był zagorzałym przeciwnikiem dyktatury Augusto Pinocheta oraz aktywistą gejowskim, który dawał głos osobom queer i na marginesie społecznym. Publicznie malował się i nosił buty na wysokim obcasie.

Jego twórczość podejmuje temat opresji w czasach dyktatury, mrocznej strony codziennego życia w Chile oraz doświadczenia bycia gejem w epoce AIDS. Powiedział: „Każda mniejszość walcząca o swoje prawa będzie musiała przez to przejść: zostanie uznana za agresywną”. Był przyjacielem Roberta Bolaño, który chwalił jego twórczość i podkreślał jej znaczenie w literaturze latynoamerykańskiej. W 2013 roku otrzymał Nagrodę im. José Donoso, jedną z najważniejszych nagród literackich w Chile. Choć rak krtani odebrał mu głos, w ostatnich miesiącach życia pozostał aktywny i występował publicznie.

Entonces la casita flacuchenta era la esquina de tres pisos con una sola escalera vertebral que conducía al altílo. Desde ahí se podía ver la ciudad penumbra coronada por el velo turbio de la pólvora. Era un palomar, apenas una barandilla para tender sábanas, manteles y calzoncillos que enarbolaban las manos marimbas de la Loca del Frente. En sus mañanas de ventanas abiertas cupleteaba el «Tengo miedo torero, tengo miedo que en la tarde tu risa flote». Todo el barrio sabía que el nuevo vecino era así, una novia de la cuadra demasiado encantada con esa ruinosa construcción. Un mariposuelo de cejas fruncidas que llegó preguntando si se arrendaba ese escombros terremotoado de la esquina. Esa bambalina sujeta únicamente por el arribismo urbano de tiempos mejores. Tantos años cerrada, tan llena de ratones, ánimas y murciélagos que la loca desalojó implacable, plumero en mano, escoba en mano rajando las telarañas con su energía de marica falsete entonando a Lucho Gatica, tosiendo el «Bésame mucho» en las nubes de polvo y cachureos que arrumbaban en la cuneta.

Pasaje de *Tengo miedo torero*



Fuente/Źródło: Wikipedia

Wspominamy jego życie i literackie dziedzictwo fragmentem jednej z jego najsłynniejszych i najbardziej cenionych przez krytykę powieści, *Tengo miedo torero* (2001), jedynej przetłumaczonej na język polski.

Ów mizerny domek stał na rogu. Trzypiętrowy, ze schodkami pnącymi się jak kręgosłup na stryszek. Można było stamtąd patrzeć na spowite mrokiem miasto, zwieńczone mglistą czapą prochu. To był raptem gołębnik, balustrada ledwie, na której Ciotuchna z Naprzeciwnka mogła rozwieszać pościel, obrusy i majtki, wymachując przy tym figlarnie rękami. W te poranki przy otwartych oknach wyśpiewywała na głos „Drżę o ciebie matadorze, drżę ze strachu, że wieczorem uśmiech twój odleci gdzieś”. Cała dzielnica wiedziała, że nowy sąsiad jest właśnie taki, jak panienska nazbyt zauroczona tą rozpadającą się rudą. Przeglęty motylek o zsuniętych brwiach, który przyleciał tu z pytaniem, czy można wynająć tę ruinę nadszarpniętą ostatnim trzęsieniem ziemi, ten wrak trzymający pion wyłącznie dzięki urbanistycznemu entuzjazzmowi z lepszych czasów. Tyle lat zamknięty, pełen myszy, błędnych dusz i nietoperzy, które Ciotuchna bezpardonowo wyeksmitowała; w jednym ręku miotełka z piór, w drugim solidna szczotka, rozpędziła pajęczyny z łącie ciotowską werwą, intonując fałsecikiem kawałki Lucho Gatiki i wykaszlując Bésame mucho prosto w zalegające w rynnie zwały kurzu i śmieci.

Tłumaczenie na polski z wydania *Claroscuro*, 2020  
Przekład Tomasz Pindel



# T-SHIRTS

DÍA



[WWW.KTRINES.COM](http://WWW.KTRINES.COM)



# CONCEN- TRICO

URBAN INNOVATION  
LABORATORY

LABORATORIO DE  
INNOVACIÓN URBANA

# CONCÉNTRICO

REFLEXIÓN SOBRE LA CIUDAD A TRAVÉS  
DE LA ARQUITECTURA Y EL DISEÑO

*REFLEKSJA NAD MIASTEM  
POPRZEZ ARCHITEKTURĘ I DESIGN*



**El espacio es el aliento del arte.**  
- Frank Lloyd Wright

**¿Cómo mezclar arte, diseño y arquitectura con el espacio público? Javier Peña Ibáñez buscaba la respuesta hasta que, una década atrás, logró organizar la primera edición de Concéntrico en la ciudad de Logroño, España. Desde 2015, cada año da vida a nuevos proyectos e ideas a través de su festival. El evento une a arquitectos, artistas y diseñadores de todo el mundo, incluso de Polonia. ¿Qué idea había detrás del festival? Explorar la ciudad a través de las instalaciones. Mostrar diferentes puntos de vista de la ciudad y del espacio público. Conectar cómo vemos la ciudad. Buscar qué está al otro lado.**

Las instalaciones (en total más de 180) aparecen en diferentes lugares públicos en Logroño durante el festival. La intención es abrir una conversación entre los objetos, diseños diferentes y la gente: ¿cómo las personas, peatones, ciudadanos y turistas usan una instalación sin descripción ni instrucción? Concéntrico lo pregunta, la gente contesta. Y cada vez, contesta con imaginación, fantasía, dándole una significación inesperada, contando una historia, tejiendo una fábula.

**Przestrzeń jest oddechem sztuki.**  
- Frank Lloyd Wright

***Jak połączyć sztukę, design i architekturę z przestrzenią publiczną? Javier Peña Ibáñez szukał odpowiedzi, aż dekadę temu udało mu się zorganizować pierwszą edycję Concéntrico w mieście Logroño w Hiszpanii. Od 2015 roku co roku ożywia nowe projekty i idee poprzez swój festiwal. Wydarzenie łączy architektów, artystów i projektantów z całego świata, również z Polski. Jaka była idea stojąca za festiwalem? Odkrywać miasto poprzez instalacje. Pokazać różne punkty widzenia na miasto i przestrzeń publiczną. Zastanowić się, jak widzimy miasto. Szukać tego, co znajduje się po drugiej stronie.***

*Instalacje (łącznie ponad 180) pojawiają się w różnych przestrzeniach publicznych Logroño podczas trwania festiwalu. Intencją jest otwarcie rozmowy między obiektami, różnorodnymi projektami a ludźmi: jak mieszkańcy, przechodnie i turyści korzystają z instalacji bez opisu i bez instrukcji? Concéntrico zadaje pytanie, ludzie odpowiadają. I za każdym razem odpowiadają wyobraźnią, fantazją, nadając nieoczekiwane znaczenia, opowiadając historię, tkając własną przypowieść.*





**La superficie es ilusión, pero la profundidad también lo es.**

**- David Hockney**

Javier Peña Ibáñez, arquitecto, curador, educador, fundador y director del festival, visitó Varsovia para hablar sobre Concéntrico y su pasión por explorar la relación entre la arquitectura, el diseño y el espacio público. También presentó el nuevo libro „Concéntrico: Laboratorio de Innovación Urbana” (Park Books). El evento tuvo lugar en Zodiak, Pabellón de la Arquitectura. Fue organizado en colaboración con la Fundación Bęc Zmiana, el Instituto Polaco de Cultura en Madrid y la Ciudad de Varsovia. Tras su presentación, Javier Peña Ibáñez habló con Jakub Szczęsny, arquitecto polaco, y contestó a las preguntas de los asistentes.

Durante su charla, revisó siete puntos emblemáticos de su visión a través de ejemplos de las ediciones pasadas.

**Powierzchnia jest iluzją, ale głębia również nią jest.**

**- David Hockney**

*Javier Peña Ibáñez, architekt, kurator i edukator, założyciel oraz dyrektor festiwalu, odwiedził Warszawę, by opowiedzieć o Concéntrico i swojej pasji do eksplorowania relacji między architekturą, designem a przestrzenią publiczną. Zaprezentował również nową książkę „Concéntrico: Urban Innovation Laboratory” (Park Books). Wydarzenie odbyło się w ZODIAKu – Warszawskim Pawilonie Architektury. Zostało zorganizowane we współpracy z Fundacją Bęc Zmiana, Instytutem Polskim w Madrycie oraz Miastem Stołecznym Warszawa. Po prezentacji Javier Peña Ibáñez rozmawiał z Jakubem Szczęsny, polskim architektem, i odpowiadał na pytania publiczności.*

*Podczas swojego wystąpienia omówił siedem kluczowych punktów swojej wizji na przykładach z poprzednich edycji festiwalu.*





## Identidad y Ficción

¿Qué es la identidad de un lugar? ¿Qué es, por ejemplo, la identidad de Varsovia? ¿Qué nos cuenta un lugar sobre su historia, su memoria? En el ejemplo del Palacio de la Cultura y la Ciencia, podemos hablar de un lugar relevante, un punto de encuentro. El Palacio marca el punto central, el punto de referencia. A lo largo de las décadas, desde su construcción en los años 50, ha superado su significación: desde originalmente ser “el regalo del pueblo soviético al pueblo polaco” hasta ser un edificio emblemático para tomar fotos, un punto de encuentro tanto para varsovianos como para turistas. El lugar histórico cambia su identidad y la reimagina. Se puede tomar la misma foto enfrente del palacio con años de diferencia. ¿El lugar cambia? ¿Nosotros cambiamos? Podemos pensar, ¿qué es el lugar hoy en día?

