

CITY LIMITED

Brezplačna revija za ljubitelje lepega

HATHERSAGE
LIMA
LONDON
MOSKVA
NEW JERSEY
NEW YORK
SHEFFIELD

MODA **MOSKVA**

**KONTRASTNI
SESTRI RUBAN**

IKONA **LONDON**

**DRZNOST
POD ŽAROMETI**

ULIČNA UMETNOST **LIMA**

GRAFITAR JADE

DIZAJN **HATHERSAGE – SHEFFIELD**

ULIČNO POHIŠTVO



FREYWILLE



SWAN
LAKE

FREYWILLE.COM | VIENNA

LJUBLJANA
Mestni trg. 8 +386 1 421 03 15



Legalna ulična umetnina grafitarja iz Peruja.

©Arthiv Jade

UVODNIK

HELENA PETERLIN
ODGOVORNA UREDNICA

Ste pripravljeni prestopiti meje svojega vsakdana in oditi proč za nekaj dni, ur, minut ... ste pripravljeni na novo avanturo v svojem udobnem naslonjaču. Če pogledate skozi okno, boste videli, da jesensko listje že drsi med vejami dreves, ki se nekako nočejo ločiti od svojega barvnega okraska, nerazdružljivi pa sta tudi

prepirljivi sestri Ruban, ki ne dovolita ohladiti svojih strasti, četudi brije že sibirski mraz skozi ulice in hiše, kjer domuje ta oblikovalski tandem. Led pa se bo v trenutku stalil, ko bo vrata odprla nežna, a sa-

movoljna in provokativna lepotica, ki ne oblači le belih bombažnih spodnjic, ampak nosi damsko perilo kot modni dodatek k svoji samoumevno zapeljivi ženskosti. V Londonu, kjer je neizpodbitna magnetno privlačna ženska dobila svojo prvo priložnost, pa se je pred štiridesetimi leti začela kulturna pravljica o jeansu, ki je s svojimi oglaševalskimi kampanjami v modno orbito izstrelila številne modele. Po evropski invaziji so dosegli tudi obalo na drugem koncu oceana, kjer lokalci jezdijo valove na asimetričnih deskah in si prav zdaj želijo uloviti najboljše val dneva. Malo nižje po svetovnem zemljevidu, sredi belega dne in množice mimoidočih, grafitar iz Peruja spreminja siv zid v barvit svet. Medtem

ko se ulice temperamentne latinske celine spreminjajo iz dneva v dan, pa britanski dizajn uličnega pohištva stavi s svojo vrednostjo na večnost. Konzervativna Evropa pa tudi ni nič manj ustvarjalna, ko se v kuhinji dogajajo eksperimenti in umetniki kuhanja v tradicijo zlivajo prihodnost. K dobri hrani gre tudi izbrana kapljica, njeno pridelovanje pa je vsekakor zahtevna umetnost, če jo združimo še z vizualno izkušnjo, pa dobimo veličastno in osupljivo vinsko arhitekturo. Čeprav prisega na enostavne stvari, si drzne dodati česen v sladoled, ko pripravlja posladek za kontroverznega modnega kreatorja Jeana Paula Gaultierja. Njegov osebni kuhar pač ne more postati nekdo, ki ne pozna kreativnih izzivov. Sladke prste si bomo oblizovali tudi pri nas, medtem ko bo po celem svetu dišalo po sveže pečenem kruhu. Kakorkoli že, spet bomo potovali po mestih sveta, ker potovanja in spremembe kraja dajejo nov zagon našemu umu, bi rekel rimski filozof Seneka, jaz dodajam, da je lahko pot tisočkrat manj pusta, če bomo z opazovanjem znali odkriti vedno nekaj novega, četudi le iz domačega naslonjača. •

VSEBINA

MOSKVA - 05

LONDON - 08

NEW JERSEY, ... - 15

LIMA - 18

HATHERSAGE, ... - 20

ULIČNI STIL - 24

KULIN. AVANTGARDA - 26

VINSKA ARH. - 30

PARIZ - 34

SLADICE - 36

PEKARNE - 38

PRAVIJO, DA OBLEKA NAREDI ČLOVEKA

NE VEDO, KAKO SE MOTIJO



Z gotovostjo lahko trdimo, da pravzaprav voda naredi človeka, saj nanjo odpade kar 60 % naše telesne mase. Voda deluje od znotraj, nujno potrebna je za skoraj vse procese v našem telesu, vendar se njen vpliv širi tudi navzven .

IZVIR ŽIVLJENJA



Kdo bi si mislil, da so lahko ljudje brez "modnega okusa" in prepirljiva sestra ključni elementi za vzpon modne znamke. A Rubanu je uspelo, pred tremi leti je luč sveta ugledala prva kolekcija, praktična in ženstvena obenem, in od takrat se Moskva malo lepše oblači, sestri Alisa in Julia Ruban pa se tudi prepirata veliko manj.

MOSKVA

KONTRASTNI SESTRI RUBAN

Sestri Ruban sta leta 2010 ustvarili svojo blagovno znamko Ruban, leto kasneje pa še svojo drugo linijo Ruban Style. V ospredju Rubana je Alisa, ki stavi na najboljše materiale, kot so usnje, svila in kašmir. Vsak izdelek je ročno izdelan in je unikat, izdelava pa poteka le po naročilu. Vodilna pri Ruban Style pa je Julia Ruban. Njena kolekcija ima univerzalen, minimalističen slog, mehke reze, bogato paleto barv in dodatkov za sprejemljivo ceno.

Sestri sta v svet mode stopili kot modni stilistki in se po večletnih izkušnjah podali v svet oblikovanja. V stiliranju sta namreč odkrili, kar se je odkriti in naučiti dalo. "Naveličali sva se uredniškega stiliranja in oblačenja slavnih. Čutili sva potrebo po izražanju sebe skozi oblačila in se podali na samostojno pot," sta pojasnili leta 2011, leto po tem, ko sta predstavili svojo prvo kolekcijo. Priznavata, da jima je delo stilista prineslo izjemne izkušnje, ki sta jih uspešno vnovčili pri nastajanju prve kolekcije in kasneje pri ustvarjanju novih kolekcij. Tako sta združili poznavanje različnih vrst tkanin, tekstur in barv, za katere sta točno vede-

li, kako se prilagodijo telesu in kako zgledajo na fotografijah, s poznavanjem trga mode. "Morda se sliši čudno, a navdihujejo naju ljudje brez sloga, saj bi jim radi pokazali, kako izboljšati svoj način oblačenja," pravita. To, da se ljudje oblačijo zelo podobno in da vse trgovine prodajajo enake plašče, čevlje, torbice ... se jima zdi zelo "depresivno". Zato sta se odločili oblikovati stvari, ki bi jih sami želeli videti v trgovinah in na ulicah mestnih središč. Ustvarjata za dekleta, ki imajo pravo mero vsega: so eklektične, vendar ne preveč, ženstvene, ne pa tudi "super" seksi, predvsem pa so samozavestne. Osredotočili sta se na oblačila za vsak dan, a hkrati redefinirali tako imenovani *casual look* z namenom osvežiti slog moskovskih mladenk.

Začetki pa niso bili lahki, veliko sta se prepirali, saj imata vsaka svoj stil in mnenje o oblačilih. Kaj kmalu pa sta ugotovili, da je to le prednost – vsake ideje sta se lotili z več plati, jih dopolnili in združili. Njune zbirke so tako sinteze idej, kose pa bi, kot pravita, nosili vsaka po svoje, v lastnem stilu. Lepota blagovne znamke Ruban je ravno v njeni praktičnosti in ženskosti – linije so čiste, a hkrati kompleksne, barve so svetle, materiali so naravni.

Kolekcija jesen/zima 2013/14

Kolekcija za letošnjo jesen in prihajajočo zimo ponuja bogato, a zadržano paleto barv, prefinjene in nežnejše kroje. Beseda, ki bi jo najbolje opisala, je zagotovo "čutnost". Kombinacija naravnih materialov omogoča eleganten prehod od toplejšega k hladnejšemu vremenu – usnje in kašmir za hladnejše, bombaž in svila za toplejše dneve. V najnovejši kolekciji prevladujejo svetli toni – od slonovine in barve karamela do sladkorčkastih odtenkov zelene in lila. Sestrama je v kolekcijo uspelo vpeljati tudi belino in jo narediti izjemno šik. Barve namreč predstavljajo prehajajoče letne čase, ki rišejo zeleno-modro pokrajino, ki se počasi obarva v barve jesenskega listja, nato pa jo prekrije snežna odeja. Kroji v stilu azijskih kimon poudarjajo žensko silhueto. Linije so strukturirane, a preplet z mehkejšimi tkaninami, ki pripovedujejo zgodbo letnih časov, jih dela nežnejše. Elementi narave pomagajo razviti kolekcijo in poudariti edinstveno estetiko, ki je resnično moderna. Kosi, ki so dovolj preprosti, da jih lahko oblečemo na delo, in dovolj drzni, da jih lahko nosimo na večerni koktajl zabavi, so na voljo v trgovinah v Moskvi, Kijevu, Novosibirsku in seveda na spletu. •

**NAJINA RAZLIČNA
STILA IN POGLED
NA MODO SO LE
PREDNOST.**

INFO

■ www.rubanstyle.com

■ www.dressone.ru/designers/ruban

Zgodba letnih časov. Kolekcija za jesen/zimo 2013/14.



Alisa in Julija Ruban.



V najnovejši kolekciji prevladujejo svetli toni – od slonovine in barve karamele do sladkorčkastih odtenkov zelene in lila.



Sestrama je v kolekcijo odlično uspelo vpeljati belino in barvo karamele ter jo narediti izjemno šik.

visit ARMANI.COM - AR 1723 - AR 1725

EMPORIO  ARMANI



Agent Provocateur, model Phoenix.

DRZNIŠTVO POD ŽAROMETI

Pri Agent Provocateurju ne gre staviti na prvi vtis. Za drznimi modeli namreč ne stojita provokacija in seks, temveč slavljenje originalnosti, zabave in ženske naravne lepote. Z močnim poudarkom na oblikovalskih spretnostih je letošnja kolekcija za jesen in zimo obenem poklon nežnim dušam in divjim avanturistkam.



Agent Provocateur, korzet iz serije Jet.

Agent Provocateur sta leta 1994 ustanovila Joseph Corre, sin kultne Vivienne Westwood, in njegova nekdanja žena Serena Rees. Prva trgovina je bila odprta v Soho v Londonu, leta 2007 – ko je Agent Provocateur kupilo zasebno podjetje 3i – pa je sledil veliki preboj. Ker med vonjem in zapeljevanjem praktično ni ločnice, so leta 2000 izdali svojo prvo dišavo, s katero se je Agent Provocateurjeva ponudba razširila tudi v spekter lepotnih izdelkov, ki so jih, poleg spodnjega perila, promovirale Kylie Minogue, Monica Cruz in Kate Moss.

