

Super
VERO

*Plovimo zajedno
već 20 godina!*



Iznenadjenja povodom jubileja u periodu od 01.06 do 30.06.2022.

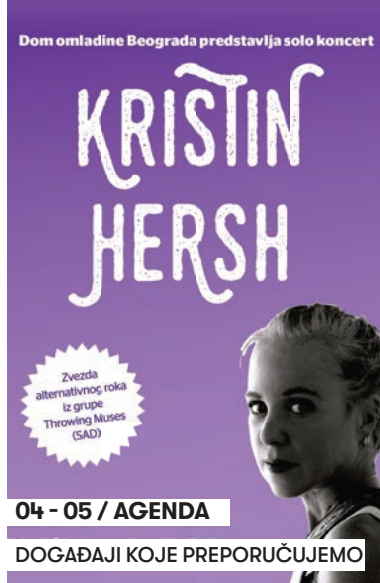
www.supervero.rs



2



Sadržaj



04 - 05 / AGENDA

DOGAĐAJI KOJE PREPORUČUJEMO



06 - 07 / TREND

VREME JE ZA NETOKSIČNU REVOLUCIJU



12 - 13 / INTERVJU

OGNJEN OBRADOVIĆ



IMATE INFORMACIJU
KOJU ŽELITE DA
OBJAVIMO?
PIŠITE NAM NA
INFO@CITYMAGAZINE.RS



15 - 34 / CITY GOURMET



38 - 39 / UPOZNAJTE

IVA PRLINČEVIĆ

CITY MAGAZINE

BESPLATNI MAGAZIN ZA URBANI ŽIVOTNI STIL / IZDAVAČ: DAN GRAF D.O.O. / ADRESA REDAKCIJE: ALEKSE NENADOVIĆA 19, 11000 BEOGRAD - INFO@CITYMAGAZINE.RS / DIREKTOR: BOJAN CVEJIĆ - BOJAN.CVEJIC@DANAS.RS / DIREKTOR IZDANJA: IVAN BEVC - IVAN.BEVC@CITYMAGAZINE.RS / GLAVNA I ODGOVORNA UREDNICA: ANA RUSANOV VRAČEVIĆ - ANA.RUSANOV@CITYMAGAZINE.RS / PRODAJA OGLASNOG PROSTORA: JASNA JOVANOVIĆ - JASNA.JOVANOVIC@CASMEDIA.RS, SNEŽANA MITROVIĆ - SNEZANA.MITROVIC@CASMEDIA.RS, PETAR RADULOVIĆ - PETAR.RADULOVIC@CASMEDIA.RS / WEB UREDNICI: FILIP MILOSAVLJEVIĆ - FILIP.MILOSAVLJEVIC@CITYMAGAZINE.RS, MARIJA ARSIĆ - MARIJA.ARSIC@CITYMAGAZINE.RS / GRAFIČKI UREDNIK: MIRELA KIKOŠ - MIRELAKIKOS@GMAIL.COM / SARADNICI: ANA VUČKOVIĆ, IVAN TOKIN, JELENA JOVANOVIĆ, ALEKSANDAR S. JANKOVIĆ, SANDA KALEBIĆ, IVAN JOVANOVIĆ, JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ, LJUBICA SLAVKOVIĆ, LJUBISAV PANIĆ / LEKTURA I KOREKTURA: ANA RONČEVIĆ, MARJANA STEVANOVIĆ / DISTRIBUCIJA: PEĐA KRESOJEVIĆ - PEĐA.KRESOJEVIC@CITYMAGAZINE.RS / TIRA@: 60.000 PRIMERAKA / ŠTAMPA: ROTOGRAFIKA D.O.O., SEGEDINSKI PUT 72, 24000 SUBOTICA / IZDAVAČ NE ODGOVARA ZA SADRŽINU OBJAVLJENIH OGLASA / CITY MAGAZINE IZLAZI JEDNOM MESEČNO.

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

CITY magazine : besplatni magazin za urbani životni stil / glavna i odgovorna urednica Ana Rusanov Vračević. - 2008, br. 1 - . - Beograd : Dan Graf, 2008- (Subotica : Rotografika). - 30 cm

Mesečno. - Dostupno i na: <http://www.citymagazine.rs>.
ISSN 1820-9556 = City magazine
COBISS.SR-ID 152269580

Reč urednice



ANA RUSANOV VRAČEVIĆ

glavna urednica
ana.rusanov@citymagazine.rs

Operacija mozga

Kada sam u najvećoj frci, imam mnogo toga da uradim, a malo vremena, kad treba da iskombinujem 100 stvari i da se koncentrišem na 30 problema, rešim 17 situacija – ja to sve ostavim i odem da trčim ili uzmem da radim najnebitniju od svih stvari koje imam. Mnogo je vode proteklo i Miljackom i Savom, i Senom i Tibrom dok sam to naučila. To je, da vam kažem – magija! Ne znam i nemam ideju kako se to sve na kraju reši, ali svaki takav dan se bar dosad završio, sve obaveze su obavljene i zamislite – nije nastupio smak sveta.

Možda sam zato postala alergična na priče ljudi koji mistifikuju svoj posao kao nešto preznačajno, ginu i izgaraju kao da obavljaju nešto veliko i značajno za ceo svet, kao neki supermeni bez kojih će se sve srušiti i otići dodavola. Nemaju vremena! Kao da su usred operacije na mozgu. Oni kojima je to stvarno posao čute i rade svaki dan. Zato je velika umetnost i mentalna snaga potrebna da se lepo, staloženo i na kraju kvalitetno obave svi poslovi i da se prema svima, pa i sebi, bude dobar i ljubazan. Znam, teško je, ali i moguće.



Agenda

MAJ

26 & 27

/ KONCERT

HOOVERPHONIC

četvrtak & petak
26 & 27/5.

Jedan od najuticajnijih psihodeličnih pop bendova, Hooverphonic, vraća se u Beograd u originalnoj postavi i održaće dva koncerta u Bitefartcafeu na Kalemegdanu u sklopu Musicology Sessions, uz podršku Centra beogradskih festivala - CEBEF. Jubilej singla „Mad about you” biće proslavljen novom koncertnom turnejom uz povratak pevačice Geike Arnaert. Legendarna pevačica Hooverphonica, Geike, vratila se u bend i svi zajedno dolaze u Beograd. „Veličanstvena trojka” planira da oduševi publiku na samom početku sezone koncerata na otvorenom.

Letnji Bitefartcafe / Mali Kalemegdan 2



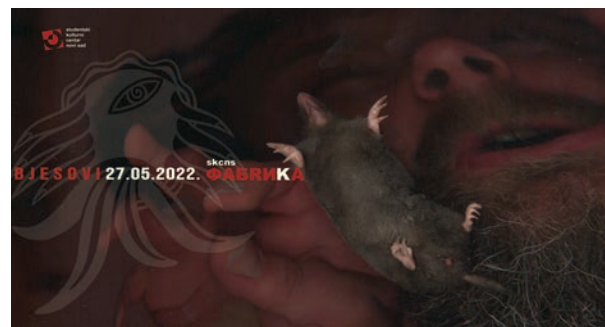
/ KONCERT

BJESOVI

petak 27/5.

Kultni rokenrol bend iz Gornjeg Milanovca, Bjesovi, nastupiće u SKCNS Fabrici, gde će, između ostalih, izvesti i pesme sa aktuelnog albuma „Svetla, svetlosti”. Album sadrži obrade pesama bendova iz svih krajeva bivše Jugoslavije, od Električnog orgazma i Idola, preko Mizara i Imperium of jazz, do bendova Grč i The Stone. Kako kaže frontmen benda Zoran Marinković, ove pesme nisu nužno nešto što on sluša, već su se uklopile u koncept Bjesova i na sebi svojstven način ga unapredile. Pored koncerta, u SKCNS Fabrici će biti postavljena i samostalna izložba Zorana Marinkovića, koji je i akademski slikar.

Studentski kulturni centar
Novi Sad / Dr Ilije Đuričića 3



/ KONCERT

KRISTIN HERŠ

petak 27/5.

Kristin Herš je liderka i frontwoman legendarnog američkog alternativnog rok sastava Throwing Muses, koji je zajedno sa Pixies i drugim sastavima krajem osamdesetih XX veka proslavio scenu iz Bostona. Njihov visokoemotivan gitarski stil udario je temelje savremenom shvatanju kako pop-rok bendovi treba da zvuče i izgledaju. Throwing Muses, a posebno Kristin Herš, kao gitaristkinja i pevačica, odigrali su izuzetno značajnu ulogu u afirmisanju ženskog principa unutar rokenrola u modernim vremenima. Singl „Your Ghost”, duet sa Majklom Stajpom (REM), svakako spade među one koji su obeležili devedesete.

Dom omladine / www.domomladine.org

MAJ

27



MAJ 28

/ FESTIVAL

ZADAJEMO RITAM

subota 28/5.

Dom omladine Beograda i Binta Sound predstavljaju prvo izdanje muzičkog festivala „Zadajemo ritam”.

Funk, groove, reggae, soul & latino jazz teme su prvog izdanja jednodnevnog muzičkog festivala, čiji učesnici su dobro poznate kvalitetne beogradske klupske atrakcije: Bane Lalić & MVP, Igor Vince &

His Drum, Brass And Keys, Bege Fank & BKO, kao i Funkier Project. Ovakvo bogatstvo ritmova odavno nije viđeno za jedno veče na našim scenama, što obećava besprekornu zabavu na visokom nivou.

Dom omladine Beograda, sala
Amerikana / u 20 časova /
www.domomladine.org



JUN 01



/ KONCERT

NIK MEJSON

sreda 1/6.

Bend Nick Mason's Saucerful of Secrets održaće beogradski koncert u Belexpo centru u okviru velike evropske turneje. Nik Mejson, legendarni bubnjar, sa svojim bendom izvođiće najveće hitove Pink Floyda sa početka njihove karijere, a u ovom jedinstvenom

poduhvatu učestvuju i druge muzičke legende koje su ostavile neizbrisiv trag na svetskoj rock sceni. Pored Masona na bubnju, ovu supergrupu čine Geri Kemp, gitarista grupe Spandau Ballet, Li Heris, gitarista grupe The Blockheads, Gaj Prat (bas), koji je sarađivao sa Pink Floydom, kao i Dom Beken na klavijaturama.

Belexpo centar / u 20.30



/ KONCERT
HLADNO PIVO
četvrtak&petak 2&3/6.

Regionalne legende Hladno pivo održaće dva beogradska koncerta u Barutani, na Kalemegdanu, u sklopu ovogodišnje turneje „35 za 35“. Mile Kećin i ekipa će upravo toliko nastupa nanizati od proleća pa do oktobra, obeležavajući tri i po decenije rada benda. Grupa koja je prešla put od ljutog panka i klupskih svirki, do široko prihvaćenog rok sastava i nastupa u halama i po stadionima, susrešće se sa beogradskom publikom ponovo, posle tek nešto više od devet meseci od najvećeg njihovog koncerta u srpskoj prestonici do sada na Tašmajdanu.

Klub Barutana / Donji grad Kalemegdan / u 21 čas

JUN
60

/ KONCERT
PSIHOMODO POP
četvrtak 9/6.



Psihomodo pop, jedan od najpopularnijih pank rok bendova bivše Jugoslavije, stiže u Dom kulture Novi Sad. Zagrebačka grupa Psihomodo pop nastala je 1983. godine nakon raspada kultne punk rock grupe Psihomodo svoj muzički izraz grade na čvrstim post punk rock temeljima, a od samih početaka im je bila važna odrednica. Upravo je na koncertima Psihomodo popa publika može na najbolji način videti i osetiti da rock'n'roll nije samo muzika nego i stil života, zbog toga Psihomodo pop je čak pet godina imao status demo grupe zbog svog beskompromisnog pristupa u muzičkom i scenskom izrazu.

Dom kulture Novi Sad / Početak u 21 čas / Ignjata Pavlasa 4



/ KONCERT
EDO MAAJKA
subota 4/6.

Povodom jubilarnog dvadesetog rođendana svog albuma prvenca „Slušaj mater“ Edo Maajka u pratnji MC-a napraviće u Novom Sadu veliku žurku na otvorenom. Ovaj album zaslužuje takvu proslavu budući da je pomerio granice balkanskog repa i zadao nove standarde. Njih je Edo Maajka pomerao iz albuma u album, no „Slušaj mater“ ostao je temelj ne samo njegovog rada, već i onoga što su stvarali drugi reper. Osim pesama sa prvog albuma na koncertu će biti izvedeni i ostali hitovi iz bogate karijere duge više od dve decenije hrvatsko-bosanskohercegovačkog repa koji je, kako i sam kaže u pesmi, svuda rado viđen.

Novosadski sajam, hala 2 /
Početak u 21 čas

JUN
04

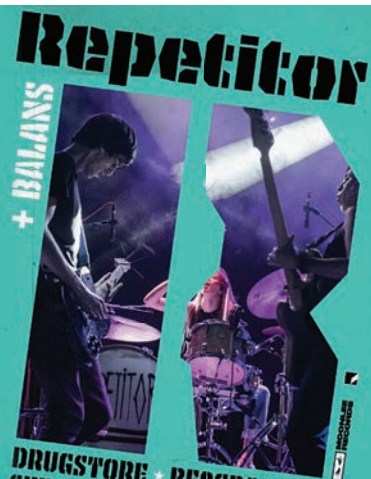
JUN

11

/ KONCERT
REPETITOR
subota 11/6.

Publika je dočekala veliki koncert Repetitora u Bašti Drugstorea. Nakon godinu i po dana od izlaska albuma koji je obeležio vreme pandemije, konačno prava promocija za „Prazan prostor među nama koji može i da ne postoji“ i konačno veliki koncert grupe Repetitor. Gosti na koncertu biće Balans (art punk/bunkerpop) iz Ljubljane.

Bašta Drugstore / Bulevar despota Stefana 115, Beograd



/ KONCERT
BEOGRADSKI SINDIKAT
subota 11/6.

Nakon 10 godina od velikog spektakla pred prepunom beogradskom Arenom Beogradski sindikat će održati veliki solistički koncert na stadionu Tašmajdan. Beogradski sindikat, koji postoji 23 godine, objavio je tokom proleća tri nove pesme „Ljubav u inat“, „Među zvezdama“ i „Moja sudbina“, kao uvertiru za spektakl koji sledi na Tašu.

Stadion Tašmajdan / u 20 časova



JUN

11

JUN
17

/ KONCERT
RADE ŠERBEDŽIJA
petak 17/6.

Rade Šerbedžija i Zapadni kolodvor bend se vraćaju u Botaničku baštu „Jevremovac“. Na koncertu „Ne okreći se sine“, koji nosi naziv po njegovom poslednjem albumu, Šerbedžija će izvoditi svoje velike hitove poput „Barbara“, „Protuletje se otpira“, „Meni se dušo od tebe ne rastaje“, „Ni u tvome srcu“, „Poleti ptico“, „Povratak ratnika“, „Tvoje nježne godine“, „Ne daj se lnes“, „Filipa Kljajića 32“, ali i nezaboravne pesme Arsenala Dedića, Kemala Montena, Džonija Štulića, Miše Kovača i drugih kolega sa kojima je sarađivao.

Botanička bašta „Jevremovac“ /
Početak u 20 časova



TEKST: ANA RUSANOV VRAČEVIĆ

Treba Vreme je za netoksičnu revoluciju

Preterali smo! Okruženi smo toksičnom hemikalijama u svemu što jedemo, koristimo, dišemo... Trebalo bi da se vratimo nekoliko koraka unazad, da se zapitamo šta sebi radimo i krenemo u potpuno drugačijem pravcu, što u svetu već i jeste slučaj kroz filozofiju održivog razvoja

Sve veći broj ljudi danas je zainteresovan da sazna šta se nalazi u proizvodima koje kupuju u prodavnicama, a to za obične laike nije nimalo jednostavan zadatak. Koliko puta u prodavnici pokušavate da pročitate deklaracije ispisane najmanjim mogućim fontom i da se snađete među nepoznatim i teško čitljivim hemijskim nazivima određenih supstanci - čak i oni najuporniji nekada jednostavno izgube živce i u korpu strpaju proizvode koji ne samo da nisu korisni, već su često štetni za zdravlje. Danas se ovom temom bave entuzijasti koji uporno ističu da su upravo potrošači ti koji bi trebalo da imaju razvijenu svest i da paze kome poklanjaju poverenje i koje proizvode koriste. Kako stvari stoje, to je lekcija koju ćemo morati da savladamo sami. Sreća, pa imamo pomoć i to od ljudi koji su zdrave navike uvrstili u svoju svakodnevnu rutinu. Jedna od njih je Tatjana Tasić Jovanović čiji blog, fejsbuk i instagram profil mogu biti dragocen vodič za zdrave i bezbedne proizvode.

Tatjanina revolucija

Tatjana Tasić Jovanović pokrenula je svoj blog, Instagram i Fejsbuk profil [ttj.pure.world](#) zbog ličnih zdravstvenih problema, kada se okrenula zdravijim proizvodima. Unošenje toksina kroz hranu, kozmetiku, kućnu hemiju, ambalažu u kojoj čuvamo hranu, duške, tepihe... postalo je predmet njenog interesovanja. Odlučila je da se okrene zdravijim alternativama i da to znanje podeli sa drugim ljudima koji biju iste bitke za svoje zdravlje. „Počela sam da čitam





Veliko spremanje kuće

U priručniku su pobrojani aditivi, njih oko 300 je dozvoljeno kod nas i u EU. Te aditive Tatjana je podijela na one crvene koji su najnezdraviji, npr. glutaminati (pojačivači ukusa) kojih ima u mešavinama začina, u viršlama, kobasicama i smrznutim proizvodima, oni izazivaju alergije, astme i mnoge druge probleme. Žuta grupa aditiva bili bi oni koji mogu da se ponekad konzumiraju, ali i njih treba izbegavati. Zelena grupa aditiva su oni koji su bezbedni.

„Ako ništa drugo, aditivi nam urušavaju imunitet, mikrobiom u stomaku... A hrana je najvažnija za imunitet i zato je neophodno paziti šta kroz nju unosimo. Zapravo pravilan odabir hrane je broj jedan za naše zdravlje i ljudi treba to da nauče dok ne očiste frižidere i ostave”, naglašava naša sagovornica.

Kozmetika

„Što se tiče kozmetike, tu je situacija mnogo komplikovanija jer je u opticaju mnogo veći broj hemikalija (više od 80.000 hemikalija), a svega nekoliko stotina je ispitano po pitanju bezbednosti za nas i za planetu. Ono što možemo relativno lako da prepoznamo, a da je štetno su derivati nafte petrolatum, paraffinum liquidum, mineralna ulja – to treba izbegavati. Pitanje je koliko su oni prečišćeni, a i da jesu uvek se zapitajte kako to nafta može da nam neguje kožu. Uvek je bolje uzeti šii buter, kakao buter, prirodno ulje (bademovo, ružino, arganovo...) nego produkt nafte. Potom, tu su razni konzervansi koji su vrlo sporni i kojima se prikriva kancerogeni formaldehid koji je zabranjen u kozmetici pre izvesnog vremena, ali su proizvođači krenuli da ga prikrivaju drugim imenima (na profilu imate te supstance komplikovanih imena koje su nabrojane). Onda treba izbegavati ozloglašene parabene, aluminijum u dezodoransima, zatim triklosan koji je čest sastojak dezodoransa, a ima štetno endokrino dejstvo. Onda na primer konzervans BHT kog ima kako u kozmetici tako i u hrani. Sledeći na listi su parfemi – sve smo živo neparfemisali, a proizvođači nisu dužni da napišu šta je sastojak parfema”, savetuje Tatjana.

Budućnost

Ovde jednostavno nije bilo dovoljno mesta da pobrojimo šta je sve to što svakodnevno koristimo i plaćamo, a što šteti našem zdravlju. Pitanja plastike, teflona, loših rafiniranih ulja, žitarica koje koristimo, prerađene hrane, pesticida u voću i povrću, spornih hemikalija u sredstvima za održavanje, deterdžentima...