## Tożsamość i fikcja

*Czym jest tożsamość miejsca? Jaka jest, na przykład, tożsamość Warszawy? Co miejsce mówi nam o swojej historii i pamięci? Na przykładzie Pałacu Kultury i Nauki możemy mówić o miejscu ważnym, punkcie spotkań. Pałac wyznacza centrum, punkt odniesienia. Na przestrzeni dekad, od momentu powstania w latach 50., jego znaczenie uległo przemianie: od pierwotnego „daru narodu radzieckiego dla narodu polskiego” po symboliczny budynek, tło do zdjęć i miejsce spotkań zarówno warszawiaków, jak i turystów. Historyczne miejsce zmienia swoją tożsamość i ją przekształca. Można zrobić to samo zdjęcie przed Pałacem w odstępie wielu lat. Czy miejsce się zmienia? Czy zmieniamy się my? Czym jest to miejsce dzisiaj?*







*Innym przykładem, który podał Peña, jest pomnik generała Espartero w Logroño. Jak łączymy się z historycznym pomnikiem, nawet nie znając jego historii? Podobnie jak Pałac w Warszawie, jest on punktem spotkań. Ludzie robią przed nim zdjęcia. Polska projektantka Iza Rutkowska zidentyfikowała konia jako element łączący z pomnikiem. Stworzyła dużą rzeźbę (Equestrian Statue (Troy)) i umieściła ją naprzeciwko. Ludzie dosiadali jej, dzieci się na niej bawiły. To otworzyło rozmowę: koń jako symbol historii może być jednocześnie zabawką dla dzieci. Znaczenie redefiniuje się poprzez interakcję.*

Otro ejemplo que Peña dio es el monumento al General Espartero de Logroño. ¿Cómo conectamos con el monumento histórico, incluso sin saber su historia? Como el Palacio en Varsovia, es el punto de encuentro. La gente toma fotos enfrente de él. La diseñadora polaca Iza Rutkowska identificó el caballo como la conexión con la estatua. Creó una gran estatua (Equestrian Statue (Troy)) y la puso enfrente. La gente la montaba, los niños jugaban sobre ella. Eso abrió una conversación: un caballo de importancia histórica, mientras otro puede ser un juguete para los niños. La significación es redefinida al interactuar con la estatua.





Willem de Haan (Países Bajos) pensaba en cuál es el vínculo entre el monumento y la vida pública. Recreó una ficción sobre el monumento cuando colocó una puerta y una ventana (ambas falsas), sillas y una mesa al monumento. Transformó la base del monumento en una casa, pero solamente por fuera. Escribió una nueva ficción hasta que los visitantes intentaban entrar en ella. No había una casa. Solamente una fachada sobre el monumento. Pero con los objetos de la vida cotidiana recreó su ficción, su función y la manera en que las personas interactuaban con él.

## Patrimonio y Simbolismo

¿Cómo podemos añadir una nueva significación para las generaciones nuevas? Si un lugar es turístico, ¿qué significación tiene para los ciudadanos? La Catedral de Logroño es enorme. Hecha de piedras pesadas, domina la plaza. El material es difícil de usar, entonces la idea era jugar con las texturas: construir una cúpula hecha de un material suave y fluido (por el dúo de Matteo Ghidoni + Enrico Dusi, A Dome). Aunque la cúpula mide lo mismo que la entrada a la Catedral, está en contraste con un material tan diferente y opuesto.

*Willem de Haan z Holandii zastanawiał się nad relacją między pomnikiem a życiem publicznym. Stworzył fikcję, dodając do monumentu drzwi i okno (oba elementy były fałszywe), a także krzesła i stół. Podstawa pomnika zamieniła się w dom – ale tylko z zewnątrz. Powstała nowa narracja, aż do momentu, gdy odwiedzający próbowali wejść do środka. Domu nie było. Była jedynie fasada. Jednak dzięki codziennym przedmiotom powstała nowa funkcja i nowy sposób interakcji z monumentem.*

## Dziedzictwo i symbolizm

*Jak możemy nadać nowe znaczenie kolejnym pokoleniom? Jeśli miejsce jest turystyczne, jakie ma znaczenie dla mieszkańców? Katedra w Logroño jest monumentalna. Zbudowana z ciężkiego kamienia, dominuje nad placem. Materiał ten jest trudny do wykorzystania, dlatego pomysł polegał na zabawie fakturami: zbudowaniu kopuły z miękkiego, płynnego materiału (duet Matteo Ghidoni + Enrico Dusi, A Dome). Choć kopuła ma takie same wymiary jak wejście do katedry, kontrastuje z nim poprzez zupełnie inny, przeciwny materiał.*



Otro ejemplo es el edificio de la Casa Consistorial, sede del Ayuntamiento de Logroño. Los edificios son triángulos y, junto con la Plaza del Ayuntamiento, crean un espacio abierto que simboliza la democracia. La instalación de tres círculos de ladrillos apilados uno encima del otro recreó este espacio. Los círculos casi conectaban, pero no en realidad. Había un espacio libre entre ellos para caminar y pasar. Pero también los círculos invitaban a los transeúntes a sentarse. Demostró una nueva forma de unir a la gente, de acercar a las personas. Durante una charla, el orador estaba en el centro, a la misma distancia de cada interlocutor. Los asistentes se sentaban a la misma distancia entre sí. La forma circular transformó cómo caminamos y cómo nos sentamos.



*Innym przykładem jest budynek ratusza w Logroño. Trójkątne bryły wraz z placem tworzą otwartą przestrzeń symbolizującą demokrację. Instalacja z trzech okręgów ułożonych z cegieł odtworzyła tę przestrzeń. Okręgi niemal się stykały, ale pozostawała między nimi przerwa umożliwiająca przejście. Zachęcały również do siadania. Podczas spotkania mówca znajdował się w centrum, w równej odległości od wszystkich uczestników. Forma koła zmieniła sposób chodzenia i siedzenia.*



## Temporal pero Social

¿Qué significa un proyecto y por qué lo hacemos? Involucrar a la gente transforma un lugar y cómo se ve para ella. El proyecto Tools for Action atrajo a muchos participantes: por la noche, cada persona vestía una lámpara que se podía encender y apagar. La instalación estaba viva y seguía cambiando en tiempo real. Los participantes interactuaron entre sí.

Un lugar escondido, un poco abandonado, donde la gente estacionaba sus carros, se transformó en un skate park: colorido y acogedor. El espacio que la gente evita o por el que no tiene ganas de pasar, recibe una nueva historia, una nueva ficción.



## Tymczasowe, ale społeczne

*Co oznacza projekt i dlaczego go realizujemy? Zaangażowanie ludzi zmienia miejsce i sposób jego postrzegania. Projekt Tools for Action przyciągnął wielu uczestników: nocą każda osoba nosiła lampę, którą można było włączać i wyłączać. Instalacja była żywa i zmieniała się w czasie rzeczywistym.*

*Ukryte, zaniedbane miejsce, gdzie parkowano samochody, zamieniło się w kolorowy skatepark. Przestrzeń, której unikano, zyskała nową historię i nową fikcję.*



La instalación La Hoja (FAHR 012.3, The Leaf) en la plaza enfrente de la torre fue redimensionada. Anteriormente, sirvió como mercado de pimienta: montones de pimienta que desaparecían al venderse todas. La misma plaza contenía la instalación sin explicación de cómo usarla. Cada uno podía tomar el sol, andar en bici o hacer cualquier cosa que pudiera imaginar. No hay limitaciones.

Otra instalación de una mesa larga y sinuosa destacó que usar la instalación le da una "segunda vida". La gente puede sentarse a la mesa, comer y encontrarse. La imaginación es libre.



*Instalacja La Hoja (FAHR 012.3, The Leaf) na placu przed wieżą została przeskalowana. Wcześniej odbywał się tam targ pieprzu – stosy przypraw znikwały wraz ze sprzedażą. Teraz pojawiła się instalacja bez instrukcji użytkowania. Każdy mógł się opalać, jeździć rowerem, robić to, co podpowiadała wyobraźnia. Bez ograniczeń.*

*Długa, falująca ława pokazała, że używanie instalacji daje jej drugie życie. Ludzie mogli siadać, jeść, spotykać się. Wyobraźnia była wolna.*



## Colectivo y Cooperativo

La ciudad tiene bancos para sentarse, pero ¿por qué no sillas? La idea de poner un montón de sillas sin orden cambió la perspectiva de sentarse afuera. Se podían mover, sentarse más cerca o más lejos de otras personas. No había reglas. Muchos participantes diseñaron las sillas. Después, los ciudadanos las llevaron a casa. Lo que es parte de la instalación se torna en un objeto privado. Un momento pertenece a la ciudad, otro a la persona. Desde lo público hasta lo privado. Cuando la instalación termina, la pieza arquitectónica o artística pierde su valor y se torna en un objeto tal vez íntimo: si llevamos una silla a casa y la ponemos en nuestro espacio privado, cerca de la cama, le añadimos una nueva significación.

## Ecología Urbana

Una plataforma instalada sobre tres carros se transforma en un banco para la gente. Un carro es un espacio privado. Ahora, con la plataforma, se convierte en un espacio público y comunitario.

Usar ladrillos baja la temperatura y ayuda con el drenaje del agua de lluvia. Una solución urbana muy ecológica, especialmente en el norte de España, donde se ubica Logroño. Otro ejemplo es una plataforma al lado del río para descansar y sentarse.

## Wspólnotowe i kooperatywne

*Miasto ma ławki, ale dlaczego nie krzesła? Ustawienie wielu krzeseł bez porządku zmieniło perspektywę siedzenia w przestrzeni publicznej. Można je było przestawiać, siadać bliżej lub dalej od innych. Bez zasad. Wielu uczestników zaprojektowało krzesła. Po zakończeniu festiwalu mieszkańcy zabrali je do domów. To, co było częścią instalacji, stało się prywatnym przedmiotem. Jeden moment należy do miasta, inny do osoby. Od publicznego do prywatnego. Gdy instalacja się kończy, traci swoją architektoniczną czy artystyczną wartość i staje się być może przedmiotem intymnym.*

## Ekologia miejska

*Platforma zainstalowana na trzech samochodach przekształciła się w ławkę dla ludzi. Samochód jest przestrzenią prywatną. Dzięki platformie staje się przestrzenią publiczną i wspólnotową.*

*Cegły obniżają temperaturę i pomagają w odprowadzaniu wody deszczowej. To ekologiczne rozwiązanie miejskie, szczególnie w północnej Hiszpanii, gdzie znajduje się Logroño.*



## Ciudades Jugables

Poner una cancha de baloncesto invita a jugar. Lo mismo ocurre al recrear un espacio cerca de la catedral: construir un trampolín colorido, visible desde la distancia, invita a usarlo. La plaza enfrente de la catedral vibra con las carcajadas de los niños.