Instinkt za lepoto in erotičnost

Agent Provocateur je svetu predstavil novo vizijo prestižnega damskega perila in se izognil britanski navidezni kreposti, ki je vztrajala pri kategoriziranju vsega, kar je povezano s seksom, kot nemoralno in opolzko. Cilj je bil omogočiti večjo dostopnost do visoko kakovostnega dizajnerskega perila, ki očara in razvema tiste, ki ga nosijo, ter njihove partnerje.

Perilo ni delano za popolne manekenke. Znamka slavi žensko telo v vseh oblikah in konfekcijskih številkah. "Prioriteta je prilagoditi se različnim ženskam in poudariti njihove obline, da se bodo počutile dobro in seksi," pojasnjuje Sarah Shotton, kreativna direktorica in dizajnerka znamke, in dodaja: "Ni pravil za nošenje naših kreacij, v njih se morate le zabavati in uživati."

V zakulisju visoke mode spodnjega perila

Letošnjo jesen Agent Provocateur odpira vrata magnetno privlačni superženski. Inspiracija? Kultni video Georgea Michaela Too Funky, kjer se odrske luči prepletajo z dolgimi nogami in globokimi dekolteji. V filmčku za modno kampanjo jesen/zima 2013 "Control Yourself" (Nadzoruj se sam) Melissa George, Chloe Hayward in Elettra Wiedemann prevzamejo nadzor nad svojimi usodami – tudi s pomočjo Agent Provocateurja. Sarah Shotton pravi, da jo je navdihnila močna ženstvenost George Michaelovega videa: "Manekenke v videu imajo moč prevzeti

NIČ NI BOLJ SEKSI KOT ŽENSKA, KI JE ZADOVOLJNA V SVOJI KOŽI. AGENT PROVOCATEUR ZAGOTOVO PRIPOMORE K TEMU.

nadzor in zapeljevati, tako kot Agent Provocateur ženske v letošnji sezoni." Dekleta so v kaosu zaodrja modne revije podvržena samovolji stilistov, frizerjev in morbidnega oblikovalca, preden spoznajo, da nadzor pripada njim. S sebe strgajo obleke in v spodnjem perilu Agent Provocateur vaje vzamejo v svoje roke. "Skušali smo narediti zabaven video, kjer prikazemo, kako ta znamka spodnjega perila osvobaja in opolnomoči ženske, da



Pri Agent Provocateurju meje med vonjem in zapeljevanjem skorajda ni.

prevzamejo kontrolo," pojasnjuje režiser John Cameron Mitchell. "Vedno sem si želela biti del kampanje Agent Provocateur, zame uteleša popolno ravnovesje med zapeljivostjo, eleganco, humorjem in seveda provokacijo," pravi manekenka Elettra Wiedemann, Chloe Hayward pa dodaja, da krepi vlogo žensk ter njihovo naravno čutnost.

Divja jesen in ...

Tako kot vsako sezono tudi letos v ospredju ostaja ikonična Agent Provocateur ženska, ki bo to jesen nosila model Ambrose, nežno kombinacijo roza in črne, obrobjeno s prestižno, ročno izdelano avstrijsko čipko. Poleg kulturne kombinacije v roza in črni bo jesen bogata z indigo modro (model Indigoe) in črno, Jet pa prinaša nove oblikovne razsežnosti. Nadržek, izdelan iz dvojne plasti tila, je obrobjen z lakastim usnjem, zaradi posebne konstrukcije pa omogoča prelevitev v modni dodatek, ki bo v kombinaciji z visokimi petami zvezda večernih zabav. Fatalni ženski se poklanjata tudi modela Zatanna in Electra, slednja z drzno kombinacijo neonsko zelene in črne, ki skupaj s pisano Zuri namreč tvori obvezno garderobo vsake ženske, ki je kdaj rekla, da ljubi modo. Mogočne ženske z nežnim značajem bodo navdušene nad Demelzo, modelom, ki je bil izdelan v sodelovanju s t. i. "couturierji" visoke mode in v katerem se prepletata mehko tila ter ekskluzivnost švicarske čipke, ki drznost staplja s prefinjeno čutnostjo.

... vroča zima

Čeprav zimska kolekcija ohranja enako pozornost na detajle, se je Sarah Shotton odločila, da pozornost usmeri na kontrastne proporce in domiselne kombinacije materialov. Eden ključnih modelov bo brez dvoma čipkasti Phoenix z lila in oranžnim vzorcem, ki je prvovrstna izbira za dame z večjimi košaricami. Prefinjena francoska čipka bo poleg Annoushke za-

znamovala tudi Matildo in Rudy, ki tehniko izdelave korzetov prenaša na nedrčke. Popolna izbira za božično darilo bo brez dvoma lanskoletna uspešnica Jena, ki se letos vrača v rubinasto rdeči, ali pa igrivi Tigre, ki bo zadovoljil potrebo po ekstravaganci in ženstveni drznosti. In ker se želijo približati vsaki ženski ter omenjene modele prikazati čim bolj naravno, so namesto plastičnih lutk v izložbe postavili tudi prava dekleta.



Agent Provocateur, set Jet.



Agent Provocateur, model Tigre.



Agent Provocateur, model Rudy.



Agent Provocateur, model Electra.

NAMIG: SEKSI DEJSTVA

- **Znamka ima 78 trgovin po vsem svetu, tudi v Ljubljani, na Bregu 2.**
- **Vsak butik je opremljen v stilu budoarja z luksuznim pohištvo.**
- **Osebjem nosi znamenite rožnate haljice, ki jih je oblikovala Vivienne Westwood.**
- **Paketke s prefinjenim perilom vam diskretno pripeljejo na dom, ne glede na to, kje živite.**
- **Več na www.agentprovocateur.si.**

KARITE NEGUJE IN ŠČITI Z LJUBEZNIJO

KARITEJEVI CVETovi LJUBEZNI

L'OCCITANOVA nova kolekcija s karitejevim maslom v omejeni izdaji v vaš negovalni ritual vdihne mavrične barve in očarljive dišave cvetov ljubezni. Nežna vrtnica, Strasten jasmin in Prefsnena vijolica so tri dišavne različice hranilnih negovalnih formul, obogatenih z visokim deležem dragocenega karitejevega masla, ki neguje in ščiti vaše ustnice, roke in telo.

L'OCCITANE, Resnična zgodba.



L'OCCITANE

EN PROVENCE

Ljubljana: Mestni trg 7 • Ljubljana: Citypark • Ljubljana: Mercator Center Šiška • Ljubljana: Supernova Rudnik • Ljubljana: Nama • Ljubljana: Maxi
Maribor: Europark • Maribor: Gosposka ulica 11 • Novo mesto: Glavni trg 13 • Novo mesto: Qlandia • Bled: Cesta svobode 10 • Celje: Citycenter
Koper: Čevljarjska ulica 35 • Portorož: Obala 20 • Nova Gorica: Qlandia • Tudi v spletni trgovini www.loccitane.si



Začetki danes ene najmočnejših modnih blagovnih znamk, Pepe Jeans, segajo v leto 1973, ko so na Notting Hillu trije bratje Shah, Nitin, Arun in Milan, ob lenem razbijanju *dub reggaeja* v ozadju razvijali svoje modne kose za prvo kolekcijo z detajli bogatega jeansa.

KULTNA BRITANSKA ZNAMKA

PEPE JEANS

Ob 40-letnici ene vodilnih znamk v modni industriji se spomnimo njihovega skromnega, a prodornega vdora na londonsko modno sceno v sredini

70. let prejšnjega stoletja, na njihov energičen prodor na tuja tržišča, na osvojitve modnega olimpa ter na njihove kulturne oglaševalske kampanije, s pomočjo katerih so v modno orbito izstrelili mnoge modele. Tržišče, lačno personalizirani izdelki, je pograbilo njihove kolekcije in tako so kmalu dosegli otipljiv uspeh ter v prvih nekaj letih že imeli številne prve trgovine. V 80. letih prejšnjega stoletja so se uspešno postavili ob bok ameriškim modnim prvokategornikom, ki so obvladovali in dominirali sceno tudi v britanskih butikih. To jih je ustoličilo kot enega glavnih modnih ponudnikov jeansa v Veliki Britaniji. O njihovem vplivu doma se je kmalu začelo govoriti tudi zunaj meja, zato je kmalu sledilo modno prebijanje in raziskovanje tudi mednarodnih tržišč. Prava mednarodna invazija se je začela leta 1983.

Kultne oglasne kampanje

Navdušeni nad uspehom v Veliki Britaniji so imeli na začetku 80. let prejšnjega stoletja velike apetite po osvajanju tujih tržišč. Ker so želeli pospremiti svoje kolekcije na nove

trge z artikuliranim, seksi in angažiranim sporočilom, so za svojo oglasno kampanjo najeli najbolj zaželenega modnega fotografa desetletja, Američana Bruca Weberja. Leta 1991 je za njihovo največjo oglasno kampanjo do tedaj fotografiral še neznano, mlado, obetavno in kmalu supermodel, Bridget Hall. Sama kampanja je postavila temelje njihovim kasnejšim oglašom, v katerih so se izkazali kot resnični odkritelji obrazov, ki so postali zvezde prihodnosti. Na mnogih drugih fotografijah ameriškega genija so še Donovan Leitch in Lone Skye, eden najbolj legendarnih in nepozabnih pa je brez dvoma črno-beli oglas iz leta 1993 s takrat mladim in neznanim igralcem Jasonom Priestleyem. Zadnjih 20 let Pepe Jeans nadaljuje sodelovanje z osupljivimi, nadarjenimi fotografi in talentiranimi osebnostmi, ki so od njihovega sodelovanja naprej zrasli v prepoznavne zvezde današnjega časa. Manekenke, kot so Kate Moss, Laetitia Casta, Alexa Chung in Natalia Vodianova, športnika Fernando Torres in Cristiano Ronaldo ter igralca Sienna Miller in Ashton Kutcher so bili na začetku svoje kariere poti ovekovečeni v oglasih Pepe Jeansa, pod katere so se podpisali Steven Klein, Michael Jansson, David Sims ali Steven Meisel. V letošnji kampanji ima glavno vlogo top model in model leta 2012 Britanskih modnih nagrad Cara

Delevingne. Oglase, ki so pospremili 40-letnico blagovne znamke, je posnel Josh Olins v zahodnem Londonu, v okolici Portobello Road in Notting Hilla. Manekenki družbo na fotografijah dela model George Alford, pod *styling* pa sta se podpisali Clare Richardson in Trey Laird.