„Ovo su teme koje bi trebalo rešavati na globalnom nivou. Niko nas tome nikada ne uči, a po meni to je neka vrsta azbuke koju bi svi trebalo da naučimo od malih nogu. Bilo bi dobro da vodimo decu sa sobom u nabavku i pričamo im zašto biramo ovaj, a ne onaj proizvod. U školama bi trebalo da nastavnici vode decu na pijacu, da nauče da biraju voće i povrće i spremaju zdrave obroke. Da se zabrane nezdrave pekare oko škola, prepune transmastima, dodatim šećerima i aditivima, što deci apsolutno ne treba u ishrani. Pice se npr. često pakuju u ambalažu koja je obložena PFAS supstancama... sve je to jako štetno. U školama bi trebalo da postoji kuhinja u kojoj bi deca od malih nogu sticala zdrave navike”, zaključuje Tatjana Tasić Jovanović.



Tatjana Tasić Jovanović

Šta treba izbegavati

Plastika

Možda je najlakše da ljudi zapamte da su oznake plastike 2, 4 i 5 najbezbednije, ostale apsolutno treba izbegavati – recimo 6 – to su stiropor (polystyrene), koji se često koristi za pakovanje gotovih jela iz restorana ili za tople napitke – ta plastika ispušta hemikalije koje su izuzetno štetne za naš organizam i to bi trebalo da se zabrani na globalnom nivou, kao što je to već slučaj u nekim zemljama. Još jedan primer je mikroplastika, u poslednje tri godine niču naučne studije koje govore da je pronađena u placenti, ljudskoj krvi, plućima. Mi pojedemo i unesemo tu mikroplastiku, a o tome niko nije razmišljao.

Pesticidi

Sve je više proizvođača koji nude čistu, organsku hranu koja nije ništa drugo nego način ishrane koji su praktikovale generacije pre nas dok mi nismo zagađili sve spornim hemikalijama. A sada „čistimo” hranu i prodajemo je kao organsku po tri puta skupljim cenama. Bilo bi dobro kupovati organsku bar onu hranu koja se najviše prska, poput: krompira, jabuka, breskvi, nektarina, grožđa, bobičastog voća. Voće i povrće koje ima deblju koru poput lubenica, pomorandži, avokada, banana... ne mora da bude organsko.



1  **Jelena Bačić Alimpić**
KLETV2  **Bojan Ljubenović**
NIŠTA NIJE SMEŠNO3  **Vedrana Rudan**
DOŽIVOTNA
ROBIJA4  **Vanesa Monfort**
ŽENE KOJE
KUPUJU CVEĆE5  **Dejan Tiago-Stanković**
ESTORIL: RATNI
ROMAN6  **Sofija Lundberj**
KAO PERO NA VETRU7  **Dž Aberkrombi**
IZ ČISTA MIRA8  **Kolin Huver**
9. NOVEMBAR9  **Elif Şafak**
OSTRVO NESTALOG
DRVEĆA10  **Mirjana Bobić**
Mojsilović
BABA, NEMOJ NIŠTA
DA ME PITAŠ

Kolumne



ANA VUČKOVIĆ

Morsko dobro

Na letovanjima mi je često na umu to kako, i ne misleći o tome, raznosimo pesak, kako ga u papučama i na osunčanim listovima sa plaže donosimo u sobe hotelskih kompleksa. Pesak na listovima je kao neki nakit, stoji kao šećer na rubovima čaše u kojoj je martini ili vermut. A onda taj pesak ispiramo, ali u tuš kabinama uvek ostane pomalo, naprave se gomilice u uglovima oko odvoda. I onda se kroz cevi vodovoda vraća u more, pa ponovo na plažu. Deliće te plaže, tog peska nosimo sa sobom kući, neka čestica ostane ispod nokta, neka u uhu, peska ostane i u kosi i posle nekoliko pranja, i onda kad uđemo u avion ili kola, taksi, kad uđemo u svoju kuću, ili se tri dana kasnije vratimo na posao. I tada, u smogu i u saobraćajnom špicu i dalje mirišeš na more, na jod i slane talase. Bila je šala u Sajnfeldu, a zapravo se kasnije to i desilo – napravljen je parfem sa mirisom mora. Postoji i taj jedan suptilniji miris, a to je onaj kada osećaš da je more blizu, da si nadomak, još samo nekoliko kilometara, dve okuke i tri stene i četiri reda kamenih kuća, i tu smo. Dok ovo pišem udaljena sam od mora tri meseca. Znam da ću u njega ući tek tad i radujem mu se. A šta me je iniciralo da o njemu unapred pišem? To što je neko u poslednjem dnevnom trolejbusu mirisao baš kao neko ko ide sa plaže, neko slan kao one štap kifle sa crticama od soli, kao pistač. Nisam mogla da lociram tu osobu, ali sam pri izlasku na svojoj stanici procenila da je to najverovatnije čovek u svetloplavoj uštrkanoj košulji i mokasinama, koje su krile stopala, još uvek puna peska, školjki i morskih trava.

IVAN TOKIN

Skoplje forever

Rođendan Boba Marlija proslavlja se svake godine u Gradskom parku u Skoplju. Gradski park je veliki i lep. U njemu se, pored svega ostalog, nalazi i jedna mala stajača voda, i ako neko želi, može i jezerom da je nazove.

Ljudi se skupljaju od podneva, bude po nekoliko hiljada ljudi, sede po travi, di-džejevi puštaju muziku ili bendovi sviraju rege. Sedi se na travi. Kod fontane može da se pojede pica, na jednom mestu kokice, na tri pivo, i kafa i sokovi. Ima dece s roditeljima, dece bez roditelja, muškaraca u košuljama i žena u letnjim haljinama, momaka i devojaka u martinkama, našminkanih na vampirski, ima skejtera i rolera, ima pasa, fensi ekipe koja pije šarene limunade s puno leda i ostalih građana.

A bio je i jedan tip, stariji čovek, koji je jeo meso i pio pivo. Meso je bilo pečeno pile, celo. Došao je posle nas, uspeo da nađe drvo da pored njega sedne i da se nasloni. Iz torbe je izvadio papirnu kesu s pečenim piletom, pocepao je i postavio sebi ručak. Pile je odlično izgledalo, s crvenkasto braon kožicom, ravnomerno ispečeno. Meso se odvajalo od kostiju, jeo je prstima, meso je bilo vruće pa je povremeno cokat, jeo je bez hleba, bez salate, a pile je bilo mekano, znam da mu se topilo u ustima jer znam takve piliće, ne znam samo da li je bilo dovoljno slano, ali ko ume tako da ispeče pile sigurno ume i da ga posoli. Jeo je polako i temeljno. Povremeno je klimao glavom. Kad mu je ostalo još pola belog mesa i jedno krilce, napravio je pauzu. Samo je gledao ispred sebe. Onda je završio, skelet je spakovao u onu istu kesu i izvadio pivo, još uvek dovoljno hladno da staklo bude zamagljeno. Zatvorio je oči dok je pio prvi gutljaj hladnog piva posle slanog mesa. Onda je spustio flašu na travu, zapalio cigaretu i duboko uvukao dim u pluća. Neposredno pošto ga je ispustio uvis prestao sam da ga gledam.

Počeo je da pada mrak i dok se bend na bini spremao za svirku, park je zamirisao na polen i crni čaj.



Miris savršene kafe stvara posebnu atmosferu. Razbudi, zove u avanturu, podseća na druženje i svakodnevne male lepe trenutke opuštanja kojima častimo sebe i koji daju smisao životu. Kako bismo taj osećaj preneli i našim potrošačima, od sada možete uživati u neodoljivom ukusu Julius Meinl kafe na EKO benzinskim stanicama širom Srbije.

Svaka šoljica sadrži impresivnih 160 godina iskustva, predanosti i strasti. Inspiriše više od pet miliona ljudi dnevno i više od dve milijarde ljudi godišnje. Budite jedan od njih. Kada ugledate znak za EKO benzinsku

najnaprednijom tehnologijom pripreme. Inovativni koncept omogućava korišćenje kafe samo na onim mestima koja garantuju konstantnu kontrolu kvaliteta. Dizajnirana je za objekte koji žele da ponude svojim potrošačima senzacionalno iskustvo u kafi, na najvišem mogućem nivou. A upravo takve su EKO benzinske stanice, koje konstantno rade na postavljanju visokih standarda u poslovanju i unapređenju usluga. Vozači-

KAFA ZBOG KOJE ĆETE PREĆI KILOMETRE

Julius Meinl sada na EKO benzinskim stanicama

stanicu, znajte da vas tu čeka vaše mesto u prijatnom ambijentu coffee corner-a, gde možete uživati u ukusu premium kafe.

Julius Meinl kafa odlikuje se izvanrednim ukusom, jedinstvenim dizajnom i

ma su, uz goriva visokog kvaliteta, na raspolaganju i brojni prateći sadržaji. Dok koristite besplatnu uslugu sigurnosne provere svog automobila na EKO benzinskim stanicama, uživajte u sveže pripremljenoj Julius Meinl kafi za poneti i osvežite svoje putovanje.

Bilo da više volite kratki espresso ili kremasti kapučino, Julius Meinl kafa je kafa zbog koje ćete preći kilometre, kako biste uživali u njenom neodoljivom ukusu. Posetite EKO benzinske stanice, izaberite svoju Julius Meinl kafu za poneti i učinite svoje putovanje nezaboravnim.

KAFA ZBOG KOJE ĆEŠ PREĆI KILOMETRE



Od sada, uživaj u savršenom ukusu Julius Meinl kafe za poneti, na odabranim EKO benzinskim stanicama

ekoserbia.com | [f](#) | [i](#)

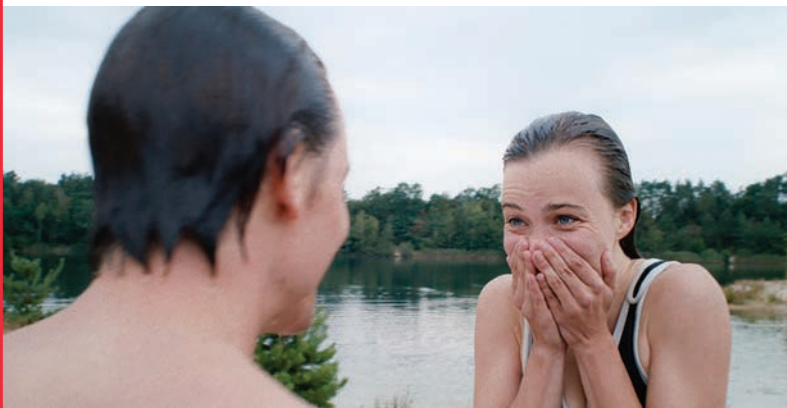


U bioskopu mts dvorana u
narednom periodu možete gledati:

BAZ SVETLOSNI (LIGHTYEAR): Dizni i Piksar donose nostalgičnu priču o junaku iz serijala „Priča o igračkama“. Ekipa pronalazi Bazu zaglavljenog na vanzemaljskoj planeti na koju je slučajno otputovao 62 godine u budućnost u kojoj zli car Zurg silom želi da osvoji galaksiju. Ranije najavljenom Krisu Evansu, koji pozajmljuje svoj glas Bazu, pridružuje se i Taika Waititi – osvedočeni glumac i reditelj u kvalitetnim satirama.



FABIJAN: O SMAKU SVETA (FABIAN: GOING TO THE DOGS): Berlin, 1930. godine doktor Jakob Fabian preko dana reklamira cigarete, dok noću tumara ulicama grada i zaljubljuje se u glumicu. Kako ona počinje da napreduje u karijeri, tako se njegovi planovi sve više raspadaju. Režiju potpisuje Dominik Graf.



KOCKAR (CARD COUNTER): Osvetnički triler donosi priču o bivšem vojniku koji je gonjen duhovima prošlosti postao kockar. Glavna uloga pripala je Oskaru Ajzaku, glumcu koji je poslednjih godina postao miljenik kako holivudske, tako i evropske produkcije. Film je premijerno prikazan na 78. Filmskom festivalu u Veneciji, dok će domaća publika ostvarenje Pola Šrajdera gledati od 2. juna u bioskopima.



PREPORUKA ZA ČITANJE

Priručnik za solidan život

Ako vam se čita nešto nežno, nešto što će u isto vreme da vas nasmeje i da vas zaboli, preporučujemo „Priručnik za solidan život“. Ovo je dirljiva priča o Ljubici i Ljubi, koji sticajem okolnosti postaju prijatelji i kroz dvogled posmatraju život odraslih u zgradi na drugoj strani ulice, avanturi koja ih vodi kroz školsku svakodnevnicu, kroz nasilje u porodici, obrasce patrijarhata, male i velike boli iz perspektive dece. Nežno prijateljstvo između dvoje mališana, utičište je za velike lomove koji se upravo dešavaju u njihovim porodicama. Nemoćni da na njih utiču, njih dvoje jedno drugom postaje oslonac i inspiracija, zajedno će kroz autentičnu osetljivost otkrivati vrednosti koje će dati pečat njihovom odrastanju.

Napisana u kratkoj formi, nepretenciozna i zabavna, priča će vas naterati da se vratite u vreme kada ste osećali i razmišljali kao dete. Autorka Olivera Zulović knjigu je posvetila nesavršenim roditeljima i uspeła da sa malo reči kaže mnogo i dirne nas duboko.



ZDRAVLJE

VITAMINI NA BAZI

TRI-ACTIV TEHNOLOGIJE

Biofar vitamini i minerali proizvedeni su po ekskluzivnoj Tri-Activ tehnologiji, koja osigurava bržu resorpciju, optimalnu zaštitu i veću iskoristljivost delotvornih sastojaka u organizmu. Specijalno su formulisani da bi odgovorili na moderan i zahtevan način života, stres, umor, starenje...

Svi proizvodi kompanije Biofar su formulisani na bazi naučnih istraživanja, testiranja i proizvedeni u skladu sa farmaceutskim principima koji obezbeđuju adekvatnu efikasnost, bezbednost i kvalitet proizvoda.





MOBILNA APLIKACIJA ZA RODITELJE

Nivo srca

„Nivo srca” je naziv prve mobilne aplikacije za vaspitanje i porodicu. Šta znači nivo? Viši nivo ljubavi u srcu čini nas boljim i pomera napred. Čitalac će se odmah susresti sa logom u obliku stilizovane ptice sa znakom triskelion - simbolom koji poziva čoveka na rast, razvijanje, bujanje. To je cilj i smisao ove aplikacije, koju je osmislila profesorka srpskog jezika i književnosti Jelena Rakić Kamenica. Bajkoviti tekstovi i ilustracije koje ih prate uvode roditelje u svet ljubavi i vere, ukazujući na brojne putokaze i odgovore na pitanja roditelja, kako vaspitavati decu, kako ponuditi detetu najbolju verziju sebe, kako kod deteta razviti poverenje, samopouzdanje i dati mu krila za život. Iako svedeni, sažeti i nadahnuti, tekstovi u aplikaciji su esencija 25 godina profesure, pisanja knjige „Nivo srca”, velikog iskustva u radu sa decom gde je, kako kaže autorka, najvažnije postići pravu meru između bezuslovne ljubavi i zdravih granica.

Tekstovi u aplikaciji koji se mogu čitati pred spavanje, dok čekate red u samoposluzi – dakle, kad god ugrabite minut za sopstvenu inspiraciju – predstavljaju lekcije za srce i svrhu roditeljskog bića. Jer

dete se vaspitava srcem. Nivo bezuslovne ljubavi u srcu isključuje potrebu za nametanjem moći. Roditelji poštuju potrebe i osećanja deteta, ali i svoje vlastite.

Sa nivoa srca svi čine najbolje što mogu. U modernom vremenu možda su nam više nego ikada potrebne lekcije za srce jer i srce se školuje. Tekstovi u aplikaciji nas uče da reči i postupci roditelja utiču na sliku deteta o sebi koju nosi sa sobom ceo život. Dete se rađa sa klicom, zadatak roditelja je da tu klicu sačuva da raste i razvija se u plodove Čoveka.

Životi roditelja simetrični su životima dece. Kada deca odrastaju i roditelji dobijaju priliku da sazrevaju. Verujemo da će ova aplikacija biti prikladan vodič za sve koji tek stupaju na stazu roditeljstva, ali i neka vrsta podsetnika svima koji su već daleko odmakli na putu roditeljstva. Aplikaciju možete besplatno preuzeti na Google play stranici.

Predavanja, razgovori i konsultacije biće upriličene u Schoolandschool, Kopernikova 6, Beograd.

S obzirom da je broj mesta ograničen, potrebna je blagovremena prijava na jelena.rakic.kamenica@gmail.com

RADMILA U PESMAMA BRUTALNO ISKRENA U DUŠI GORLJIVO MILA



Čitali ste poeziju Radmile Petrović?

Ne? Čitaćete, a činiće vam se kao da slušate život čija će vas ogoljena sirovost zaljubiti u nju.

Da? Čitate je iznova i iznova, jer vam svaki stih zvuči kao reči drage prijateljice koju u „traktor” poznajete.

Nije želela da studira književnost jer joj je realnost veća inspiracija za analizu i teoretisanje. Uspeh je doživela rano, ali je uspeh nije dao ometi u njenom nastojanju da nas sve obori surovom sirovom emocijom, ne samo u njenim pesmama, već i u svakom razgovoru sa njom. Milan Mladenović je pisao o ljudima iz gradova, a Radmila danas piše o ljudima daleko od gradova. Radmila nije upoznala Milana lično, ali joj je mama sve rekla. Kako i sama kaže „Moja mama zna šta se dešava u gradovima”. U svakom redu, a i između redova, Radmila vam slika odrastanje u okolini Arilja.

Dok čitate njene stihove sлагаće vam se nemilosrdno tople slike života, ali kad čujete kako ona veze i čita sopstvene slike života, doživljaj je katarzičan. Zato, odmah posle čitanja našeg izbora njene pesme ovde, u pretraživaču Youtube mreže ukucajte „Čitanje uz TANANE ep 3”. Uživajte kao da vas Radmila vozi svojim traktorom kroz prelepi krajolik Arilja i priča samo vama, jezikom tanane duše, poetskog pera.

Govorili su mi da je Beograd grad u kome nikog ne smeš da pogledaš u oči

**ja sam šmeker devojka
imam perorez u džepu
i žice u brushalteru
ne znam da pričam o filmovima
znam kako se sade luk i grašak
i da točkovi traktora blokiraju
kad nestane ulja za hidrauliku,
ali njega to ne interesuje**

**on je muškarac dama
ne zna kako funkcionišu
porodični sistemi
sa sekirama, vilama i grabuljama
zna koja su vina dobra,
koji kaputi preplaćeni,
ali mene to ne zanima
mala, zajebi, kaže**

**i ja se setim kako
je vrućina bila velika
tog leta u malinama,
a cena niska
pa smo blokirali prugu,
prevrnu li maricu
i da je jedan iz žandarmerije
imao isto tako sjajne oči
i pogled koji pomera kašike**

**bilo je naređenje:
ne sme se probiti kordon
ali kažem, cena je bila niska,
nismo mogli radnike da isplatimo
i sve su to bili
neki muškarci-dame u oklopima
koje su žene iz mog sela
probijale kamenjem**

**tamo gde sam odrasla
nežnost se ne iskazuje prema ljudima,
ona se čuva
za mačiče što se okote u štali
tamo naučiš neke fore,
onda odeš daleko
i tražiš muskarca koji na njih ne pada**

**kad ga sretnješ počinje rat
za koji nemaš nikakvu strategiju
zato što je ljubav jednostavna
a ti si pre svega devojka
i u neke bitke
ne ulaziš da bi pobedila**

Radmila Petrović, iz zbirke pesama „Moja mama zna šta se dešava u gradovima”, PPM Enklava, 2020. god.



Svaka dovršenost je trenutna i prinudna

TEKST: MARIJA ARSIĆ MILOSAVLJEVIĆ

Sa mladim piscem, scenaristom i dramaturgom Ognjenom Obradovićem razgovarali smo o njegovoj novoj zbirci poezije pod nazivom „Uslovi korišćenja”, potrošačkom društvu i robovanju brendovima, te o tome kako kopirajting i poezija mogu biti vrlo zanimljiv, iako neočekivan spoj

Budući da je direktan povod za naš razgovor tvoja nova zbirka poezije pod nazivom „Uslovi korišćenja”, koja je nedavno izašla u izdanju nove domaće izdavačke kuće Raštan izdavaštvo, otkrij nam odakle ljubav prema poeziji? Da li si ti pronašao nju ili je ona tebe?