## Domesticando el espacio público

Reajuste del espacio. Construir una sala de estar en una plaza pública invita a la gente a sentarse, relajarse y platicar. La libertad entra cuando las reglas no están claras. La gente empieza a usar el espacio como quiere. No hay límites.



## Miasta grywalne

*Boisko do koszykówki zachęca do gry. Podobnie kolorowa trampolina ustawiona w pobliżu katedry – widoczna z daleka – zaprasza do zabawy. Plac przed katedrą wypełnia się śmiechem dzieci.*

## Udomawianie przestrzeni publicznej

*Przearanżowanie przestrzeni. Stworzenie salonu w przestrzeni publicznej zachęca do siedzenia, relaksu, rozmowy. Wolność pojawia się wtedy, gdy zasady nie są jasno określone. Ludzie zaczynają używać przestrzeni po swojemu. Bez granic.*





## La edición 2026

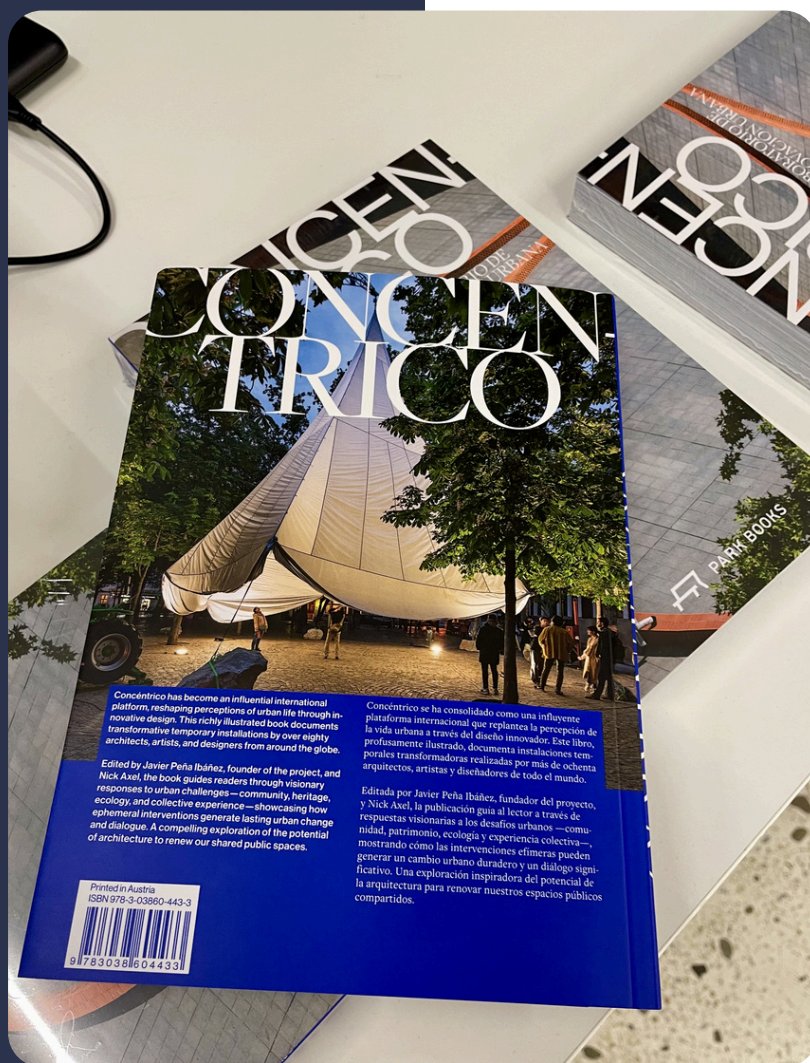
Concéntrico destaca el impacto social de la arquitectura. Muestra una nueva perspectiva del espacio público a través de la arquitectura. Cada proyecto nuevo es una idea nueva. Da un sentido nuevo a una calle, reescribe su ficción y deja el control sobre la ciudad en la imaginación de la gente. La iniciativa sigue creando una red de personas que la siguen y apoyan y, además, cambia la forma de pensar sobre la ciudad. Además, pone a Logroño en el mapa, atrae turistas e involucra a los ciudadanos a participar.

El festival se llevará a cabo del 18 al 23 de junio de 2026 en Logroño.

## Edycja 2026

*Concéntrico podkreśla społeczny wpływ architektury. Pokazuje nową perspektywę przestrzeni publicznej poprzez architekturę. Każdy nowy projekt to nowa idea. Nadaje ulicy nowe znaczenie, przepisuje jej fikcję i oddaje kontrolę nad miastem wyobraźni ludzi. Inicjatywa tworzy sieć osób, które ją wspierają, i zmienia sposób myślenia o mieście. Wpisuje Logroño na mapę, przyciąga turystów i angażuje mieszkańców.*

*Festiwal odbędzie się w dniach 18–23 czerwca 2026 roku w Logroño.*







# ISABEL BALDERAS

**SABOR A NIÑEZ Y AROMA A CHILE:  
DONDE LA COCINA RELATA HISTORIAS**

...

***SMAC DZIECIŃSTWA I ZAPACH CHILI:  
GDZIE JEDZENIE OPOWIADA HISTORIĘ***



# Isabel

**Hola Isabel, ¿cómo estás? Gracias por recibirnos en tu restaurante Santa Catrina y compartir tu historia con Vistularte.**

Un placer, muchas gracias. Bienvenidos.

**Isabel, ¿cuál es tu primer recuerdo en una cocina?**

Bueno, mi primer recuerdo en la cocina definitivamente es de mi niñez. Yo crecí pasando vacaciones en el rancho de mis abuelitos y ahí fue, por supuesto, creo que como la mayoría, nuestro primer contacto con una cocina. Pero era una cocina tradicional, no es como una cocina profesional ahora. Era un lugar donde se hacía la comida mexicana desde cero. Las tortillas se hacían desde el nixtamal.

Yo crecí jugando a tortillar en un comal de fuego, de lumbre, haciendo quesos con mi abuelita. O sea, mi primer recuerdo de cocinar fue un poco jugando, pero creo que esos momentos son muy importantes para absorber lo que es el contacto, nuestra relación con la cocina.

**¿Y quién fue la primera persona que te enseñó algo muy importante al cocinar?**

Sé que puede ser muy clásico, pero definitivamente mi abuelita. Porque te voy a decir una cosa: mi mamá trabajaba. Por supuesto nos alimentó toda la vida, pero mi mamá era de cocina rápida. De comprar algo preparado, algo que se hiciera muy rápido y muy sencillo. Y con mi abuelita nos enseñó ya esa cocina que se hace de base.

# Balderas

*Witaj Isabel, jak się masz? Dziękujemy, że za przyjęcie nas w swojej restauracji Santa Catrina i podzielenie się swoją historią z czytelnikami Vistularte.*

*To dla mnie przyjemność, bardzo dziękuję. Witajcie.*

**Isabel, jakie jest twoje pierwsze wspomnienie związane z kuchnią?**

*Moje pierwsze wspomnienie z kuchni zdecydowanie pochodzi z dzieciństwa. Dorastałam, spędzając wakacje na ranchu moich dziadków i to właśnie tam, jak u większości z nas, miałam pierwszy kontakt z kuchnią. To była tradycyjna kuchnia, zupełnie inna niż profesjonalna kuchnia dziś. To było miejsce, gdzie meksykańskie jedzenie przygotowywano od podstaw. Tortille robiono z nixtamalu.*

*Dorastałam, bawiąc się w robienie tortilli na rozgrzanym komalu, na ogniu z drewna, robiąc sery z babcią. Moje pierwsze wspomnienia gotowania to w pewnym sensie zabawa, ale myślę, że te momenty są bardzo ważne – kształtują naszą relację z kuchnią.*

**A kto był pierwszą osobą, która nauczyła Cię czegoś naprawdę ważnego w gotowaniu?**

*Wiem, że to brzmi klasycznie, ale zdecydowanie moja babcia. Powiem ci dlaczego: moja mama pracowała. Oczywiście karmiła nas przez całe życie, ale jej kuchnia była szybka – kupowała coś gotowego lub robiła coś bardzo prostego i błyskawicznego. Natomiast babcia uczyła nas tej kuchni, którą tworzy się od podstaw.*



Nos decía: ve y ponle esto, ve y haz esto, ven, ayúdame. Yo creo que era una forma también de mantenernos ocupados. Porque pasábamos, mis hermanos y yo, vacaciones con la abuelita y éramos cuatro. Había que tenernos ocupados en algo. Nos ponían hasta a limpiar el frijol. Como ellos producían todo, tenían costales y costales de frijol, y nos encantaba ponernos en el patio con una mesa enorme de madera. Ahí echaban todo un costal de frijol y nos entreteníamos limpiándolo, quitándole las piedritas. Entonces yo creo que esa relación más profunda, digamos, de cocinar, efectivamente fue con mi abuelita.

### **¿Hay un olor o un sabor que inmediatamente te lleve a tu infancia?**

Sí, el nixtamal. Es el olor a tortilla, al nixtamal. Y es el olor a picante, a chiles asados. De hecho, ahora que doy clases de cocina y a veces enseño a asar chiles, ¿cuántas veces estamos en un estudio culinario y todos empiezan a toser, abren ventanas, prenden la extracción y casi mueren todos? Y yo les digo: es que en México eso es normal. Llegar a tu cocina a mediodía y que todos estén tosiendo por el chile es un recuerdo que todos tenemos. Y es normal. Nadie muere, todos sobrevivimos a eso.