Trdno v sedlu

Kombinacija udarnih, izvirnih, seksi oglasnih kampanj ter kvalitetnih izdelkov jim je pomagala hitro osvojiti veliko tržišče ZDA, kateremu je v 90. letih prejšnjega stoletja sledila še invazija na Evropo: severno Francijo, Italijo, Nemčijo, Španijo, Nizozemsko, Portugalsko in Švico. Vse so podlegle uroku Pepe Jeansa. Na prelomu tisočletja so potrdili svoj ugled ene največjih blagovnih znamk na področju jeansa, zadnja leta pa namenjajo prodoru v Latinsko Ameriko in Azijo. Kljub veliki rasti, prisotni so v več kot 60 državah na 5 celinah z več kot 300 trgovinami, ne sedijo na številnih lovorikah, temveč se širijo, rastejo in napredujejo. Leta 2002 so na tržišče lansirali otroško linijo, pa *premium* kolekcijo jeansa 73, posebno kolekcijo Andy Warhol by Pepe Jeans, ki so jo predstavili leta 2007, med novejšimi pa sta kolekcija obutve ter očal, s čimer ostajajo trdno v modnem sedlu. •

“ PRED 40 LETI JE BIL LONDON ZELO DRUGAČEN. VSE SE JE VRTELO OKOLI GLASBE, UMETNOSTI IN MLADOSTI. ”

INFO

Obstaja mnogo zgodb, od kod izvira ime blagovne znamke. Prvotno so se imenovali San Tropez Trading Company, kar se je izkazalo za predolgo in birokratsko ime. Ko je Nitin Shah nekoč sedel v londonski kavarni, se mu je spontano pojavilo novo, preprosto izgovorljivo ime: Pepe Jeans.

Oglaševanje kolekcije jesen/zima 2013/14.



Obraz nove oglaševalske kampanje je Cara Delevingne.



© Josh Olins



© Bruce Weber

Jason Priestley za Pepe Jeans, jesen/zima 1993/94.



© Mikael Jansson

Sienna Miller za Pepe Jeans leta 2006.



...Sodobna kulinarika na tradicionalen način,...

Dnevna kosila od 12h-15.30h za 10 €,
À la carte večerje od 19h dalje,

bogata vinska karta,
širok izbor vin na kozarec v Vander baru.

Rezervacije:
Vander Restaurant, Krojaška ulica 6, 1000 Ljubljana, T:+386 1 200 9000, E: reception@vanderhotel.com, W: www.vanderhotel.com



Gosto naseljene obale New Jerseyja in New Yorka ne ponujajo ravno klasičnih srfarskih užitkov, kakršnih se spomnimo iz filmov Point Break in Endless Summer. Vzhodna obala pač nikoli ne bo Kalifornija, Avstralija ali Tahiti, imata pa zato New Jersey ali celo nekoliko oddaljena Philadelphia ponuditi marsikaj drugega, na primer jezdenje rečnih valov in srfanje s pogledom na znamenito mafijsko prestolnico Atlantic City. Nekoliko nižje temperature od kalifornijskih naj ne pokvarijo užitka.

NOVA OBLJUBLJENA DEŽELA ZA SRFARJE

ronično rečeno vedno sončna Philadelphia ni ravno poznana kot meka za srfanje. Če že, je Philly zapisano kot pomembno državniško, strateško in pristaniško mesto, kjer so se shajali ustanovni očetje Združenih držav Amerike in tam 4. julija 1776 tudi podpisali deklaracijo o neodvisnosti. Kljub temu da mesto sloni ob rekah Delaware in Schuylkill, prva namreč za dober dan prav prijetno vzvalovi, sta najbližje zbirališče jezdecev valov in dostop do oceana oddaljena približno 100 kilometrov. Na mestu, kjer se reka Delaware steka v ocean, najdemo ikonični Atlantic City, poznan po neštetihih kazinojih ter znamenitih lesenih pomolih, ki oblikujejo čudovito panoramo in popoln pogled iz zornega kota valov. Zakaj bi torej sploh omenjali Philadelphia v povezavi s srfarji? Gotovo zato, ker ta oddaljenost nikakor ni motila Philadelphiačana Ricka Malwita, ki je redno lovil valove na obalah South Jerseyja. Da bi se še bolj povezal s kulturo srfanja, je v zaprašeni kleti celinskega Phillyja pričel oblikovati deske za srfanje. Po neštetihih urah raziskovanja, prebiranja nepogrešljivih virov, kot je srfarski forum Swaylock's, mnogih nasvetih ostalih oblikovalcev in seveda goli praksi je Rick končno oblikoval funkcionalno desko po svojih zamislih. Tako se je leta 2004 rodilo podjetje Malwitz Custom Surfboards, ki oblikuje unikatne deske po željah svojih naročnikov. Dve leti pozneje se je Rick zasedel v Brooklynu, kjer je spoznal in vzljubil newyorško obalo. Njegovo ime je hitro postalo poznano v srfarskem svetu, bil je namreč edini oblikovalec, ki je takrat delal v komercialnem oblikovalskem prostoru v Brooklynu. Novinarji so mrgoleli okrog njegovega studia. Od takrat se je ta vrsta obrti kar lepo razvila in razširila po mestu, četudi mnogi deske oblikujejo kar v svojih malih sobah in stanovanjih, za kar je prav gotovo zaslužen tudi sam. Leta 2010 se je ponovno prelociral, takrat v South Jersey, kjer je lahko obdržal svoje lokalne newyorške naročnike, a se hkrati približal Asbury Parku, kjer se redno zadržujejo srfarji iz okolice.

Asimetrija na valovih

Deske za srfanje Malwitz zaznamuje močna stabilnost v formi in funkciji. Vsaka je oblikovana individualno brez predhodnih kalupov, barve pa so vedno zmešane ročno, tako da je vsaka deska pravi unikat. Rick se rad posveča drobnim detajlom. Njegov stil prepoznamo po čistih linijah in občutku, ki ga dobimo ob pogledu na njegovo delo. Mnoge deske imajo nekoliko več pene ter so širše od običajnih, saj so prirejene razmeram na newyorški obali. Seveda oblikuje deske tudi povsem po željah uporabnika, za začetnike ali eksperte, za vse sezone in razmere.

Posebnost, zaradi katere smo Ricka pravzaprav opazili, je asimetrična deska, ki jo je poimenoval Asymm Fishes. Dizajn je rezultat sodelovanja s srfarsko modno znamko Saturday's in studiem za dizajn Chandelier Creative. Želeli so nekaj posebnega in unikatnega, zato je Rick oblikoval asimetrično desko v obliki ribe z drznimi barvami. Sama asimetrična oblika pravzaprav ni nič novega, saj izhaja iz zlate dobe srfarjev poznih 60. let. Takrat jo je patentiral legenda med srfarji, oblikovalec Carl Eskrom. Motivacijo za novo obliko deske je našel v svoji ljubezni tako do *backhand* kot *forehand* stila srfanja. Našel je popolni obliki za oba stila, nato pa deski združil v eno samo obliko. Pri srfanju torej ni več razlogov, da bi ostali simetrični. Estromov revolucionarni dizajn je navdahnil nekatere najpomembnejše oblikovalce srfarskih desk v okrožju San Diega, med njimi na primer Tima Bessella, ki je velik ljubitelj in trdno verjame v asimetrični dizajn. V teoriji gre torej za to, da je *frontside* srfanje, kjer je srfar obrnjen proti valu, drugačno od *backside* srfanja, kjer je obrnjen stran od vala oz. hrbtno. Za vsak stil imajo srfarji običajno drugačno obliko deske, tu pa lahko oba stila izvajajo z eno desko. Zakaj bi torej bila deska simetrična? Seveda gre več kot le za obliko, gre predvsem za tehniko, vendar bi za opis le-te potrebovali kar nekaj znanja o jezdenju valov.

V turističnih vodičih in kartah Philadelphiae, New Jerseyja in New Yorka bomo težko našli označena mesta za srfanje ali trgovine, kjer prodajajo in posojajo srfarsko opremo. Na tamkajšnjih plažah bomo našli predvsem lokalne norce, ki sami v svojih kletih brusijo deske in prav zdaj lovijo največji val tistega dne. Gotovo je že to boljše izkušnja kot ogledovanje vedno istih izložb, triki, ki jih uspemo videti, pa so le češnja na vrhu oceana.

INTERVJU

RICK MALWITZ

oblikovalec desk za srfanje

Kakšna je srfarska scena v Philadelphii, Brooklynu in New Jerseyju?

Srfarji se skrivajo v obeh mestih in celotnem New Jerseyju. Vsako leto so videti obale bolj natrpane. Dobra stvar je, da je največ srfarskih točk pomolov ali barov na plaži, katerih je tu na pretek. Tako newyorški kot newjerseyski okoliš sta super, saj lahko slediš vetru. Nekatere dni ta piha proti morju v New Jerseyju in obratno v New Yorku. Enostavno greš tja, kjer ti bolj odgovarja. Vsako leto se tudi odpirajo nove trgovine in umetnost je vedno bolj prisotna na *surf art showih* in filmskih festivalih skozi vse leto.

Je srfanje na asimetrični deski drugačno kot na običajni deski?

Backside srfanje ima drugačen občutek kot *frontside*. Ideja za asimetrično desko je, da skrajša obračalni radij *backsidea*, kar sprosti desko, tako da ta daje občutek *frontside* srfanja.



DOBRA STVAR JE, DA JE NAJVEČ SRFARSKIH TOČK POMOLOV ALI BAROV NA PLAŽI, KATERIH JE TU NA PRETEK.

NAMIG

Lokacije in razmere za srfanje ob obalah New Jerseyja in New Yorka najdemo na naslovu www.magicseaweed.com/New-Jersey-New-York-Surf-Forecast.



SELECTION

by s.Oliver

LJUBLJANA: Citypark, Mercator center Šiška, Emporium
MARIBOR: Europark | **KOPER:** Planet Tuš

LIMA, PERU

GRAFITAR JADE

Sredi belega dne in množice mimoidočih na ulici Jade spreminja siv zid v barvit svet, v katerem iskrene oči narisanih likov povedo več kot tisoč besed. Risanje grafitov je zanj "naravna potreba", na vprašanje o tem, kaj mu pomeni, odgovori: "Kako vprašati ptico, zakaj tako lepo poje?".



Samouk iz andske vasice Jonathan Rivera, z umetniškim imenom Jade, je eden izmed najbolj znanih perujskih grafitarjev. Pravzaprav je bolj pravilen izraz muralist, saj večinoma dela legalne poslikave zidov, ki jih harmonično vpleta v okolje in zanje pogosto prejme tudi plačilo. Rodil se je v andski vasici Junín, vendar že od sedmega meseca starosti živi v Limi. Jade se je nad umetnostjo navdušil pri enajstih letih in pri štirinajstih začel risati grafite. Vpisal se je v šolo za umetnost, a jo zelo kmalu zapustil zaradi nezadovoljstva s šolskim sistemom. Odločil se je za samostojno razvijanje svojega umetniškega talenta na ulici. Od leta 1997 se je Jade, kot samouk, razvil v svetovno znanega grafičnega umetnika, ki s svojimi grafiti vztrajno postavlja ogledalo današnji družbi.