Počeo sam da pišem poeziju u srednjoj školi i bilo je to direktno vezano za spoznavanje sopstvene smrtnosti. Ne bih da budem nepriлично mračan, ali sećam se da su prve pesme nastale baš iz te zapi-
tanosti, a onda sam polako u poeziji tragao za prostorom za svoje pubertetske i druge preokupacije. Mnogo mi je značilo što sam imao sjajnu profesorku književnosti Gordanu Danilović, kao i književni festival „Na pola puta”, koji je čitanju i pisanju dao ljudska lica.

Kako je došlo do saradnje sa Raštan izdavaštvom i kako je tekao sam proces nastanka ove zbirke?

Prvi impuls za nastanak zbirke bio je jedan višemedijski rad pod nazivom „Ništa se više ne dešava”, koji sam u periodu 2019–2020. osmišljavao i izlagao sa umetnicom i profesorkom na FPU Oliverom Batajić Sretenović. Ukratko, Olivera i ja smo, između ostalog, izložili poeziju na pokvarenim mobilnim tele-

fonima u želji da tematski i formalno istražimo uticaj digitalnog konteksta i tačke ukrštanja poezije, digitalnih medija i primenjenih umetnosti. Neke od pesama koje sam pisao za tu izložbu postale su deo zbirke (ciklus telefoni), a na njega su se onda nadovezale i tematske celine koje se bave srodnim temama poput marketinga, mode i sl. Do saradnje sa Raštanom došlo je preko urednika Srđana Gagića, s kojim sam radio na rukopisu. U ovom slučaju taj rad je zaista podrazumevao proces aktivnog bavljenja budućom knjigom jer je Srđan urednik koji pametno i strpljivo promišlja svaku reč, zarez i belinu. Uz njega, Raštan tim čini još dvoje mladih, ali iskusnih urednika i pesnika – Marija Dagnić i Ognjen Ak-sentijević. Čast mi je, i to kažem iskreno a ne kurtoazno, što je moja knjiga otvorila jednu od edicija ove izdavačke kuće.

Kao mlad i vrlo uspešan dramaturg, pored pisanja poezije, baviš se i pisanjem scenarija, drama, reklama... Da li se i na koji način te različite forme i stilovi prepliću?

Nekad su ta preklapanja očigledna, pa čak i bukvalna. Recimo, u Uslovima korišćenja jedna pesma koja se zove Andadasi, a sa kolegom Gvozdenom Đurićem radim na istoimenom filmu, koji se, kao i

pesma, osvrće ka vremenu VHS kasete, odrastanja i uskraćenosti. Osim tih tematsko-motivskih preplitanja, dolazi i do nekih jezičkih sudara i ukrštanja. Dok pišem doktorat, moram da obuzdam svoju pesničku sklonost ka metaforama i stilskom brušenju jer bi to verovatno podrazumevalo da pišem jednu rečenicu dnevno.

U svojoj novoj zbirci govoriš o rastrzanosti i otuđenosti savremenog čoveka, te potrošačkom društvu, pokazujući nam da smo svi, bar u izvesnoj meri, žrtve konzumerizma i robovi brendova... Kako si došao na ideju da progovoriš baš o tim temama i koliko ti je važno da umetnost koju stvaraš ima angažovani karakter?

Teško je ispetljati svoj identitet iz neoliberalne mreže koju su ispleli mediji i tržište. Taj kontekst utiče na naše samodefinisanje i samovrednovanje, ali je i neizostavan deo u razumevanju društvenih nepravdi. Ovi odgovori, pa i pesme o kojima govorimo, otkucani su na računaru čiji se hardver sastoji od sirovina koje su najverovatnije iskopali radnici i radnice, neki od njih i deca, u zastrašujućim i satiru-
rućim rudnicima negde daleko od nas, u slepim mrljama savremenog sveta. Valjda je to i odgovor na pitanje o angažovanosti: teško

Foto: Katarina Marković



Ognjen Obradović

mi je da mislim o sebi izvan konteksta u kom živim.

U zbirci Uslovi korišćenja dosta se služiš advertajzerskim jezikom, citatima iz reklama, poznatim sloganima, kao u pesmama To je moja šauma, Jastuk kontur, L'occitane... Na koji način ti kopirajtersko iskustvo pomaže u pisanju poezije?

Iskustvo rada u marketingu je prilično važno za nastanak ove zbirke. U jednom sloju ono se ogleda u direktnom tematizovanju sveta reklama i brendova, zatim u pomenutom citiranju slogana i u čestom, ironijskom korišćenju „advertajzerskog” žargona. U nekim pesmama ovi odjeci su indirektni i prepoznaju se na nivou motiva i leksike.

Pored nesvakidašnjih motiva i naslova, tvoje pesme krasi i poseban ritam. Da li je on posledica detaljnog promišljanja ili rezult

tat trenutne inspiracije i kako znaš da je pesma gotova?

I jedno i drugo. Prvi impuls za pisanje je spontaniji i zasniva se na uzbuđenju i igri. Nakon toga sledi promišljanje i doterivanje, rastavljanje i ponovno sastavljanje pesme. Neke pesme napišem lako i usputno kao spisak za kupovinu; druge mi dugo opterećuju memoriju poput neposlatih poruka. Nikada nisam siguran da je pesma gotova, svaka dovršenost se ispostavi kao trenutna i prikladna. Pitanje je vremena kada ću posumnjati u neku pesmu koja mi se do juče činila završenom.

Osim uživanja u tvojoj poeziji, na koji način još možemo pratiti tvoj umetnički rad – u pozorištu, na filmu...?

Trenutno se, zapravo, najviše bavim doktoratom, u kom pokušavam da raslojim međuzavisnost pozorišta i društvene

stvarnosti na primeru Jugoslovenskog dramskog pozorišta u vreme raspada Jugoslavije. Na vidiku su i dva dugometražna filma koja su u različitim fazama razvoja dobila podršku Filmskog centra Srbije. Jedan je pomenuti Andadasi, a drugi, izvesniji i bliži realizaciji je film Saučesnici, nastao po mom diplomskom scenariju.

Za kraj, otkrij nam šta čitaš ovih dana i preporuč nam šta da gledamo/slušamo/čitamo ovog proleća.

U svetlu društvenih i etičkih pitanja koja smo načeli u prethodnom delu razgovora preporučujem sjajnu knjigu Stenlija Koena – Stanje poricanja: znati za zlodela i patnje. Uživao sam u poetičnoj drami Granatiranje Dina Pešuta i svedenoj i pametnoj predstavi Amsterdam u Atelju 212. Od filmova koje sam gledao u poslednje vreme Drive My Car je najviše moja (i čehovljevska) šoljica čaja.

info



Ognjen Obradović rođen je 1992. godine u Užicu. Završio je dramaturgiju na Fakultetu dramskih umetnosti u Beogradu, a pored poezije piše i drame i scenarija. U Jugoslovenskom dramskom pozorištu 2013. godine izvedena je njegova drama „Nedelja: juče, danas, sutra”, a na Radio Beogradu emitovane su drame „Put u Lisabon” (2015) i „Da mi je da spustim ovu suzu” (2016). Drama „Hajka na vuka” uvrštena je u uži izbor na konkursu Sterijinog pozorja (2015).

Za svoju prvu knjigu „Oticanja” Ognjen je 2016. nagrađen priznanjem Mladi Dis, a njegovi sugrađani u Užicu posebno su ponosni na činjenicu da se na sceni Narodnog pozorišta u ovom gradu od 2018. igra predstava „Kako održavati fikus”, rađena po njegovom scenariju.



Promo

Super Vero nagrađuje za svoj 20. rođendan

Poznati lanac hipermarketa Super Vero slavi svoju dvadesetu godišnjicu uspešnog rada u Srbiji. Tim povodom, Super Vero je odlučio da nagradi svoje verne potrošače i, ujedno, predstavi bogatu ponudu.

Ovaj više nego uspešni grčki brend je pre tačno dvadeset godina otvorio svoju prvu poslovniciu na području Novog Beograda. Beograđani su se brzo navikli na bogatu i kvalitetnu ponudu, pa je Super Vero posle samo dve godine poslovanja otvorio i svoj drugi market u glavnom gradu Srbije, a potom i treći, četvrti... Posle dvadeset godina poslovanja i šest marketa, Super Vero je postao prepoznatljivo ime na tržištu i sinonim za vrhunsku uslugu i kvalitet. A sada, Super Vero želi na pravi način da proslavi dve decenije prisustva u Srbiji i da se tom prilikom još jednom zahvali na poverenju koje traje. S tim u vezi, Super Vero potrošači imaće priliku da učestvuju u nagradnom konkursu „Super Vero – Plovimo zajedno već 20 godina“, od 1. do 30. juna.

i osvoje vaučer za letovanje u Grčkoj za dve osobe. Detalji i pravila konkursa biće dostupni od 1. juna. na sajtu www.supervero.rs
Za sve ljubitelje grčke kuhinje, u Super Vero marketima postoji bogata ponuda autentičnih grčkih proizvoda. Od maslinovog ulja, mlečnih proizvoda, vina, slatkisha, pa čak i proizvodi sa Svete Gore.

Deo ponude možete pogledati i u specijalnom listetu koji će biti dostupan od 1. juna.

Već sada na sajtu www.supervero.rs u delu „recepti“ možete pronaći ideje za pripremu grčkih specijaliteta, a svi potrebni sastojci dostupni su u Super Vero marketima.



Novi sladoledi vas čekaju u Meku

U susret letnjoj sezoni, u McDonald's restoranima možete doživeti nova sladoledna iskustva - sladolede sa dodatkom Plazme, kreirane u saradnji sa partnerima iz Bambija. U pitanju su novi McFlurry Plazma i sladoled Delux Plazma sa prepoznatljivim ukusima Mek topinga od čokolade, karamele, nugata i jagode, koji vas čekaju u svim McDonald's restoranima širom Srbije.

„Ponosni smo na to da smo sa našim partnerima iz kompanije Bambi za ovo leto pripremili nešto novo, a sigurni smo da će spoj dva omiljena ukusa - Plazme i McDonald's sladoleda obradovati naše goste. Verujem da ćemo svi uživati uz nove ukuse, jer smo svi odrasli uz Plazmu koja u kombinaciji sa McDonald's sladoledom donosi novo iskustvo“, rekla je Desanka Landauer, direktorka marketinga u kompaniji McDonald's Srbija.



U carstvu CRNOG SUSAMA

Poslednjih godina zapadni svet je osvojio crni susam. Naravno, Istok je vekovima upoznat s ovom namirnicom i rado je baštini u pregršt jela, napitaka, poslastica i raznih manje poznatih oblika i ukusa, i to kako zbog ukusa, tako i zbog bogatih nutritivnih vrednosti. Nije ni čudo da je jednom otkriven, crni susam preko noći postao miljenik Zapada

TEKST: LJUBICA SLAVKOVIĆ



Puter ili namaz, mlečni bubble tea, mochi pravo sa leda, puding ili supa... samo su nekoliko najpopularnijih proizvoda od crnog susama koji se u zapadnim zemljama mogu naći, pa skoro na svakom čošku. Recepta i varijacija sa crnim susamom ima beskrajno, s obzirom na to da se ovaj neobični, ali ipak i nekako neutralni ukus može kombinovati i sa slatkim i slanim, toplim i hladnim, kao glavni sastojak ili kao dodatna aroma, a da pri tome i vizuelno ukrašava svako jelo i nosi riznicu zdravlja. Od azijskih tradicionalnih recepta do savremenih kosmopolitskih mešavina svega sa svačim, crni susam se može naći u svim varijacijama i kombinacijama, uz malo mašte i veštine kombinovanja sastojaka.

Iz Afrike i Indije do celog sveta

Širom Azije crni susam se koristi vekovima. Prema nekim podacima upotreba ovog semena zabeležena je u Kini još 3.000 godine p. n. e, a mitovi ga smeštaju još ranije, čak sve do samog nastanka sveta. Originalno iz Afrike i Indije, crni susam se proširio čitavom Azijom, i postao neizostavni sastojak brojnih tradicionalnih jela, a najčešće poslastica. U Japanu, Koreji, Kini, koristi se i kao začim i kao glavni sastojak, u nebrojano mnogo varijanti i kombinacija: kao dekoracija posuta preko salata, mleven i umešan u pastu koja se služi u različitim sosevima, smrvljen u ulje za umak ili marinadu, kao dodatak slatkim u desertima, i kao neizostavan na prazničnim trpezama u nekoliko zemalja.

All star namirnica

Biljka susama daje semenje različitih boja, odnosno različitih nijansi crne, braon, sive, zlatne i bele. Za razliku od smedeg „uobičajenog” susama, crni susam ima nešto gorči ukus. Semenke crnog susama su izuzetno bogate magnezijumom i kalcijumom, dijetetskim vlaknima, bakrom i cinkom, vitaminom E, B i gvožđem, smatra se da eliminiše teške metale iz tela, i to nije ni približno čitava lista. S obzirom na ovakav spektar hranljivih materija i zdravstvenih koristi, i činjenicu da se može kombinovati u slanim i slatkim varijantama, i u hrani i u piću, ne čudi da je ova namirnica preko noći osvojila zapadni svet, iznova željan novih all star namirnica na trpezi zdravog života.

Primena

Među prvim mejnstrim proizvodima, vrata crnom susamu je otvorio Starbucks sa svojim Teavana Black Sesame Tea Latte, kombinacijom crnog čaja i mleka, sa dodatkom sosa od crnog susama i hrskavim pralinama, takođe od crnog susama. Možda je i neposredno pre ovoga popularnost ponela matcha, pa je Zapad ostao željan novih ukusa - a crna boja nije ostavila ravnodušnima. Masovno popularan pre svega među tinejdžerima, Bubble tea je doneo još kombinacija čaja, mleka i crnog susama, ovoga puta sa tapioka kuglicama koje daju poseban doživljaj i popularnost napitku. Za razliku od većine ovih čajeva sa tapioka kuglicama, ukus crnog susama doneo je osveženje nesevakidašnje kombinacije koja je manje slatka od ostalih, ali ipak dovoljno neobična i ukusna da postane među omiljenijima. Zapravo, to bi i bio opis većine jela od crnog susama - ništa preterano, ne štrči ni na jednu stranu, ali mami svojim nesevakidašnjom pojavom, kako ukusa, tako i izgleda.



Deserti

Takvo ne previše slatko a ipak nesevakidašnje osveženje, crni susam je uveo i u mochi kolače. Mochi je tradicionalna japanska poslastica, napravljena od pirinča, koja se u Japanu jede tokom novogodišnjih praznika i drugih svečanosti. U pitanju su mala okrugla peciva, neobične strukture, od mekanog i gumenastog pirinča koji se pari, udara i gnječi, oblikuje, puni i peče. Rezultat je gumenasta masa od testa koja u sebi sadrži neobičnu dozu osveženja. Punjenja mogu biti razna, od tradicionalnog crvenog azuki pasulja, čokolade, sladoleda, različitog voća ili koštunjavih plodova, ili naravno, crnog susama. Ono što je najlepše u svemu tome je i da je domaći **Wakagoro** brend, specijalizovan za proizvodnju ovog deserta, nedavno uveo u svoj meni i kombinaciju mochi sa crnim susamom!

I u Beogradu

Još jedan crni susam na meniju nam u Beogradu stiže iz japanske kuhinje. U pitanju je taiyaki, takođe tradicionalna japanska po-

slastica. Specifičan vafel u obliku ribe, peče se tako da spolja bude hrskav a iznutra mekan, usled svoje strukture zadržava sladoled tako da ne gubi na hrskavosti. Jede se sa punjenjem od sladoleda različitih ukusa, a **Taiyaki Belgrade** je pored ukusa na koje smo navikli, kao što su vanila, čokolada ili jagoda, u svoj meni uveo i popularnu matchu, ali i crni susam! Naravno, pošto je crni susam dostupan kao periodičan ukus, uvek je na raspolaganju klasična tradicionalna varijanta, taiyaki riba punjena pastom od crvenog azuki pasulja.

Namaz od crnog susama

Crni susam se često nalazi u različitim varijantama sladoleda, čajeva, kolača i poslastica, ali možda i najčešće - kao namaz. Zapravo, namaz je dosta jednostavno napraviti, i s obzirom na to da je kod nas moguće kupiti semenke crnog susama u prodavnicama zdrave hrane, nema prepreka ka pravljenju domaćeg namaza. Jednostavna varijanta

Namirnica

Namirnica

bi bila da se umeša šoljica prepečenog crnog susama (do desetak minuta u rerni) sa četvrt šoljice ulja kanole i kašičicom soka od limuna, sve to izblendati i po želji mazati na tost hleb, samostalno ili u kombinaciji s drugim ukusima. Nutritivan, bogat i neobičan doručak, spreman u svakoj prilici.

Aroma i vizuelni element

Tradicionalna kineska varijanta, puding ili supa od crnog susama, pravi se u nešto slađoj varijanti - u kombinaciji drobljenih semenki, pirinčanog brašna i lepljivog pirinčanog brašna, meda i vode, u skoro jednakim kombinacijama. U zavisnosti od količine vode, može biti ređa kao supa ili gušća kao puding, a po kineskoj tradiciji se veruje da vraća boju crnoj kosi. S bojom ili ne,

kao zaslađena supa ili puding, ovaj desert je još jedna od kombinacija s crnim susamom koju je izuzetno lako napraviti, a koja pruža osveženje na kraju obroka. Internet pruža zaista pregršt recepata sa crnim susamom, i iako se najčešće nalazi u slatkim varijantama, daleko od toga da su to jedine opcije. Nudle, riba, humus, piletina, salate... samo su neke od kombinacija u kojima ova semenska dodaje jedinstvenu aromu, ali i značajan vizuelni element jelima. Kao i uvek kada je kuhinja u pitanju, mašta može svašta, crni susam nam je dostupan u različitim varijantama, ali i kao sirova namirnica, a s obzirom na pregršt nutritivnih vrednosti koje nosi i pun, neobičan a ipak neutralan ukus, pravo je vreme za surfovanje internetom u potrazi za novim inspiracijama i ukusima, boje crnog susama.

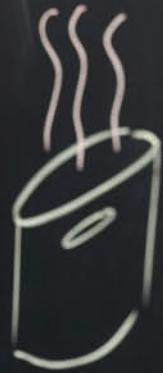


STVOREN PO UKUSU PRAVIH GURMANA!



Ah, ta Francuska! Njena bogata istorija, fascinirajuća kultura, snoliki predeli i čudesna gastronomija – ko ne bi voleo da, makar i na kratko, bude deo njene priče? Ipak, zahvaljujući jednom specifičnom brendu, svako može osetiti čari ove zemlje i to, ni manje ni više, iz svog doma. Predstavljamo vam zanos hedonizma u svom punom obliku, njegovo kraljevsko visočanstvo – Kronenbourg Blanc 1664. Kronenbourg Blanc 1664 je svetlo, pasterizovano, mutno pšenično pivo sa nežnim ukusom karamele, narandžine kore i korijandera, sa 5% alkohola u svom jedinstvenom sastavu. To je najprodavanije francusko pivo na svetu i voda na tržištu među premium pivima. Kronenbourg Blanc je peti najstariji pivski brend koji još uvek postoji. Njegova egzotična voćna aroma, maglovita boja i kremast ukus čine savršen balans osvežavajućeg zadovoljstva, a čuvena kraljevski-plava ambalaža podseća da je ovo pivo namenjeno esteta koji od svakog trenutka prave poseban doživljaj. Ipak, ono što Blanc pivo čini idealnim za sve prilike jeste njegova sposobnost prilagođavanja drugačijim situacijama i različitim ukusima. Zbog svog specifičnog, aromatičnog sastava, Blanc 1664 je odličan aperitiv i savršeno se uklapa uz mnoga jela. Zahvaljujući svojoj blagoj gorčini, sa suptilnom primesom citrusnih nota, Blanc je idealno kombinovati sa ribljim specijalitetima i morskim plodovima, odlično se nadovezuje na belo meso i idealna je pratnja uz različite salate. Sofisticiranost ukusa Blanc piva i njegova karamelizovana receptura posebno dolaze do izražaja u sintezi sa različitim desertima, u kombinaciji sa sirom i kruškom, voćnim salatama ili uz eksplozivni ukus čokoladne torte preliven sirupom od višnje – Blanc je dodatak koji svojim prefinjenim sastavom povezuje sva čula u jedno vrhunsko zadovoljstvo. Bilo da ga pijete tokom romantične večeri kraj drage osobe, na gala slavlju uz mnoštvo gastro specijaliteta ili, jednostavno, na terasi u društvu prijatelja, Kronenbourg Blanc 1664 je pivo koje će vašu inspiraciju rasplamsati u hiljadu različitih pravaca.

