

Umijeće posluživanja



Zagrebačka kostimografkinja Martina Franić, koja se posljednje dvije godine posvetila kreacijama od keramike, nudi posve drugačiji doživljaj uživanja u hrani - serviranoj u posuđu od gline

TEKST INES STIPETIĆ
FOTOGRAFIJE VEDRAN PETEH/CROPIX

'Veliki tanjur je poput okvira koji uljepšava sliku', kaže Martina

P

remda je cijeli život radila kao kazališna i filmska kostimografkinja - a posebno je ponosna na svoj posljednji rad, u nagrađivanom filmu "Dnevnik Diane Budisavljević" - Martina Franić (47) u protekle je dvije godine tkanine i odjeću zamijenila glinom te se bavi izradom posuda od keramike.

- I u kostimografiji su me više zanimali materijali i teksture, a glina se pokazala kao baza neograničenih mogućnosti. Taj dodir, oblikovanje i obrada, na neki su način iscjeljujući procesi - govori Martina koja je svoje proizvode objedinila pod nazivom Studio Pepel i prodaje ih u istoimenom dućanu nedaleko od svojeg doma u zagrebačkoj Petrovoj ulici. →



VEGANSKA JUHA TOM KHA GAI

SASTOJCI

1 l kokosovog mlijeka, 1 svežanj svježeg korijandra s korijenom, 6-7 stapki limunske trave, 3 ljutike, 2-4 čili papričice, 50 g korijena đumbira, 50 g kokosovog šećera, 12 listića limete, 4 režnja češnjaka, sok od 3 limete, 3 žličice tamarija, 1 šalica povrtnog temeljca ili vode ovisno o gustoći juhe

PRIPRAVA

Oprati korjenasti i lisnati dio korijandra, zeleni dio sačuvati za poslije, a korjenasti narezati na četvrtine. Oljuštiti ljutiku te je narezati na četvrtine. Limunsku travu ogoliti do bijelih dijelova dok se ne razdvoje svi listovi. Ogoliti đumbir i narezati ga na listiće. Iskidati lišće limete kako bi pustilo aromu i miris. Oguljeni češnjak zdrobiti. U posudi zakuhati kokosovo mlijeko, korijen korijandra, limunsku travu, ljutiku, đumbir, šećer, lišće limete i češnjak. Poklopiti i pustiti da lagano kuha 15-ak minuta. Juhu procijediti, dodati sok limete i povrtni temeljac. Začiniti po želji i servirati s listićima korijandra.

MEDITERAN NA JESENSKOM TANJURU

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE)

3 šake čimulice, 1-2 cikorije, 4 deblja fileta morskog psa, kratko kiseleni daikon, kapari, 2 dl bijelog ili muškarnog vina, sušena kadulja, lovorov list, maslinovo ulje, cvijet soli, papar, limun ili limeta

PRIPRAVA

Na malo maslinovog ulja, na jakoj vatri brzo s obje strane ispeći morskog psa dok se ne ulovi zlatna korica. Filete blago posoliti, dodati razmrvljenu kadulju, lovorov list, dvije kriške limuna i zaliti vinom. Kuhati dok se vino potpuno ne reducira. Po potrebi dodati vode. Za to vrijeme u vrelu posoljenu vodu ubaciti čimulice, prokuhati 2-3 minute, procijediti i odmah slagati na tanjur. Pokapati s malo maslinovog ulja. Prokuhati cikoriju desetak minuta, ocijediti, prepoloviti i servirati na čimulice. Na posloženo povrće staviti morskog psa kuhanog u vinu.

Dodati cvijet soli, popapriti, dodati kratko kiseleno povrće daikona te kapare. Pokapati s malo maslinovog ulja i nekoliko kapi limuna.



- Keramikom se bavim šest godina i još otkrivam što se sve s glinom može napraviti. Imala sam sreću prisustvovati izradi keramike u japanskim pećima na drva, zvanim anagama, u kojima drvo sagorijeva na jako visokim temperaturama, a pepeo koji leti po toj specifično građenoj peći "spontano" glazira glinene predmete. Taj proces me toliko fascinirao da sam zbog njega svoj brend nazvala Pepel. A dućan je potreban kako bi ljudi proizvode ne samo vidjeli, nego i držali u ruci, osjetili ih - govori Martina koja svoju keramiku peče na 1300 stupnjeva, što je čini sigurnom za konzumiranje hrane. Uostalom, posljednjih godina brojni svjetski kuhari angažiraju keramičare i od njih naručuju specijalno izrađene tanjure, posudice ili zdjelice za posluživanje koje će naglasiti ljepotu jela. Martina pak voli velike tanjure - koje koristi za salate i glavna jela. Veliki je tanjur, kaže, poput okvira koji uljepšava sliku. Obožava orijentalne juhe citrusnih okusa, a najukusnije su, kaže, kad su poslužene u dubokim zdjelicama.

- Hrana mora i lijepo izgledati, i zato je važno kako ćemo je i na čemu servirati. Meni se sviđaju monokromatika i prirodne teksture na kojima šarenilo hrane izgleda baš kako treba - zaključuje Martina. □

“

NA MONOKROMNOM POSUDU
PRIRODNE TEKSTURE
ŠARENILO HRANE IZGLEDA
BAŠ KAKO TREBA

TOST S TOPLIM SALATOM

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE)

po 1 srednja glavica crvenog i zelenog radiča, 4 manje cikle, ¼ manje bundeve, 1-2 kriške kiselog kruha ili kruha s maslinama, kozji sir ili dimljeni tofu, origano, maslinovo ulje, bučino ulje, prstohvat cvijeta soli, papar, crni sezam, sječkani kopar

PRIPRAVA

Bundevu narezati na kriške, nakapati maslinovim uljem, posipati origanom i peći u pećnici petnaest minuta na 180 stupnjeva. Ciklu skuhati, oguliti i narezati na ploške. Kuhano i svježe povrće poslagati na tostirani ili prepečeni kruh, dodati kockice sira ili tofua, pokapati uljem i začiniti.



Gloria
delicije



20 kn

Božićna čarolija
na novi način

U PRODAJI UZ GLORIJU
OD 10. 12.

