



Oîntâlnire cu Olivia Steer („Doamne de Poveste“ - Acasă TV) se transformă aproape într-o poveste. De data aceasta, i-am propus frumoasei prezentatoare o sedință foto inspirată de lookul modelor lui Christian Dior din anii '50. Olivia a fost mai mult decât încântată: „Câteodată mă regăsesc atât de confortabil într-un decor din altă epocă, atât de sedusă de-o aromă veche și cunoscută, că-mi pare că am mai trăit cândva și undeva senzații similare...“. Să dacă naturalețea de care a dat dovadă în fotografii nu te va surprinde, fii atrag atenția că interviul ce urmează este usor inedit. Olivia a tinut să păstreze pe alocuri stilul împrumutat din basmele românești pe care le citește băieților ei și care a devenit și o marcă a blogului ei culinar: „A venit firesc să reproduc rețetele sub forma unor povești, care am văzut că plac cititoarelor, aşa că am perseverat“.

Ti s-au potrivit de minune ținutele feminine și elegante propuse de noi, dar te-am văzut de multe ori îmbrăcată sport și mergând cu bicicleta. Cum ești tu de fapt?

Pentru mine, hainele și, mai mult chiar, culorile sunt coji cosubstanțiale unor stări speciale. Când mă îmbrac în fuste lungi, moi sau foșnitoare, mă declar de fapt conservatoare, fac cauz de feminitatea femeii și de natura ei misterioasă. Când prefer mătasea, mă alint. Când mă îmbrac sport, îmi rezerv drept de acces spre stări ludice spontane. Roșul mă împinge la acțiune, iar verdele mă întoarce spre mine. Albul mă inspiră, iar violetul mă deschide.

În emisiunea ta, ai purtat tutu roz și poante de balerină pentru reconstituirea povestii lui Irinel Liciu. Ce amintiri ti-a evocat acest moment? Tu la ce vârstă ai început baletul?

Mi-am amintit subit de un copil iubit, cu trup de pipetă și motoare de vapoare în piept de dansatoare. Aveam vreo 8 ani când, fulgerător, m-am amorezat de Ana Pavlova și de lalelele ei roșii din alt timp, de altcândva. Si am vrut ca ea să fiu, un inger sideifu.

Destinele lui Irinel Liciu și Stefan Augustin Doinaș au fost incredibile. Tu crezi în iubirea care duce la sacrificiu?

Cred că iubirea se cere încercată prin sacrificii durerioase. Dacă trece testul, se dovedește autentică. Va învinge, fără îndoială, atunci când ego-ul își va fi dat ultima suflare. Iubirea e ca fierul: se căleste în

foc... Altfel, nu e iubire, e amor trecător... **Ce este iubirea pentru tine?**

Iubirea pentru mine este hrana.

Tu și Andi sunteți un cuplu de cursă lungă. Cum erăt acum 10 ani și cum sunteți acum? De fapt, cum v-ați cunoscut și cum te-a cucerit Andi?

Ne-am întâlnit într-o seară de Crăciun, în casa unor prieteni comuni. Mi-a vorbit de stele și lună, de vise și principii nescrise. A rămas să-i dau un răspuns, după ce vom fi depănat impresii îndeajuns. Între timp ne-am căsătorit, am făcut chiar și copii și



„Am un interes deosebit pentru hrana sănătoasă, pentru că ea e premisa pentru gândirea limpă, un somn odihnitor, ochi luminoși, tinerețe fără bătrânețe.“

încă nu i-am dat de înțeles că „Da“ e subînțeles...

Știi că mereu plănuiați separat vacanțele de cuplu și vacanțele cu copiii. Ati simțit voi că aşa e mai bine sau ati primit acest sfat de la cineva?

Uite, dacă vei ajunge în Venetia la vremea carnavalului, vei înțelege de ce a simțit omul mereu nevoie să lase acasă, câteva zile, haina de părinti și să o îmbrace din nou pe cea de iubiți logoditi. Din vreme în vreme...

Voi ati traversat vreodata momente difi- ▶



► cile? Cum regăsiți echilibrul?

Vorbind, vorbind. Vorbind.

Credeti în psihologia de cuplu? Dacă ati avea un moment dificil, ati apela la un psiholog?

Am auzit că există terapia prin râs și chiar o psihoterapie, ce implică negreșit și o canapea nisipie. Ne-am pune la DVD o comedie clasică și am așteptat, tolărăti, teoria să se pună în practică...

Suntem genul de părinti moderni care își cresc copiii cu bone sau Luca și David beneficiază de prezența voastră din plin?

Eu stau mai mult pe-acasă, cresc copiii, spăl, deretic, gătesc mult dietetic, ca să nu ajungem să-nghițim un coleretic ori - Doamne păzește! - vreau un antipiretic. Dar accept și ajutoare, fără fasoane.