Portretist okolja

Jade umetniško izražanje uporablja za prikazovanje svojega videnja sveta, katerega združuje z andsko kulturo, ki je globoko vkoreninjena v njem. Zase pravi, da je "portretist okolja". Njegova inspiracija so stvari

iz okolja, ki mu vzpodbudijo čustva, to je lahko nasmech, krivica ali kaos ulice. Pravi, da je ulica zanj: "Več kot samo mesto za slikanje; ljudje in situacije, ki obkrožajo zid, vplivajo na končni izdelek. Ulica mi dovoli, da obstajam in sem del življenja ljudi, ki dan za dnem gledajo mojo umetnost. Resno jemljem odgovornost za svoj poseg v javni prostor in kako le-ta vpliva na vse udeležene. Bolj kot si pozoren na to, kar ti ulica govori, bolj iskren si med poslikavo zidu."

Jade ustvarja preprosta in interpretativna umetniška dela, v katerih vsakdo lahko vidi svoj pomen. Njegovi grafiti dosežejo namen, ko v ljudeh vzpodbudijo spraševanje in dvome. Peru ima močan vpliv na razvoj njegovega grafičnega sloga. Kulturo svoje dežele poskuša ohranjati z umetnostjo in na ta način izkazati spoštovanje ter podporo svojemu ljudstvu. Njegovi liki imajo grobe poteze in obrazno strukturo perujskega andskega človeka. Prevladujoče barve so zemeljske: rdeča, rjava, rumena. Oči vedno nariše otroške, s čimer hoče pokazati človeško plat lika. In prav oči so tiste, ki v njegove grafite vnesejo presunljivo emocionalno komponento.

Podpisal se je tudi v Ljubljani

Jade je risal grafite že v dvanajstih državah po vsem svetu in med drugim razstavljal v Parizu in Berlinu. Obiskal pa je tudi Slovenijo in pustil svoj pečat v Ljubljani in Mariboru. Pravi, da je Slovenija njegova najljubša država v Evropi, predvsem zaradi naravnih lepote in pa tudi zato, ker je verjetno prvi Južnoameričan, ki je naslikal grafite na njene ulice.



Pijevo življenje kot ga vidi Jade.

BOLJ KOT SI POZOREN NA TO, KAR TI ULICA GOVORI, BOLJ ISKREN SI MED POSLIKAVO ZIDU. MOJE MISLI LEBDIJO NAD SPOMINI, OBDANIMI S TRENUTKI MOJEGA ŽIVLJENJA, A BARVE IN OBLIKE BEŽIJO S TEGA POTOVANJA IN SE UPODOBIJO, KJER ŽELIJO, RODIJO SE IN UMREJO V TRENUTKU, RODIJO SE IN ŽIVIJO VEČNO. 👍👍

INFO

- www.jadeuno.com — uradna spletna stran, kjer Jade redno objavlja svoje najnovejše delo.
- www.juxtapoz.com — vse in še več o ulični umetnosti, grafiki in ilustraciji.
- www.streetartnews.net — blog o grafutih.
- www.ilgorgo.com — spletna revija o kulturi italijanske in internacionalne ulične umetnosti.



Nekateri pravijo, da se dober dizajn uličnega pohištva pozna po tem, da ga dolgo ne zamenjajo. Če to drži, potem David Mellor ni le kralj jedilnega pribora, temveč tudi kralj opremljanja ulic. Britanske ulice so namreč oblečene v njegove semaforje, klopi, ulične luči, koše za smeti in nadstreške na avtobusnih postajališčih že preko 50 let.

HATHERSAGE, SHEFFIELD

ULIČNO POHIŠTVO

Nedolgo nazaj se je v britanskem Hathersagu odprla stalna razstava Street Scene – ulična scena. Je nekakšen poklon ustvarjanju oblikovalca Davida Mellorja in ikoničnemu uličnemu pohištvu, ki je nastajalo v petdesetih in šestdesetih letih 20. stoletja. Čeprav je najbolj znan po oblikovanju jedilnega pribora, pravijo mu tudi kralj jedilnega pribora, je Mellor prav tako oblikoval prvo moderno ulično pohištvo v povojni Britaniji. "Nekateri se ga bodo spominjali po jedilnem priboru Pride, drugi ob semaforju," pravi njegov sin Colin. Naj bo eno ali drugo, filozofija Davida Mellorja je bila povsod enaka. Bil je odločna oseba, ki je šel vedno dlje in dlje, vse dokler nekaj ni bilo narejeno, kot je treba. Oblikovanje uličnega pohištva je dojemal na povsem enak način kot oblikovanje jedilnega pribora. Povsod je bil goreč zagovornik oblikovanja za množice, stran od elitističnega ustvarjanja. Zahteval je dober dizajn za vse – po njegovem si prav vsi zaslužimo v parku sedeti na moderni klopici in vsi bi

morali jesti s spodobnim priborom. Nikoli tudi ni spreminjal stvari zaradi sprememb samih, preprosto je verjel, da se vse da izboljšati. V primeru uličnega pohištva je bil njegov cilj izboljšati standarde vsakodnevne ulične scene.

Ideja po preobrazbi britanskih ulic se je rodila v Rimu

David Mellor se je rodil leta 1930 v Sheffieldu, v mestu jekla in centru industrije jedilnega pribora. Ko je odraščal, je bilo več kot pol aktivnega prebivalstva v mestu, tudi njegov oče, zaposlenih v eni ali drugi panogi. V svojih prvih letih oblikovanja se je najbolj ukvarjal s srebrom, kmalu pa se je usmeril h kovini. Od začetka dalje je iskal v materialu največ, kar mu lahko ponudi. Študiral je na Royal College of Art, pol leta tudi v Rimu. To je bilo prelomno obdobje za njegovo nadaljnje ustvarjanje, saj je prav tam pričel razmišljati v smeri urbanega oblikovanja. V Rimu so ga prevzele ulične luči, ki so bile zelo tradicionalne, a zanj nekaj čudovitega. Imel je idejo in ko se vrnil domov, se je vozil z avtom po državi in ideje predstavljal potencialnim stran-

kam, toda brez uspeha. Dokler ni srečal Jacka Pratta, napredno razmišljujočega lastnika podjetja Abacus, ki mu je pomagal idejo realizirati in izgled britanskih ulic se je z letom 1954 pričel spreminjati.

Z radikalnimi idejami na ulice

Mellorjeve ideje so bile za tisti čas precej radikalne. Kot pravi njegov sin Colin, se je ulično pohištvo v zadnjem obdobju premaknilo, a v času, ko je ustvarjal njegov oče, je bilo videti samo zgodovinske stvari in prav nič novega. David Mellor pa si je namesto ulične luči iz betona zamislil paličasto jekleno strukturo, nadstrešek za avtobusne postaje pa je oblikoval iz galvanskega jekla z aluminijasto streho. Od tedaj so slednjih naredili preko 140.000! Mellorjevo oblikovanje za Abacus je kmalu pritegnilo poglede, med prvimi novimi naročniki je bila pošta, za katero je oblikoval precej radikalen nabiralnik za pošto, ki je nadomestil prepoznavega rdečega. Žal v javnosti ni bil najbolje sprejet in neuradno naj sploh ne bi šlo za sentimentalne razloge, v tistem času so navajali, da naj bi ostri robovi novih nabiralnikov predstavljali večjo nevarnost za opite ljudi. Za naslednjega naročnika, Ministrstvo za promet – gradnja cest je v šestdesetih letih v Veliki Britaniji doživljala pravi bum – je oblikoval nacionalni prometni svetlobni sistem, ki je še danes v uporabi, preko 25.000 teh elementov (semaforjev) še krasí britanske ulice. Poleg tega je oblikoval javne klopi pa male koše za smeti, količke ...

INFO

■ www.davidmellordesign.com

■ www.abaculighting.com



David Mellor je bil mnenja, da mora biti oblikovalec prisoten pri delu od ideje do izdelka.



Njegove ulične luči so preprosto tam, kot prometni znaki.

👉 ZAHTEVAL JE DOBER DIZAJN ZA VSE – PRAV VSI SI ZASLUŽIMO V PARKU SEDETI NA MODERNI KLOPCI IN VSI BI MORALI JESTI S SPODOBNIM PRIBOROM. 👉

RAZSTAVA STREET SCENE – ULIČNA SCENA

David Mellor se je upokojil leta 2005, štiri leta kasneje pa je umrl. Njegovo podjetje in dediščino je prevzel sin Colin, ki tudi stoji za razstavo Street Scene. Javna razstava se nahaja v Hathersagu ob David Mellor Design Museum in je močan spomin na oblikovalski vpliv Davida Mellorja na vsakodnevno okolje. Kot pravi sin Colin, je čutil, da gre pri tem za pomemben del britanske oblikovalske zgodovine, in zato je prav, da so vsi izdelki razstavljeni na kupu in da se ustvari prava ulična scena. Razstava je postavljena na prostem, v liniji, kot bi gledali ulico, le da je ta tlakovana. Dolga je trideset metrov in obiskovalci se morajo od parkirišča do muzeja sprehoditi prav skozi to ulico luči, semaforjev in ostalih kosov. Tako jih ulično pohištvo nagovarja potihoma in nevsiljivo. Prav tako, kot nagovarja mimoidoče na britanskih ulicah že preko petdeset let.

KER NI VSAK
KVADRAT
KOT
LUMARJEV
KVADRAT!



Arhitektura:
SONO
arhitekti

**LUMAR
KAKOVOST**

**OB NAKUPU HIŠE LUMAR DOBITE NAJVEČ
NA m² - ORIGINALNO LUMAR KAKOVOST**

Primerjajte našo ponudbo in odločitev bo preprosta. Kakovost zagotavlja Lumar s svojimi partnerji.

T: 02 421 67 50 I: www.lumar.si



Lumar[®]

Živeti najboljše!

A COMPANY OF THE GREEN BUILDING GROUP

Lesene stopnice



Strešna kritina



Okna



Senčila



Toplotna črpalka



Toplotna črpalka



Parket



Fasadni sistem



Celulozna izolacija





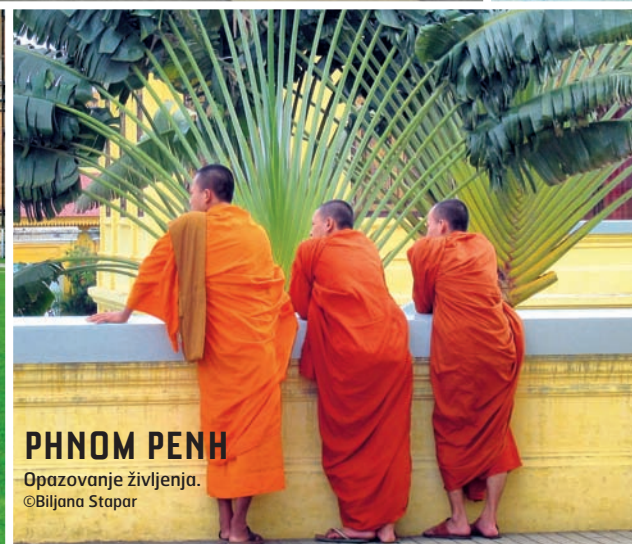
BERLIN
Šport in kapitulacija.
©Nikola Puzigača



LIMA
Velik in majhen svet.
©Arhiv Jade



MÜNCHEN
Zaslužen počitek.



