

ca. Šlag je neuvjerljiv, ali nije uspio ubiti dosta dobar prvi dojam. Konačno su uspjeli pogoditi dozu gustina. Mrvu brašnat, ali puna su ga usta. Sasvim konkretno, neglamurozan puding. **Ocjene: 4, 5**

**13. KING FRAIS KREME DESERT 500 g**



Opet jedan vrtički Sav se razlijeva. Ovo je puding za piti na slamku, o čemu sam maštala u djetinjstvu. Da je još malo bio na suncu, postao bi topla čokolada. Ili nabildano čokoladno mlijeko s dodatkom praška za pecivo. Okus jak, skoro potresan. Umjetan je, ali barem nije prazan. Kao stvoren za keks tortu i druge kolače netalentiranih domaćica. **Ocjene od 2 do 4+**.

**14. K PLUS MLIJEČNI PUDING ČOKOLADA 125 g, 2 kune**

Opet jedan vrlo tamni i tekući. Ne izgleda loše. Isuse, kakav je ovo okus? Islandski lišaj. Ovo je puding za grlobolju. Okus sirupa protiv kašlja. Da, baca malo na puding od pelina ili žele od jegera. Konkretno. Jako slatko. Ali nekako sumnjam na zasladivače. Ona gorka slatkoća. Mogao bi opet biti neki zdravi iz Gardena. **Ocjene od 2 do 4.**



**15. MONTE RAVY 200 g**

Ka-ta-stro-fa. Totalno bezukusan. Slankast. Bljutav. Prazan. Ništa van. Fascinantno koliko je loš. Puding za neke uboge dijetalce. Za najgore samozavaranje. **Nulerica.**



**16. ANDECHSER 150 g, 11 kuma**

Mmm, miriše na čokolino! Rastopljeni ledo. Izgleda baš kao domaći puding koji se nije stisnuo. Bljedi od svih, ali samo na oko. Okus vrlo konkretan, bez prenemaganja. Pravi tekući puding. Neočekivani favorit. Montelistima bezveze. Ovima drugima ovaj se čini kao 'evoluirali Monte'. Snažan okus Monte bez bijelog. **Ocjene od tri do minus pet.**



**24h na tanjuru**

**Hrana kao znanost, umjetnost i aktivizam**

**Maja Kuzmanović**, umjetnica i znanstvenica rodom iz Pule, osnovala je kolektiv FoAM. Oni su food geekovi i gastrofuturisti

PIŠE ŽELJKA KLEMENČIĆ

**N**a priču u Maji Kuzmanović i kolektivu FoAM naležljiva sam čitajući u Glasu Istre o neobičnoj food prezentaciji koju je organizirala u Puli u suradnji s kulturnom konobom Batelina. Iz teksta mi nije bilo sasvim jasno čime se točno Maja bavi, ali me njezina priča svejedno zaintrigirala. Maja je multimedijska umjetnica i znanstvenica, koju među ostalim zanima i tema hrane. Već godinama živi i radi Bruxellesu, gdje je završila fakultete i 2000. osnovala FoAM (Foundation of Affordable Mysticism). Teško je ukratko opisati čime se oni bave - FoAM je mreža, kolektiv koji okuplja dizajnere, znanstvenike, kuhare, umjetnike, inženjere i vrtlare pod motom: Grow Your Own Worlds, Uzgojite sami svoje svjetove. Food aktivizam samoj je dio njihovih interesa i djelovanja - cilj im je integrirati etičko življenje, održivi dizajn i eko-tehnologije.

Foamovci su samouki cyberkuhari i foodieji. Sami za sebe kažu da su i food geekovi koje snažno zanima 'kulnologija' - umjetnost okusnosti - kao i svi ostali socijalni, ekonomski i politički aspekti hrane. Njihov me rad asociira i na fenomen 'food hackinga' - kulinarstvo anar-

hističkog trenda kojim sam i sama bila fascinirana prije nekoliko godina.