Ai un regim de alimentație raw care impune gătitul zilnic. Ai o pasiune pentru asta sau mai degrabă o obsesie a mânecatului sănătos?

Am un interes deosebit pentru hrana sănătoasă, pentru că ea e premisa pentru buna-dispoziție, gândirea limpede, comu-

nicarea usoară, toleranța, mersul pe bicicletă (chiar și pe trotinetă), un somn odihnitor, un trup frumos, ochi luminoși, verbalizarea lui „te iubesc“, acceptarea de sine, aruncarea cu precizie la coșul de baschet, solicitudinea, decuparea și desenarea, tinerețea fără bâtrânețe. Este o fi-

„Pe Andi l-am cunoscut într-o seară de Crăciun, în casa unor prieteni comuni. Mi-a vorbit de stele și lună, de vise și principii nescrise.“

rească preocupare, iar nu o obsesie ce tot apare.

Crezi că e posibil să mănânci 100% sănătos în ziua de azi? Dă-mi câteva exemple de alimente de bază sigure, sănătoase, nemodificate, fără conservanți și îngărișăminte...

Categoric. Te invit să deguști germeni de grâu și de floarea-soarelui, bors, nectară parfumate, nuci, semințe și alune de pădure, fructe dulci și românești, rădă-

cinoase parfumate de zemă furate, plante mii cu frunză verde, mustind de clorofilă, de la țară luate, deci românofile. Că m-ai întrebat de alimente de bază, e foarte bine. Dar ce poti face cu ele, nu mă întrebă? Cârănciori din germeni de grâu și nucă ori sarmale cu hrișcă - iarna. Torturi dulci și

onctuoase și înghețată de casă, oricând simți că viața te-apasă. Paste de dovleci, azime cu mirodenii, pizza cu ciuperci rehidratate - pe toate le digeri cu mare ușurătate. Chiar bomboane de ciocolată și, la vară, o socată! Mierea, polenul, lăptișorul de matcă, cică, ar fi doar la răceală indica-

te. Dar eu le inserez, tiptil, cam în orișice bucate, pentru mai multă alcalinitate.

Andi a adoptat imediat acest stil de alimentație sau a trebuit să-l convingi prin propriul exemplu?

Andi s-a convins în timp de beneficiile unei digestii usoare. Energia debordantă pe care o are acum tot timpul și fără de care nu s-ar putea achita de obligații, a fost hotărâtoare pentru el.

Pentru copii este sănătoasă și indicată o

astfel de alimentație?

Doctor Spock, unul dintre cei mai mari pediatri ai tuturor timpurilor, spune că un regim vegetarian fără produse de origine animală oferă toți nutrientii de care are nevoie un copil în creștere. Sunt mulți alții care au pus în practică teoria lui Spock și au văzut cu ochii lor cum crește un copil sănătos, fără să mai fie chinuit de răceli, gripe, otite, pneumonii, gastrite și carente de tot felul. Un copil corect hrănit e un copil care se joacă întruna, descoperind zi de zi lumea, iar nu stând în fiecare lună în pat, cu febră și frisoane, cum vezi azi, în rândul copiilor crescuți „cu de toate“.

Pe blogul tău postezi des rețete raw. Sunt inventate de tine? Care sunt sursele tale de inspirație în bucătărie?

Am postat doar rețete inventate de mine,

„Cred că iubirea se cere încercată prin sacrificii dureroase. Dacă trece testul, se dovedește autentică. Iubirea e ca fierul: se călește în foc... Altfel, nu e iubire, e amor trecător...“

mai puțin borsul, a cărui rețetă e universală. Am cărti pe care mi le-am comandat de pe amazon.com și de unde am învățat abc-ul gastronomic raw-vegan. După ce ai înțeles principiile, e ușor să jonglez cu ingrediente și să propui rețete noi. Marea provocare rămâne reproducerea rețetelor tradiționale în varianta raw-vegană. Si asta pentru că lumea e nostalgică după cozonacii bunicii, sarmalele mamei, micii din concedii...