PHNOM PENH
Opazovanje življenja.
©Biljana Stapar



NEW DELHI
Se en navaden dan na trgu.
©Biljana Stapar



STOCKHOLM
Nasprotja se privlačijo.
©Irfan Subašić



Čokoladnica Cukrček / Chocolate store



ko razvada postane navada



Benedict d.o.o., Mestni trg 11, 1000 Ljubljana
www.cukrcek.si, info@benedict.si

Lokacije čokoladnice Cukrček / Cukrček chocolate shop locations:
Miklošičeva 4, Mestni trg 11, Pasaža Nebotičnik
in Mercator center Ljubljana



Eksperimentiranje v kuhinji restavracije El Celler de Can Roca.

©Arthiv El Celler de Can Roca

KULINARIČNA AVANTGARDA

EKSPERIMENTALNA KUHINJA

Ko hrana več ne izgleda kot hrana in ko ne vemo, kaj jemo, prej kot o umetnosti kuhanja govorimo o znanosti. Na mestu kuhinje laboratorij, na krožniku pa prozorni ravioli, tekoč grahov namaz, jajčni sladoled ali kuhana hobotnica s čokoladnim želejem, ki izgleda vse prej kot to. Molekularna gastronomija je že prevzela svetovno gastronomsko sceno, a posebnost danes ni več v fiziki in kemiji, temveč v njuni kombinaciji s tradicionalno kuhinjo.



Špansko restavracijo El Celler de Can Roca vodijo trije bratje: Joan, Josep in Jordi.

Kot neke vrste nasprotje ekološki, lokalni in tradicionalni kuhinji se je v začetku devetdesetih pojavila molekularna in fizikalna kuha. Šlo je za eksperimentiranje s hrano, uporabo novih metod, pripomočkov in sestavin v kuhinji in posledično za odkrivanje novih jedi. Na začetku ni požela preveč odobravanja, mnogi so jo označili za nezdravo, sintetično, kemično in nenaravno. Dejstvo pa je, da so vse sestavine oziroma tako imenovane "kemikalije", ki se uporabljajo v molekularni gastronomiji, biološkega izvora. Kuhinjski pripomočki pa so namenjeni na primer vzdrževanju konstantne temperature kuhanja, hlajenju hrane pri zelo nizkih temperaturah s tekočim dušikom ali izločanju določenih okusov iz živil. Gre za eksperimentiranje, igranje s teksturami, vonji in okusi in za iskanje novih kombinacij okusov. Pri tem so v veliko pomoč številne tehnične novosti iz znanstvenih disciplin. Izraz molekularna gastronomija se je prvotno nanašal samo na znanstveno raziskovanje kuhanja, danes pa gre za stil priprave jedi. Molekularna kuhinja pač sledi splošnemu trendu v umetnosti, ki šokira in opozarja nase. Naj bo to torej umetniški stil, ki sledi sodobnim trendom opozarjanja nase preko drugačnega in šokantnega, ali pa znanstvena disciplina, v vsakem primeru ni

več ravno novost. Danes je namreč izziv in posebnost združiti staro in novo, ultra napredno z več stoletij staro tradicijo.

Danska restavracija Noma

Dancem, znanim inovatorjem, ki pa v svoji naprednosti ne pozabljajo na lastno zgodovino in ohranjajo zavest o zdravem življenju, je uspelo združiti prav to. V restavraciji Noma v Københavnu, ki se lahko pohvali z dvema Michelinovima zvezdicama in trikratnim nazivom najboljša restavracija na svetu, in sicer v letih 2010, 2011 in 2012, gre za lokalno tradicionalno nordijsko kuhinjo pod vplivom molekularne gastronomije. Restavracijo sta leta 2004 odprla profesionalni kuhar in televizijska zvezda Claus Meyer in zdajšnji glavni kuhar René Redzepi. Ime je zložanka danskih besed *nordisk* (nordijski) in *mad* (hrana, obrok). Noma sledi načelom nove nordijske kuhinje – strežejo le sezonsko in lokalno pridelano hrano visoke kakovosti. Postrežena hrana pa ima tudi jasno nordijsko identiteto. Proces pridelave temelji na ideji trajnostnega razvoja, ohranjanju rodovitnosti tal, humani vzreji, minimalni obremenitvi okolja ter varstvu surovin in energije. Posebnost Noma pa je tudi ta, da na prvi pogled težko povemo, kaj imamo na krožniku. Poskus redefinicije nordijskih specialitet z molekularnim pristopom osebje pri vsakemodu obrazloži in si vzame čas za vpraša-

nja radovednih gostov. Čas pa morajo imeti tudi gostje sami. Najprej za rezervacijo, saj se na mizo čaka od pol leta do tri mesece, potem pa še za obrok iz dvajsetih hodov. Ob vsakem predlagajo in postrežejo tudi primerno vino, na mizi pa čaka lična dekoracija, ki jo je prav tako moč pojesti.

El Celler de Can Roca iz Španije

Za Danci prav nič ne zaostajajo Španci, El Celler de Can Roca, ki jo vodijo trije bratje, je letos prevzela naziv najboljša restavracija na svetu. Ima tri Michelinove zvezdice, hrana je tradicionalna katalonska s pridihom španske "norosti". Glavni kuhar Joan, sommelier Josep in slaščičar Jordi vsak v svojem stilu kombinirajo lokalne okuse s tehnikami molekularne gastronomije in nenavadne predstavitve hrane. Le za primer: karamelizirane olive, postrežene na bonsaju. Najbolj "nadrealističen" izmed bratov pa je najmlajši Jordi, ki pripravlja sladice, ki temeljijo na parfumihi. Ugotovil je namreč, da je veliko sestavin parfumov užitnih. Bi si naročili pecivo v stilu Chanelovega parfuma N°5?

Italijanska Osteria Francescana

Podoben recept priprave hrane pa ima tudi tretja na svetovni lestvici, italijanska restavracija Osteria Francescana. Tudi tukaj je pametno predsodke in predstave o tradicionalni kuhi iz Modene pustiti pred vrati. Tradicija in povezava med umetniki kuhanja in pridelovalci sestavin jim sicer veliko pomeni, hrano dojemajo emocionalno in ne matematično, a pri pripravi in postrežbi se ozirajo le še v prihodnost. "Pričakujte nepričakovano in vzemite si čas. *Slow food* v hitrih časih je naš način življenja," pravijo. •



Pečena starana govedina, glazirana z graham in prelita z aromatičnimi zelišči ter zamrznjenimi posušenimi brusnicami, se servira po jedi iz radiča in grenkih zelišč, sledijo pa ji domače vložene kumarice.

INFO

- noma.dk/the-weather-report – Nomin blog o dogajanju okrog najboljša restavracije na svetu.
- www.cellercanroca.com – španska restavracija, ki je letos prevzela naziv najboljša restavracije na svetu.
- www.osteriafrancescana.it – italijanska restavracija iz Modene.

Kjer vse postane presežek...

v vsem... za vse...



www.kaval-group.si

STRELEC
RESTAVRACIJA
LJUBLJANSKI GRAD

D
AVILJON
FINE PIZZERIA LOUNGE & WINE RESTAURANT

Kaval
gostinica in pizzerija

evergreen
RESTAVRACIJA

Kavalino
gostinica - pizzerija

Element
restavracija - lounge

Angel
restavracija lounge pizzerija terrace

FAVOLA
ipogoterija & pizzerija

Kaval Catering

*Od nekdaj jedi
so ljubljanske slovele...*



*Tudi v Ljubljani ni tako vroča;
kot se skuha...*

*Mesto slavno;
še z jedjo je glavno...*



Zmajeve sladkosti...

Pridelovanje vina je vsekakor zahtevna umetnost. Zakaj ga ne bi tudi pridelovali v posebno zasnovanih, umetniških okoljih? Odpravimo se na nekaj najlepših vinogradniških posesti, kjer svojo vinarsko dejavnost podpirajo z razširjenimi dejavnostmi in jih spreminjajo v večplastno, tudi vizualno izkušnjo. Zaha Hadid in Frank O. Gehry sta le dva izmed arhitektov, ki so se podpisali pod veličastno, osupljivo vinsko arhitekturo.

VINSKA ARHITEKTURA V NAVDIHUJOČIH KRAJIH





1 L'AND

Sredozemska čutnost in drzen dizajn se srečata v portugalski vinogradniški posesti L'AND v regiji Alentejo. Tu ne gre zgolj za pridelavo vina, temveč za pravi vinski resort v dolini vinogradov, oljčnih nasadov in jezera. Kompleks sestavljajo majhen luksuzen hotel, ki vključuje 22 suit, restavracijo, spa z vinoterapijo, vinsko klet in klub, trgovino z njihovimi izdelki ... Pet svetovno priznanih arhitektov je sodelovalo pri tem nagrajenem arhitekturnem projektu, ki vnaša osebnost v vsakega od sedem delov posesti: Promontório Arquitectos, Sergison Bates Architects, João Luís Carrilho da Graça Arquitectos, Architekturbüro Peter Märkli in José Paulo dos Santos Arquitecto. Krajinski arhitekt João Ferreira Nunes je projektiral okolico, brazilski arhitekt Márcio Kogan pa je oblikoval luksuzne kose pohištva v notranjosti. Moderna arhitektura, ki interpretira sredozemski dizajn, je podčrtana z luksuznim doživetjem, ki ga nudi ta vinogradniški kompleks.

www.l-and.com

TU NE GRE
ZGOLJ ZA
PRIDELAVO
VINA, TEMVEČ
ZA PRAVI VINSKI
RESORT V
DOLINI
VINOGRADOV,
OLJČNIH
NASADOV
IN JEZERA.

2 BLACK HILLS ESTATE

Je bilo ustanovljeno leta 1996 in od takrat ponosno predstavlja vina, ki so skrbno ročno obdelana, od trte v vinogradu do opojne steklenice. Posestvo je eno najlepših v Kanadi, kjer kombinacija puščavske prsti ter dolgih, s soncem obsijanih dnevov in hladnih noči pripomore k intenzivnookusnim grozdom, po katerih slovijo daleč naokoli. Globok pesek in intenzivna vročina te mikro klime omogočata rast neverjetne sorte grozdja Bordeaux. Glavni vinar na posestvu je Graham Pierce, ki z dvajsetletnimi izkušnjami strastno in predano skrbi za pridelavo vina, prodajo in za dejavnosti v restavraciji. Kot izvrsten kuhar v prostem času išče najboljše kombinacije vin in kulinarčnih dobrot. Moderna vinarna, locirana v zgolj 5 mesecih, po načrtih arhitekta Nicka Bevanda iz biroja CEI Architecture. Arhitekturno je zasnovana odprto, tako da obiskovalcem in okuševalcem vin omogoča razgled na pokrajino, ki jo obdaja.

www.blackhillswinery.com

ŽELJE

José Cunhal Sendim, direktor kompleksa L'AND: "Sanjal sem o tem, da bi zgradil sodoben, v naravo integriran resort z edinstveno atmosfero."