•••

*Mówiła: „idź i dodaj to”, „zrób tamto”, „chodź, pomóż mi”. Myślę, że to był też sposób na zajęcie nas czymś, bo spędzaliśmy wakacje u babci w czwórkę z rodzeństwem. Trzeba było nas jakoś okiełznać. Kazano nam nawet czyścić fasolę. Ponieważ dziadkowie sami wszystko uprawiali, mieli całe worki fasoli. Uwielbialiśmy rozkładać się na patio przy ogromnym drewnianym stole – wysypywali tam cały worek, a my bawiliśmy się w wybieranie ziaren i usuwanie kamyczków. To właśnie tam zrodziła się moja głębsza relacja z gotowaniem.*



Fot. Isabel Balderas

### **Czy istnieje zapach lub smak, który natychmiast przenosi Cię do dzieciństwa?**

*Tak, zapach nixtamalu. To woń tortilli i gotowanej kukurydzy. Oraz zapach ostrej papryki, pieczonych chili. Teraz, kiedy prowadzę warsztaty kulinarne i uczę opiekać chili, często zdarza się, że wszyscy w studio zaczynają kaszleć, otwierają okna, włączają wyciągi i prawie „umierają”. Mówię im wtedy: „W Meksyku to normalne!”. To wspomnienie, które mamy wszyscy – wchodzisz do kuchni w południe i wszyscy kaszlą przez chili. To normalne, nikt od tego nie umiera, wszyscy przeżywamy.*



## ¿Y en qué momento pensaste: quiero dedicarme a la cocina?

No fue que yo toda la vida quisiera dedicarme a eso. Además de tener ese contacto, era algo natural, pero no fue un plan desde niña. Realmente fue en el momento en que tenía que decidir qué estudiar, al terminar la preparatoria. Fue prácticamente casualidad. En mi escuela llegaron universidades a presentar su oferta de carreras y yo entré por curiosidad a escuchar la plática sobre gastronomía. Y me conquistó.

Todo lo que escuché en esa plática me fascinó. Me vi siendo chef en un hotel de cinco estrellas, viajando por el mundo, conociendo gente. Me lo describieron como una apertura al mundo, no de manera tradicional, no como "vas a trabajar turnos largos y duros", que también es real, sino de una forma muy romántica. Y también puedes llegar a eso. Eso fue lo que me conquistó.

Llegué a mi casa y le dije a mi mamá: mamá, ya decidí qué quiero estudiar. Ella esperaba que hubiera aquí una licenciada. Yo era muy buena en la escuela, en matemáticas, en química, en todo. Pensaban que esa era mi área. Y llegué y le dije: quiero cocinar.

Eso fue hace más de 20 años, cuando la gastronomía no era tan popular como ahora. Ahora todo el mundo quiere ser chef, pero en esa época, en mi ciudad, en mi estado, fui parte de la segunda generación de la carrera de gastronomía como carrera profesional. No estaban acostumbrados y no lo veían como una carrera, sino como un oficio. A mi mamá le costó un poco aceptarlo, pero ahora saben que fue la mejor decisión.

## W którym momencie pomyślałaś: „Chcę zawodowo zająć się gotowaniem”?

*To nie było tak, że marzyłam o tym przez całe życie. Kontakt z kuchnią był naturalny, ale nie był to plan od dziecka. Decyzja zapadła właściwie przez przypadek, gdy musiałam wybrać studia po liceum. Do mojej szkoły przyjechały uniwersytety z ofertą kierunków. Z ciekawości weszłam na prezentację o gastronomii i... przepadłam.*

*Wszystko, co tam usłyszałam, zafascynowało mnie. Wyobraziłam sobie siebie jako szefową kuchni w pięciogwiazdkowym hotelu, podróżującą po świecie, poznającą ludzi. Opisali mi to jako otwarcie na świat – nie w tradycyjny sposób „będziesz ciężko pracować na długich zmianach” (co też jest prawdą), ale w sposób bardzo romantyczny. To mnie zdobyło.*

*Wróciłam do domu i powiedziałam mamie: „Mamo, zdecydowałam, co chcę studiować”. Ona spodziewała się, że zostanę jakąś panią magister. Byłam bardzo dobra w szkole – matematyka, chemia, te sprawy. Myśleli, że to będzie mój kierunek. A ja przyszłam i powiedziałam: „Chcę gotować”.*

*To było ponad 20 lat temu, kiedy gastronomia nie była tak popularna jak dziś. Teraz każdy chce być szefem kuchni, ale wtedy w moim mieście byłam częścią dopiero drugiego rocznika gastronomii jako kierunku studiów. Ludzie nie byli do tego przyzwyczajeni i postrzegali to raczej jako fach, a nie karierę akademicką. Mamie zajęło chwilę, by to zaakceptować, ale dziś wszyscy wiedzą, że to była najlepsza decyzja.*



## ¿Qué fue lo más difícil al abrir un restaurante mexicano en tu ciudad?

Yo siempre he dicho que para cualquier proyecto, pero especialmente para un restaurante, lo más importante y lo que frena a mucha gente son las finanzas.

Yo ya estaba preparada profesionalmente, tenía muchos años de experiencia, llevaba años viviendo en Polonia, hablaba el idioma, me había hecho conocida por mi comida, no solo por mi trabajo en restaurantes, sino también por televisión, estudios culinarios, eventos de la embajada y eventos culturales.

Pero lo más importante para un restaurante es lo económico. Tardé 13 años en Polonia en poner mi propio negocio, pero sí se puede. Tienes que estar enfocado y ahorrar mucho dinero, porque poner un restaurante de este nivel es mucho dinero.

Fue un proyecto familiar. No solo yo aporté el dinero, también mi esposo. Luego vino encontrar el lugar adecuado, conseguir todos los permisos, en Polonia es muy exigente, y formar un equipo.

Ahora estoy tranquila, tengo un muy buen equipo en cocina, en sala y en bar. Pero fue cuestión de mucho tiempo.

## Co było najtrudniejsze przy otwieraniu meksykańskiej restauracji w Twoim mieście (w Warszawie)?

Zawsze powtarzam, że przy każdym projekcie, a szczególnie przy restauracji, najważniejsze – i to, co powstrzymuje wielu ludzi – są finanse. Byłam przygotowana merytorycznie, miałam lata doświadczenia, mieszkalam w Polsce od dawna, znałam język, byłam kojarzona z moim jedzeniem nie tylko przez pracę w restauracjach, ale też przez telewizję, warsztaty, wydarzenia w ambasadzie czy eventy kulturalne.

Jednak kluczowy jest aspekt ekonomiczny. Założenie własnego biznesu zajęło mi 13 lat pobytu w Polsce, ale da się to zrobić. Trzeba być skoncentrowanym i zaoszczędzić sporo pieniędzy, bo otwarcie restauracji na takim poziomie to ogromny koszt. To był projekt rodzinny – zainwestowałam nie tylko ja, ale i mój mąż. Potem przyszło szukanie miejsca, zdobywanie pozwoleń (które w Polsce są bardzo rygorystyczne) i budowanie zespołu. Teraz jestem spokojna, mam świetną ekipę w kuchni, na sali i w barze. Ale wymagało to mnóstwo czasu.







Fot. Isabel Balderas

### **¿Hubo algún momento en el que dudaste si este proyecto iba a funcionar?**

Nunca. Yo nunca hago algo pensando que no va a funcionar.

Creo que los años de experiencia te hacen más segura. Este es un proyecto que quise hacer desde que llegué a Polonia. Mi esposo también. Incluso cuando apenas empezaba y no hablaba bien polaco ya buscaba locales. Ahora agradezco que en ese momento no lo hiciera, porque no teníamos el dinero suficiente. Hubiera sido muy diferente, más pequeño. Y no está mal empezar pequeño, pero para todo lo que a mí me gusta ofrecer necesito espacio: eventos, talleres, actividades con niños.

Nunca dudé, pero agradezco que haya pasado el tiempo necesario para asegurar mejor el éxito.

### **Czy był moment, w którym wątpiłaś, czy ten projekt wypali?**

Nigdy. Nigdy nie robię niczego z myślą, że może się nie udać. Myślę, że lata doświadczenia dają pewność siebie. Chciałam stworzyć ten projekt, odkąd tylko przyjechałam do Polski. Mój mąż również. Nawet na samym początku, kiedy słabo mówiłam po polsku, już szukałam lokali. Dziś dziękuję losowi, że wtedy mi się nie udało, bo nie mieliśmy wystarczających środków. To byłoby coś znacznie mniejszego. Nie ma nic złego w zaczynaniu od małych kroków, ale do tego, co ja chcę oferować – warsztaty, wydarzenia, zajęcia dla dzieci – potrzebuję przestrzeni.

Nie wątpiłam, ale doceniam czas, który upłynął, by zapewnić nam większy sukces.



## **¿Qué significa para ti cocinar comida mexicana fuera de México?**

Es la oportunidad perfecta para transmitir mi cultura, mis tradiciones y los sabores. Cuando llegué a Polonia, la oferta de cocina mexicana en Varsovia era muy diferente y muy equivocada. Era Tex-Mex y ni siquiera buen Tex-Mex. Ponían frijoles, paprika dulce y maíz en todo y lo llamaban mexicano. Ahora ha evolucionado mucho la gastronomía en Polonia y la oferta es mejor. Mucho es trabajo de los mexicanos que venimos a mostrar la verdadera riqueza cultural y gastronómica.

Tener un restaurante siempre fue un sueño como estudiante de gastronomía. Pero tenerlo como mexicana en Polonia es otro nivel.

## **¿Qué te gusta explicar a los clientes polacos sobre la cocina mexicana?**

Me gusta explicar que no son solo productos ricos mezclados. Son platillos con historia. Que el proceso de la tortilla empezó hace cinco mil años. Que los tamales ya se hacían en épocas prehispánicas. Me gusta hacerlos pensar cómo era antes.

Cuando hacen tortillas con prensa y plástico y les digo: imagínate que antes no había plástico, su mente empieza a imaginar. Me gusta mostrar el proceso que tuvo que pasar un platillo para llegar a ser lo que es hoy.

