

mrvice sa stola

FOTOGRAFIJA: I&P

The Candy Project slatkiši pod znanstvenom lupom

Opće je poznato da većina suvremenih inovativnih restorana posjeduje laboratorije za istraživanje namirnica, njihovih okusa, mirisa, kombinacija, kao i novih, izvornih kulinarskih tehnika. Sve češće istraživanja uključuju i suradnju s lokalnim sveučilištima i institutima, odnosno znanstvenicima iz najrazličitijih disciplina.

Stoga nas nije začudilo da smo od naših prijatelja iz sansebastijanskog restorana Mugaritz nedavno dobili ekskluzivnu informaciju o najnovijem projektu u koji su uključeni avangardni chef Mugaritza Andoni Aduriz i njegova kuhinjska ekipa. Riječ je, naime, o projektu nazvanu *The Candy Project: Candy, Social Change And Maps Of Taste Around The World*.

Nije nas nimalo začudilo jer Andonija, osim kao nevjerovatno maštovita i kreativna *chefa*, poznajemo i kao autora knjiga posvećenih pojedinim namirnicama, kao što su, primjerice, one o gusjoj jetri i bakalaru. Svrha je prodrijeti u srž namirnice te, proučavajući njezino podrijetlo, povijest, sastav, svojstva, mogućnosti uporabe i slično, otkriti njezinu bit. U slučaju tih knjiga zapravo je više riječ o projektima negoli o metodologiji. Njegova knjiga o gusjoj jetri nije samo knjiga o namirnici, već i reizdanje vrlo stare knjige koja se bavi tom delicijom, njezinom poviješću, načinima pripreme i posluživanja, kao i klasičnim receptima, kojemu je u drugome dijelu dodan dio o metodologiji vezanoj uz tu namirnicu. Metodologiju je Aduriz razvio u suradnji sa Sveučilištem Granada, i to na temelju opsežna istraživanja. Knjiga o bakalaru, s druge strane, zapravo je trik, svojevrsna enciklopedija odličnih recepata, čiji su autori poznati *chefovi*, ali koja zapravo ima ulogu trojanskoga konja. Naime, Andonija uopće nisu zanimali recepti, ali je znao da su upravo oni mamac za čitatelja. Tajna je na prvim stranicama knjige, tamo gdje se govori o kulturi Baskije vezanoj uz bakalar, kontraste i stajališta, ono što bakalar znači različitim ljudima, ponajviše onima koji ga uopće ne kuhaju... Dakle, radilo se o skrivenoj

poruci u golemoj knjizi recepata. Upravo ta dva spomenuta primjera pokazuju način na koji Aduriz prilazi namirnici. Taj je način uvijek drukčiji, a razumijevanje namirnice samo je početak nečega što će na koncu biti posve izmijenjeno.

U The Candy Projectu, najnovijem u koji je uključen Andoni Aduriz i njegov Mugaritz, postavljaju se temeljna pitanja:

Što su slatkiši?

Kada i kako se u njima uživa?

Koji je najomiljeniji okus slatkiša u pojedinoj zemlji?

Gdje i kako se slatkiši prodaju?

Koji su nas slatkiši doživotno očarali u djetinjstvu?

Je li globalizacija prijetnja raznovrsnosti slatkiša?

The Candy Project, tvrde autori, prilika je za ozbiljnu analizu slatkiša. Na njih se može gledati kao na ugrozu po zdravlje, ali i kao na pokazatelj raznovrsnosti u prehrani, kao na sintetičku hranu, ali i kao na nagradu ili dar. Tijekom vremena, slatkiši su izgubili nešto i od svoje društvene uloge i od ritualnog karaktera, no i dalje se uzimaju u svim uvjetima i u svim prigodama.

Postoji beskranj niz pitanja koji se može postaviti o toj često demoniziranoj namirnici, o kojoj dosad nije provedeno niti jedno ozbiljno sociološko istraživanje. Autori spomenutog projekta uvjereni su da postoji mnogo toga što se daje naučiti u procesu istraživanja tako snažne i, istovremeno, tako uobičajene pojave.