ARHITEKTURA

Beton, jeklo in steklo so glavni elementi objekta, ki je kot edina vinarna v zahodni Kanadi, leta 2008, prejel arhitekturno nagrado, Lieutenant Governor's Award.

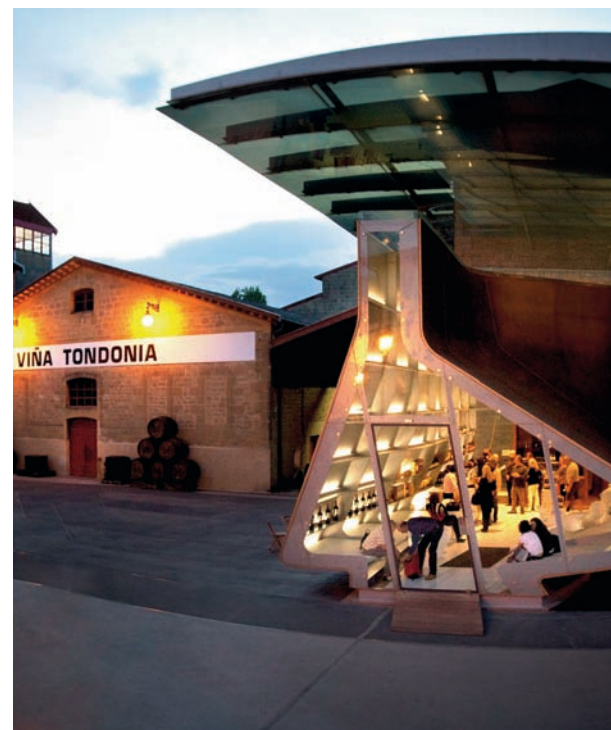


3 VINARNA SOMLÓ/VINARNA KREINBACHER CHAMPAGNE IN VINARNA SZENT ILONA

V vinorodni madžarski pokrajini Somló so lani zaključili gradnjo pet milijonov evrov vrednega kompleksa za pridelavo vina in šampanjca. Dvema objektoma se bo v prihodnosti pridružil še hotel, ki bo zaokrožil ponudbo kompleksa. Arhitekturni biro Ekler Architect iz Budimpešte ga je zasnoval pod umetnima gričema, ki se topografsko zlivata z goro Somló. Sam objekt je odgovor na umestitev v okolje vulkanskega nastanka. Interierji so odprti in orientirani navzven, nudijo pa pogled na rodovitno pokrajino. Arhitektura je gola, bosa, surova, minimalistična, slečena. Prevladujoči beton z zeleno streho in velikimi okni na prvi pogled pušča vtis tujka v naravi, čas pa razkrije večplastno konstrukcijo, ki s svojimi krivuljami in organskimi linijami posnema naravno okolje. www.east-centricarch.eu/projects/somlo-winery-complex.html

LEGA

Somló je posebni madžarski vinorodni okoliš predvsem belega vina. Je hrib vulkanskega nastanka, visok 341 m, ki samotno moli iz severnozahodne planjave. Tu se razprostira 830 hektarov vinogradov, posebna vulkanska prst pa poskrbi za izrazit karakter grozdnih jagod.



4 LÓPEZ DE HEREDIA TONDONIA

Je ena najstarejših in najbolj znanih španskih vinarn iz regije Rioja, večinoma sestavljena iz ljubkih opečnatih hiš iz 19. stoletja. Tu se že več kot 130 let tri generacije družine López de Heredia predajajo proizvodnji izvrstnih in unikatnih vin. Stoji na več kot 100 hektarih na desnem bregu reke Ebro, ob svoji 125-letnici pa so se odločili za prenovu. Ta je potekala pet let, od 2001 do 2006, pod njo pa se je podpisala slovita arhitektka Zaha Hadid. Ta je zasnovala moderen bel paviljon, ki objema starega, oba skupaj pa tvorita trgovino ter pokuševalnico vin. Sodoben paviljon, leseni kontejner, ki objema stari paviljon, pričara interier, v katerem stari paviljon postane dragulj znotraj novega. Barvni in materialni kontrasti izpostavijo nasprotja, mehke oblike, ki spominjajo na karafo, pa dodajo dodatno mehko. www.lopezdeheredia.com

DEDIŠČINA

Paviljon za obiskovalce, skupaj z novim dostopom do vinarne, in njegovo dvorišče sta zares del veliko večjega projekta. Gre za prvo fazo kreiranja muzeja, ki bo promoviral znanje, zgodovino ter ostale proizvode vinarske rodbine Lopez de Heredia.



5 MARQUÉS DE RISCAL

Je ena najstarejših vinarn v regiji Rioja. Guillermo Hurtado de Amézaga jo je ustanovil leta 1858 v Elciegu (Álava), njen pomen za vinarstvo pa je presegel španske meje. Ko so želeli posodobiti vinarno, so kolosalni projekt zaupali kanadskemu arhitektu Franku O. Gehryju. Inovacija in tradicija sta združeni v en objekt z uporabo najmodernejših materialov in z resničnim arhitekturnim izrazom. Tako kot Guggenheimov muzej v Bilbao, je tudi luksuzni hotel prekrit s titanom, v samo arhitekturo pa je mojster vpeljal barve, značilne za vinarstvo: roza za vino, zlato in srebrno za detajle na steklenici. Prenovljeni kompleks vsebuje hotel s 43 sobami in suitami, restavracijo, spa z vinoterapijo in ostale, vinsko klet spremljajoče objekte.

marquesderiscal.com

INFO

Prenovo opisujejo kot enega najbolj ambicioznih projektov nasploh v španskih vinskih kletih do danes. Končali so ga 1. septembra 2006, velika otvoritev pa je bila oktobra istega leta, na katero je kot slavnostni gost prišel tudi španski kralj Don Juan Carlos.



PLAZA HOTEL LJUBLJANA
Bratislavska cesta 8, 1000 Ljubljana
Phone: +386 1 243 00 00
Fax: +386 1 243 00 99
E-mail: info@plazahotel.si
www.plazahotel.si

Investing in your future
OPERATIONS PART FINANCED BY THE EUROPEAN UNION
European Regional Development Fund



PARIZ

KVALITETA Z NEKAJ ČESNA

Ko je Michele Gaggero prišel v Pariz, se mu niti sanjalo ni, da bo Jeanu Paulu Gaultierju kdaj gledal v krožnik. Dobesedno. Že od malega je vedel, da želi ustvarjati s svojimi rokami in domišljijo. Svoja poletna dela je opravljal v restavracijah po celi Siciliji, a za formalno izobrazbo je raje izbral hotelirstvo in gostinstvo. Zato kuha po občutku in ne tako, kot piše v knjigah. Stavi na kvaliteto in rad eksperimentira z različnimi sestavinami. To je prepričalo tudi kontroverznega dizajnerja, katerega okus pri hrani pa je, presenetljivo, bolj tradicionalen.

INTERVJU

“**RAD KUHAM ZA DRUGE. SPLOH, ČE IMAM NA VOLJO LE NAJBOLJŠE SESTAVINE. TO PRI NEKOM SLAVNEM IN PREMOŽNEM SEVEDA NI PROBLEM.**”

Kako ste se navdušili nad kuhanjem? Ste že od nekdaj želeli postati kuhar? Slučajno. Pri 16 me je mama napotila v 300 km oddaljeno turistično mesto na sever Sardinije, da bi se naučil delovnih navad. Delal sem kot natakhar v restavraciji, a kmalu so me premestili v kuhinjo, saj sem si želel bolj kreativnega dela. 1200 jedi na mesec smo pripravljali iz regionalnih sestavin visoke kvalitete. Delo mi je bilo zelo všeč, zato sem tudi kasneje v času študija vedno delal v restavracijah. Kot otrok pa nisem imel konkretnih idej, a sem že od nekdaj rad ustvarjal.

Kako ste prišli v Pariz? Želel sem se seznaniti z znamenito francosko kuhinjo in se naučiti kaj novega. Pariz je bil idealen kraj za to. Odzval sem se na oglas male pariške restavracije, ki je iskala kuharja, in dobil delo. Govoril nisem niti besede francosko, a sem se hitro naučil, saj sem bil v to prisiljen.

In kako ste se potem znašli v kuhinji Jeana Paula Gaultierja? Spet sem se prijavil. Pred tem sem si nabral že nekaj izkušenj pri delu za nekatere druge dizajnerje, ki so bili redni gostje v restavraciji, kjer sem delal. Gaultierjev nekdanji kuhar, v čigar restavraciji sem bil zaposlen, mi je nekega dne omenil, da Gaultier spet išče nekoga. In tako sem se prijavil.

Kaj pomeni biti Gaultierjev kuhar? Kakšen odnos imata? Čisto poslovni. Načeloma zanj in njegove sodelavce pripravim kosilo in večerjo v njegovih delovnih prostorih. Včasih mu tudi zjutraj s kolesom pripeljem rogljičke ali *pain au chocolat* za zajtrk ali pa ostanem do noči, kadar je kakšna modna revija in je potrebno pripraviti večerjo.

Je njegov okus tudi tako ekstravaganten, kot so njegove kreacije? Sploh ne. Rad ima dobro pripravljene tradicionalne jedi, ki jih vedno pripravim s sestavinami visoke kvalitete. Na primer, pogosto pripravim *con pa coniglio a cacciatore*, to je zajca na lovski način. Recept sem podedoval po svoji babici, dekoracija krožnika pa je moja ideja.

Kaj je posebnega na tem, da kuhaš za nekoga slavnega? Je že super delati za nekoga slavnega, ki nima problemov z denarjem, tako da lahko jedi vedno pripravim le z najboljšimi sestavinami. Še posebej rad delam za dizajnerje, ne le na področju mode, ampak na sploh. Pa ne zaradi slave, ampak zaradi izziva. Gre namreč za zelo kreativne ljudi, ki jih

MICHELE GAGGERO

OSEBNI KU HAR JEANA PAULA GAULTIERJA

ni lahko presenetiti iz dneva v dan ali nanje narediti vtisa. Pri tem moram seveda upoštevati še okuse letnih časov in biti vedno pripravljen na presenenčenja. Pogosto se število gostov spremeni zadnji trenutek, ti potem ostanejo le pet minut ali pa celo noč. A predvsem v takšnih situacijah sem še posebej zadovoljen, če gostje cenijo prezentacijo jedi ali pa enostavno rečejo: "Dobro je!".