## **Co oznacza dla Ciebie gotowanie meksykańskiego jedzenia poza granicami Meksyku?**

*To idealna okazja, by przekazać moją kulturę, tradycje i smaki. Kiedy przyjechałam do Polski, oferta kuchni meksykańskiej w Warszawie była bardzo specyficzna i... błędna. To był Tex-Mex i to w dodatku słaby. Do wszystkiego dodawano fasolę, paprykę słodką i kukurydzę, nazywając to kuchnią meksykańską.*

*Od tego czasu gastronomia w Polsce bardzo ewoluowała. Duża w tym zasługa Meksykanów, którzy przyjechali tutaj, by pokazać prawdziwe bogactwo kulturowe. Posiadanie restauracji zawsze było moim marzeniem jako studentki, ale posiadanie jej jako Meksykanka w Polsce to zupełnie inny poziom.*

## **Co lubisz wyjaśniać polskim klientom na temat kuchni meksykańskiej?**

*Lubię tłumaczyć, że to nie są tylko wymieszane smaczne produkty. To dania z historią. To, że proces powstawania tortilli zaczął się pięć tysięcy lat temu. Że tamales robiono już w czasach przedhiszpańskich. Lubię pobudzać ich wyobraźnię.*

*Kiedy robią tortille przy użyciu prasy i folii, a ja mówię: „Wyobraźcie sobie, że kiedyś nie było plastiku”, zaczynają to sobie wizualizować. Lubię pokazywać drogę, jaką przebyło danie, by stać się tym, czym jest dzisiaj.*





Fot. Isabel Balderas

### **¿Hay algo de México que todavía es difícil de entender?**

Antes era más difícil, por ejemplo el uso de tortilla de maíz en vez de trigo. El olor de la tortilla de maíz les parecía extraño. Tenía que salir a explicar que no estaba vieja, que era un aroma tradicional.

Ahora ya es más fácil. A veces lo complicado es explicar ciertos aspectos históricos, como el origen del pozole en épocas prehispánicas. Ahí omito cierta información para evitar choques culturales.

### **¿Tienes algún plato especialmente personal?**

Sí, las empanadas de haba. Son de masa de maíz y están inspiradas en mi infancia. En mi región el haba seca es muy popular. Las rellené con pasta de haba seca y chipotle. Son un éxito. También sirvo las carnitas al estilo Michoacán, inspiradas en un amigo que siempre me pedía que se las sirviera de esa forma.

### **Czy jest coś w Meksyku, co wciąż trudno zrozumieć za granicą?**

Kiedyś było trudniej, na przykład kwestia używania tortilli kukurydzianej zamiast pszennej. Zapach kukurydzianej tortilli wydawał się im dziwny. Musiałam wychodzić i tłumaczyć, że ona nie jest stara, tylko że to jest jej tradycyjny aromat. Teraz jest już łatwiej. Czasami skomplikowane jest wyjaśnianie pewnych aspektów historycznych, jak pochodzenie pozole w czasach przedhiszpańskich. Wtedy pomijam pewne informacje, by uniknąć szoku kulturowego.

### **Masz jakieś szczególnie osobiste danie w menu?**

Tak, empanadas de haba (pierożki z bobem). Są robione z ciasta kukurydzianego i inspirowane moim dzieciństwem. W moim regionie suchy bób jest bardzo popularny. Nadziałam je pastą z suchego bobu z chipotle. Są hitem. Podaję też carnitas w stylu Michoacán, zainspirowane przyjacielem, który zawsze prosił, bym serwowała je właśnie w ten sposób.



## **¿Qué ingrediente no puede faltar en tu cocina?**

Chiles secos. Son la base de muchas marinaciones. El chile no es solo picor, tiene sabor, olor y consistencia.

## **¿Qué te sorprendió del público polaco cuando probó tu comida por primera vez?**

Que no conocían realmente la cocina mexicana. Decían mucho “sin cilantro”. Mi esposo decía que el cilantro sabía a jabón. Con el tiempo, el cilantro se volvió popular. Al principio eran sabores más básicos, menos abiertos a contrastes. Ahora es muy diferente.

## **¿Notas que con el tiempo prueban sabores más intensos?**

Definitivamente. Me sorprendió que los tamales y el mole poblano, que eran imprescindibles para mí, se vendieran tanto. El 90% de nuestros clientes son polacos y piden tamales.

## **¿Alguna reacción que recuerdes con cariño?**

Cuando me dicen que sabe como lo recuerdan de sus viajes a México. Y cuando un mexicano me dice que le recuerda a su infancia o a su abuelita, eso ya es lo máximo.

## **Santa Catrina no es solo un restaurante, también es un espacio cultural. ¿Fue así desde el inicio?**

Sí. Siempre participé en eventos culturales para transmitir correctamente lo que es México. Cuando tuve mi espacio dije: aquí lo vamos a hacer.

Hacemos tradiciones mexicanas, talleres para escuelas en español, hablamos de cultura. Para mí es importante que los niños abran su mente a nuevas culturas.

## ***Jakiego składnika nie może zabraknąć w Twojej kuchni?***

*Suszonych chili. Są bazą wielu marynat. Chili to nie tylko ostrość – to smak, zapach i konsystencja.*

## ***Co Cię zaskoczyło w polskich gościach, gdy po raz pierwszy spróbowali Twojego jedzenia?***

*To, że tak naprawdę nie znali meksykańskiej kuchni. Często słyszałam: „poproszę bez kolendry”. Mój mąż mawiał, że kolendra smakuje jak mydło. Z czasem jednak stała się popularna. Na początku klienci szukali prostszych smaków, byli mniej otwarci na kontrasty. Teraz jest zupełnie inaczej.*

## ***Zauważasz, że z czasem wybierają bardziej intensywne smaki?***

*Zdecydowanie. Zaskoczyło mnie, że tamales i mole poblano, które dla mnie były obowiązkowe, sprzedają się tak dobrze. 90% naszych klientów to Polacy i to właśnie oni zamawiają tamales.*

## ***Czy pamiętasz jakąś szczególnie miłą reakcję?***

*Kiedy goście mówią mi, że smakuje to dokładnie tak, jak zapamiętali ze swoich podróży do Meksyku. A kiedy Meksykanin mówi mi, że moje jedzenie przypomina mu dzieciństwo lub jego babcię – to jest dla mnie największy komplement.*

## ***Santa Catrina to nie tylko restauracja, to także przestrzeń kulturalna. Tak było od początku?***

*Tak. Zawsze brałam udział w wydarzeniach kulturalnych, by poprawnie przekazywać wiedzę o Meksyku. Kiedy zyskałam własne miejsce, uznałam: robimy to tutaj. Kultywujemy meksykańskie tradycje, prowadzimy warsztaty dla szkół po hiszpańsku, rozmawiamy o kulturze. To dla mnie ważne, by dzieci otwierały umysły na inne kultury.*





Fot. Isabel Balderas

### ¿Hay algún objeto del restaurante con historia especial?

Muchos. quise que el restaurante fuera mexicano, no solo por el nombre, no solo por la comida, no solo por los colores, sino que de verdad mexicanos estuvieran involucrados. Nuestra Catrina principal fue traída desde México, hecha por un artesano. Es una pieza única.

Tenemos máscaras hechas por el artista cartonero Irving Mondragón. Para mí es un honor tener parte de su arte. Los manteles en las mesas los compré directamente a un artesano en la sierra de Zacahuasca, en Puebla. Fui a buscarlo con un punto en el mapa. Prefiero pagar lo justo y valorar el trabajo artesanal.

### Czy w restauracji znajduje się jakiś przedmiot ze szczególną historią?

Mnóstwo. Chciałam, aby ta restauracja była meksykańska nie tylko z nazwy, nie tylko ze względu na jedzenie czy kolory, ale żeby naprawdę byli w nią zaangażowani Meksykanie. Nasza główna Catrina została przywieziona z Meksyku i wykonana przez rzemieślnika. To unikatowe dzieło.

Mamy też maski autorstwa Irvinga Mondragóna, artysty specjalizującego się w technice cartonería (tradycyjne meksykańskie wyroby z papieru i tektury). Posiadanie jego sztuki to dla mnie prawdziwy zaszczyt. Z kolei obrusy na stołach kupiłam bezpośrednio od rzemieślnika w górach Zacahuasca w stanie Puebla. Pojechałam go szukać, mając jedynie zaznaczony punkt na mapie. Wolę zapłacić uczciwą cenę i docenić wartość pracy rzemieślniczej.



## ¿Qué te gustaría que la gente recuerde después de comer en Santa Catrina?

Me gusta que lo recuerden como experiencia. Que se sientan en México. Que reciban el servicio amigable. Que disfruten la comida, las bebidas, la música, la experiencia cultural. Tenemos un libro físico donde los clientes escriben sus experiencias en el momento. Eso es muy especial.

## ¿Cómo imaginas el futuro?

No muy diferente. Aprendí que la cantidad no es lo importante. Me imagino aquí, compartiendo nuevos platillos, mostrando la riqueza gastronómica de México, invitando cocineros mexicanos tradicionales.

## Si tuvieras que describir Santa Catrina en una sola palabra.

México.

Porque quiero que quien haya estado en México, quien vaya a ir o incluso quien nunca haya ido, se sienta cómodo.

## Isabel, gracias por esta charla increíble.

Gracias.

...

## Co chciałabyś, aby ludzie zapamiętali po wizycie w Santa Catrina?

Całe doświadczenie. Chcę, żeby poczuli się jak w Meksyku. Żeby obsługa była profesjonalna, ale przyjacielska. Chcę, by cieszyli się jedzeniem, napojami, muzyką i kulturą. Mamy księgę gości, w której klienci wpisują swoje wrażenia na bieżąco. To bardzo wzruszające.

Por: **Weronika Bazydło**

Fotos: **Juan Walle, Isabel Balderas**



## Jak wyobrażasz sobie przyszłość?

Niezbyt inaczej. Nauczyłam się, że ilość to nie wszystko. Widzę siebie tutaj, dzielącą się nowymi daniami, pokazującą bogactwo Meksyku i zapraszającą tradycyjnych kucharzy z mojego kraju.

## Gdybyś miała opisać Santa Catrina jednym słowem?

Meksyk. Bo chcę, żeby każdy, kto był w Meksyku, kto zamierza tam pojechać, a nawet ten, kto nigdy tam nie dotrze, poczuł się u nas swobodnie.

## Isabel, dziękuję za tę niesamowitą rozmowę.

Dziękuję.

Przeprowadziła: **Weronika Bazydło**

Zdjęcia: **Juan Walle, Isabel Balderas**



# T-SHIRTS

## DÍA DE LOS MUERTOS



WWW.KTRINES.COM

KTRINES



A photograph of a narrow, arched underground passage. The walls are made of rough, reddish-brown bricks, and the floor is made of large, flat stones. The passage is illuminated by modern spotlights mounted on the walls, creating a dramatic effect with strong highlights and deep shadows. The perspective is looking down the length of the tunnel, which appears to lead to a brighter area at the far end.