Je li moguće da su slatkiši idealna namirnica za začetak pokreta temeljena na pozitivnim vrijednostima? Prvi koraci već su napravljeni, i to pod vodstvom profesora Iñakija Martineza de Albeniza, sociološkog stručnjaka s Baskijskog sveučilišta te uz potporu organizacije Slow Food International i Sveučilišta za gastronomske znanosti u talijanskom Pollenzu. Cilj Candy Projecta jest da osvjesti mnoge društvene i prehrambene aspekte slatkiša. (Velimir Cindrić)



Odredište: Hrvatska... iz ruku Nevena Pelicarića

Već smo pisali o Nevenu Pelicariću, bivšem hrvatskom veleposlaniku u Španjolskoj, a trenutno vanjskopolitičkom savjetniku predsjednika Vlade, poborniku izvrsne kuhinje i vrsnu kuharu. Nakon što je snimio dvije gastronomske emisije u doba veleposlaničkog mandata u Španjolskoj, ovog je ljeta organizirao i dolazak španjolske televizijske kuće Canal Cocina te snimanje polusatne dokumentarne emisije o hrvatskoj gastronomiji i nacionalnoj kuhinji, koju je sam i vodio. Specijalizirani gastrokanal snimio je uradak naziva *Destino: Croacia... de la mano de Neven Pelicarić* (Odredište: Hrvatska... iz ruku Nevena Pelicarića). Emisija je – u bliskoj suradnji i uz potporu Hrvatske turističke zajednice – snimana u Zagrebu, Samoboru, Voloskom, Opatiji, Motovunu, Momjanu, Rovinju, Fažani i Puli od 2. do 6. lipnja. Premijerno je emitirana u Španjolskoj i Latinskoj Americi 16. srpnja te potom reprizirana dvaput tjedno tijekom sljedeća dva mjeseca. Želja je veleposlanika Pelicarića da taj dokumentarni film pridonese dodatnoj turističkoj promociji Hrvatske i vrhunskih gastronomskih doživljaja koje naša zemlja nudi, u nadi da će se sljedeće godine snimiti i drugi nastavak, vjerojatno u Dalmaciji. I glavni urednik *Íca&pića* pojavljuje se u emisiji.



Franck domaćin sastanka vodećih europskih proizvođača i trgovaca kavom

International Coffee Partners više od deset godina djeluje kao neprofitno društvo sa svrhom poticanja održivosti globalnoga tržišta kave. Od ožujka ove godine ta je inicijativa bogatija za još jednoga člana, kompaniju Franck, kojoj članstvo u udruženju omogućava dostupnost najkvalitetnijih sirovina, što je jedna od strateških odrednica poslovanja Francka što potrošaču osigurava vrhunski proizvod. Drugoga listopada Franck je ugostio članove ICP-a koji su se u Zagrebu okupili na sastanku upravnog odbora, a uz Franck, sudjelovali su europski lideri tržišta kave: Lavazza iz Italije, Paulig iz Finske, Löffbergs Lila AB iz Švedske, Neumann Kaffee Gruppe i Tchibo iz Njemačke te norveški Joh. Johannson Kaffe kako bi se definirala strategija razvoja i unapređenja poslovanja ICP-a u sljedećih pet godina. Fokus projekata ICP-a u zemljama izvoznicama kave jest malim uzgajivačima prenijeti znanje i osigurati potrebne alate za primjenu načela održivosti u uzgoju, proizvodnji i preradi kave uz očuvanje bioraznolikosti i prirodnih resursa.



Office 365

I svi su uredski programi uvijek uz vas

Uz Office 365 cloud uslugu imate pristup svim dokumentima i koristite uredske programe i servise (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, e-pošta, Sharepoint, Lync i OneDrive) na različitim uređajima, bilo gdje i bilo kad. Pojednostavnite posao sebi i svojim zaposlenicima i uzmite Office 365 uslugu za 79 kn/mj. po zaposleniku. Uštedite dodatno kombinirajući je s fiksnim ili mobilnim uslugama.

Više informacija na www.vipnet.hr ili na 091 77 00.

vip
Zagrli život