* Pljukanci / Lisičarke
 Sastojci:
 ① Pljukanci
 ② Lisičarke
 ③ Tikvica
 ④ Praziluk
 ⑤ Špagla



Nove snage lokalne gastronomije

TEKST: JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ

U poslednjih nekoliko meseci u okviru New Balkan Cuisine koncepta pokrenuto je nekoliko projekata koji najavljuju dinamičan period u lokalnoj gastronomiji. Početkom godine je počeo sa radom prostor Living Room NBC, a uskoro se očekuje otvaranje novog restorana Tisa, koji će biti treći restoran po redu u okviru ovog koncepta

Ključan sastojak svih ovih projekata su ljudi, tim u restoranu, partneri, proizvođači i gosti. Šef Vanja Puškar je u poslednjih nekoliko meseci proširio tim koji čini New Balkan Cuisine, a razgovarali smo sa njim o novim projektima i novoj energiji koju članovi tima donose. Prema njegovim rečima, tim Iva New Balkan Cuisine čine mladi, motivisani ljudi koji su ujedinjeni u zajedničkom entuzijazmu unošenja novih nijansi u predstavljanje domaćih proizvoda i dubokog poštovanja prema proizvodima i proizvođačima svežih proizvoda. „Mi lokalne proizvođače smatramo proširenim članovima tima i naša ambicija je da stvorimo održiv model saradnje jer

želimo da izgradimo naš proizvod zajedno sa njima. Motivisani smo da stvaramo veze sa ljudima i stvaramo sinergiju između svih: članova tima, gostiju i proizvođača i dobavljača na tržištu”, kaže Vanja.

Saradnja

Vanji Puškaru u njegovom kulinarskom umeću podršku pruža i premium brend Miele. Ova sinergija je po rečima našeg sagovornika prirodna i pozitivna na poslovnom planu pogotovo kada se dele iste vrednosti, a to je vrhunska izvedba u svakom segmentu pripreme jela.

Miele

Living Room NBC

Novi prostor za razvoj i trening Living Room NBC je između ostalog otvoren upravo sa idejom kontinuirane edukacije članova tima, kao i kreiranjem prostora u okviru kog proizvođači baznih sirovina mogu da predstavljaju svoje proizvode. Prema Vanjinim rečima, to je prostor koji je osmišljen kao kreativni centar u okviru kog se kreiraju novi recepti, testiraju proizvodi, drže edukacije, ali i manje formalna okupljanja koja su fokusirana na umrežavanje i približavanje proizvoda i proizvođača gastronomskoj zajednici. U saradnji sa partnerom Miele u ovom prostoru se održavaju prezentacije i radionice.

Vanja Puškar



19

Takođe, u Living Roomu se ne smetano obavljaju i snimanja i fotografisanja procesa pripreme hrane. Upravo u aprilu u Beogradu je gostovala snimateljska ekipa emisije „Zero Waste Chef”, koja se prikazuje na HBO Max. U Living Room prostoru su snimali prezentaciju jela i sastojaka kroz koje je predstavljena lokalna gastronomija i proizvodi.

Tisa New Balkan Cuisine

Trenutni dinamični period je vezan i za pripremu otvaranja novog restorana Tisa New Balkan Cuisine. Otvaranje restorana se očekuje za mesec dana, a nalaže se pored pijace Đeram u novoizgrađenoj zgradi Bulevar Plaza. Kako Vanja kaže, Tisa će svojom ponudom biti u skladu sa konceptom New Balkan Cuisine - fokus će biti na lokalnim životnim namirnicama koje se predstavljaju kroz nove forme, kao i na vinsku kartu sa proizvođačima prirodnih vina. Ovaj restoran mnogo većih kapaciteta u odnosu na bistro Iva, ima preko 100 sedećih mesta na

dva nivoa uključujući baštu. Šef Nenad Živković, sa kojim je Vanja imao prilike ranije da sarađuje kroz različite projekte, jeste novi šef kuhinje Tise. „Zadovoljstvo je kada imate mogućnost da kreirate tim u kojem se nalaze ljudi sa kojima delite zajedničku ideju, i kada je ta saradnja prirodni nastavak svih prethodnih zajedničkih projekata, ali sada ujedinjena pod konceptom New Balkan Cuisine”, o kreiranju tima kaže Vanja. Tisa predstavlja sinergiju kreativnosti bistro restorana Iva i restorana Iris.

Bogatstvo lokalne hrane

Motiv iza svih projekata New Balkan Cuisine je očuvanje originalne vrednosti lokalne hrane, proizvoda, tehnika pripreme kroz određenu vrstu redizajna i „pakovanja” u format koji je prepoznatljiv novim generacijama. „Svesni smo da se navike menjaju i da se svi aspekti društva moraju menjati u skladu sa tim. Hrana je najdivnija platforma za stvaranje veza i u našem slučaju približa-

0 New Balkan Cuisine konceptu

New Balkan Cuisine predstavlja redizajn balkanske kuhinje. Kreativno-istraživački projekat oslonjen na životne namirnice balkanskog podneblja i njihovo pretakanje u nova jela i nove forme. Istovremeno njega čine ljudi koji svakodnevno učestvuju u realizaciji projekta – od saradnika, proizvođača do gostiju.

U okviru New Balkan cuisine koncepta posluju restorani Iris, Iva i Tisa i prostor Living Room. Iris je zamišljen kao gastro atelje koji na mesečnom nivou menja svoja dva degustaciona menija. Restoran Iva pripada formatu bistronomije. Ovaj restoran je zamišljen kao svakodnevno mesto okupljanja ljudi koje radi

svaki dan i služi doručak, ručak i večeru. Tisa će gostima ponuditi prepoznatljiv stil i filozofiju New Balkan Cuisine koncepta u a la cart formatu sa dodatnim akcentom na vinsku listu. Kreativni centar Living Room funkcioniše nezavisno od restorana. Prostor je multifunkcionalan i predstavlja vrstu razvojnog centra, sadrži kuhinju, degustacionu salu, deo za prezentacije i kancelarijski rad.

Šef kuhinje Vanja Puškar je osnivač i kustos koncepta nove balkanske kuhinje. Njegov kulinarski pristup zasniva se na upotrebi domaćih proizvoda u kombinaciji sa savremenim tehnikama prerade, a snažno podržava i podstiče lokalne proizvođače.

vanja gastronomije ovog kraja široj javnosti”, smatra Vanja.

Tim New Balkan Cuisine je inspirisan specifičnim mikrolokacijama i proizvodima koji su lokalni i specifični za balkanski region, takođe se trude da se upoznaju sa lokalnim tehnikama priprema, kako bi ih utkali u novi način pripre-

me i preneli novim generacijama.

„Želimo da kroz bogatstvo lokalne hrane i proizvoda koje imamo pokrenemo čula i kreiramo događaj koji će zauvek ostati sa gostima i na taj način ih vezati za novu balkansku kuhinju još dugo nakon što napuste restoran”, zaključuje Vanja.

100% DOMAĆE SVEŽE MESO!



20

Svinjetina, junetina, jagnjetina, prasetina, teletina, piletina, šaran i mesni specijaliteti na odeljenju mesare (čevapi, kobasice) su 100% domaćeg porekla u svim IDEA, Roda i Mercator mesarama.

IDEA

RODA



Mercator

Mirjana Bobić Mojsilović: **SAMO 100% DOMAĆEM** **MESU ZNAMO ISTORIJU** **I GEOGRAFIJU**



Da li biste došli na roštilj koji za vas pripremaju Mirjana Bobić Mojsilović, poznata spisateljica i ljubitelj ukusa naših krajeva, i Filip Ćirić, jedan od chef-ova koji je svojim specijalitetima i prefinjenim kombinacijama ukusa i namirnica svoj restoran uveo na Mišelinov vodič kroz Beograd? Naravno da se ovakav poziv ne odbija, a IDEA, Roda i Mercator idu korak dalje i otkrivaju kako da baš njihove kombinacije napravite za svoje goste. Osnovno pravilo za uspeh je da na prvom mestu koristite samo 100% domaće meso jer mu, kako i Mira i Filip kažu, znamo i istoriju i geografiju i prirodu i društvo. Samo za njega pouzdano možemo da tvrdimo da je sveže, kontrolisano i kvalitetno, zato što je 100% uzgajano na najvećim domaćim farmama sa dugom tradicijom, isključivo hranjeno hranom iz naših fabrika stočne hrane, zato što je 100% kontrolisan celokupan proces, od uzgoja do prevoza, nema zamrzavanja, pa meso može za najviše 48 sati da stigne od farme do, na primer, sarme. Ali, ovoga puta, sarmu ostavljamo po strani, a da biste napravili najbolja svinjska rebarca do sada i najukusnije jagnjeće ražnjiće, stižu recepti.

Svinjska rebarca marinirana džemom od šipka i kimom

Sastojci:
2 kg svinjskih rebaraca

Marinada:
Džem od šipka 50 g
Crni luk 50 g
Ulje 15 g
Mleveni kim 1 g
Soja sos 60 g
Kečap blagi 100 g
Ačeto balzamiko beli 25 g
Beli luk u prahu 1.5 g
Bosiljak svež 1 g
Kari u prahu 1.5 g

Priprema:

Svinjska rebarca isecite na komade od okvirno 100g i kuvajte ih na umerenoj temperaturi oko 2 sata.

Marinada:

Sitno iseckajte crni luk i upržite ga na srednjoj temperaturi. U odvojenu posudu sipajte 100 g kečapa, zatim dodajte bosiljak, kari, džem od šipka, soja sos, beli luk u prahu, kim, balzamiko i ulje. Sjedinite sastojke, dodajte uprženi luk, pa sve zajedno sameljite u blenderu do najfinije glatkoće. Procedite kroz gusto sito za brašno. Skuvane komade mesa premažite procedenim

umakom i grilujte na jakom žaru. Ispečena rebarca ponovo premažite marinadom i spremna su za goste.

Jagnjeći ražnjići sa miročkim sirom i patlidžanom (za 4 ražnjića)

Sastojci (za 4 ražnjića):

Jagnjeća plečka 400 g
Miročki sir 200 g
Plavi patlidžan 400 g
Drveni ražnjići
Ulje, So

Marinada:

Maslinovo ulje 1 dl
Beli luk sitno seckan 5 g
Origano 1 g
Inčuni 3 g
Kapari 20 g
Peršun sitno seckan 5 g
Limunov sok

Priprema:

Jagnjetinu isecanu na kockice potopite u vodu da odstoji pre grilovanja jer se tako neće presušiti prilikom pečenja, kada je izvadite, posolite po ukusu. Patlidžan presecite po dužini, posolite i pouljite, a zatim pecite oko 20 minuta na 180 stepeni. Blago ispečeni patlidžan isecite na kockice. Miročki sir se takođe seče na deblje kockice, pa sve elemente naizmenično nižite na drveni ražnjić koji ide na gril sa svih strana po, okvirno, 10 minuta na srednje jakoj vatri. U odvojenoj posudi pripremite marinadu od maslinovog ulja, belog luka, origana, inčuna, peršuna i kapara. Sve sjedinite i dodajte par kapi limunovog soka. Pečene ražnjiće prelite ovom ukusnom marinadom koja im daje neočekivan, ali veoma prijatan ukus.

Prijatno!



PIVO SA STILOM



GOOD TASTE

WITH A TWIST



Zabranjena prodaja i služenje
maloletnim osobama.
Prekomerno konzumiranje
alkoholnih pića dovodi do
ozbiljnih zdravstvenih
rizika.

Pozivamo vas da posetite hotel **INDIGO**, restoran **DUKE** i terasu koja krasi ovo jedinstveno mesto, sasvim posebno i drugačije



Već iza ulaznih vrata u pasaž koji vodi ka hotelu posetioce čeka prava gozba novih prizora, zvukova i ukusa koja će probuditi radoznalost. Kada sve to budete otkrili, nećete ostati ravnodušni. Hotel je srasao u živopisni kraj, utopljen u ulicu Kneza Mihaila gde srce Beograda najjače kuca. Arhitektura hotela, nameštaj, detalji dizajna, čak i pažljivo izrađeni meniji - svi oni duguju svoju ličnost živopisnom kraju koji zovu domom.

Držite oči otvorene i moći ćete da prepoznate duh ovoga grada od trenutka kada se prijavite u hotel, ručate u restoranu ili na terasi i provedete prijatno vreme uz koktele i kafu.

Dizajn hotela je umetnički inspirativan, prepun detalja koji enterijer čine posebnim i karakteri-

HOTEL **INDIGO**

AN IHG® HOTEL

BELGRADE

stičnim za grad u kome se nalazi. U svakom kutku se oseća šarm, puls i lokalna beogradska priča. Hotel Indigo® Beograd prikazuje atmosferu kraja, istoriju grada, kulturu hrane i pića i jedinstvene detalje veličanstvene arhitektonske lepote. Hotel se nalazi u zgradi koja ima svoju istoriju, rustičnu fasadu i skrovito unutrašnje dvorište-atrijum. U okviru hotela radi Duke, ljupki restoran i mesto gde se služi autentični srpski tapas i poslužuju apsolutno najinspirativniji kokteli koje ste ikad probali. Duke je umetnički dizajniran, šarmantan, prijatan i opušten prostor sa 48 mesta, privatnom trpezarijom od 12 mesta i prekrasnom baštom od 80 mesta gde ćete uživati u hrani, ambijentu i ljudima. Restoran Duke vam dočarava da autentična srpska kuhinja može biti moderna i inovativna. Svi obroci se

poslužuju na tapas način. Sastojci za naša ukusna jela su svakodnevno birani sa lokalnih pijaca.

Restoran i terasa su mesta sa potpunim hedonističkim momentumom. Muzika je onaj element koji sve čini apsolutno neodoljivim. Petkom i subotom, uz ručak ali i za prijatno veče, tu su naši bendovi, fantastični vokali i lagani zvuci koji se utapaju u tople beogradske noći.

I zato dobro došli u topli kutak Indigo i Duke. Sigurni smo da će vreme koje provedete sa nama biti baš onako kako ste se nadali, i lepše. Ako postoji nešto što možemo da učinimo da bude bolje, kažite.

Hotel Indigo® Belgrade

Čika Ljubina 9 / Kneza Mihaila 20.

T: +381 11 6979200

e-mail: begkm.frontdesk@ihg.com



A: Čika Ljubina 9 | Kneza Mihaila 20 | Beograd | T: +381 11 69 79 200



HILJADE KILOMETARA I HILJADE ZALOGAJA

TEKST: JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ
FOTO: WHATIFNESS

Ukoliko niste do sada imali priliku da ih vidite na društvenim mrežama, Whatifness ekipa se sastoji od ljudskih i životinjskih bića koja jedan deo svojih života žive na četiri točka u šest kvadrata – obilazeći svet, korak po korak, kilometar po kilometar, zalogaj po zalogaj – uz jednostavnu poruku „Šta ako...?“. Koji su glavni sastojci njihove putujuće kuhinje? Kako izgleda organizacija ishrane na putu od nekoliko hiljada kilometara, na kojem planiranje jela zavisi od sezone i lokalaca, ograničenog budžeta i ograničenog prostora za pripremu. Razgovarali smo sa Anjom, po svemu sudeći glavnokomandujućom u Whatifness gastro brigadi

Pored toga što ova ekipa od dve odrasle osobe (Anja i Strahinja), par blizanaca (Ada i Ogi) i dva kućeta (Šnjur i Buda) inspiriše na avanturu i prepuštanje trenutku, oni često ukazuju na jačinu i snagu zajednice – jer ona je jedan od glavnih sastojaka skoro svih njihovih avantura. Na svojim putovanjima u kamperu okusili su lokalne namirnice Španije, Portugala, Italije, Grčke, Francuske, Belgije, Holandije, Nemačke i Engleske, i to one koje se nalaze u manjim lokalnim mestima daleko od turističkih centara.

Šta volite da jedete, a šta ne? I ko sprema hranu?

Ja otprilike jedino ne volim da jedem kapamu, a Strahinja voli sve da jede. Bepci, nekad jedu samo plazmu, ali češće su pravi gurmani i probaju sve.

Ja spremam hranu. Strahinja mi je sasvim lagano prepustio tu ulogu, i samo ponekad pomene da je išao u školu kuvanja i da je više nego kvalifikovan. Međutim ja baš volim da kuvam i sa zadovoljstvom se bavim time.

Kada ste pripremali najnoviju putujuću kuhinju, šta vam je bilo važno, kojim ste iskustvima bili poučeni?

Najnovija putujuća kuhinja je nažalost došla takva kakva je, ugrađena u kamper. Nismo je mi pravili i bukvalno je NAJGORA kuhinja na

svetu. Svako ko kuva malo više od turske kafe ili eventualno kuvanih jaja, ne bi mogao da je podnese. Ta kuhinja me dovodi do ludila. Ima tri gorionika, a nema mesta ni za dve šerpe odjednom. Nema mesta ni za šta više pored tog šporeta, tako da stalno nešto pada na pod. Čim budemo imali nekog viška para smrv ćemo je i instalirati ljudsku kuhinju, jer iako je u kombijima mali prostor, sa dobro organizovanom kuhinjom može skoro sve da se spremi.

Koja jela najčešće spremate, i kako izgleda ta avantura, od



Whatifness

nabavke do pripreme? Koliko nosite sa sobom hrane, a koliko često idete u nabavke? Posebno sada kada su i klinici sa vama.

Sada najčešće spremamo pastu, i to specifično onu najobičniju sa paradajz sosom po receptu baka Jasne, jer deca to obožavaju. To je i pre njih bio favorit ali smo Strahinja i ja spremali svašta usput. Odemo jednom u tri dana u Lidl, kupimo hrane da kipi iz malog frižidera u kombiju i dok ne skrckamo sve ne idemo opet. Odmah prvo jelo (uglavnom ribu jer se najbrže kvari) spremimo odmah na parking u od radnje, to romantičnim večerama daje specijalnu draž.

Šta uvek imate sa sobom - starter pack vaše kamp kuhinje - oprema i namirnice?

Ovsene pahuljice, med, mleko u ogromnim količinama za kafe i bebe, pasatu od paradajza, beli luk, maslinovo, i naravno puter (moju omiljenu hranu). Od opreme nemamo ništa električno jer solarni paneli to ne mogu da podnesu, znači samo old skul ručne naprave. Tako smo shvatili da ne treba mikser za palačinke, čak su i bolje kad mešaš viljuškom.

Koje vam je najukusnije jelo koje ste napravili, a koje je bilo totalni omaš?

Najukusnije jelo nam je bio sir, tapenada i baget plus Bordo, na šetalištu pored Sene, dok kibicujemo prolaznike i uživamo u julske večeri u Parizu. Totalni omaševi se sad češće događaju kad se jela ugljenišu



dok jurimo decu ili kućice ili kao kad mi je prošle godine, kad smo bepece prvi put vodili na kampovanje, od umora pao tek ispečeni brancin u đubre jer nisam gledala gde ga spuštam.

Kako izgleda hraniti se na putu, čega morate da se odreknete, a koje su lepote i dodatne vrednosti ovakve putujuće gastronomije?

Slabo čega se odričemo. Nemamo rernu, pa ta jela otpadaju, ali generalno volimo jednostavna jela od najviše četiri-pet sastojaka pa ni ne patimo previše za uređajima i prostorom potrebnim za pravljenje

komplikovanih stvari. Lepote su mnogostruke, a naravno to je mogućnost da bez problema kupiš neke lepe neočekivane namirnice koje nemaš da kupiš kod kuće.

Kako izgledaju pijace i nabavke po mestima po kojima putujete, koje su lokalne namirnice koje ste imali priliku da probate, a da su vas oborile s nogu?

Pijace su nam omiljenije od muzeja, roditelji nam kažu da smo nekulturni, ali neka. Tu je utkana sva duša nekog mesta i kad nabasamo na pijacu presrećni smo. Najluđa pijaca na kojoj smo bili je u Kampotu u Kambodži. To je ogroman prostor

koji kao mračni lavirint krije nebrojene čudne stvari za jelo, a neke su nas zaprepastile. Ja nikada ne mogu da zaboravim kako dezinfikuju meso brenerom, pre nego što ga upakuju domaćici da nosi kući.