Katere jedi najraje pripravljate? Vse vrste slaščic. Ampak vsakič kaj drugega, saj ne maram rutine. Ravno pri slaščicah moja kreativnost pride najbolj do izraza.

Kako se dopolnjujeta francoska in italijanska kuhinja? Kaj vam je všeč na eni in kaj na drugi? Všeč so mi francoske slaščice in vse sestavine, ki jih v Italiji ne uporabljamo oziroma nimamo. Italijanska kuhinja pa je temelj moje kulture in njena integracija v vse, kar pripravim, je zame samoumevna.

Kaj je vaša najljubša sestavina? Česen!

Zakaj ravno česen? Kaj pa vonj? Česen imam rad, saj sem z njim odraščal. Spominja me na Mediteran, jug in poletje ... pa tudi zdrav je. Da bi se izognili slabemu zadahu, odstranite sredico česna in ga dobro prekuhajte. Na takšen način je tudi lažje prebavljiv. Lahko vam naštejemo 1000 jedi, kamor ga je možno dodati – od solat in pečene zelenjave do sladoleda – ampak, kadar je surov, je seveda potrebno paziti na količino.

Torej radi eksperimentirate s hrano. Povejte nam primer. Spomnim se eksperimenta s svojo družino. Bilo je zelo zabavno. Ravno njim sem za predjed postregel česnov sladoled z omako iz svežih paradiznikov, pestom in popečenim kruhom. Bili so v šoku, a se je jed izkazala za velik uspeh.

Kakšni so vaši načrti za prihodnost? Ali želite ostati osebni kuhar ali morda želite odpreti lastno restavracijo? Zelo rad bi odprl svojo restavracijo, saj bi izživel vse svoje kuharske ideje. Rad bi kvalitetne lokalne produkte postavil v ospredje in povezal tradicionalno in moderno kuhinjo držav, katerih hrana je temelj njihove kulture – torej Francije in Italije.

Makov kipnik

Naj vas mraz ne skrbi, saj ljubezen led tali. Makov kipnik, slivov preliv in cimeto sladoleđ sestavljajo kavni biskvit, vaniljeva krema in sveže sadje z vroćim prelivom. Moć posameznih okusov, ki se odlično ujamejo in tvorijo spomladansko zgodbo. Pri sladkem se vse začne in konča.

www.pule.si

**Ajdova torta z vinskim šodojem in pomaranč**

Ajdova torta je zelo tradicionalna in stara slovenska sladica. Zaradi velikega števila jajc v izvornem receptu je sladica v osnovi zelo okusna, dobra in zelo kalorična. Zaradi tega so nekoliko zmanjšali prisotnost jajc v receptu, tudi porcijo so količinsko zmanjšali. Dodali so vinski šodo za soćnost ter fileje pomaranč za svežino in lažjo prebavo. Sladico servirajo od decembra do marca, torej v zimskem ćasu.

www.majerija.si

S sadnih vrtov

Klasićna slovenska sladica štrudelj je pogosto izziv za kuharske mojstre, ki jo skušajo posodobiti.

Igor Jagodic, *chef* restavracije Strelec, je avtor sladice jabolćni zavitek ali štrudelj, v kateri se prepletajo slastni okusi karameliziranega jabolka, pećenega v vlećenem testu, karamelni sladoleđ ter karamelna omaka.

www.kaval-group.si/strelec.asp



© Iztok Dimc

**Jabolćni zavitek po naše**

Jabolćni zavitek v lonćku? Tako je. *Chef* Uroš Štefelin iz Restavracije 1906 spreminja tradicijo v sodobno slovensko kulinaricno izkušnjjo. V jabolćnem zavitku po naše se prepletajo slastni okusi orehovega biskvita, cimeto ve kreme in karameliziranih jabolk. Ohlajena sladica je posuta s sladkorjem v prahu.

www.hoteltriglavbled.si

Nedokonćani štrudelj

Je ena prvih kreativnih jedi *chefa* Tomaža Kavćića, ki je nastala kmalu po prihodu na dvorec Zemono, že kar 15 let nazaj. Rojstvo ideje za sladico ima zanimivo zgodbo. Neka gostja si je ob vonjavah iz kuhinje moćno zaželela štrudelj, ki pa se je še pekel v pećici. V želji, da bi ji ćim prej izpolnil željo, je nastal nedokonćan štrudelj. Sestavine so povsem enake kot pri klasićnem štrudlju, torej jabolka, rozine, vlećeno testo, cimet, vanilja, samo naćin priprave je drugaćen.

www.zemono.si



ČAROVNIJE IZPOD SLADKIH PRSTOV

Fižolov ćokoladni kolać s sladoleđom kisle smetane ter karameliziranimi jabolki

V restavraciji Pavus se trudijo, da izbirajo tradicionalne in lokalne sestavine ter iz njih ustvarjajo nove sodobne sladice. Ćeprav je ćokoladno-fižolova tortica soćna, je po teži okusa kar moćna, kar uravnovesi lahkost in kislost sladoleđa kisle smetane. Prvi griljaj sladice je vedno najboljši in s sladoleđom dobimo priložnost osvežitii usta, zato da lahko ta "prvi" griljaj doživljamo znova in znova. Karameliziranim jabolkom je dodana še vanilja kot zaćimba.

www.pavus.si

© Rok Deželak, RD2

**Ravioli pregrete smetane z jurćkovim sladoleđom s solnim cvetom**

V nenavadni sladici, ki prepleta slano-sladek kontrast, ima veliko vlogo pregrete smetana. Ta se rahlo zapeće na vrhu, nato jo potopimo nazaj v pregreto smetano, postopek pa ponavljamo ves dan. Tako dobimo sestavino, iz katere gospodinje delajo potico in štruklje. V Restavraciji Pavus je *chef* Marko Pavćnik iz nje pripravil ravioli z nekonvencionalno uporabo jurćkov v sladoleđu, ki je na meji sladkega in slanega z zelo nežno aromo jurćkov. Zraven je še redukcija jurke, ki je zelo aromatićna vrsta grozdja.

www.pavus.si

Lešnikov sladoleđ z olivnim oljem, solnim cvetom, vroćo ćokolado in nitkami iz soli in sladkorja

Sladica je med novejšimi na jedilniku v restavraciji kuharskega mojstra Janeza Bratovža. Zanimiva je zato, ker je sestavljena iz slanih (sol, olivno olje) in sladkih (sladoleđ, ćokolada) sestavin, katere se v ustih zelo lepo povezujejo. Še en namig: jesti jo moramo tako, da vse sestavine zajamemo hkrati.

www.jb-slo.com



© Janez Pukšić

**Medenjaki s svežimi jagodami**

Gre za eno od standardnih sladice v jedilnih listih kuharskega mojstra Andreja Kuharja v Nemćiji, ki je v dveh različnih nemških restavracijah "prikupal" kar šest zaporednih Michelinovih zvezdic. Na pogled preprosta sladica razvaja in draži brbonćice z izbranimi okusi medenjakov, malin, robidnic in gozdnih jagod, stepeno smetano in šćepecem ingverja. Po želji k sladici spada tudi mangov kuli.

www.maxi.si/si/maxim

Rožnkrvtov sorbet v skorjici bele ćokolade

Rožnkrvt je simbolna slovenska rastlina in od tu tudi ideja za sladico. Rožnkrvt so uporabljali za odišavljenje jedi (breskova marmelada, kompoti ...), zato so iz njega s pomoćjo hladne maceracije pridobili sirup, iz katerega pripravijo sorbet ali vodni sladoleđ. Ćepico tega zadnji trenutek spustijo v tekoćo belo ćokolado in servirajo. Bela ćokolada se po okusu s sorbetom lepo spoji in z dodatkom opraeženih semen pinje ter jagod tvori zaključeno celoto. Sladico servirajo spomladi in poleti.

www.majerija.si





GRAND HOTEL TOPLICE



Restavracija Julijana

Harmonija okusov in drugačnosti, tik ob Blejskem jezeru



Razvajajte se kot kraljeve družine, filmske in druge zvezde - poskusite menije, ki so jih jedle znane osebnosti (Galatasaray, princ Edward in princesa Sophie ...).

Posebno doživetje Chef's table - mizo vam pogrnemo v osrčju kuhinje.

Opazujte kuharje pri delu in sodelujte pri kuhanju!

Restavracija Julijana, Cesta svobode 12, 4260 Bled
T: 04 579 10 00, ghtoplice@hotelibled.com, www.shr.si

Rezina dobrega kruha, narejena z ljubeznijo, je nekaj najbolj osnovnega, a hkrati tisto, kar s pomočjo masovne industrije najhitreje izginja. Tokrat smo po različnih deželah izbrskali izjeme, pekarnice in peke, ki kruh spoštljivo dvigajo na najvišjo raven, izpopolnjujejo recepte, iščejo najboljše sestavine in iz njih ustvarjajo čudeže. Vse v imenu zapečene skorje, mehke sredice in tistega spomina, ki oživi že ob prvem ugrizu.

V ISKANJU POPOLNE REZINE KRUHA





©Arthur Hobbs House Bakery/The Fabulous Baker Brothers, Channel 4

1

LE PAIN QUOTIDIEN (BELGIJA)

Leta 1990 je Alain Coumont v Bruslju kot mlad kuhar, ki je pogrešal dober kruh, ustvaril pekarnico Le Pain Quotidien. Ta se je kot majhna veriga sčasoma razširila v svet. Peke se je Alain naučil kot majhen otrok, ko je vsako nedeljo stoji na stolu opazoval babico pri peki kruha. Ta ljubezen se še danes čuti v njegovih pekarnicah. Znanе so po domačnosti svojega ambianta in prav tako kruha, katerega čar je prav v preprostosti. Skrivnosti pravzaprav ni: ekološka moka, zmleta v mlinu na kamen, sol in voda, gnetenje na roke in pečenje v krušni peči. Vedno se trudijo uporabljati organske sestavine, saj pravijo, da le tako lahko ponudijo najboljše in le tako si zagotavljajo uspešno sodelovanje z lokalnimi kmetovalci. Tej zeleni filozofiji sledijo vsepovsod, od opremljanja prodajaln z lesom in recikliranimi materiali do uporabe prijaznih čistil in pakiranj.

www.lepainquotidien.com

MIZA, KI POVEZUJE

V Le Pain Quotidien imajo tudi skupno mizo. Ta je narejena iz recikliranega lesa, tako da zanjo ni bilo žrtvovano nobeno drevo. Miza je ustvarjena za to, da se usedemo zraven tujca ob rezini kruha in da začutimo, da smo celo v največjem mestu del skupnosti. Z manj besedami – miza dokazuje, da kruh povezuje.