# **CIUDAD SUBTERRÁNEA DE KŁODZKO**

---

***PODZIEMNE MIASTO KŁODZKA***



El calor del día exige un refugio. ¿Dónde se puede esconder uno en un espacio que siempre está fresco mientras llegan las olas de calor? La ciudad de Kłodzko, ubicada en la región de Baja Silesia, en el suroeste de Polonia, ofrece un lugar inesperado: la ciudad subterránea debajo de la fortaleza de Kłodzko. La fortaleza es visible desde la distancia. Grande y majestuosa, domina la ciudad. Es un foco turístico central. Curiosamente, debajo esconde un laberinto de túneles abiertos al público.



*Upalny dzień wymaga schronienia. Gdzie można się ukryć w miejscu, które zawsze pozostaje chłodne podczas fal upałów? Miasto Kłodzko, położone na Dolnym Śląsku, w południowo-zachodniej Polsce, oferuje miejsce nieoczekiwane: podziemne miasto pod twierdzą Kłodzko. Twierdza jest widoczna z daleka. Duża i majestatyczna, dominuje nad miastem. Stanowi jego główną atrakcję turystyczną. Co ciekawe, pod nią kryje się labirynt tuneli udostępnionych zwiedzającym.*



Los ciudadanos empezaron a construir los túneles inicialmente para ampliar sus sótanos en el siglo XIII. Al principio, sirvieron como almacenes donde los comerciantes guardaban y escondían sus productos. Los largos túneles también albergaban la famosa cerveza de Kłodzko durante su envejecimiento, que duraba hasta un año. Eso aseguraba su calidad y frescura. La temperatura baja y estable facilitaba almacenar la comida durante todas las estaciones. Además, no había suficiente espacio dentro de los muros de la ciudad para construir más almacenes. Así, debajo de la tierra, los ciudadanos protegían sus productos y alimentos contra robos e incendios, tan frecuentes en la época medieval. Los túneles desempeñaron un papel económico importante en la artesanía y el comercio, lo que resultó en el crecimiento de la ciudad y su riqueza.

*Mieszkańcy zaczęli budować tunele już w XIII wieku, początkowo w celu powiększenia swoich piwnic. Na początku służyły one jako magazyny, w których kupcy przechowywali i ukrywali swoje towary. W długich korytarzach dojrzewało również słynne piwo kłodzkie – proces ten trwał nawet rok, co zapewniało jego jakość i świeżość. Niska i stała temperatura ułatwiała przechowywanie żywności przez cały rok. Ponadto w obrębie murów miejskich brakowało miejsca na budowę kolejnych magazynów. Pod ziemią mieszkańcy chronili więc swoje towary i zapasy przed kradzieżami oraz pożarami, tak częstymi w średniowieczu. Tunele odgrywały istotną rolę w rzemiośle i handlu, co przyczyniło się do rozwoju miasta i wzrostu jego zamożności.*









Kłodzko fue construida en el antiguo tracto comercial que unía Baja Silesia con la República Checa y formaba parte de la Ruta del Ámbar (una antigua ruta comercial que conectaba el mar del Norte y el mar Báltico con Italia, Grecia y el mar Mediterráneo, así como con el mar Negro y Egipto, desde antes del nacimiento de Cristo y durante un largo período posterior). Por lo tanto, la ciudad estaba constantemente en riesgo militar o político. La expansión de los túneles aseguraba la estabilidad económica y reforzaba la defensa. Durante numerosas batallas, los ciudadanos se refugiaron dentro de ellos.



*Kłodzko powstało przy dawnym trakcie handlowym łączącym Dolny Śląsk z Czechami i stanowiło część Szlaku Bursztynowego – starożytnej drogi handlowej, która łączyła Morze Północne i Bałtyk z Włochami, Grecją oraz Morzem Śródziemnym, a także z Morzem Czarnym i Egiptem, już przed narodzinami Chrystusa i przez wiele kolejnych stuleci. Z tego powodu miasto było nieustannie narażone na zagrożenia militarne i polityczne. Rozbudowa tuneli wzmacniała bezpieczeństwo gospodarcze i obronność. Podczas licznych bitew mieszkańcy znajdowali w nich schronienie.*





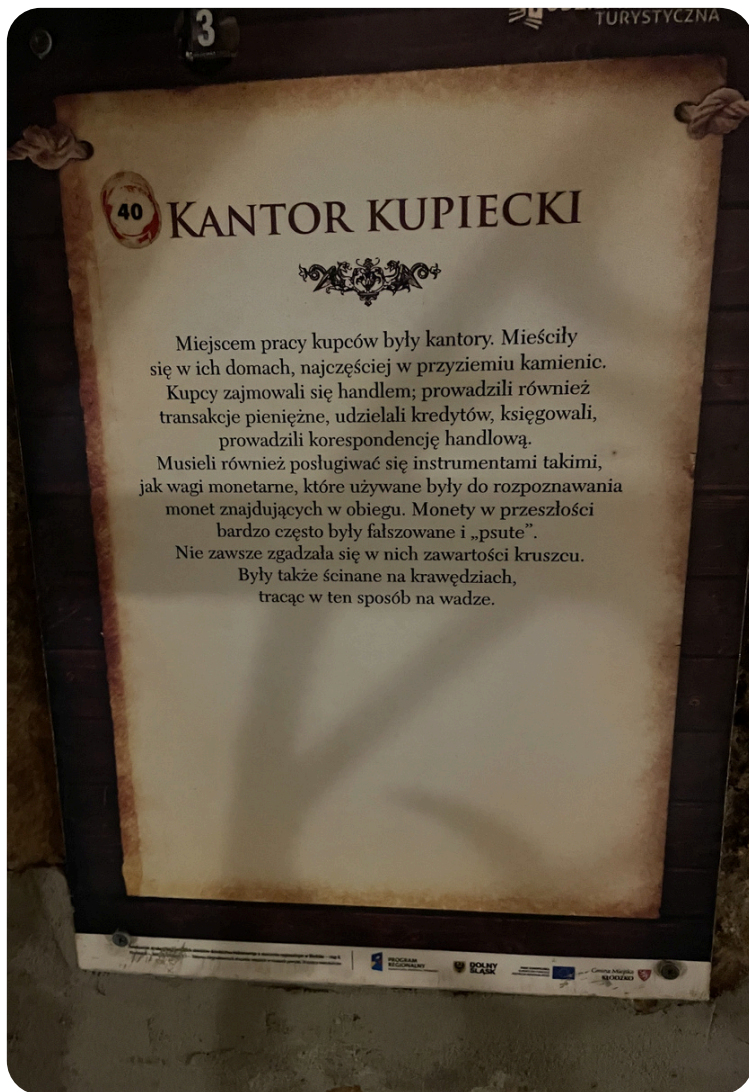


A comienzos del siglo XX y hasta la Segunda Guerra Mundial, los subterráneos fueron olvidados. Sin mantenimiento, el agua inundaba las mazmorras y los sótanos. Eso provocó el peligro de colapso de una parte de la ciudad vieja de Kłodzko. Finalmente, en 1966 — en el milenario de Polonia —, con la colaboración de buzos, artificieros y arquitectos, junto con especialistas de la AGH (Academia Minero-Metalúrgica), se preparó un plan de conservación y el proyecto de la ruta bajo las calles de Kłodzko. Tras una década de renovación y trabajos de seguridad, en 1976 se inauguró la ruta de 600 metros llamada Ruta Turística Subterránea. La entrada está situada en la base de la fortaleza y la salida debajo de la iglesia de la Asunción de la Virgen María.

*Na początku XX wieku, aż do II wojny światowej, podziemia popadły w zapomnienie. Bez konserwacji woda zalewała lochy i piwnice, co groziło zawaleniem części starówki Kłodzka. Ostatecznie w 1966 roku – w tysiąclecie państwa polskiego – przy współpracy nurków, saperów i architektów, a także specjalistów z AGH (Akademii Górniczo-Hutniczej), opracowano plan konserwacji oraz projekt trasy pod ulicami Kłodzka. Po dekadzie prac renowacyjnych i zabezpieczających, w 1976 roku otwarto liczącą 600 metrów Podziemną Trasę Turystyczną im. 1000-lecia Państwa Polskiego. Wejście znajduje się u podnóża twierdzy, a wyjście pod kościołem Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny.*











*Trasa obejmuje korytarze, komory i szyby. Wyposażona jest w przedmioty i artefakty ilustrujące życie miasta w XVI, XVII i XVIII wieku. Każda komora przedstawia inny aspekt życia – od rozkwitu gospodarczego i handlu po konflikty zbrojne i klęski żywiołowe. Manekiny prezentują autentyczne stroje mieszkańców w codziennych sytuacjach: piekarzy, praczek, skazańców i katów.*

La ruta contiene corredores, cámaras y pozos. Está equipada con objetos y artefactos para ilustrar la vida de la ciudad en los siglos XVI, XVII y XVIII. Cada cámara presenta diferentes aspectos de la vida: desde el auge económico y comercial hasta los conflictos militares y los desastres naturales. Los maniqués muestran trajes auténticos de los ciudadanos en situaciones cotidianas: panaderos, lavanderas, convictos y verdugos.









Al entrar en la Ruta, pasamos por un túnel estrecho, húmedo y fresco. Empezamos a bajar las escaleras. Tras unos minutos, olvidamos que visitamos un espacio turístico. El ambiente nos lleva al pasado. Estamos en otra ciudad, otra realidad. El único camino es hacia adelante, a través de los túneles sin fin.

La cámara de torturas nos enseña varios tipos de castigos y formas de muerte. Hay réplicas de instrumentos de tortura con descripciones detalladas.