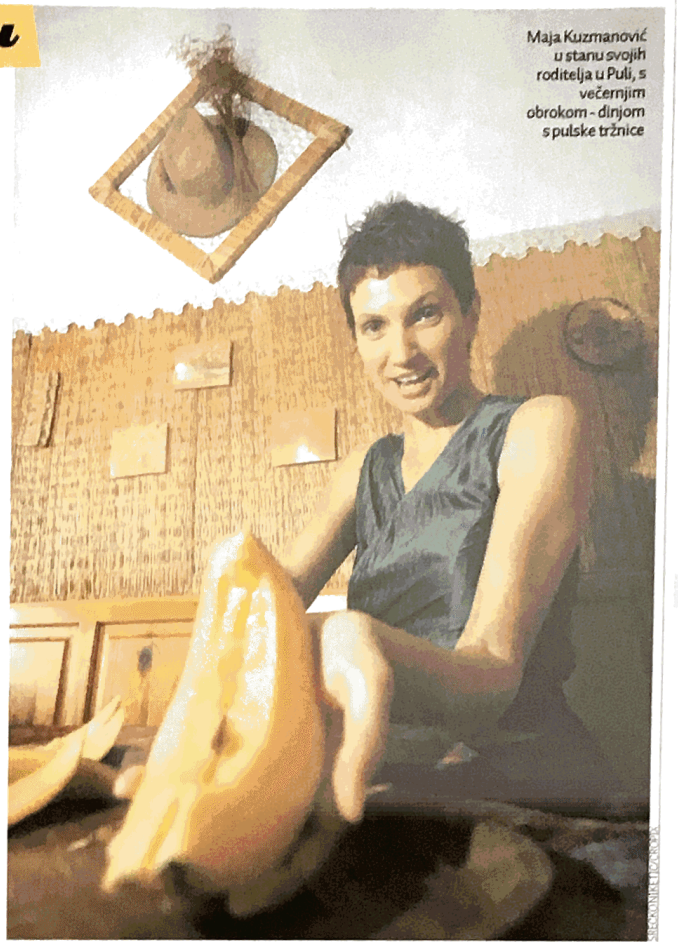
Prezentacija u Puli bila je svojevrsni lokalni nastavak projekta Open Sauces - večere kojoj je cilj otvoriti temu budućnosti hrane. Eksperimentalna večera u više slijedova tako je poslužila kao prilika da se šaroliko društvo okupi i razmijeni iskustva i mišljenja na temu molekularne gastronomije, fair tradea, permakulture, urban huntinga i mogih drugih tema što zaokupljaju ljude kojima hrana nije samo gorivo ili samo hedonizam.

Prošireni meni s večere u obliku eksperimentalne kuharice Open Sauces u pdf formatu možete pronaći na internetu. Open Sauces su odlična početna točka za eksperimentiranje za sve one kojima se sviđa ideja open source recepta i molekularne gastronomije kod kuće...

**Massala čaj je donio brat iz Indije, kozje mlijeko je od rođakinje, a gradski med radi kolegica**



Fotografija iz kataloga-kuharice Open Sauce. Maltagliati od cikle



Maja Kuzmanović u stanu svojih roditelja u Puli, s večernjim obrokom - dirnjom s pulske tržnice

Maju smo uhvatili tijekom kratkog ljetnog posjeta rodnoj Puli. Zamolili smo je da nam napiše svoj dnevni gastro-dnevnik.

**07:00 Massala čaj s medom Schaarbeekois i kozjim mlijekom**

• massala čaj je donio moj brat Goran s putovanja po Indiji, za 'Guzbu', događaj hrane i muzike iz raznih dijelova svijeta. Massala chai znači začinjjen čaj, a radi se od Assam čaja i mješavine začina. Massala je mješavina grijućih i probavnih začina, kao što su đumbir, kardamom, klinčići, crni papar, cimet i koromač.  
• Schaarbeekois med je gradski med iz kvarta Schaarbeek koji radi moja kolegica iz FoAMa Christina Stadlbauer <http://apiary.be/>  
• kozje mlijeko je lakše probavljivo nego kravljje. Obično kad sam u Puli dobijem mlijeko od rođakinje koja ima koze, ali ovaj put sam ga kupila u dućanu pred kućom.  
• Ayurvedske trave - mješavina oko 40 trava i začina koje je za mene pripremio

Vaidyar Mani M Veerapan u Singaporeu (<http://www.ayuryoga.com.sg/>)

**09:00 doručak Sezonska voćna salata**

• lubenice, šljive, breskve, grožđe. Sve voće je kupljeno na pulskoj tržnici

**12:30 marendna Povrće, salata i sendvič**

• pirjane gljive: ljubičasto-zelene krasnice (koje je moja mama prije nekoliko dana nabrala na Verudeli) s češnjakom, divljom majčinom dušicom i tasmanijskim paprom. Uz to dimkel kruh s kajmakom, dimljenim i sušenim kozjim sirom. Salata od paprike, krastavaca, maslina, svježe i sušene rajčice. Za kraj, Yogi čaj od hibiskusa i đumbira.

**16:30 ručak Punjene paprike**

• paprika punjena dimljenim tofuom (sojinim si-

rom), rižom, lukom i češnjakom, u sosu od rajčice, peršina i dimljene slatke paprike, s malo sojina vrhnja

**18:30 Čaj od đumbira s limunom i medom.**

Čaj iz dućana zdrave hrane, a dimljenu papriku sam donijela iz Barcelone.

**19:00 Čaj od đumbira s limunom i medom.**

Čaj iz dućana zdrave hrane, a dimljenu papriku sam donijela iz Barcelone.

**19:30 voćni obrok**

• Dinja, s pulske tržnice

**21:30 snack**

• 2 kuglice sladoleda: bosi-ljak-fior-di-latte i lavandaborovnica iz Gelatanda

**23:00**

• Ayurvedski Sovereign Ancients' Best biljni gel (mješavina 20 biljaka s medom i ghee) s toplim kozjim mlijekom. •

**KVALITETNA SVJETSKA VINA**

**PROMOTIVNA AKCIJA -20%**

**Egri Bikaver Cuvee Eger, Mađarska** 23,99 €

**Pinot Grigio Provincia di Pavia, Italija** 23,99 €

**www.lidl.hr**