Da li imate neku omiljenu gastro uspomenu?

Najdraža mi je bila večera u Sagraesu, kad smo u jednoj četinarskoj šumi na litici iznad plaže, spremali Morsele, preukusne portugalske kobasice koje se prave sa dodatkom krvi i koje se nakon prženja preliju sa malo meda od eukaliptusa. To su zalagaji vredni pamćenja.

Top 5 jela koje ste probali na putovanjima

1. Legendarni cheese toastie na Borough pijaci u Londonu. Dve sourdough kriške hleba, a između 10 cm narendanog domaćeg kačkavalja, pomešanog sa sitno seckanim prazilukom. Pa sve to u toster da se ukrčka.
2. Pasulj sa morskim plodovima u Ericieri
3. Bilo šta u restoranu Dukat u Skoplju

4. Martabak Manis, indonežanska pufnasta palačinka od banane, božanstveno
5. Pizza Diavola u restoranu Tre Sorelle u Galipoliju, na jugu Italije, pojedena ispred crkve dok smo sa lokalcima navijali za Srbiju na svetskom prvenstvu iz fudbala.



Novo!

ZDRAVA UŽINA ON THE GO

GDE GOD, KAD GOD, sada pri ruci uvek!

Naše najtraženije butere upakovali smo u praktično **ON THE GO** pakovanje. 100% kikiki buter, crna čokolada kikiki buter, i orah beli čoko namaz u praktičnom **ISTISNI ME** pakovanju kao odličan izbor kada god vam je potrebna dodatna energija sa ukusom pravog zadovoljstva. Prirodan izvor proteina, bez aditiva, bez palminog ulja, sa vegan belom ili crnom čokoladom, **POSNO** bogato prirodnim nutrijentima. Mogu se koristiti na bezbroj načina. Istisnite ih na jabuku, bananu, na galette, keks, u ovsenu kašu ili direktno uživajte u eksploziji ukusa. Lakoća korišćenja čini ih idealnom užinom za decu u školi ili u parku, za zaposlene na poslu kao zdrava poslastica, za sportiste u teretani kao dodatni izvor proteina i energije. Ponesite ih sa sobom **GDE GOD, KAD GOD** i istražite bezbrojne mogućnosti uživanja u zdravoj proteinskoj prirodnoj užini.

@coldpressok.com

Mileševska 43, Dobračina 23a,
TC Ušće, nivo -2



ISTANBUL ULIČNI UKUSI ISTORIJE

Istanbul je raj za ljubitelje ulične hrane. Ovaj grad od 16 miliona stanovnika, koji je osnovan u 7. veku p.n.e. i u kojem se vekovima prepliću uticaji različitih kultura, nalazi se na dva kontinenta i dodiruje dva mora – Crno i Mramorno. Sve ovo i mnogo više nijansiralo je gastronomiju Istanbula i uživanje u hrani na ulicama – na kojima uvek ima ljudi. U Turskoj, a posebno u Istanbulu, nema određenog vremena za jelo, ulična hrana je svuda jer se jede u svako doba dana i noći

TEKST: JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ



Istorija

Hrana priča bogatu istoriju Rimskog i Otomanskog carstva, kao i istoriju zemalja koje su se vekovima nalazile pod uticajem ove dve imperije. Tokom istorije, ljudi iz celog Otomanskog carstva dolazili su u tadašnju prestonicu Istanbul, u potrazi za boljim životom, a ukusi koje su donosili sa sobom su ih podsećali na dom koji su napustili ali i pružali šansu da prežive i zarade. Istanbulska scena ulične hrane oblikovale su razne nacije i religije - od Jermena, Grka, Kurda do Balkanaca.

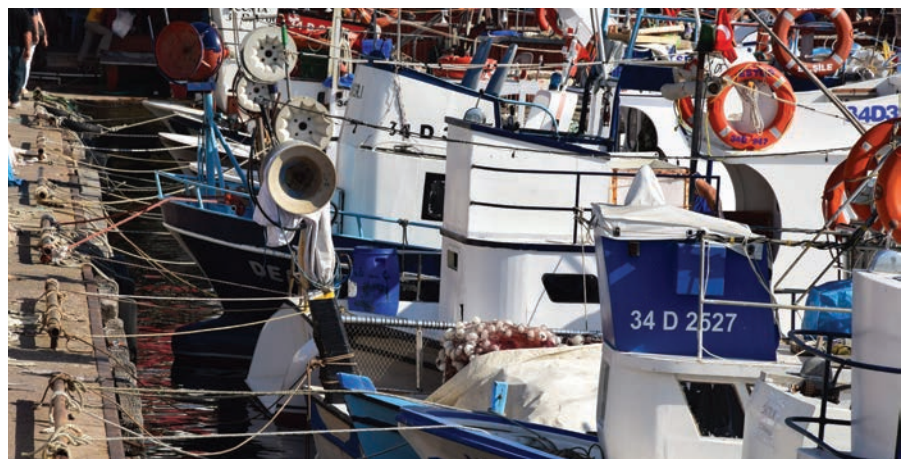
Ulična hrana Istanbula je raznolika, kao i načini za njenu prodaju - hrana se prenosi na glavama prodavaca, uz stočiće koji se lako i brzo postavljaju na trotoaru, prodaje se iz kolicima ili na štandovima na uglovima ulica. Opština izdaje sertifikate i dozvole prodavcima ulične hrane, a sertifikovane prodavce ulične hrane možete identifikovati po njihovim brojevima sertifikata koji su prikazani na kolicima ili štandovima.

KUVANI I PEČENI KUKURUZ

Kukuruz kivan ili pečen na žaru može se naći na ulicama Istanbula tokom cele godine, ali je ukus letnjeg ili prolećnog kukuruza lepši od onog zimskog. Ovo je hrana koja je izuzetno jeftina, a veoma brzo zasiti. Trebalo bi probati i kuvani i pečeni kukuruz, koji se serviraju direktno iz lonca za kuvanje ili sa roštilja.

SENDVIČ SA RIBOM (BALIK EKMEK)

Jedan od najpopularnijih uličnih zalogaja u Istanbulu je Balik ekme, sendvič sa ribom. Sendvič se sastoji od hleba koji se puni skušom, svežom zelenom salatom i lukom, a limun se iscedi pre



prvog zalogaja. Pored velikog broja restorana, popularno mesto za kupovinu sendviča su brodovi na obali Eminon, a najbolje vreme za sendvič sa ribom je između podneva i sumraka. Uz ovaj sendvič se često uzima i sok od kiselih krastavaca ili sok od repe. Riblje sendviče je najlepše pojesti uz riblje čamce na obali mora u Eminonu.

DEVREK (SIMIT)

Devrek - u Turskoj poznat kao simit je voljena vrsta peciva u obliku prstena, koji se peče nakon što se umoči u sirup nalik melasi napravljen od grožđa i koji se za



Najpopularnija ulična hrana

PEČENI KESTEN

Pečeni kesten je zdrava ulična hrana, koju možete pronaći u bilo koje doba dana. Naročito tokom jeseni i zime, ulice Istanbula su pune trgovaca koji prodaju pečeno kestenje. Turska ima veliki broj stabala kestena, što dozvoljava veliku konzumaciju, pogotovo zimi. U pitanju je jedna od tradicionalnih omiljenih turskih užina, koja je iz kuća - gde su kestenje pekli u pećima na drva, osvojila ulice.



tim bogato oblaže susamom. Jeftina i zasitna užina, devrek je dostupan na gotovo svakoj većoj raskrsnici u gradu i u mnogobrojnim pekarama. Najčešće se jede ujutru uz turski čaj.

Gastro vodič



JAGNJEĆA CREVA NA ŽARU (KOKOREC)

U Istanbulu vole iznutrice, a kokorec ili jagnjeća crevca su kulturna ulična hrana sa korenima u Grčkoj. Nije u kategoriji jeftinijih jela jer se smatra delikatesom, ali je svakako nezaobilazna stanica za sve koji žele da se upoznaju sa uličnom hranom Istanbula. Kada se ispeče, kokorec se sitno isecka i pomeša sa origanom, solju, crvenom paprikom, a ponekad i svežim paradajzom. Mešavina se zatim servira u hlebu kao sendvič.

tom, crnim lukom, crnim biberom, mlevenom paprikom, dinstanim pinjoli i kuvaju na pari. Ova tradicionalna ulična hrana se prodaje u svako doba, a najbolje je jesti je sa sveže ceđenim limunovim sokom kako dagnje i pirinač ne bi bili suvi, a i kako bi se začini dodatno istakli. U Turskoj se punjene dagnje najčešće jedu uz ili posle alkohola.



DONER KEBAB

U Istanbulu postoje hiljade prodavnica kebaba, a prave se od jagnjetine, govedine ili piletine koja se polako peče na rotirajućem vertikalnom ražnju (nekada davno su se pekli iznad vatre na vojničkim sabljama). Meso se slaže u pita hleb, dodaje se paradajz, zelena salata, kupus, luk sa začinom sumak, sveži ili kiseli krastavci, i razni sosevi. Najbolji način da se izabere dobro mesto za kebab je pronaći prepun lokal u kojem nema slobodnog mesta za sedenje, a nepisano pravilo u Istanbulu je da su lokali sa najboljom hranom u blizini trajektnih pristaništa.



LAHMACUN

Lahmacun je popularna ulična hrana u Turskoj koja se sastoji od turskog pita testa preko kojeg ide nadev od mlevenog mesa, paradajza, luka i peršuna. Obično je okruglog oblika, a turisti ovo jelo nazivaju i turskom picom. Lahmacun koji se peče na vatri je posebno ukusan, a ova začinjena hrana sa belim lukom obično se jede uz ručak ili večeru i ne preporučuje se kao jutarnja užina. Uglavnom se na testo stavi malo zelene salate i peršuna, iscedi malo limuna, a zatim se ceo lahmacun urola i jede.



PUNJENE DAGNJE (MIDYE DOLMA)

Istanbul se dodiruje sa čak dva mora, Crnim i Mramornim, pa nije čudno da su punjene dagnje jedna od omiljenih uličnih hrana, koje se mogu naći širom grada. Često će prodavci postaviti velike poslužavnike sa dagnjama tik pored terminala za trajekte koji prevoze putnike između evropskog i azijskog dela Istanbula. Dagnje se pune pirinčem, cime-





SLATKE NOVOSTI

McFlurry
Plazma



Sladoled
Deluxe
Plazma



Voštane krpice za čuvanje hrane zvuči kao neobična kombinacija. O čemu je reč? Zapravo, baš kako ime kaže - u pitanju su krpice od platna, najčešće pamuka, premazane pčelinjim voskom, ponekad s dodatkom drugih prirodnih ulja, koje služe da se u njima čuva i odlaže hrana. Decenijama već je uobičajeno pakovanje hrane u plastične kese, a pogotovo od kad su se pojavile ziper kesice - još lakše pakovanje sendviča, užine i preostalih namirnica u plastičnu kesicu koja se jednim potezom zatvori i otvori, i samo baca, baca, baca.

U čemu je prednost?

Naravno, najteže je odreći se komfora, pogotovo kada ga treba zamijeniti za nešto komplikovanije. Voštane krpice su zato daleko prijatnije, lepše i zdravije od plastičnih kesa, a zahvaljujući popularnosti koje sve više stiču, dolaze u najrazličitijim oblicima, bojama i dizajnu. Višestruko mogu da se koriste i oblikuju se rukama, što predstavlja posebno zadovoljstvo. U čemu je sve njihova prednost? Neobična kombinacija voska i plat-

30



Voštane krpice za održive, zdrave i kuhinje u boji

TEKST: LJUBICA SLAVKOVIĆ



Savršena kombinacija je kada se pojavi opcija koja gomilu plastičnih kesa i otpada zameni u jednom potezu, ekološka je i održiva, a pri tome je lepa, dizajnirana, i dolazi iz ruku domaćih zanatlija. Važnost pčela prepoznata je višestruko poslednjih godina, pa i ovoga puta njihov vosak u malim koracima spašava dan - i to voštanim krpicama za čuvanje hrane!



beeco.rs

na omogućava da voštane krpice budu otporne na vodu ali za razliku od plastike, omogućavaju hrani da „diše“ a ne da se upari u plastičnom omotaču, i hrana tako pakovana duže zadržava svežinu. Prednost pčelinjeg voska je i što ima antibakterijska i antifungicidna svojstva, što je takođe izuzetno pogodno za pakovanje sveže hrane. U potpunosti su biorazgradive, a mogu se i zamrzavati tj. koristiti za pakovanje namirnica i hrane koja se čuva u zamrzivaču, do jednog meseca.

Sve prirodno

Vosak se pod toplotom oblikuje, i za razliku od platnenih, ove krpice je moguće pakovati u različite oblike i tako koristiti. Jednostavno se zagreju pod rukom i onda oblikuju u željenu formu - bilo da je to za prekrivanje posude, umotavanje namirnica, pakovanje u svojevrstne kutijice ili za posluživanje. U voštane krpice se mogu pakovati sve namirnice, od voća, povrća, hleba, sira, pa i zatvarati flaše ili posude, kao što su tegle, flaše od vina ili slično. Jedino što je važno je da proizvodi ne budu vrući, jer toplota otapa vosak. Prednost im je i što su lake za čišćenje, pod hladnom vodom i sa blagim deteržentom se operu i ostave da se osuše, i uz pravilnu upotrebu mogu da se koriste i do godinu dana.

Velika prednost voštanih krpica je što su u potpunosti prirodne, i mogu biti od skroz organskih materijala. Pogodne su za skladištenje hrane na sobnoj temperaturi, u frižideru ili zamrzivaču, ali treba imati na umu da toplotu slabije podnose, tj. da se vosak otapa, pa ako se koriste za putovanja, voditi računa o izlaganju previše toplom ili suncu. Ukoliko dođe do otapanja voska, može se stvoriti beli film ili tačkice na površini, što nije ni na koji način

Gde ih naći?

Kod nas se mogu naći voštane krpice od nekoliko proizvođača. **Beez and Toys** je domaća proizvodnja koja se može naručiti preko interneta, a koja se fokusira na upotrebu prirodnog pčelinjeg voska i prirodne tekstilne tkanine u inovativnim igračkama. U ponudi su različite igračke, kao što su Medeni Meda, igračka koja sadrži termodinamički sloj pčelinjeg voska koji omogućava igrački da oblik prilagodi pritisku prstiju i tako pomaže bebama da razviju motoričke sposobnosti. Zatim akseori, kao što je Medena torbica, izolator za flašice za bebe koja koristi pčelinji vosak kao izolacioni materijal, voštane vreće i voštane krpice u različitim dezenima, oblicima i veličinama. Prodaju se u setovima od 3 ili 6 komada, pravougaone ili okrugle, a i uz dodatak drvene kutije za skladištenje. Umetnička proizvodnja **Beeco** donosi različite voštane krpice u jarkim bojama i različitim dizajnu, a održivi paket pored toga sadrži i rinfuz vrećice napravljene od recikliranih plastičnih flaša, cegere od organskog pamuka, staklene flašice za vodu i smart termos s displejem za temperaturu - za ekološki održivu nabavku. Domaći **Voske** proizvodi samo voštane krpice i vrećice, u različitim setovima, veličinama i bojama, takođe dostupnim za poručivanje onlajn.



voštane krpice

višestruku prednost u korišćenju u kuhinji i postale su neizostavan deo pakovanja, čuvanja, zatvaranja, prenošenja i skladištenja hrane i namirnica.

Njihova početna cena je viša nego kada je u pitanju plastika, ali s obzirom na to da se mogu koristiti puno puta, završna računica je jasna. Loše strane su što kada su krpice sveže i još nove, male količine voska mogu ostati za njima, na posudama koje zatvaraju. Ipak, s malo tople vode se taj problemčić otkloni. Takođe, treba voditi računa da se dobro prosuše, kako se voda ne bi uvukla u njih i posle nekog vremena im skratila životni vek. Postoje i načini kako da se stare krpice malo obnove, i na internetu se mogu naći tutorijali kako da se uz malo zagrevanja njihov vosak bolje raspodeli i produži vek korišćenja.

štetno, u pitanju je potpuno prirodno i bezopasno ponašanje voska na toploti.

Neizostavne u kuhinji

Voštane krpice se mogu koristiti za pregršt namirnica i proizvoda, ali jedan od najpopularnijih je definitivno, šta drugo nego - načeti avokado. Poročnost koje voštane krpice imaju i propuštanje vazduha čine ih idealnim baš za skladištenje ovakvih namirnica. Ukoliko se načeti avokado umota u voštane krpice, ne dolazi do promene boje i brzog propadanja, već i više dana ostaje svež i spreman za dalje korišćenje. Naravno, mnoge u zapadnom svetu su osvojile baš zbog ovoga, ali su onda uvideli njihovu

info

www.beezandtoys.com/

@ beeco.rs

@ voske.rs



beeco.rs

/ VOJVODANSKA KUHINJA

NASUVO I FRIŠKO BAŠ KAO NEKAD

Miris jela za koje vojvođanske domaćice imaju sve manje vremena vraća jedan simpatični lokalčić na novosadskom Limanu 4 adekvatnog naziva Nasuvo i friško. Nasuvo - po čuvenom obroku ravničarskog kraja od testa, a friško jer se ono pravi tu gde se i služi.

Na meniju: grenadir marš tj. nasuvo sa krompirom, nasuvo sa kupusom, sirom, makom, prelom ili orasima, čorbe (krompir, bela), supe (žuta, crvena), šufnudle sa domaćim pekmezom, palačinke, krofne, šnenokle, koh, a služi se i doručak: paorski, jaja na više načina, sendviči (slovački, laloški, starinski), moče ili jednostavno leba, masti, soli i paprika).

Kuvarica i „glavna” u lokalu Ivana Vuković Pejčić sve pravi po maminom i bakinom receptu, a počela je da sprema i druga kuvana jela (gulaš, paprika, grašak) po želji mušterija koje su od prvog dana zavoele ovaj lokal.



Ambijent odiše duhom ravnice i prošlosti. To je gotovo mini vojvođanski muzej. I za to se pobrinula Ivana, zajedno sa suprugom. On je valjkom radio moleraj i nizaopoznatljive bordo bordure na zidu. Restaurirali su stolice, od starih šerpi na tufne napravili lustere... Rodbina, prijatelji ali i mušterije donosili su ekspozite, pa tako zidove krase hekleraji baka, ali i galerija starih fotografija, sa plafona vise naopačke tanjiri i šoljice, a tu je i starinski radio, fenjeri i lampe. Ispred lokala klupice za sedenje, još jedan od vojvođanskih simbola.

Lokal je živ tokom celog dana, od doručka do večeri kada se posebno traže krofne. Uz dobar obrok tu se može popiti zanatsko somborsko pivo ili čerevičko vino. Može se jesti u lokalu ili poneti obrok, a u planu je i dostava na adresu.

Nasuvo i friško nalazi se u Ulici 1300 kaplara, na broju 14 u Novom Sadu.

UKRASITE TRPEZU SVEŽIM I ZDRAVIM METRO CHEF SALATAMA, PROIZVEDENIM U SRBIJI!

U trenucima prolećnog umora uzrokovano temperaturnim razlikama, inspiraciju za dnevne obroke pronalazimo u jednostavnim receptima, koji obiluju mnoštvom različitog voća i povrća. Kada vam je potrebna dodatna svežina za kombinaciju u slatkim, slanim i kiselim varijantama, preporučujemo **sveže salate iz METRO Chef** asortimana koje u naše prodavnice dolaze sa srpskih njiva i staklenika. Ove salate su oprane pre pakovanja u ambalažu koja produžava svežinu, tako da su odmah spremne za upotrebu. Novitet u **METRO Chef** asortimanu svežih salata je posebno interesantna i neobična Kyoto salata, koja pripada tat soi vrsti biljaka uzgajanih za salate i priloge od povrća.