*Wchodząc na Trasę, przechodzimy przez wąski, wilgotny i chłodny tunel. Zaczynamy schodzić po schodach. Po kilku minutach zapominamy, że zwiedzamy atrakcję turystyczną. Atmosfera przenosi nas w przeszłość. Jesteśmy w innym mieście, w innej rzeczywistości. Jedyna droga prowadzi naprzód, przez pozornie niekończące się tunele.*

*Komora tortur ukazuje różne rodzaje kar i sposoby zadawania śmierci. Znajdują się tam repliki narzędzi tortur wraz ze szczegółowymi opisami.*









También hay pantallas instaladas en los túneles con videos que explican aspectos de la vida en Kłodzko. De los altavoces escuchamos sonidos de las calles, de batallas, de torturas y de los torturados, el bullicio del mercado. En 1680, Kłodzko sufrió una epidemia de peste y perdió 1479 habitantes. Leemos las reglas que cada familia debía seguir para protegerse de la plaga: mantener una vida higiénica; no tirar sangre ni cuerpos de animales en las calles; no salir desde el atardecer hasta el amanecer sin motivo; mantener la casa limpia; acumular provisiones; vigilar la salud y los síntomas extraños. Curiosamente, las ratas (artificiales) en los túneles se mueven cuando los visitantes pasan.

*W tunelach zainstalowano także ekrany z filmami wyjaśniającymi aspekty życia w Kłodzku. Z głośników słysząc odgłosy ulic, bitew, tortur i torturowanych, a także gwar targowiska. W 1680 roku Kłodzko dotknęła epidemia dżumy, w wyniku której zmarło 1479 mieszkańców. Czytamy zasady, których każda rodzina powinna przestrzegać, aby chronić się przed zarazą: prowadzić higieniczny tryb życia; nie wyrzucać krwi ani padliny na ulice; nie wychodzić z domu od zmierzchu do świtu bez potrzeby; utrzymywać dom w czystości; gromadzić zapasy; obserwować stan zdrowia i niepokojące objawy. Co ciekawe, sztuczne szczury w tunelach poruszają się, gdy przechodzą zwiedzający.*









La cerveza era una bebida más saludable que el agua, frecuentemente contaminada. Además, era menos fuerte que la actual, por eso la bebía todo el mundo, desde niños hasta adultos, e incluso los enfermos en los hospitales. Se consumían más o menos 2 litros al día. Las cervezas de trigo y de cebada de Kłodzko tenían reputación de ser las más ricas de Baja Silesia. En la época medieval, casi 200 casas producían la bebida.



*Piwo było zdrowszym napojem niż woda, często zanieczyszczona. Było też znacznie słabsze niż dzisiejsze, dlatego pili je wszyscy – od dzieci po dorosłych, a nawet chorzy w szpitalach. Spożywano około dwóch litrów dziennie. Kłodzkie piwa pszeniczne i jęczmienne cieszyły się opinią jednych z najlepszych na Dolnym Śląsku. W średniowieczu niemal 200 domów produkowało ten napój.*





Recorrer la Ruta dura aproximadamente 30 minutos. Nos teletransporta a otro tiempo y a otra realidad. La ciudad subterránea, que podríamos ver en videojuegos o películas postapocalípticas, está frente a nosotros. Caminamos por los túneles imaginando cómo era vivir así, sin ventanas ni vistas a las calles, en un espacio estrecho, pero de una forma muy acogedora. Vale la pena visitar la ruta subterránea y descubrir los secretos de la vida bajo la ciudad de Kłodzko.

*Zwiedzanie Trasy trwa około 30 minut. Przenosi nas w inny czas i inną rzeczywistość. Podziemne miasto, które moglibyśmy zobaczyć w grach wideo czy filmach postapokaliptycznych, staje przed nami realnie. Idziemy tunelami, wyobrażając sobie, jak wyglądało życie bez okien i widoku na ulice, w wąskiej przestrzeni, a jednak w zaskakująco przytulnych warunkach. Warto odwiedzić podziemną trasę i odkryć sekrety życia pod miastem Kłodzko.*



A portrait of Sofonisba Anguissola, an Italian Renaissance painter. She is depicted from the chest up, wearing a dark, high-collared dress with a white lace ruffle. She has dark hair pulled back and is looking slightly to the left. In her left hand, she holds a small, open book or manuscript. The background is a dark, muted green.

# **SOFONISBA ANGUISSOLA**

**LA PINTORA REBELDE DEL REY FELIPE**

***NIEPOKORNA MALARKA KRÓLA FILIPA***





Sofonisba Anguissola,  
Autorretrato al caballete, 1524-1526

Sus grandes ojos miran fijamente al espectador. El rostro de la joven mujer es serio, como en una fotografía contemporánea para un documento oficial. En sus manos se ven accesorios de pintura y, al fondo, un caballete con un cuadro casi terminado de la Virgen María con el Niño Jesús.

Así se retrató a sí misma Sofonisba Anguissola (1532-1625), una artista italiana que trabajó durante varios años como pintora de la corte de la familia real española.

*Duże oczy wpatrują się przenikliwie w widza. Twarz młodej kobiety jest poważna jak na współczesnym zdjęciu do oficjalnego dokumentu. W rękach widać akcesoria malarskie a na drugim planie sztalugę z prawie już gotowym obrazem Matki Boskiej z dzieciątkiem.*

*W ten sposób sportretowała samą siebie Sofonisba Anguissola (1532-1625), włoska artystka, która przez kilka lat pracowała jako nadworna malarka królewskiej rodziny w Hiszpanii.*

Pintó el autorretrato junto al caballete cuando tenía poco más de veinte años. Ya entonces era famosa por su gran talento. Descubrí esta y otras obras de Anguissola en la exposición «La cuestión femenina 1550-2025» en el Museo de Arte Moderno de Varsovia. Y decidí conocer la biografía de esta mujer extraordinaria.

La artista renacentista debía su nombre a Sofonisba de Cartago, heroína de la Segunda Guerra Púnica. El padre de la pintora, un noble de Cremona, creía que sus antepasados procedían precisamente de Cartago. Era tan progresista que decidió educar no solo a su hijo, sino también a sus seis hijas. Sofonisba estudió con los populares pintores. A los 19 años se trasladó a Roma, donde conoció al famoso Miguel Ángel. Este, al ver su dibujo «El niño mordido por un cangrejo», quedó tan impresionado por el talento de la joven que se convirtió en su profesor privado y promotor de su arte.

---

*Autoportret przy sztaludze namalowała, mając dwadzieścia kilka lat. Już wtedy słynęła z wielkiego talentu. Ja odkryłam tę i inne prace Anguissoli na wystawie „Kwestia kobieca 1550-2025” w Muzeum Sztuki Nowoczesnej w Warszawie. I postanowiłam zapoznać się z biografią niezwyklej kobiety.*

*Renesansowa artystka imię zawdzięczała Sofonisbie z Kartaginy, bohaterce drugiej wojny punickiej. Ojciec malarki, kremoński szlachcic, wierzył, że to właśnie z Kartaginy wywodzą się ich przodkowie. Był na tyle zamorzny i postępowy, że postanowił wykształcić nie tylko syna ale także sześć swoich córek. Sofonisba uczyła się u popularnych malarzy. W wieku 19 lat udała się do Rzymu, gdzie spotkała słynnego Michała Anioła. Ten, zobaczywszy jej rysunek „Dziecko ugryzione przez kraba” zachwycił się talentem dziewczyny do tego stopnia, że został jej prywatnym nauczycielem oraz promotorem jej sztuki.*



A pesar del dinero y los contactos, la joven se enfrentaba a ciertas limitaciones. No podía asistir a clases de anatomía ni trabajar con modelos desnudos, ya que estas formas de aprendizaje se consideraban inadecuadas para las mujeres. Por eso creaba autorretratos mirándose al espejo y retratos de su familia, como el cuadro «Jugando al ajedrez», en el que aparecen las tres hermanas de la artista.

Pronto empezó a recibir encargos remunerados, y la realización de uno de ellos le cambió la vida por completo.

A los 24 años pintó el retrato del duque de Alba, y este la eligió como dama de compañía de Isabel de Valois, la nueva esposa de Felipe, rey de España. En el invierno de 1559, la joven artista llegó a Madrid, donde comenzó a desempeñar no solo la función de dama de compañía, sino también la de pintora de la familia real.

Mimo pieniędzy i znajomości młoda kobieta napotykała jednak na ograniczenia. Nie mogła uczesniczyć w lekcjach anatomii ani pracować z nagimi modelami, bo takie formy nauki uznawano za nieodpowiednie dla kobiet. Dlatego tworzyła autoportrety, patrząc w lustro, i portrety swojej rodziny takie jak obraz „Gra w szachy”, na którym pojawiły się trzy siostry artystki.

Wkrótce zaczęła dostawać płatne zlecenia, a realizacja jednego z nich wywróciła jej życie do góry nogami.

Mając 24-lata namalowała portret księcia Alby, a książę wybrał ją na damę dworu Izabeli Walezjuszki, nowej żony Filipa, króla Hiszpanii. Zimą 1559 roku młoda artystka przybyła do Madrytu, gdzie zaczęła pełnić nie tylko funkcję dwórki ale także nadwornej malarki królewskiej rodziny.



Sofonisba Anguissola,  
Retrato de Filipe II, 1573

De su pincel salieron los retratos del rey Felipe, sus sucesivas esposas, hijas, hermana y sobrino. Estos retratos se pueden ver hoy en día, entre otros lugares, en el Museo del Prado de Madrid. Además, Sofonisba enseñó pintura a la reina Isabel.

*Spod jej pędzla wyszły portrety króla Filipa, jego kolejnych żon, córek, siostry i siostrzeńca. Portrety te można dziś oglądać m. in. w Muzeum Prado w Madrycie. Ponadto, Sofonisba uczyła królową Izabelę malarstwa.*





**Sofonisba Anguissola,  
Partida de ajedrez, 1555**

Hasta 1570 disfrutó de la vida de soltera, pero finalmente el rey Felipe decidió casarla. De acuerdo con la voluntad de Sofonisba, se le buscó un marido italiano. Finalmente, se encontró al candidato ideal, el hijo del virrey de Sicilia. El rey Felipe pagó personalmente a la artista una dote de 12 000 escudos y, tras una fastuosa boda, la envió a Sicilia.

Sin embargo, Sofonisba enviudó rápidamente y su siguiente elegido, un capitán de barco genovés, no fue del agrado del rey Felipe. Entonces, la pintora reveló su obstinación y fuerza de carácter. Simplemente se casó con su amado capitán, alegando que nunca le había llegado la noticia de la oposición real a esta unión. Se mudó a Génova, donde siguió pintando.