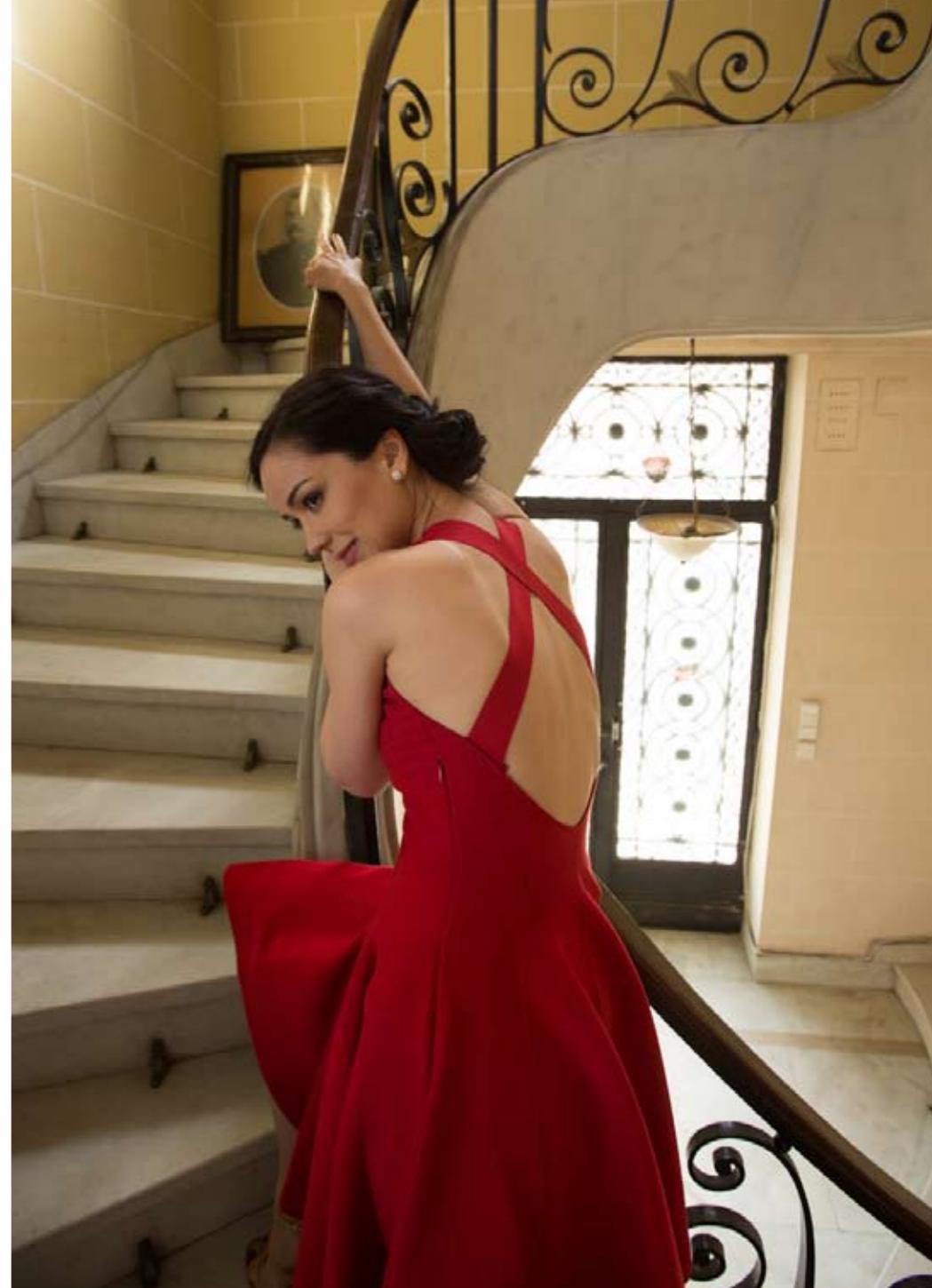
Ai ales să scrii pe blog toate sfaturile legate de o viață sănătoasă sub formă de poveste. Cum ti-a venit această idee?

Citind în fiecare seară basme românesti copiilor mei, am prins drag de limbajul plin de regionalisme și arhaisme al lui Creangă, Slavici, Ispirescu. A venit apoi firesc să reproduc rețetele sub forma unor povesti, care am văzut că plac cititoarelor, așa că am perseverat...

Ce alimente sau condimente speciale care nu se găsesc aici îți cumperi din vantele în care mergi?

Unt de cacao, chlorella, spirulină sau micro-algele AFA. Îmi mai iau wakame sau sos de soia Paul Bragg, când ajung la Lon-

Top, fustă și sandale Zara, geantă Musette



să mă ocup de David și Luca!

O alimentație raw se potrivește cu yoga sau cu tai chi. Tie ti se potrivește vreuna dintre aceste discipline?

Fac qigong și tao.

Ești mulțumită de felul în care stilul tău de viață ti-a influențat corpul? Care sunt beneficiile și care sunt problemele?

Categoric. Nu am decât beneficii din raw-veganism, ca vinul care se învechește și devine din ce în ce mai bun... ■

LUANA DĂNET

Fotografi: CORNEL LAZIA

Stilist: ANA ANDREI

Asistent stilist: TULIN NAJİ

Machiaj: NARCISA SIMANDAN

Coafură: CRISTINA TROHANI

(Cristina Trohani Hair Studio)

Fotografile au fost realizate la magazinul „La Maison“. Mulțumim pentru sprinj!