Balkan mix, Italian mix, Mediteran mix predstavlja samo jedan deo **METRO**

Chef ponude koja ima široki izbor svežih salata i salatnih mikseva prilagođenih tako da odgovaraju pripremi vrhunskih gastronomskih obroka. Osim ovih pakovanja salata, u ponudi se nalaze i Baby spanać, Baby crvena blitva, kao i Iceberg salata koju odlikuje svojevrsna hrskavost i sočan ukus, zbog čega se izdvaja od svih drugih salata. Osim neprevaziđene Iceberg salate, sve veću pažnju dobija i Matovilac za koju se smatra da je zdravija i od obične zelene salate. Iako je karakteriše aromatičan orašast ukus, njena najbitnija karakteristika je upravo bogatstvo minerala gvožđa i magnezijuma, ali i vitamina C. Salata Matovilac se takođe smatra

odličnim antioksidansom u ishrani. Rukola je zbog svog izgleda postala pravi hit na društvenim mrežama, jer unosi ekskluzivni završetak skoro svakom specijalitetu. Osim estetske name, rukola sadrži i blagotvorna svojstva poput vitamina iz B-kompleksa, ali i minerala gvožđa, magnezijuma i bakra. Rukola obiluje aromatičnim i pomalo gorkim ukusom, što je ne sprečava da bude neizostavni deo u mnogim pica-

ma, testeninama, supama, sosevima i namazima od sira i maslaca. Salate iz sveže **METRO** ponude osim klasične upotrebe kao dodatak glavnom jelu, možete koristiti i u pripremi raznih smutija, čime čuvate sve hranljive sastojke koje se nalaze u njima, a svetlozelena boja napitka stvara poseban osvežavajući užitek.



METRO
VAŠ USPEH JE NAŠ POSAO



/ WINE GARDEN 2022

VINSKA OAZA U NAJLEPŠOJ BAŠTI BEOGRADA

Omiljeni regionalni vinski događaj Wine Garden, koji se održava po četvrti put, i ove godine će 11. i 12. juna u Botaničkoj bašti „Jevremovac“ okupiti ljubitelje vina i prirode, a svoju ponudu posetiocima će predstaviti rekordan broj vinarija.

Iz godine u godinu broj vinarija i posetilaca se povećava, tako da će ove godine učestvovati rekordnih 70 vinarija. Uz vina najpoznatijih vinarija iz Srbije, posetiocima će svoja vina predstaviti i gosti iz Makedonije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Slovenije, Crne Gore, a u ponudi će biti i vina iz Francuske, Italije i Španije, dok će posebnu pažnju privući vina iz Moldavije i

Portugala. Biće to pravi vinski piknik na kojem će posetioci moći besplatno da degustiraju sva vina koja će biti u ponudi, a užitak će biti začinjeno i muzičkim programom koji će biti raspoređen na čak pet punktova. Pored više stotina različitih vinskih etiketa, mesto u Bašti će tog vikenda zauzeti i proizvođači sireva, suhomesnatih proizvoda i drugih slasnih gurmanskih zalogaja. Wine Garden je jedina vinska manifestacija u regionu gde se iz godine u godinu traži karta više!

Kapije Botaničke bašte za posetioce Wine Gardena će oba dana biti otvorene od 14 do 21 čas.

/ BIOFAR PHYTO DIGESTION

PRIRODNO REŠENJE ZA EFIKASNO VARENJE

Ukoliko vas nakon obroka muči neprijatan osećaj u stomaku, težina u želucu i crevima, potražite pomoć sastojaka iz prirode.

Bogata uravnotežena formula Biofar Phyto Digestion sadrži:

- Koncentrovani ekstrakt svežeg lišća artičoke za stimulaciju varenja
- Koncentrovane ekstrakte ananasa i papaje bogate proteolitičkim enzimima za bolje varenje proteina (bromelain i papain)
- Dve vrste prirodnih vlakana za regulaciju probave (inulin i fruktooligosaharidi)
- Vitamine B grupe za poboljšanje iskoristljivosti hrane
- Prijatan ukus citrusa.





Balans
Probiotski proizvod +
Dobro varenje!
1,0% mliečne masti | 1kg

Balans +
Svaki dan
potreban



imlek

PRIRODNO REŠENJE ZA EFIKASNO VARENJE



ARTIČOKA – ANANAS – PAPAJA

KADA VAM ZATREBA POMOĆ SASTOJAKA IZ PRIRODE KOD:

- ✓ Neprijatnog osećaja u stomaku
- ✓ Težine u želucu ili crevima
- ✓ Preteškog ili preobilnog obroka
- ✓ Potrebe za detoksifikacijom
- ✓ Otežanog varenja
- ✓ Slabosti jetre
- ✓ Blagog zatvora
- ✓ Nadimanja

EFIKASNOST je pre
svega pitanje BIORASPOLOŽIVOSTI

SNP pleše Anu Karenjinu

Čuvena Tolstojeva priča o ljubavi Ane Karenjine i Alekseja Vronskog, toliko velika da je uništila oboje, inspirisala je koreografa Krunoslava Simića da je donese u formi pokreta. Ovaj ruski klasik prva je velika ovogodišnja baletska premijera Srpskog narodnog pozorišta.

„Naša Ana Karenjina rastrzana je između porodice i obaveze i ljubavi. Rastrzana je između dva čoveka. Na tu rastrzanost mi smo fokusirani. To je priča koja je, verujem, aktuelna i danas, kada svaka žena u makar jednom momentu mora da bira, mora da bude rastrzana između karijere i porodice, između dvoje ljudi, između dostižnog i nedostižnog”, kaže Krunoslav Simić. Srpskom narodnom pozorištu nedostajalo je ovo delo, smatra direktor baleta Toni Radelović. „Ana Karenjina je veliko

delo. To je predstava koju na svom repertoaru mora da ima svaka velika kuća, sa ansamblom kakav ima naš teatar. Prošle godine iskoračili smo modernim baletom Madam Baterflaj i domaćim biserom kakva je Ohridska legenda, a ovoga puta pričamo jednu raskošnu priču”, ističe Radelović.

Glavne uloge – likovi Ane Karenjine i Alekseja Vronskog poverene su prvaci- ma baleta SNP-a Ani Đurić i Andreju Kolčeri. Uz njih u predstavi nastupa- ju solisti i ansambl Baleta i Orkestar Srpskog narodnog pozorišta. Iako donekle osavremenjeni, priču o ljubavi, napuštanju, strasti i izdaji skladno prate kostimi koje je kreirala Mirjana Stojanović Maurić. Osim za koreografiju i režiju Krunoslav Simić odgovoran je i za libreto i odabir muzike.

/ PRESTONICA ŽENSKOG AKTIVIZMA

HEROINE U NOVOM SADU

U okviru novog programskog luka „Heroine” Novi Sad, Evropska prestonica kulture, kroz izložbe, predstave, debate, književnost, poeziju i muziku prikazaće razvoj i uticaje emancipacije žena u čitavoj Evropi, skrenuti pažnju na višeslojnost ličnosti svake žene, rušiti stereotipe i predrasude.

Tokom mesec dana Novi Sad će okupiti brojne sjajne žene i povezati

njihovo stvaralaštvo – od heroine harmonike Neže Torkar i njene premijerne izvedbe dela istaknutog iranskog kompozitora Aršije Samsaminije pod nazivom „Matica”, zatim legendarne heroine performansa Katalin Ladik i promocije njene autobiografije „Mogu li da živim na tvom licu” do premijere predstave „Mileva Marić” (26. maj) jedne od najuticajnijih regionalnih rediteljki, Anice Tomić, na kojoj je svoje kreativne snage udružilo čak šest domaćih i regionalnih dramaturškinja. Neke od najznačajnijih evropskih heroina umetnosti okupiće se na prvom festivalu pod nazivom „Vila”, u srcu najstarijeg nacionalnog parka, Fruške gore, od 3. do 5. juna. Gotik vila Tarja Turunen, vile klasične muzike – violinistkinja Simon Lamsma i violistkinja Tabea Cimerman, četiri vile koje čine bend Warpaint, ali i regionalne vile Natali Dizdar i Kaliopi, zatim vila jugoslovenskog glumišta Anica Dobra i mnoge druge biće deo jedinstvenog iskustva koje će ponuditi ovaj festival u magičnom ambijentu kroz različite sadržaje – predstave, koncerte, plesne performanse, poeziju, film, gastrokulturu, rok kamp za devojčice, kao i

programe za najmlađe.

Pevačica Ida Prester, ilustrator- ka Andrijana Vešović poznatija kao Zombijana, glumice Nataša Ninković, Gordana Đurđević Dimić, Emina Elor, autorke Tanja Stupar Trifunović, Ivana Bulatović, Ivana Maksić, samo su neke od heroina koje će kroz različite programe, poput AFŽ-a (Autonomni festival žena) i projekta „ARS E FEMMINA” pokrenuti teme položaja žena u 21. veku. Od književnog festivala „Heroine u zenitu” do multimedijalne izložbe „Evropsko žensko sećanje” o istoriji Pokreta za oslobođenje žena u Evropi, tokom juna Novi Sad postaje prestonica ženskog aktivizma.



BINA

26 / 5 – 7 / 7
2022

17

Beogradska
internacionalna
nedelja
arhitekture

Belgrade
International
Architecture
Week



Paviljon Muzeja savremene umetnosti

nominovana projekta iz 41 zemlje. Posebno će biti istaknuto 40 projekata koji su ušli u uži izbor, kao i dva nagrađena projekta. Poseban segment izložbe činiće prikaz srpskih selekcija koje redovno učestvuju u nominaciji za ovu prestižnu nagradu od 2009. godine. Kao i svake godine značajan deo programa su BINA šetnje: u planu je praćenje traga misli i dela Nikole Dobrovića, bolje upoznavanje delova grada koji su bili predmet konkursa, dok će autori objašnjavati intervencije koje su za njih planirane. Biće otkrivene nove gradske putanje praćenjem ruta grafitera, neka posebna mesta koja odišu brigom za čoveka i čine mu gradski život lepšim i boljim. BINA će sa učesnicima šetnji tražiti prirodu u gradu i sa njima učiti šta znači urbana mobilnost. Izletnike ljubitelje arhitekture ove godine, posle Novog sada, Zrenjanina, Pančeva i Kragujevca, BINA vodi u Šabac.

Ovogodišnje, 17. izdanje Beogradske internacionalne nedelje arhitekture – **BINA 2022** biće održano od 26. maja do 7. jula. U fokusu manifestacije biće predstavljanje aktuelnih konkursa za grad Beograd (2021/2022) i Nagrada Evropske unije za savremenu arhitekturu – Mis van der Roe (2022) na reprezentativnim izložbama u Likovnoj galeriji Kulturnog centra Beograda

Događaji

info //

www.bina.rs

Interaktivnim pristupom BINA će približiti javnosti aktuelna dešavanja na arhitektonskoj sceni, koja će uticati na fizionomiju i budućnost života i izgleda gradova kod nas i u svetu. Među ostalim aktivnostima, koje će pratiti programe izložbi, biće šetnje, radionice, diskusije, predavanja autora nagrađenih rešenja. BINA 2022 će biti otvorena 26. maja izložbom „Nagrade i konkursi 2021-2022“, koja će trajati do 12. juna. Ova izložba će predstaviti pobednička rešenja odabrana na sedam recentnih arhitektonskih konkursa za grad Beograd, organizovanih od strane Udruženja arhitekata Srbije (UAS) i Društva arhitekata Beograda (DAB). Publika će imati priliku da se upozna sa arhitektonsko-urbanističkim predlozima kojima je stručni žiri

dodelio prve tri nagrade. Na izložbi će biti zastupljeni konkursi za: deo bloka između ulica Kralja Milana, Svetozara Markovića, Nemanjine i Kralja Milutina u Beogradu; izgradnju-proširenje postojećeg depoa Narodne biblioteke Srbije; paviljon Muzeja savremene umetnosti u Beogradu; kreativno-inovativni multifunkcionalni centar „Ložionica“, Mostarska petlja, Beograd; Metro stanicu linije 1 (faza 1) beogradskog metroa; nove zgrade Fakulteta muzičke umetnosti i Fakulteta primenjenih umetnosti u Beogradu. Izložba „Evropska nagrada za savremenu arhitekturu 2022/ EU Mies Award“ Fondacije Mis van der Roe, čiji je kustos Ivan Blasi, trajaće od 16. juna do 7. jula. Nagrada Evropske unije za savremenu arhitekturu – Mis van der Roe nagrada se dodeljuje svake dve godine sa namerom da se oda priznanje i nagrada kvalitetnoj arhitektonskoj produkciji u Evropi, i skreće pažnju na veliki doprinos evropskih profesionalaca, razvoju novih ideja i tehnologija gradnje. Na izložbi u Beogradu će u digitalnom formatu biti prikazana sva 532



36

Foto: Ed Reeve

Gradska kuća-Univerzitet Kingston, London



Foto: Myr Murtet

Železnička farma, Pariz

Still

WORDS'N'BAGS

Ženska torba može da ponese, znaju to one koje ih nose, zaista svašta. No, uz sve to standardno (od ključeva i novčanika do najrazličitijih predmeta koji će možda da zatrebaju) mogu da ponesu i poruku. Brend „Words'N'Bags“ svojim, upakovanim u kvalitet i razigrano-svedeni dizajn, poziva generalno na ljubav i lepotu življenja

TEKST: IVANA MUNIŠIĆ JOVANOVIĆ



„Reči su ono što me je oduvek zanimalo i fasciniralo, pa sam tako ja, profesorka engleskog jezika i zaljubljenica u modu, došla na ideju da spojim ove dve ljubavi u jednu i napravim modne komade koji šalju poruke. To se desilo sasvim slučajno pre nepune dve godine u vreme covid lokdauna. Inspiracija su mi bili cegeri za namirnice koje sam ranije kupovala na londonskim pijacama. Pomislila sam kako bi bilo interesantno da se neke takve poruke nađu na nečem dugotrajnom i kvalitetnom kao što je koža“, kaže Snežana Popetišin, kreatorka brenda.

Sve je, dakle, počelo izradom cegera raznih veličina, ali vrlo brzo asortiman se proširio na manje torbe, torbe koje se nose oko struka, nesesere, kao i narukvice i ogrlice sa porukama.

„Torbe, ali i nakit od kože uglavnom šalju poruke ljubavi. Inspiraciju nalazim u muzici, knjigama i lepim rečima koje upućujemo jedni drugima svakodnevno. Naravno, postoje i buntovne i šaljive poruke, ali i personalizovane koje najviše znače onima koji ih nose“, pojašnjava ova Novosađanka. Words'N'Bags se prvenstveno obraća urbanim, slobodnim i



modno maštovitim devojkama i ženama svih generacija. Iako ih najčešće kupuju žene srednjih godina, vrlo rado ih nose i tinejžerke, ali i njihove bake.

Torbe se izrađuju isključivo od prirodne kože i rade se ručno u veoma malim serijama.

„Nisam opterećena planovima za budućnost. Do sada se sve desilo vrlo spontano, bez velikih očekivanja Words'N'Bags je doživeo popularnost kojoj se nisam nadala. Nastaviću da se poigravam rečima, bojama, stilovima i verujem da će budućnost ovog brenda biti zanimljiva“, odgovara Snežana na pitanje o planovima.

Svi proizvodi mogu se kupiti u knjižari Zenit i galeriji Maat u Novom Sadu, kao i u koncept prodavnici Lovely u Beogradu, a uskoro, kako se planira, na još nekoliko mesta širom Srbije.

wordsandbags
 wordsandbags/



THE BODY SHOP

**REFRESHING
PASSIONFRUIT**

LETNJA LIMITIRANA KOLEKCIJA

www.thebodyshop.rs

Upoznajte Iva Prlinčević

Hičkok na slikarskom platnu

Umetnica Iva Prlinčević različite motive slika po platnu, papiru i predmetima kao što su tanjiri ili cegeri, ali se posebno ističe serijom impresionističkih slika na kojima su odabrani kadrovi reditelja Alfreda Hičkoka

TEKST: LJUBISAV PANIĆ



kretu, bez kog ne bi bilo života, zajednička filmskoj i likovnoj umetnosti. „Hičkok je posmatrao život i prikazao ga kroz pokretne slike. U njemu sam prepoznala saigrača, slikara takođe, jer je svaki njegov kadar slika za sebe. Scenografija, kostimi, odabrani akcenti boja, ukazuju na njegovo interesovanje, istančan ukus i talenat za slikarstvo.“

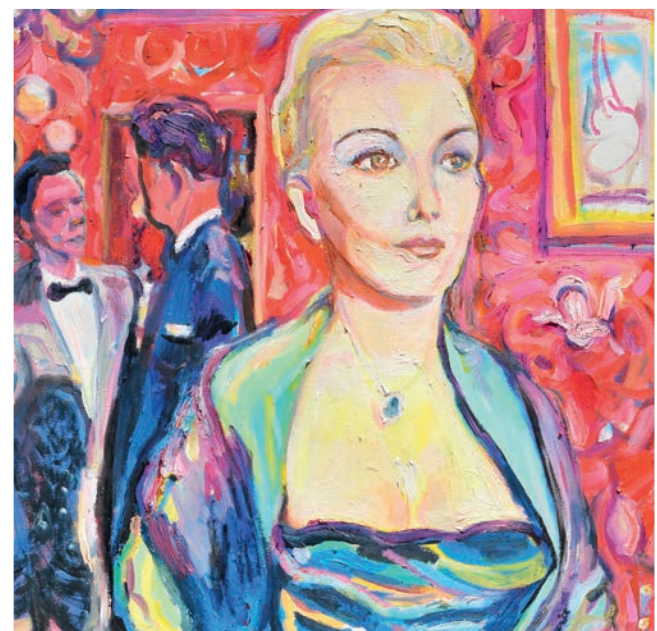
Kultni reditelj je kao tinejdžer pohadao časove istorije umetnosti i slikarstva u Londonu, da bi kasnije prerastao u strastvenog kolekcionara slika i knjiga o umetnosti, koje je gomilao kod kuće i na poslu. Verovao je da bi film prvo trebalo da nastane na papiru, zbog čega je u reprodukciji angažovao umetnike da prema njegovim zamislima crtaju storibord – prikaz svakog kadra koji bi trebalo snimiti. „Film mora da bude vizuelno zanimljiv, a slika je, pre svega, ključna“, napisao je 1936. godine. „Toliko pokušavam da ispričam svoju priču u slikama da,

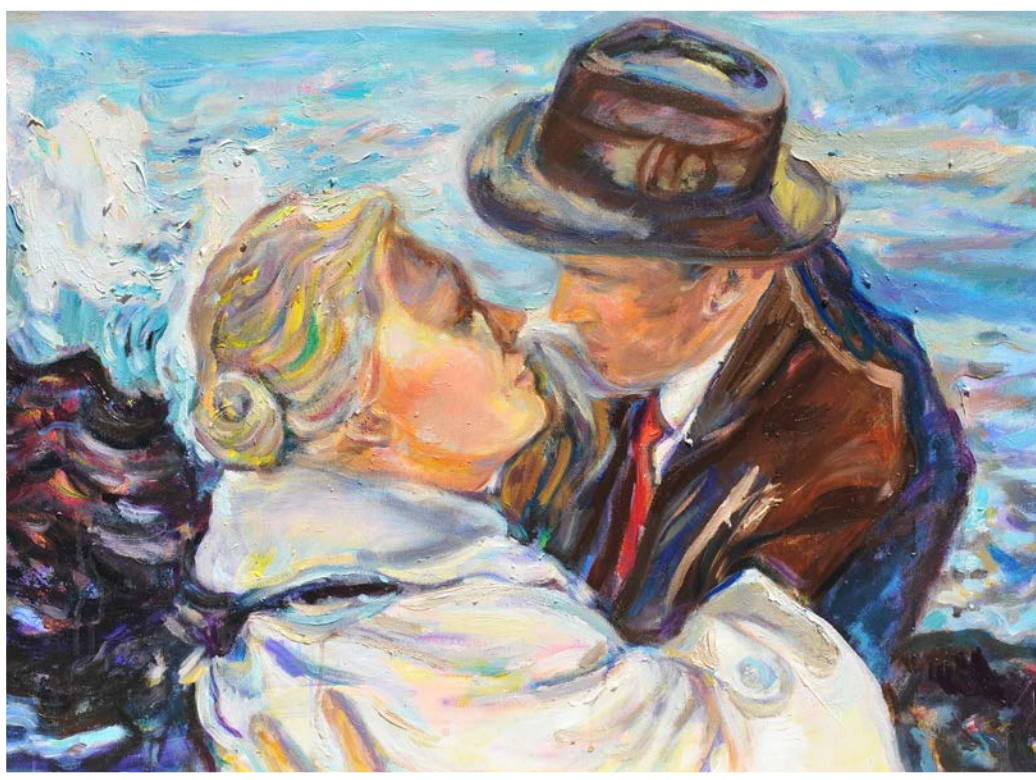
Da bismo se lakše snašli u mnogim formama umetničkog stvaralaštva prinuđeni smo da pravimo podele. Istorija umetnosti se tako može posmatrati i kao istorija kategorizacije i razdvajanja, iako je često gotovo nemoguće zabosti zastavicu i reći kada nešto u kulturi počinje, a kada se završava. Razlog je jednostavan: umetnici su inspirisani jedni drugima, dok se njihovi načini izražavanja prepliću u trajanju.

