



Email / Nick

.....

Zaloguj

Pamiętaj mnie

Zapomniałem hasła Zarejestruj

wpisz słowo lub frazę

szukaj

[Dodaj przepis](#) [Przepisy](#) [Porady](#) [Przyjęcia](#) [Wiadomości](#) [Ludzie](#) [Forum](#) [Gotujmy z nagrodami](#)

[Strona główna](#) [Wydarzenia](#) [Aktualności Gotujmy](#) [Artykuły spożywcze](#) [Eurociekawostki](#) [Gwiazda w kuchni](#) [Więć](#)

[Strona główna](#) [Wiadomości](#) [Gwiazda w kuchni](#) [Wegańskie życie Natalii Przybysz](#)

Wegańskie życie Natalii Przybysz

Gwiazda w kuchni

28 mar 2013 10:19



Marta Chowaniec

Mistrz Kuchni
Artykułów: 240

offline



Zgłoś nadużycie

« poprzedni | następny »

Hindusie papadam, pieczone buraki, kuchnia ajurwedyjska, szejk chlorofilu - czyli o tym, co lubi piosenkarka, zadeklarowana weganka.

Marta Chowaniec: Na wegetariańskim stole znajdują się kotlety z soi i z grochu.

Natalia Przybysz: Niekoniecznie (śmiech).

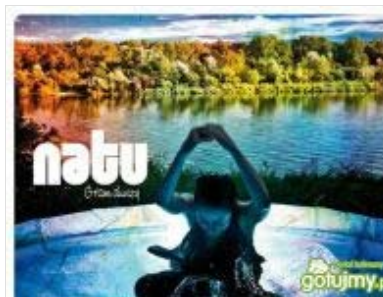
To stereotyp?

Zdecydowanie tak. Jest jeszcze drugi stereotyp, że jemy tylko surówkę i ziemniaki.

W takim razie co pani ugotowała dziś na obiad?

Będę jadła buraki pieczone na ciepło z sosem sezamowym, do tego ryż basmati z kawałkami świeżego

zdjęcia: 1 z 2 ▶



ocień:

ocena: 0

głosów: 0

NA SKRÓTY

- Ciasta i desery
- Konkursy
- Książki kucharskie
- Przekąski
- Przepisy w 30 minut
- Superprzepisy
- Gotujmy z Nagrodami
- Akademia Smaku

NEWSLETTER

Wpisz swój e-mail

Zamów

DOŁĄCZ DO NAS



SIEMENS AKADEMIA SMAKU



Tajniki łączenia przypraw i ziół

E-magazyn, w którym znajdziecie ciekawostki, przepisy i porady dotyczące przypraw i ziół.

NASZE CYKLE



Wgryzamy się w książki kucharskie!

Wraz z Books for Cooks recenzujemy książki kucharskie i testujemy przepisy!



kokosa oraz hinduskie papadam, czyli placki z ciecierzycy. Jeszcze mam w domu cieciorkę, z której chcę przygotować humus albo być może zjem ją ze świeżym szpinakiem.

Lubi Pani gotować?

O tak, bardzo. Ale to co ja robię, to nie są żadne sztuczki, raczej coś prostego, zwykłego.

Podobno była Pani na warsztatach kuchni ajurwedyjskiej. To brzmi dość egzotycznie.

Kuchnia ajurwedyjska pochodzi z Indii. Ajurweda to jest medycyna, która współgra z rozwojem duchowym człowieka. Kuchnia ajurwedyjska to jest taki sposób traktowania pożywienia, aby służyło naszemu zdrowiu oraz rozwojowi duchowemu. Opiera się na równoważeniu poszczególnych elementów, tzw. dosz: wata, pitta i kapha. To akurat złożona teoria. Uczestniczyłam w takich warsztatach w Warszawie, poza tym w Indiach uczyłam się gotować od mojej nauczycielki śpiewu. Gotowania uczyłam się jeszcze od mojego drugiego nauczyciela śpiewu, który jest Amerykaninem i stosuje kuchnię afro-amerykańską; soulową (śmiech).

Oczywiście - zawsze **dieta** bezmięсна.

Dla mnie **dieta** to nie jest rodzaj ograniczenia się w jedzeniu, tylko sposób odżywiania. Wegetarianizm to łatwizna, może weganizm jest troszkę trudniejszy, ale radzę sobie.

Ciekawe i niebanalne wegańskie przepisy znajdziecie tutaj >>>

Dlaczego zdecydowała się pani przejść z wegetarianizmu na weganizm?

Do momentu urodzenia dziecka ludzie byli mnie w stanie trochę zastraszyć, że nie będę miała odpowiednich wartości odżywczych w pożywieniu, ale mam świetną morfologię, a mleczna laktoza fermentuje w organizmie i nie jest po prostu zdrowa. Poza mlekiem **kokosowym** nie pożądam mleka innych gatunków. Rozumiem, że miałam tyle go wypić, ile wypitałam od swojej matki i myślę, że matkę krowę nadwyrężyłam nad wyraz już. Moje dziecko pije moje mleko i dziwne byłoby przystawiać je do sutka krowy, kozy, innego zwierzęcia czy obcej kobiety (śmiech).

Pij mleko, będziesz wielki?

Irytują mnie takie hasła, takie kampanie, to biznes i nie chcę rozwijać tego wątku.