PEK JE
STRASTEN,
KO DELA
KRUH, KO
GA JÉ IN KO
GA DELI. 🍞🍞

2

HOBBS HOUSE BAKERY (VELIKA BRITANIJA)

Hobbs House Bakery je družinska pekarna, ki je svojo zgodbo pričela leta 1920 v britanskem Cotswoldsu. Danes deluje že peta generacija pekov in tradicijo nadaljuje Tom Herbert. Prav tisti Tom, brat Henryja, s katerim sta postala veliki zvezdi s svojo oddajo na Fabulous Baker Brothers na Channel 4, v kateri razkrivata svoje pekovske skrivnosti. Tom zase pravi, da je kot pek strasten, ko dela kruh, ko ga jé in ko ga deli. Strast mu je prisljučila številne nagrade, med drugim je na pričetku svoje poti osvojil priznanje za mladega peka leta 2001. Ko gre za kruh, zahteva najboljše in kot pravi, ne vidi smisla v tem, da ljudje jedo cenjen sir na kruhu iz supermarketa. Skrivnost Tomovega kruha ostaja skrivnost, gre pa za tradicionalen recept. Navdušil je mnoge, med drugim Tonyja Adamsa, Liz Hurley, Damiena Hirsta, Keitha Allena ... S svojim kruhom je osvajal tudi sedanjo ženo Anno, očitno uspešno, saj imata štiri otroke, ki pa že napovedujejo šesto generacijo popolne rezine kruha.

hobbshousebakery.co.uk

NAJDRAŽJA ŠTRUCA V ANGLIJI

Tom Herbert je pred tremi leti ustvaril najdražjo britansko štruco kruha za 21 funtov, imenovano The Shepherd Loaf. Recept je izpopolnjeval pol leta, njegov namen je bil ustvariti kruh za posebne priložnosti. Vendar se zdi, da mu to ni uspelo, saj je na teden prodal kar okrog sto štruc tega kruha.



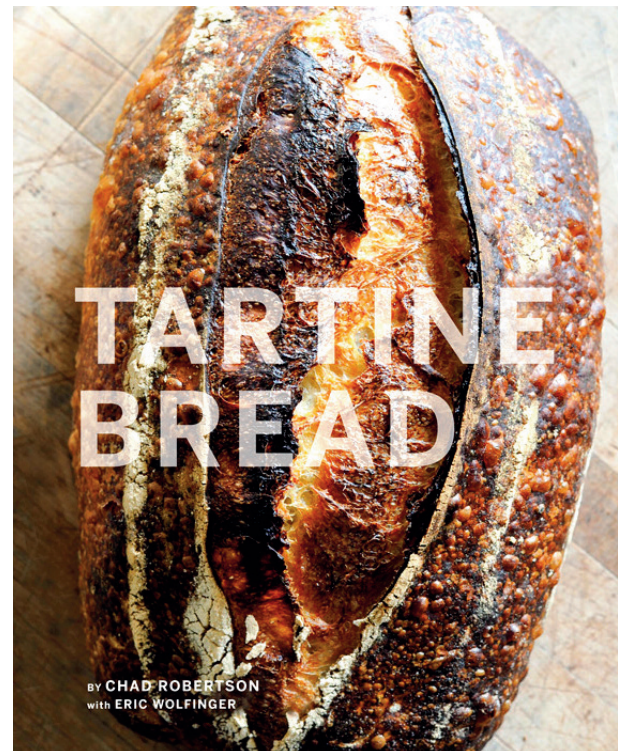
© Thierry Samuel

3 MAISON KAYSER (FRANCIJA)

Le katero drugo državo bi najhitreje povezali s kruhom kot Francijo. Mnogo je dobrih pekarnic, tokrat smo izbrali tisto, ki jo je ustvaril Eric Kayser – Maison Kayser. Njihova skrivnost so naravni tradicionalni kvas in tehnološke inovacije, novi recepti, stalen lov za še boljšimi sestavinami. Eric Kayser pravi, da dober kruh ne laže in da prav vse pove o dobrih sestavinah in znanju umetnika, ki ga je ustvaril. Eric svoje poslanstvo vidi v tem, da kruh zopet postane najbolj spoštovan element na obloženi mizi. Rezultat njegove filozofije lahko okusimo v njegovih oblikovno dovršenih pekarnicah. Od prve, ki je nastala leta 1996 v Parizu, so se hitro razširili po Franciji in v svet. Danes so v številnih večjih mestih, od Moskve prek Seula in Tokia do New Yorka, z vsakim letom pa se razširijo še kam. V letu 2012 so našli 100 Kayserjevih pekarnic v 14 državah. Morda se sliši masovno in ve se, kaj to potegne za seboj, a v tem primeru zagotovo ne. Naj bo v pariški pekarnici ali v katerikoli drugi po svetu, Erica se v zgodnjih jutranjih urah vedno najde tam, kjer se peče kruh. www.maison-kayser.com

TEHNIČNE INOVACIJE

Leta 1994 je Eric Kayser skupaj s Patrickom Castagno oblikoval posebno napravo, ki ohranja naravni tekoči kvas na idealni temperaturi. Kot na naravni element, na kvas pazijo posebej skrbno in posebno pozornost zaposleni posvečajo dodajanju vode in moke z namenom zagotavljanja uravnotežene fermentacije.

BY CHAD ROBERTSON
with ERIC WOLFFINGER

4 TARTINE BAKERY (SAN FRANCISCO, ZDA)

Čeprav le malokdo poveže Ameriko z dobro hrano, še manj pa z dobrih kruhom, je Tartine Bakery iz San Franciscusa dober dokaz, da za dober kruh ni meja. Chada Robertsona so v ameriškem Vogue označili za kultnega princa ameriške peke kruha. Leta 2002 je skupaj z ženo Elisabeth Prueitt v San Franciscu odprl Tartine Bakery, prav posebno pekarno. Vsak dan izpod njunih rok pride "le" 240 štruc, ki se prično prodajati okoli pol pete ure zjutraj, štruca stane osem dolarjev, prodaja se celo štruco ali polovico. Kruh je namenjen le tistim, ki se zanj potrudijo, saj ga običajno v roku ene ure ni več. Eden izmed kuharskih mojstrov, kopenhagenski kuhar Christian F. Puglisi, je dejal, da je zelo ljubosumen na prebivalce San Franciscusa zato, ker je tam Tartine, in zato, ker je tam prava kultura za nekaj, kot je Tartine.

www.tartinebakery.com

GNETENJE VODE

Skrivnost Chadovih v eni uri razprodanih štruc je v samem testu in razmerju z vodo. Kot je dejal eden izmed zaposlenih, je tako, kot bi gnetel vodo, saj se razmerje vode v Tartine Bakery pomika daleč nad mejo "dovoljenega", celo tam do 90 %.

DOBROVO BIJANA

SNEŽATNO HUM

KOZANA

SAN FLORIANO DEL COLLIO

VALERISCE



VINO, KI POVEZUJE.

WWW.SINEFINIS.COM



WWW.FERDINAND.SI



5 JOSEPH BROT (AVSTRIJA)

Na Dunaju že dve leti lahko okušamo prav poseben kruh, za katerega je zaslužen Joseph Weghaupt. Po poklicu živilski tehnolog se je po tem, ko je nekaj časa delal za ogromno masovno industrijsko "pekarno", odločil oditi na svoje. Ko je hodil po Franciji in tamkajšnjih mini pekarnicah, je spoznal, kako izgubljeno je taval v masovni proizvodnji v Avstriji. Vrnil se je z idejo in jo sprva zaradi pomanjkanja financ leta 2009 uresničil v majhni pekarni na vasi. Dve leti kasneje mu je uspelo tudi v mestu in danes je Joseph Brot ena najbolj posebnih pekarnic, ki nima bogate tradicije, ima pa gotovo bogato prihodnost. Njihova filozofija je v tem, da se prav vse naredi na roke, njihov kruh (narejen le iz ekoloških žitaric) pa je poseben, ker je dvakrat pečen. Kot pravi Joseph, vse skupaj potrebuje dobro mero potrpežljivosti. Testo fermentira dva dni, preden se speče, potem počiva dvanajst ur in nato se še enkrat speče. Dvojno pečenje karamelizira skorjico in da devetim različicam kruha prepoznavno teksturo in okus.

www.joseph.co.at

"NEPERSPEKTIVNA" OBRT

Ko je Joseph Weghaupt zaprosil pri banki za posojilo za pekarnico, mu le-tega niso odobrili, saj naj peka kruha ne bi bila dovolj perspektivna obrt. Že niso vedeli, kakšne ideje, vizijo in sposobnosti ima danes 32-letni Joseph, čigar pekarnica ima danes več kot 30 zaposlenih.



4 GK R U H (SLOVENIJA)

Za konec popotovanja po iskanju najboljše rezine kruha je prav, da eno poiščemo še doma. Da pri nas dobre pekarnice rastejo kot gobe po dežju, žal ne moremo trditi. Prvo bo že držalo, iz množice pa se sem in tja prikaže tudi kaj izstopajoče hrustljavega in inovativnega. Kot je GK r u h. Naj bo naključje ali dejstvo, gre za še enega moškega peka. Bomo tistemu "mitu", da so možiki boljši kuharji, lahko kmalu dodali tudi to, da so boljši "kruharji"? GK r u h je moka, kvas, sol ... in voda. In je Gorazd Kranjc, ki ima rad fotografijo in dober kruh. "Zrnje. Pšenično, rženo, ajdovo, pirino ali koruzno. Vsujem v mlin. Po kuhinji zadiši. Ura je štiri zjutraj. Pozno. Pravi peki vstajajo ob dveh zjutraj. V še toplo moko posujem sol, melaso, začimbe, nadrobim kvas med dlanmi, ki potem kislo sladko dišijo. Zamešam s kombinacijo kozje sirotke in veeliko vode. Toliko vode, da mešanice ni moč držati v rokah," takole opiše svoje skrivnosti Gorazd, iz njih pa nastaja tisoč in ena hrustljava skorjica. Od mlina do štruce ima vajeti v svojih rokah, ko nastaja različen polnovreden kruh, večinoma pridelan ekološko.

www.facebook.com/GKRUH

ZA GK R U H BOMO ŠE SLIŠALI

Značilnost GK r u h-a je ta, da ima zelo nizko vsebnost kvasa, zato ostanejo izdelki dlje časa sveži in, ker vzhajajo vsaj 24 ur, so tudi lažje prebavljivi. Imajo fino mehko sredico, hrustljivo tanko skorjico in poln okus. Ozadja ni, prav tako (še) ne pekarnice, kjer bi ga lahko zavohali. A za GK r u h bomo še slišali.



AZUR

tratorija s picami

Idealna rešitev
za jesensko-zimska
razvajanja!



POLICE

BEYOUNIQUE

WATCH MODEL HUNTER WWW.POLICELIFESTYLE.COM



slowatch

www.slowatch.si