Na primer, opšte je mišljenje da je impresionizam doživeo vrhunac početkom 20. veka, iako je i danas prisutan. U svetu umetnice Ive Prlinčević, međutim, veoma je vitalan i važan. „Uvek sam smatrala da je moda za ljude koji nemaju sopstveni stav i mišljenje o životu. Verujem da u likovnoj umetnosti, u slikarstvu, nema i ne bi trebalo da bude pomodarstva, već da se slikar izražava svojom pravom prirodom i istinom, a ne nečim što mu drugi diktiraju“, kaže za City Magazine.

Hičkok i pokretne slike

Prlinčević različite motive slika po platnu, papiru i predmetima kao što su tanjiri ili cegeri, ali se posebno ističe serijom impresionističkih slika na kojima su odabrani kadrovi reditelja Alfreda Hičkoka. Kolekciju inspirisanu filmovima „Drž'te lopova“ i „Vrtoglavica“ započela je 2014. godine, kada je upisala sada završene doktorske studije na Fakultetu likovnih umetnosti u Beogradu. Temu je odabrala u želji da objasni da je posvećenost po-





kada bi se igrom slučaja zvučni aparat pokvario u bioskopu, publika ne bi bila uzrujana i uznemirena zato što bi je pokretna slika još uvek okupirala.“

Inspiracija drugih

Reditelj je umeo da kaže da slikarska dela koja imamo kod kuće postaju deo nas, ali pojedini na su postala deo scenografije njegovih filmova. Pejzaž Roze Boner, umetnice iz 19. veka, može se videti u baru iz filma „Nazovi M radi ubistva“. Slika „Kuća obešenog čoveka“ Pola Sezana nalazi se u kancelariji psihijatra iz filma „Krivo optužen“. Pikasova mrtva priroda „Vrč i činija za voće“ okačena je iznad kamina u filmu „Sumnja“. A pre nego što počne da posmatra Marion Krejn u filmu „Psiho“, Norman Bejts će sa zida skinuti sliku „Suzana i starci“, naslikanu pre nekoliko vekova. Ovakva Hičkokova posvećenost detaljima udružena je sa rediteljskim perfekcionizmom koji je postao neiscrpna inspiracija drugima. Na sajtu Amazona, na primer, može se kupiti knjiga „Hičkok i savremena umetnost“, a posebno je poznato poigravanje umetnika Dagleasa Gordona filmom „Psiho“. Godine 1993, Gordon je toliko usporio prikazivanje ovog filma da je projekcija u galeriji trajala 24 časa, čime je napetost, koja je Hičkokov zaštitni znak, bila potpuno dekonstruisana.

Impresionistička nadgradnja

Prinčević je pre svega zainteresovana za nadgradnju, a slike koje ostaju verne filmskim kadrovima ne doživljava kao puku kopiju. „Nije reč o zamrznutom kadru-reprodukciji, već o doživljaju i proživljenosti Hičkokovih ‘slikarskih’ kadrova, koji na mene ostavljaju jak utisak. Tamo gde se ja prepoznajem i nastavljam paralelno sa Hičkokom da pričam priču. Dakle, imamo zajedničku igru dva umetnika, slikara i reditelja.“ Postoje, međutim, bar još dva obeležja u njenom radu koja su podložna tumačenju. Zanimljivo je da impresionistička slika zapravo vraća Hičkokove filmove na plošnu dvodimenzionalnu ravan, kakvu su u formi storiborda imali samo pre produkcije, zbog čega se opet može govoriti o nekom vidu dekonstrukcije filmske slike. Druga tema je neiz-

bežna prisutnost voajerizma i fetišističkog odnosa prema lepim ženama – dok je oslikavala kadrove iz filmova „Držte lopova“ i „Vrtoglavica“, umetnica nije mogla da pobege od plavokosih, zgodnih glumica kojima je reditelj bio opčinjen.

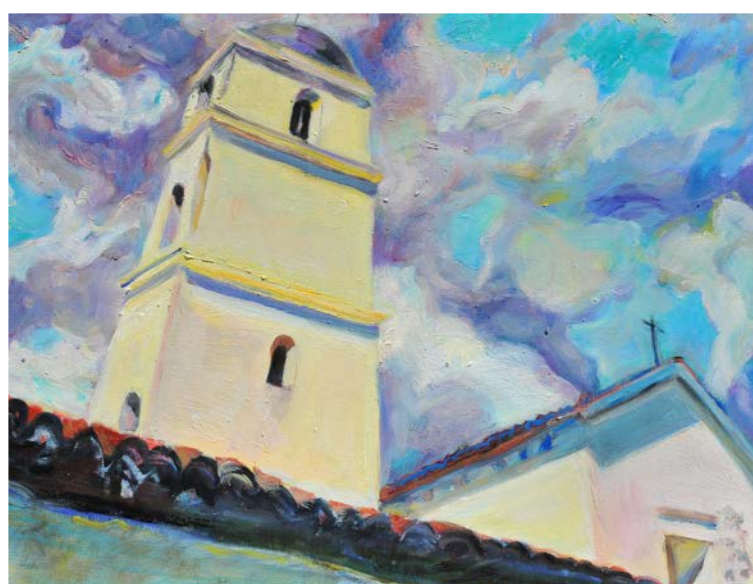
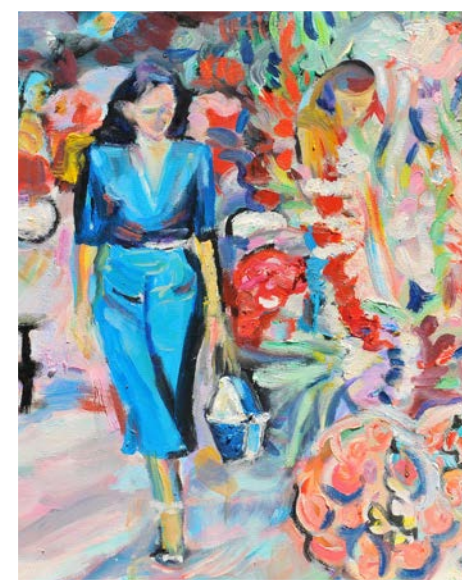
Maštoviti voajerizam

Uprkos tome što nikada nije skrivao interesovanje za voajerizam, Hičkok nije bio ljubitelj eksplicitnog sadržaja. U razgovoru koji je vodio sa umetnikom Endijem Vorholom rekao je da je pornografski film gledao samo jednom, kada je već bio u šezdesetim godinama života. Njegov voajerizam rastao je i razvijao se u mašti, čijim se karakteristikama vešto pozabavila britanska teoretičarka Lora Malvi. U poznatom eseju „Vizuelno zadovoljstvo i narativni film“ Malvi je primetila da je većina lepih junakinja

holivudskog filma podređena muškom ukusu i pogledu. „Tradicionalno, izložena žena je funkcionisala na dva nivoa: kao erotski objekat za junaka priče koja se odvija na ekranu, i kao erotski objekat za posmatrača u auditorijumu, sa tenzijom koja se pomera sa obe strane ekrana“, napisala je. Hičkokova genijalnost ogledala se u tome što je ovakvu vrstu voajerizma umeo da pretvori u predmet filma.

Crtež na petnaest metara

Zahvaljujući radovima Ive Prinčević gledalac je ponovo voajer, ovog puta pozvan da Hičkoka sagleda iz drugačijeg, raskošno obojenog ugla. Kolekcija od oko 30 slika i crteža posvećenih ovom reditelju, poslednji put je bila izložena početkom godine u Jugoslovenskoj kinoteci. Nedavno, umetnica je predstavila i tri slike inspirisane fil-



mom „Sladak život“ Federika Felineja, kao i crtež visine 1,5 i dužine 15 metara. Performans njegovog razmotavanja izveden je u Muzeju svečoveka u Beogradu, kada su posetioci mogli sami da iscrtaju poslednja dva metra papirne površine. Posle više od 20 samostalnih i nekoliko desetina grupnih izložbi, Prinčević će radove uskoro predstaviti i u zemunskoj galeriji „Nar“. „Izložbi će biti puno jer imam toliko toga da pokažem. Plan je da se posvetim filmovima i u budućnosti. Mislim da sam tek počela da ih ‘razmotavam’.“

Beogradske priče iz starih albuma

Fejsbuk stranica Bio jednom jedan Beograd dočarava duh nekadašnjeg Beograda – prestonice koja je između dva svetska rata intenzivno doživljavala zanimljivu transformaciju

TEKST JELENA JOVANOVIĆ

Priče i autentične fotografije na stranici Bio jednom jedan Beograd svedoče o tome kako se u našem gradu živelo pre stotinak godina. Stranica postoji već deset godina i predstavlja prvu riznicu nekadašnjeg života prestonice.

„Pokretač stranice Bio jednom jedan Beograd bio je Dragan Perić, pisac i hroničar starog Beograda koji je vremenom prepustio uređivanje najaktivnijim članovima. Danas stranicu vodi desetak administratora, odnosno urednika, a dobrodošli su u tim svi koji aktivnim uključivanjem u rad grupe, objavljujući autorske priloge i zanimljive fotografije, doprinose svežini stranice”, kaže za City Magazine Zoran Živković, jedan od administratora stranice.

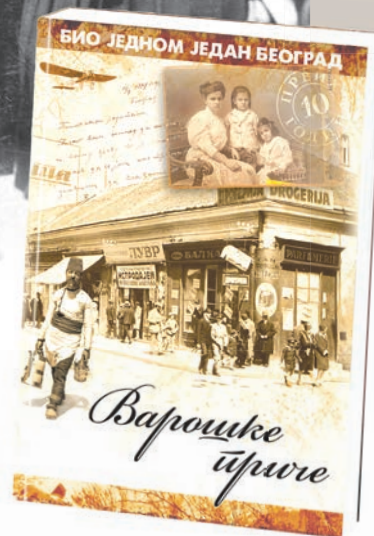
Bio jednom jedan Beograd objav-

luje samo fotografije nastale do početka Drugog svetskog rata. Autori koncepta rukovodili su se iskustvom koje im je donelo saznanje da su ratne i poratne godine na našem tlu najčešće bile – predmet su kobljavanja mišljenja.

„Ograničili smo se na period do početka Drugog rata smatrajući da ćemo tako napraviti oazu dobrih vibracija, bez uplitanja političkih stavova i opredeljenja, zasnovanih na ličnim emocijama. Osim toga, smatramo da je toliko neispričanih predratnih porodičnih priča iz tuđih foto albuma koje tako uporno pokušavamo da prelistamo.”

Radanje metropole

Pre jednog veka, u periodu između dva svetska rata, Beograd se ubrzano modernizovao i prihvatao za-



Zanimljiva istorija



tekstova o starom Beogradu potpisuju sami administratori, ali značajan je i doprinos mnogih članova grupe. „Dešavalo nam se da se nakon pominjanja određene ličnosti iz prošlosti javi neko od potomaka i svojim saznanjima ili zanimljivim anegdotama dodatno osvetli nepoznate detalje o svom pretku. Nesumnjivo, veliki doprinos pružaju i naši članovi koji su kolekcionari starih fotografija, ali i ljudi od pera i znanja, kojima je stari Beograd tema kojom se rado bave.”



padnoevropske modele života. Bio je prestonica Kraljevine Jugoslavije i imao status političkog, privrednog, administrativnog i kulturnog centra. I nalazio se u interesantnoj tranziciji. Ubrzan rast diktirale su i pridošlice - u Beograd su se tih decenija doseljavali ljudi iz čitave Srbije, ali i sa područja Kraljevine SHS, a statistički podaci navode da je neposredno pre Drugog svet-skog rata grad imao približno 320.000 stanovnika.

Danas je posebno zanimljivo proučavati život glavnog grada sa vremenskom distancom od preko 100 godina. Zanimljivo je saznati kada je Beograd dobio svoj prvi tramvaj, kada je uvedeno javno osvetljenje, gde se nalazio prvi park, ili koji plac je najskuplje prodat u istoriji Beograda...

Zoran Živković kaže da se skoro svakodnevno pojavi neki interesantan podatak vezan za nekadašnji Beograd. Tako je, recimo, manje poznato da je na Dorćolu postojala fabrika za izradu teniskih reketa, ili da su u naš grad mnoge slavne ličnosti dolazile inkognito. Naš sagovornik navodi i da je radeći na uređivanju sajta i pronalaženju građe za tekstove otkrio mnoge trivije. Jedna od njih je i da je u jednoj od beogradskih kafana slavnom ali ubogom pesniku Tinu Ujeviću neko ukras kaput.

Izvori

Fotografije koje se objavljuju su iz privatnih kolekcija i porodičnih albuma, a teme se pronalaze u starijim časopisima ili intimnim porodičnim pričama, koje ljudi žele da podele sa drugima. Najveći broj

tima našla fascinantna serija od sedamdesetak fotografija Beograda, koje je na putovanju početkom 1908. godine snimio izvesni francuski turista. Gosta našeg grada je zanimao onaj pravi, neumiveni život Beograda. Putem tih fotografija se, kao vremeplovom, može uroniti u to doba. To su zaista retke dragocenosti kojih se ne bi postideli ni značajni muzeji ili institucije koje se bave arhiviranjem istorijske fotografije. Ipak, pravi biseri se nalaze u porodičnim foto albumima, i kada se iznenada pojave, naprosto nas razoružavaju svojom lepotom. Još ako uz njih postoji i neka prateća priča, zadovoljstvo bude nemerljivo.”

Knjiga i izložba

Zoran Živković na kraju razgovora otkriva i da se uskoro očekuje objavljivanje knjige Bio jednom jedan Beograd. U planu je i prateća izložba sa odabranim, najzanimljivijim pričama i fotografijama. „Poštujući želju pratilaca i članova grupe uskoro iz štampe izlazi knjiga koja je zapravo zbirka odabranih tekstova, za koju se nadamo da će biti prva u nizu. Tom knjigom najavljujemo buduće aktivnosti van ovog virtuelnog načina kakav je Fejsbuk.

Knjiga će ujedno biti i neka vrsta pratećeg kataloga velike izložbe fotografija starog Beograda koja će se održati krajem septembra u galerijskom prostoru Kuće kralja Petra na Senjaku.”

Popularna prošlost

Postoje i druge veb ili stranice na društvenim mrežama koje uz fini sloj patine i miris nostalgije neguju ljubav prema istoriji. Temama iz prošlosti Beograda bavi se nekoliko Fejsbuk stranica - Fragmenti prošlosti, Crno-beli Beograd, Stari Dorćol. Veb-sajt kaldrma.rs (i istoimena FB i Instagram stranica) takođe je veoma popularan veb kutak posvećen istoriji našeg grada. U fokusu je čitav XX vek, a tekstovi u segmentima - Tragom asfalta, Kaldrmaši, Svetlosti velegrada, Četvrta dimenzija, Slike grada, Povratak u budućnost otkrivaju zanimljivu istoriju Beograda. Priče su o razvoju grada, njegovim ulicama, zgradama, hotelima, kao i o ljudima koji su zadužili Beograd, o slavnim gostima našeg grada, te o događajima koji se pamte i prepričavaju. Kaldrma takođe objavljuje autentične fotografije, a njihova FB stranica ima blizu 70.000 pratilaca.

Pesnik Duško Radović je jednom rekao - Ko je imao sreće da se jutros probudi u Beogradu, može se smatrati da je za danas dovoljno postigao u životu. Svakom dalje insistiranje na još nečemu bilo bi neskromno. Zoran Živković kaže da pravim Beograđanima smatra sve one koji vole Beograd, bez obzira da li su se u njemu rodili ili ne.

„Neki od najvećih Beograđana, poput Duška Radovića, i Mome Kapora nisu rođeni u ovom gradu a tako dobro su ga razumeli. Onih predratnih Beograđana nažalost je sve manje, pa je i sve manje autentičnih priča. Ali se zato trudimo da kroz fotografije i posredna saznanja što vernije prenesemo atmosferu 'onoga doba'.”

Retke fotografije

Na popularnoj stranici do sada su objavljene mnoge interesantne, dragocene fotografije.

„Nedavno se u foto kolekciji članova našeg administratorskog



art

TEKST: SANDA KALEBIĆ

/ GALERIJA DOMA
OMLADINE BEOGRADA

WALDEINSAMKEIT

„Waldeinsamkeit” je autorski projekat Aleksandera Zaina koji je nastao krajem 2019. godine na obalama jezera Alajarvi u Finskoj, tokom rezidencijalnog boravka u muzeju Nelimarka. „Waldeinsamkeit” je nemačka reč koja se najpribližnije može prevesti kao prijatna samoća u šumi. Projekat je prvobitno zamišljen kao dokumentovano procesno iskustvo u kom umetnik sebe postavlja kao uzorak koji ispituje, sa ciljem da spozna koliko je potrebno jednom običnom čoveku iz gradske sredine da se očisti od mnoštva informacija i arbitrarnog sadržaja koje prima prevashodno putem društvenih mreža, a koje često nesvesno koristi kako bi izbegao stanje bivanja sa samim sobom. Autor projekta polazi od pretpostavke da postoji kolektivni strah od razgovora sa sobom, kao i strah od samoće i usamljenosti, te da je jedini način da čovek stvarno razume svoje potrebe i postane sposoban da razume druge, taj da povremeno ostane i sam sa sobom.

Izložba traje od 31. maja do 12. juna / Makedonska 22 / www.domomladine.org



/ UMETNIČKI PROSTOR U10 _____

TRAGANJE U DUBINAMA

Mladi francuski umetnik Kontan Žerman prvi put se predstavlja u Beogradu izložbom „Traganje u dubinama”. Autor je započeo svoj slikarski rad kroz prizmu urbanih „ne-prostora”, teme koju je istraživao tokom studija na Akademiji lepih umetnosti u Parizu. Dubine mora u kojima se nekontrolisano crpi nafta podsećaju na činjenicu da netaknuti prostori više gotovo da ne postoje, s obzirom na to da je čovek u potpunosti kolonizovao zemlju. Hemijska reakcija rđe na čeliku služi umetniku kao podrška, a nastala oksidacija poprima oblik arhitektonskih elemenata, ikoničnih građevina, ograda, merdevina, vrata, ostataka zidova. Ostaje prisustvo, trag. Topli otisak preseca hladnoću zelenila, plavetnila i sivila naslikanih pozadina, ali neki oblik života još uvek postoji u ovim usamljenim podvodnim pejzažima. Na izložbi u Umetničkom prostoru U10, umetnik nudi nov narativ o ovim izolovanim prostorima, istražujući fascinantno svet zemaljskih dubina.

Izložba traje do 11. juna / Kosovke devojke 3 / www.u10.rs

/ GALERIJA SRPSKE AKADEMIJE NAUKA I UMETNOSTI

NIKOLA DOBROVIĆ: POD ZASTAVAMA MODERNIH POKRETA

U okviru 17. Beogradske internacionalne nedelje arhitekture, a povodom 125. godišnjice rođenja velikana srpske i jugoslovenske moderne arhitekture Nikole Dobrovića, u galeriji SANU se otvara velika retrospektivna izložba, koja je zamišljena kao eksponiranje više slojeva njegovog života i dela. Na izložbi će biti predstavljen Dobrovićev opus, uključujući i aktuelna savremena tumačenja arhitektonskih radova ovog značajnog arhitekta i akademika, koji je ostavio traga ne samo u srpskoj i jugoslovenskoj, već i centralnoevropskoj arhitekturi i urbanizmu. Sama izložba deo je integralnog obeležavanja 125 godina od rođenja velikog arhitekta, koje obuhvata naučni skup, nekoliko publikacija na srpskom i engleskom jeziku, studentski konkurs za rekonstrukciju Dobrovićevog najpoznatijeg i jedinog beogradskog zdanja - Generalštaba u Ulici kneza Miloša, te tribine i razgovore, u organizacionoj saradnji sa Beogradskom internacionalnom nedeljom arhitekture, Arhitektonskim i Filozofskim fakultetom, Udruženjem arhitekata Srbije i Akademijom arhitekture Srbije. Autori izložbe su Marta Vukotić Lazar i Bojan Kovačević.