1 | 2 | 3 | 4 | 5

DZIŚ MODERATORAMI SĄ



misia5

Złoty Ekspert (offline)

P.W. Profil

KONKURSY



Moja potrawa w Wielkanocnym Wydaniu Specjalnym

Weź udział w konkursie wygraj kartę IKEA oraz publikację przepisu w Wielkanocnym Wydaniu Specjalnym serwisu Gotujmy.pl

1 | 2

facebook



poprzedni

następny



FORUM (NAJNOWSZE)

Chwalimy się: (2958)

Ale to wiąże się z kolejnym stereotypem, że dzieci wegetarian są anemiczne...

Fundacja Viva właśnie prowadzi badania na ten temat i okazuje się, co mnie nie dziwi, że ten stereotyp jest kompletną bzdurą.

Jest pani ambasadorką fundacji Viva.

Bycie wege zobowiązuje. Lubię wykorzystywać to, że jestem „sławna” w taki sposób, żeby coś dobrego z tego wynikało. Jeśli mogę wzbudzić w jakimś człowieku resztkę wrażliwości, którą już prawie całą zjadł, to robię to.

Jestem bardzo ciekawa, jaką gwiazdę muzyczną, wegetariankę zaprosiłaby pani na obiad?

Ostatnio na youtube widziałam wywiad z Erykah Badu, która okazała się być weganką. Ona ma świetne patenty kulinarne, które chciałabym od niej wyciągnąć, m.in. opowiadała o jakimś szejku z chlorofilu. Coś zielonego do picia - chciałabym tego spróbować! Gdyby moja ulubiona wokalistka przygotowała dla mnie wegański obiad, umarłabym ze szczęścia.

POLECANE ARTYKUŁY:**Mazurskie gotowanie Piotra Galińskiego**

28 paź 2010 14:06

W kuchni jurora "Tańca z gwiazdami" jest ciepło,...

**Masterchef Australia a sprawa polska**

18 mar 2013 09:50

Wczoraj odbył się finał australijskiej edycji...

**Taniec z garami**

27 wrz 2013 09:09

Taniec z garami to nowy program kulinarny, w którym...

**Ulubione danie Natalii Siwiec: Krem z pomidorów**

24 wrz 2012 11:21

Natalia Siwiec uwielbia krem z przetartych pomidorów....

Dodaj: [Facebook](#) [Śledzik](#) [Twitter](#) [Wykop](#)

[Dodaj komentarz »](#)

KOMENTARZE DO WEGAŃSKIE ŻYCIE NATALII PRZYBYSZ

co dzisiaj na obiad? **(9278)**

A co lubicie do Kawusi?? **(684)**

blender **(1)**

Wasze ulubione przepisy i... **(35)**

[Dołącz do dyskusji](#)

DOŁĄCZYLI**ONLINE****dosia774**Kuchcik
Przepisów: 0**jureczek**Kuchcik
Przepisów: 0**gagunia**Kuchcik
Przepisów: 0**Marttaaa**Kuchcik
Przepisów: 0

[zobacz wszystkich](#)

facebook

SONDA

Fotolia

Ile pączków zjedasz w Tłusty Czwartek?



Paulina K.
gość

2010-11-05 19:55

Cos zielonego do picia ... np. smoothie ze szpinaku, banana, mleka sojowego i jagod albo truskawek. Duzo chlorofilu oczyszcza i natlenia krew. Mniem. To link do strony bardzo popularnej w US raw family bardzo slawnej przez leczenie roznych schorzen dzieki zielonym smoothie: <http://greensmoothiesblog.com/category/recipes/>. Dr Joel Fuhrman slawny dzieki swojej ksiazce 'Eat to Live' i 'Diseaseproof your child' zaleca unikanie produktow pochodzenia zwierzecego i diety bogata w zielone lisciaste warzywa. To idealne rozwiazanie dla vegan ktorzy chca wychowac zdrowe odporne dzieci i sami chca pozostac przykladem zdrowia. Ja jestem veganka od niedawna. Wegetarianka od dluzszego czasu i moj poziom zelaza przez cala ciaze i okres karmienia (tak dokladnie monitorowany przez lekarza) byl idealny. Pozdrowienia dla Natalii X.

Oceń: 0

[Skomentuj](#)

- jednego
- mniej niż pięć
- więcej niż pięć
- nie wiem, nigdy ich nie liczę
- nie lubię pączków

[Głosuj](#)

[Zobacz przepisy na Tłusty Czwartek>>](#)

OSTATNIO KOMENTOWANE



Jaka karafka do jakiego trunku?

Polpa!: Karafka do wody - jak ta na zdjęciu - jeśli jest zbyt prosta to po libacji może też być...

[Skomentuj](#)



Uwodzicielskie drinki na Walentynki i nie tylko

ziejsa: wyglądają przepysznie! dużo fajnych przepisów jest też na wymyslwojmiks.pl :)

[Skomentuj](#)



Bloger Tygodnia - Ala piecze i gotuje

jaNina: alaaa napisał(a): jaNina napisał(a): Pobuszowałam dzisiaj na Twoim blogu i było bardzo...

[Skomentuj](#)

CHMURA TAGÓW

kasza dipy przekąski drinki
kasza jaglana karnawałowe
 alkohole **zakąski** gęsina **chrust**

facebook