Do 1570 roku cieszyła się życiem singielki, jednak w końcu król Filip postanowił wydać ją za mąż. Zgodnie z wolą Sofonisby, szukano jej na męża Włocha. W końcu znaleziono idealnego kandydata, syna wicekróla Sycylii. Król Filip osobiście wypłacił artystce posag w wysokości 12 000 escudów i po hucznych zaślubinach wyprawił na Sycylię.

Jednakże Sofonisba szybko owdowiała a jej kolejny wybranek, genueński kapitan statków, nie spodobał się królowi Filipowi. Wtedy malarka ujawniła swój upór i siłę charakteru. Po prostu poślubiła ukochanego kapitana, twierdząc, że wiadomość o królewskim sprzeciwie wobec tego związku nigdy do niej nie dotarła. Przeprowadziła się do Genui, gdzie nadal malowała.



Sofonisba era sin duda una mujer fuerte, capaz de aprovechar su talento y popularidad para tomar decisiones independientes en una época en la que la independencia de las mujeres era aún una rareza. No solo supo luchar por su lugar entre los pintores, sino también por el amor romántico.

En el autorretrato pintado en 1610, nos mira con seriedad el rostro arrugado de una elegante dama mayor. Qué diferente es esta dama de la joven que veíamos en el primer autorretrato. Solo sus grandes y penetrantes ojos permanecen inalterables.

*Sofonisba niewątpliwie była silną kobietą, która potrafiła korzystać ze swojego talentu i popularności, żeby podejmować niezależne decyzje w czasach, kiedy niezależność kobiet była jeszcze rzadkością. Potrafiła walczyć nie tylko o swoje miejsce w poczcie malarzy, ale także o romantyczną miłość.*

*Z autoportretu namalowanego w 1610 roku spogląda na nas poważna, pomarszczona twarz eleganckiej starszej damy. Jakże różna jest ta dama od młodej panny, którą oglądaliśmy na pierwszym autoportrecie. Tylko wielkie, przenikliwe oczy pozostają niezmienne.*



Sofonisba Anguissola, Autorretrato, 1610

La exposición titulada «La cuestión femenina», en la que conocí a Sofonisba, se puede visitar en el Museo de Arte Moderno de Varsovia hasta el 3 de mayo de 2026.

*Wystawę pt. Kwestia Kobieta, na której poznałam Sofonisbę, można oglądać w Muzeum sztuki Nowoczesnej w Warszawie do 3 maja 2026 roku.*

Texto: **Anna Kraus**  
Fotos: **Dominio público**

Tekst: **Anna Kraus**  
Zdjęcia: **Domena publiczna**



collection  
**VIVA  
ME  
XI  
CO**

**KTRINES**<sup>®</sup>

[www.ktrines.com](http://www.ktrines.com)



TURKISH AIRLINES



# ALEBRIJES

ARTESANÍA  
FANTÁSTICA  
DE MÉXICO

FANTASTYCZNE  
RZEMIOSŁO  
MEKSYKU



El alebrije es una creación amorfa y colorida. Es una mezcla de dos animales en una forma que solo el creador puede imaginar: el artista combina dos animales distintos: la cabeza de uno y el cuerpo de otro. El alebrije es un tipo de artesanía mexicana originaria del estado de Oaxaca. Se fabrica con cartón o papel y se pinta con colores vibrantes. En Oaxaca también se tallan en madera de copal. Cómicos, divertidos, chistosos, los alebrijes transmiten mucha alegría. Se hacen para festividades como ferias, festivales y fiestas populares. Son parte de la cultura mexicana, presentes tanto en galerías y museos como en celebraciones callejeras. Unen el arte moderno con la tradición popular.



*Alebrije to amorficzna i barwna kreacja. To połączenie dwóch zwierząt w formie, którą może sobie wyobrazić tylko twórca: artysta łączy dwa różne zwierzęta: głowę jednego i ciało drugiego. Alebrije to rodzaj meksykańskiego rękodziela pochodzącego ze stanu Oaxaca. Wykonuje się je z kartonu lub papieru i maluje w intensywnych, żywych kolorach. W Oaxace rzeźbi się je także w drewnie kopalowym. Komiczne, zabawne, pełne humoru, alebrijes dają nam wiele radości. Powstają z okazji świąt, takich jak jarmarki, festiwale i lokalne uroczystości. Są częścią kultury Meksyku i można je spotkać zarówno w galeriach i muzeach, jak i podczas ulicznych wydarzeń. Łączą sztukę nowoczesną z tradycją ludową.*



El padre de los alebrijes es Pedro Linares López. Fue un artista mexicano que soñó con estos animales extraños cuando estaba enfermo e inconsciente. En su sueño caminaba por un bosque y veía cómo los animales se transformaban en criaturas fantásticas. Todos gritaban: "¡Alebrijes, alebrijes, alebrijes!". Gracias a ese sueño que tuvo en 1936, Pedro comenzó a diseñar figuras y a construir sus esculturas únicas. Sus primeros clientes descubrieron su arte. La cineasta Judith Bronowski admiró tanto su trabajo que produjo y dirigió un documental sobre él titulado Artesano cartonero (1975).



Ojcem alebrijes jest Pedro Linares López. Był meksykańskim artystą, który zobaczył te niezwykle zwierzęta we śnie, gdy był ciężko chory i nieprzytomny. W swoim śnie spacerował po lesie i obserwował, jak zwierzęta przemieniają się w fantastyczne istoty. Wszystkie krzyczały: „¡Alebrijes, alebrijes, alebrijes!”. Dzięki temu snowi z 1936 roku Pedro zaczął projektować figury i tworzyć swoje unikalne rzeźby. Jego pierwsi klienci odkryli i rozpowszechnili jego sztukę. Reżyserka Judith Bronowski tak bardzo podziwiała jego twórczość, że wyprodukowała i wyreżyserowała o nim film dokumentalny zatytułowany Artesano cartonero (1975).



Imagina combinar gatos, perros, gallos y osos con colibríes, serpientes y ajolotes. No hay límites ni reglas para crear tu creación. Que tu imaginación te guíe en las formas, combinaciones, colores y rostros únicos. Crear un alebrije te brinda alegría y una sonrisa. Quizás buscas inspiración en tus sueños, como López. Quizás una memoria de tu infancia te lleve a una imagen inesperada. Reconecta con tu lado artístico a través de la artesanía mexicana.



Wyobraź sobie połączenie kotów, psów, kogutów i niedźwiedzi z kolibrami, węzami i aksolotlami. Nie ma żadnych ograniczeń ani zasad przy tworzeniu własnego alebrije. Niech twoja wyobraźnia prowadzi cię przez formy, zestawienia, kolory i wyjątkowe twarze. Tworzenie alebrije daje radość i wywołuje uśmiech. Być może szukasz inspiracji w swoich snach, jak López. A może wspomnienie z dzieciństwa prowadzi cię do nieoczekiwanego obrazu. Połącz się na nowo ze swoją artystyczną stroną poprzez meksykańskie rękodzieło.



La Embajada de México presentó una colección de alebrijes del taller de cartonería que tuvo lugar en Varsovia, con asistentes provenientes de Polonia, España, Colombia, Argentina, Costa Rica y México. Irving Mondragón Laguna, artesano mexicano visitante en Varsovia, dirigió el taller. Se organizó con el apoyo del Museo de Arte Popular de la CDMX.

*Ambasada Meksyku zaprezentowała kolekcję alebrijes powstałych podczas warsztatów cartonería, które odbyły się w Warszawie z udziałem uczestników z Polski, Hiszpanii, Kolumbii, Argentyny, Kostaryki i Meksyku. Irving Mondragón Laguna, meksykański rzemieślnik goszczący w Warszawie, poprowadził warsztaty. Zostały one zorganizowane przy wsparciu Museo de Arte Popular w Meksyku (CDMX).*





# T-SHIRTS

## DÍA DE MUERTOS

[WWW.KTRINES.COM](http://WWW.KTRINES.COM)



KTRINES

*Día de Muertos*



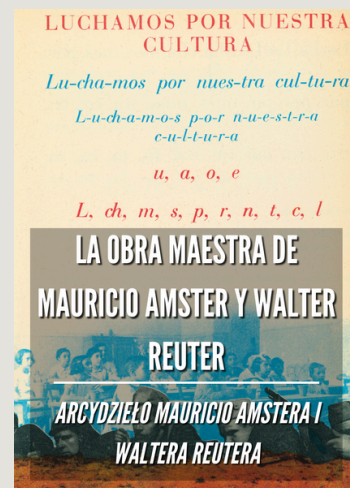
# RECOMENDACIÓN DE LA SEMANA

WYRÓŻNIONE · REDAKCJA POLECA

## LA OBRA MAESTRA DE MAURICIO AMSTER Y WALTER REUTER ARCYDZIEŁO MAURICIO AMSTERA I WALTERA REUTERA

La exposición de 156 obras de Mauricio Amster y Walter Reuter en Instituto Cervantes de Varsovia.

Wystawa prac Mauricio Amstera wspólnie ze zdjęciami Waltera Reutera w Instytucie Cervantesa w Warszawie.



## INDEPENDENCIA DE POLONIA EN GUANAJUATO NIEPODLEGŁOŚĆ POLSKI W GUANAJUATO

La "Pequeña Polonia" de León, Guanajuato, celebró el Día de la Independencia de Polonia. La Embajadora Agnieszka Frydrychowicz-Tekieli entregó reconocimientos a personas que han destacado por preservar la identidad polaca y promover la cultura y las relaciones polaco-mexicanas.

Polonia w w León, Guanajuato, świętowała Dzień Niepodległości Polski. Ambasador Agnieszka Frydrychowicz-Tekieli wręczyła wyróżnienia osobom zasłużonym w zachowywaniu polskiej tożsamości oraz promowaniu kultury i relacji polsko-meksykańskich.

## METROTEKA

La biblioteca subterránea en Varsovia.

Podziemna biblioteka w Warszawie.





# T-SHIRTS

## DÍA DE MUERTOS



[WWW.KTRINES.COM](http://WWW.KTRINES.COM)



# VISTULARTE

Siguenos en nuestras redes sociales.  
*Obserwuj nas w mediach społecznościowych.*



**[www.vistularte.com](http://www.vistularte.com)**

**[vistularte@gmail.com](mailto:vistularte@gmail.com)**