Izložba traje od 24. maja do 24. avgusta / Knez Mihailova 35 / www.sanu.ac.rs



Osveštanje manastira
Vojlovica 1991. godine



Nikola Damjanov, Protist
Florist A01

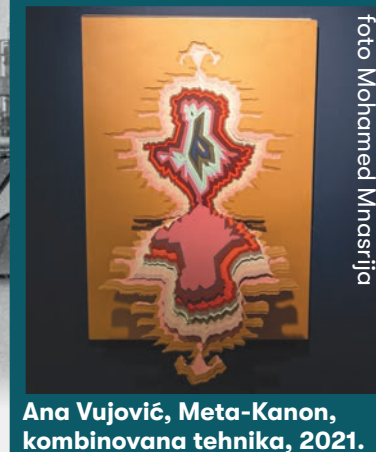


foto Mohamed Mnasrija

Ana Vujović, Meta-Kanon,
kombinovana tehnika, 2021.

Bijenale umetnosti u Pančevu

43

TEKST: SANDA KALEBIĆ

Kako je istakla selektorka ovogodišnjeg izdanja: „20. Bijenale umetnosti u Pančevu tematski je inspirisano lokalnim hibridnim fenomenom koji odlikava ikoničan i naizgled kontrastan, horizontalan i neposredan suživot Rafinerije nafte i Manastira Vojlovica, a čija međuzavisnost u zavisnosti od tačke gledišta, može biti simbiotična ili

konfliktna. Bijenale „rafinerijama-nastir“ otvara pitanja da li je i kako je moguće delovati izvan i preko domena matrica, obrazaca i uslova koje generišu manastir i rafinerija, svako za sebe ali i zajedno, i kako razrešiti odnos ograničenog parohijalnog delovanja i nezustavljive potrebe za otvorenosti i inventivnošću. Privremene odgovore Bijenale „rafinerijama-nastir“ možda pronalazi u umetnosti koja pomiruje spekulativnu imaginaciju i tehnologiju. Ako već nije moguć otклон kako od dogmatizma tako i hiperkapitalizma, moguć je umetnički predlog u smislu stvaranja jedne privremene razlike”.

Na Bijenalu će, između ostalih, izlagati Nikola Damjanov, sa modelom fosila odštampanom na 3D štampaču; Aleksandra Jovanić će predstaviti analognu verziju svog kreativnog kodiranja koje je naišlo na odličnu recepciju i u zajednici ljubitelja NFT-eva; Ana Vujović će predstaviti radove sa kojima je nedavno ostvarila uspeh u Muzeju u Šarži u Ujedinjenim Emiratima, a istovremeno sa nedavno otvorenom izložbom u Firenci u okviru koje je sarađivala i sa Antico Setificio Fiorentino, viševjekovnom radionicom za proizvodnju svile. Aleksandar Todorović, kog je izdavačka kuća Thames and Hudson uvrstila u publikaciju „100 Painters of Tomorrow“ (100 slikara su-

trašnjice), predstaviće nove radove, a biće prikazan i novi film „Carbon and Captivity“ Olivera Reslera, austrijskog umetnika i aktiviste, dok će postmedijalni umetnik Toni Maslić u radu „Nerve Loop“ pokušati da spoji naizgled različite svetove grada i džez muzike unutar jednog kratkog animiranog zvučnog komada.

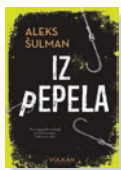
Pored navedenih, autori i autorke iz Srbije koji će se predstaviti na Bijenalu su Adrijen Ujhazi, Bogoljub Đoković, Veljko Zejak (Srbija-Slovenija), Darija Medić (Srbija-SAD), Igor Simić (Srbija-SAD), Jelena Micić (Srbija-Austrija), Kristina Tica (Srbija-Austrija), Luka Cvetković (Srbija-Švajcarska), Ljiljana Šunjevarić, Matrijaršija i Panonke, Milenko Prvački (Srbija-Singapur), Milica Mijailović (Srbija-Crna Gora), Milica Ružičić, Nataša Kokić, Nemanja Nikolić, Nikola Damjanov, Pleme F20, Sanja Anđelković i Udruženje KURS (Miloš Miletić i Mirjana Radovanović). Umetnici iz inostranstva čija dela će biti predstavljena na Bijenalu su, pored Reslera i Maslova, još i Adrija Žulija (Španija), Anuk Krajthof (Holandija), Jirgen Ots (Belgija), Katinka Malajmare (Rumunija-Velika Britanija), Mikola Ridnji (Ukrajina), Mit Boras (Španija-Nemačka), Mičikazu Macune (Japan-Austrija), Džonatan Monahan (SAD), Muna Musi (Eritreja-Italija), i Heseltholt i Majlvang (Danska).



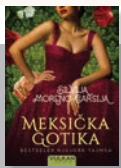
Jubilarno 20. Bijenale umetnosti u Pančevu pod nazivom „rafinerijama-nastir“ biće održano od 27. maja do 27. juna u Pančevu. Selektorka ovogodišnjeg programa je kustoskinja i kritičarka Maja Ćirić, a svoje radove predstaviće više od 35 umetnika i umetnica, kao i kolektivi iz Srbije i inostranstva



Aleksandar Todorović, Viralne igre, jajčana tempera, akrilik, zlato i paladijum na dasci



1. IZ PEPELA
Aleks Šulman



2. MEKSIČKA
GOTIKA
Silvija Moreno
-Garsija



3. SVE PRIČE
Milorad Pavić



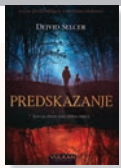
4. NEZNANKA
SA SENE
Gijom Muso



5. ODLUČI SE
ZA POBEDU
Tom Ziglar



6. PEDESET
IMENA ZA KIŠU
Aša Lemi



7. PREDSKAZANJE
Dejvid Selcer



8. PSEUDONIM
Aleksandra
Endruz



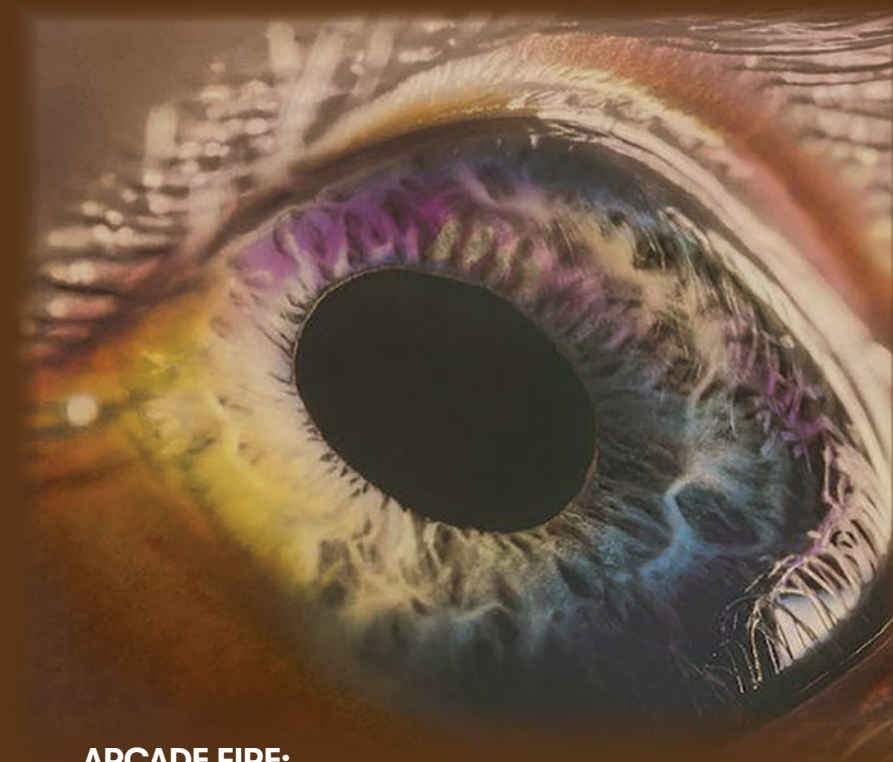
9. ŠTA SI OD
ŽIVOTA ŽELELA
Megan Nolan



10. VIDIMO SE
NA VRHU
Zig Ziglar

Muzika

PIŠE: ALEKSANDAR S. JANKOVIĆ



ARCADE FIRE:

„WE“

COLUMBIA/MENART 2022.

Kako nas uči popularna kultura, ne preterano zanimljive stvari dolaze iz Kanade. Na svakog Nila Janga tu je Selin Dion, međutim pre dva-desetak godina se dogodio fenomen Arcade Fire koji je u najboljem duhu introvertnog nezavisnog popa osamdesetih (Talking Heads, The Band of Holy Joy...) doveo svoje breme u novi milenijum. Tri albuma („Funeral“, „Neon Bible“, „The Suburbs“) kasnije, AF su glasnogovornici armije emotivnih, razočaranih, sanjivih i lomljivih gubitnika a da nemaju prefiks „emo“. Tematski i konceptualno, ovi albumi su bili lokalni i introvertni koji su delovali globalno kako zbog himničnih refrena, egzotičnih promena ritmova, nefotogeničnih članova benda, tako i zbog selebriti fan baze koju je predvodio Dejvid Bouvi lično. Na albumu „Reflektor“ došlo je vreme za neke stilske promene koje vode ka popularnom elitizmu (može i obrnuto), evro-snobizmu, egzistencijalističkoj (čitaj: makabričnoj) ili mitološkoj lirici o npr. Orfeju i Euridici. Možda glavni glumac na ovom duplom (konceptualnom) albumu jeste baš Džejs Marfi (ex-LCD Soundsystem) koji je retro-futurističkom disko produkcijom kako isprljao tako i pročistio ambiciju AF da zazvuče drugačije, ali prepoznatljivo. Koju godinu kasnije (2017), u Despacio svetu u kome je milionski skor gledanja Youtube spotova, AF izgleda kao arhaičan bend iz poslednjeg zlatnog doba rokenrola - devedesetih. Srećom, postoji velika interesna grupa, da ne kažemo obožavaoci koji su jedva dočekali nastavak poprilično eksperimentalnog i nekomunikativnog „Reflektor“. Tako da smo tada imali album gde su glavni epizodisti Daft

Punk, koji su učinili da himnična melodioznost zazvuči kako na diskoteku 54 tako i na Hacienda zvuk iz Mančestera sredinom osamdesetih. Verovatno AF nisu nikada zvučali ovako prijemčivo i zarazno, iako su gitare manje više stišane na minimum. Naslovna kompozicija albuma „Everything Now“ je bila mrsni MTV hit izgleda iskalkulisan jer je oko naizgled proste melodije napravljen disko-simfonijski aranžman. Pola decenije i par kovid godina kasnije, preispitivanja na mikro i makro smislu su i jesu velika stranputica i nesagledivi usud. AF su odlučili da snime relativno kratak album (manje od 45 minuta) sa desetak „pesama“ u produkciji Najdžela Godriča (Radiohead, Beck, McCartney). „We“ ima transcendentni koncept o (ne)bliskosti u raspolućenom vremenu. O težnji ka velikim narativima koji su breme svekolike umetnosti, o suštastvenoj liniji spajanja i razdvajanja istine i lepote, ali u ovom uprljanom postistorijskom svetu. U tom svetu u kome AF pretenduju da budu i Bouvi i U2, ali i bez stida da zazvuče i kao Granddaddy, Mercury Rev pa čak i Coldplay. Na prvu loptu, singl „Lighthouse“ je zicer koji priziva euforičnost prva dva albuma, međutim, ostatak je poprilično komunikativna priča koja seže u vreme konceptualnih i tematskih albuma. Danas su AF sa svojih 40+ godina, mladima u fazi „ok boomer“, međutim, na albumu „We“ imamo prilike da slušamo album. Album lišen pretenzija da se ispune svih 79 minuta poput „Disintegration“ ili „Siamese Dream“, već oivičen ekonomičnim razmišljanjima a-la „Rubber Soul“ ili „What's Going On?“. Na kraju, i metodološki okvir u kome se „We“ nalazi je „ima li smisla živeti u svetu gde su nam duše od gume?“ Dok još nije kasno za sve, priuštite sebi meditativnih četrdesetak minuta kontinuiteta. Tj. podežite vaš mobitel na „airplane mode“.

PIŠE: ALEKSANDAR S. JANKOVIĆ



45

Top Gan: Maverik

Priča se da postoji korpus filmova kojima nikada nisu potrebni nastavci. Mi malo stariji, ekseri, potičemo iz vremena kada su samo dva nastavka MOŽDA bila bolja od originala. „Kum 2“ i „Osmi putnik 2“. U ovom veku, od Pitera Džeksona kreće nova epoha kada su nastavci bolji od izvornika. MCU je najbolji primer ove konstrakte, tj. konstante. Opet, mi ekseri nismo nikada promišljali, tamo negde osamdesetih a i kasnije, da li nam treba novi Top Gan. I zaista, Keli Mek Gilis i Meg Rajan su odavno ušle u poznatu kletvu neupotrebljivosti glumica posle 40-e (samo dve vrste uloga: District attorney ili Driving Miss Daisy), Val Kilmer je ozbiljno bolestan, a Tomica? Tomica je u stvari u prajmu još od Top Gana, pa bi bilo potpuno bezveze da se ne snimi nastavak u ovom bipolarnom svetu. Ipak, kada je ova ideja postala stvarnost, ušli smo u kovid, a sada i u treći svetski rat, pa je ideja o bipolarnom svetu šala iz prošlog veka. Da vidimo šta imamo ovde: Nakon više od 30 godina služenja u mornarici, kao jedan od najboljih pilota, Pit Maverik Mišel (Tom Kruz) je tamo gde i treba da bude. Ne preza da probije barijere kao hrabar test pilot i izbegava da prihvati unapređenje koje bi ga zauvek spustilo na zemlju. Kada je počeo da podučava vod mladih pilota koji su na obuci za specijalne misije, kakve nijedan živi pilot nikada još nije video, Maverik sreće poručnika Bredlija Bredšoa čiji je nadimak Ruster, sina Maverikovog pokojnog prijatelja i oficira za presretanje radara poručnika Nika Bredšoa, zvanog Gus. Suočavajući se sa neizvesnom budućnošću i sa duhovima prošlosti, Maverik se upušta u borbu sa svojim najvećim strahom, što će kulminirati misijom koja zahteva veliku žrtvu svih koji budu izabrani da u nju polete. Pored Tomice, velika su očekivanja od Majlsa Telera ali i od Dženifer Koneli. Svi u bioskope kao pre 35 godina kada nam je Maverik oteo dah...

TARAMOUNT

Početak prikazivanja: 26. maj



Svet iz doba Jure: Nadmoć

Kada već pričamo o nastavcima, ovde imamo šesti u nizu, iz provereno istog univerzuma. Znači, ovako stoje stvari: Krisu Prattu i Brajs Dalas Hauardu pridružuju se dobitnica Oskara Lora Dern, Džef Goldblum i Sem Nil u filmu Svet iz doba jure - Nadmoć, smeloj, novoj avanturi koja oduzima dah, stiže u pravo vreme i prostire se širom sveta. Od stvaraoca i reditelja Sveta iz doba jure Kolina Trevoroa, Nadmoć se odvija četiri godine nakon što je Isla Nublar uništen. Dinosaurusi sada žive - i love - zajedno sa ljudima širom sveta. Ova krhka ravnoteža će preoblikovati budućnost i odrediti, jednom zauvek, da li će ljudska bića ostati glavni predatori na planeti koju sada dele sa najstrašnijim stvorenjima u istoriji.

Svet iz doba jure - Nadmoć, koji stiže iz kompanija Universal Pictures i Amblin Entertainment, pokreće franšizu vrednu više od pet milijardi dolara, na smelu, neistraženu teritoriju, sa do sada neviđenim dinosaurima, vratolomnom akcijom i zapanjujućim vizuelnim efektima. To znači da nam se, kao i nekoliko puta do sada, pruža prilika da proverimo da li postoji mirna kohabitacija između živuljki od pre nekoliko stotina miliona godina i nas koji smo tu nekoliko desetina hiljada godina. Mi imamo gedžete, ali oni imaju naoštrene kandže i iskustvo. Neka finalni obračun počne...

TARAMOUNT

Početak prikazivanja: 9. jun

TOLSTOJEV „RAT I MIR“ U NARODNOM POZORIŠTU

Veličanstveni roman Lava Nikolajeviča Tolstoj koji je, kako kaže reditelj Boris Liješević, „više od klasike. Kao jevanđelje. Ili kao Sveto pismo“ oživljava na Velikoj sceni Narodnog pozorišta.

Epopeju o ruskim aristokratskim porodicama Bezuhov, Bolkonski i Rostov dramatisovao je Fedor Šili. Jana Valjarević potpisuje scenografiju a kostime Bojana Nikitović.

Premijera predstave je 30. maja.



Foto: Promo/Narodno pozorište u Beogradu

Glumačka ekipa: Miodrag Krivokapić, Hadži Nenad Maričić, Danilo Lončarević, Teodora Dragičević, Zlatija Ivanović, Nemanja Stamatović, Nina Nešković, Dušan Matejić, Bojana Stefanović, Slobodan Beštić, Kalina Kovačević, Petar Strugar, Vučić Perović, Zorana Bečić Đorđević i Nedim Nezirović.



„PLUĆA“ U MADLENIANUMU

Duodrama britanskog pisca Dankana Meksiljana o izazovima zasnivanja porodice u savremenom svetu obeležava dramski program maja meseca u operi i pozorištu Madlenianum. Pitanje sa kojim se često suočavaju mladi braćni parovi, ekološke i etičke svesti, da li u ovakvom svetu radati i stvarati novi život je tema komada. Ova duhovita, nežna i autobiografska priča - „prava pozorišna u kojoj će svaki gledalac moći da se prepozna“ kako je definisala autorska ekipa - preispituje ideje roditeljstva i ekologije u današnjem, kriznom globalnom istorijskom trenutku. Prevodilac i reditelj je Ivan Vuković, scenografkinja Ema Stojković i kostimografkinja Ivana Mladenović.

Repriza „Pluća“ na Maloj sceni Madlenianuma je 3. juna.

Uloge tumače Suzana Lukić i Goran Jevtić.

„ANTIGONA“ U BDP



БЕОГРАДСКО ДРАМСКО ПОЗОРИШТЕ

Tragedija jednog od najznačajnijih antičkih dramskih pisaca, Sofokla, po prvi put se postavlja na daskama Beogradskog dramskog pozorišta.

Sofoklova tragedija iz 5. veka pre naše ere, odnosno adaptacija starogrčkog mita o Antigoni, Edipovoj kćeri i njenoj posvećenosti da poštuje moralna načela, suprotno volji i zapovestima novog kralja Tebe – Kreonta – predstavlja temelj dramske književnosti. Antigonin prkos građanskom zakonu i vlastodrščevoj samovolji i njena časa, istrajna i uporna borba za vertikalnu moralnih vrednosti i njihovu veću važnost od životnih postulata predstavlja vekovnu inspiraciju mnogim pozorišnim stvaralocima.

Reditelj Diago De Brea potpisuje i scenografiju i dizajn svetla. Dramaturškinja je Kata Đarmati, a kostime potpisuje Blagoj Micevski.

Premijera „Antigone“ zakazana je za 28. maj na Velikoj sceni „Olivera i Rade Marković“ BDP-a. Prva repriza je dan kasnije, 29. maja.

Uloge u ovom vanvremenskom delu dramske književnosti tumače Ana Milosavljević, Dunja Stojanović, Pavle Pekić, Ivana Nikolić, Luka Grbić, Vladan Milić, Mina Nenadović, Stefan Radonjić i Jan Stefanovski.

Vieč sa
IVANOVIĆEM

petkom
od 20:30

SBB EON total TV

probudi se

novi termin

radnim danima
6:00 do 9:00
vikendom
7:00 do 10:30

SBB EON total TV

IZGLED MENJA. PRIRODU NE.



POKAŽI SVOJU PRAVU PRIRODU.

