

ALLO
KUTUNA

KAKO AKADEMIJA DIHA S HRANO?

Vonj kave, ki se prebuja s prvimi študenti.
Jabolko, ki izgine s kupa, nekje ob risalni mizi,
napol pojedeno, pozabljeno sredi dela.
Kruh, ki ni le kruh, ampak premor, drobtine
na mizi, pogovor.

V kotu kuhinje ponovno stoji mikrovalovka.
Hladilnik znova hrani ostanke večerje, skrbno
zavite sendviče, doma narejene juhe. Majhne
zaloge topline. Kako smo ga pogrešali, vemo,
ko je star, s pretečeno življenjsko dobo, po
prenovi izginil. Nekdo je mislil na nas. Pojavil
se je tudi avtomat za kavo. V kuhinji zdaj diši.
Srečujemo se. Nova miza in stoli ... Drobne
pozornosti bude veliko hvaležnost. Hrana
in druženje sta pri nas znova del zgodbe.

Zdaj prostor imamo. Prijazen prostor. Lahko
ga napolnimo ne le s pogovori, temveč s hrano.
Morda ima kdo viške domačega sadja – vzemi,
plačaj po občutku. Je kdo spekel doma preveč
riževega narastka in ga želi deliti. Je kdo pre-
izkušal nove recepte ali preprosto rad peče ...
Zdaj si lahko v kuhinji delimo, podarimo,
izkažemo nekaj lepega.

In avtomati s prigrizki in napitki? V njih ni
več plastenk, ne plastičnih lončkov. Za manjši
ogljivi odtis, za okolju prijaznejšo ustanovo
smo se disciplinirali. Še zmeraj pa so tam
procesirane sladkarije brez alternative.

Vključimo kaj bolj hranljivega? Morda zdrave sendviče, domače pecivo, jogurte, kefirje ... Morda kakšna gospa v pokoju peče dober bananin kruh ali limonov kolač in bi jo veselilo to početi za študente?

Medgeneracijska sinergija?

Študentje se družijo v ateljejih. Pa se ateljeji družijo? Po prenovi je »bil v zraku« prostor za študente, morda prostor za čajno kuhinjo, kotichek za kosilo. Res smo na tesnem pod to streho, a le kolikor bo ta zavetje, domicil vseh, bo izpolnila svoje poslanstvo. Zato moramo vztrajati v tej smeri.



Sodobni kapitalizem večinoma vlada prek:

hrane

drog

tehnologije/medijev



Israel Defense Forces ✓ @IDF • Mar 30
We thought we'd also hop on the Ghibli trend.

Vsi trije elementi vladavine kapitalizma se združujejo. Združevalna sila je užitek.

Hrana ima pri tem posebno vlogo.

Logika združevanja je logika kapitalizma, a tudi logika užitka.

Uber potro

SENDVIČ ZA PRIZNANJE

Zaljubl/a si se. ♥
Ampak kako to povedati?

NAVODILO

Vzemi dva kosa kruha – enega zase, enega zanje. Namaži maslo za mehkobo. Dodaj gorčico za napetost, dober sir za intenzivnost. Rezino jabolka za presenečenje.

Zavij v papir. Notri skrij sporočilo:
“Jej z mano, zunaj, zdaj?”

Pusti sendvič blizu njihove mize, ob knjigi, ki jo vedno nosijo, ali pa ga neopazno potisni čez skupno mizo.

REZULTAT

Če ga pojejo, se začne pogovor in nekaj lepega.

Če s tabo delijo svoj sendvič, čestitke – bližje sta si.

Če ostane nedotaknjen, poskusi znova in ne pozabi: Ljubezen gre skozi želodec!



Spektakel ultra predelane hrane spodbuja oddaljenost od naravne hrane in tradicionalnih načinov priprave, ki vključujejo čas, trud in družbeno povezovanje. Namesto tega užitek postane hiter, avtomatiziran in individualiziran.**

TRPEČI MATEJ

RECEPT



Popeci kos toasta,

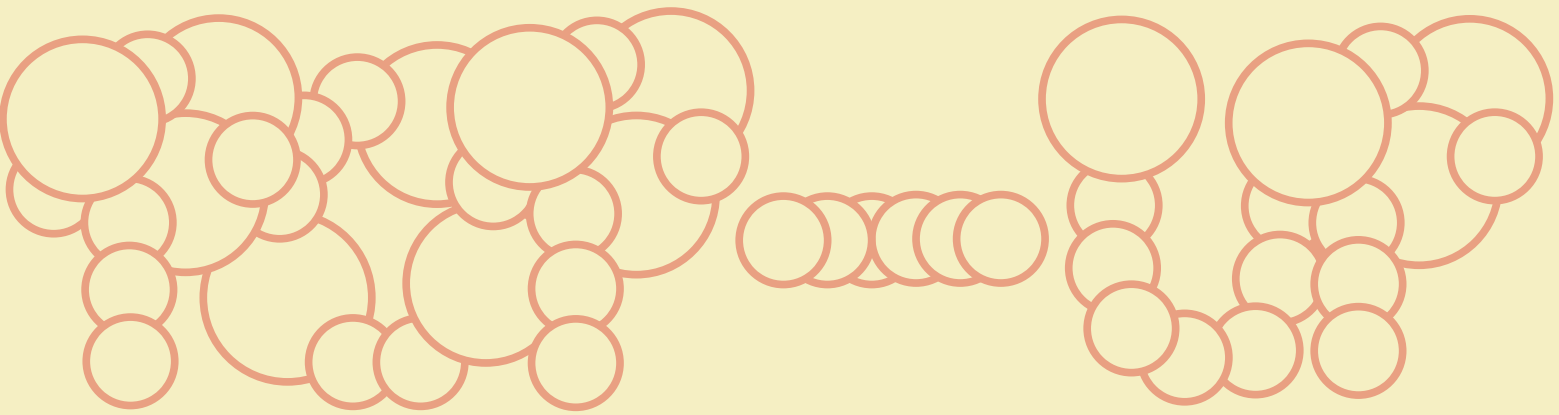
premaži
ga z maslom

in nato z
Vegemitom.

AUSTRALIAN BOY
PREDSTAVI:

VEGEMITE*

*Pobrskažite naokrog in Vegemite poiščite tudi v Ljubljani.



Kaj, če učilnica postane **POP-UP JEDILNICA**?
Kaj, ko bi šolske mize preuredili v jedilne? Kaj,
ko bi namesto predavanjem prisluhnili muziki
in drug drugemu?

In ne nazadnje: kaj, ko bi ob tem nekaj
finega pojedli? Rahlo preurejena predavalnica
in v njej s hrano obložene mize lahko med
nami: študenti, profesorji, zunanjimi sodelavci,
ostalim osebjem akademije in tudi kakšnim
naključnim gostom - vnesejo popolnoma
drugačno in predvsem bolj neformalno
dinamiko. Morda pridemo do kakšnih rešitev,
do katerih med predavanji nismo prišli, lahko
se med nami zgledajo tudi kakšna nesoglasja
ali pa vzniknejo kakšne simpatije.

KRASNA IDEJA! AMPAK KDO
BO PA TO ORGANIZIRAL?!?

Nič lažjega, tu je jasen in enostaven načrt!

Če POP-UP JEDILNICO skozi leto razporedimo na
štiri letne čase, imamo štiri termine. Vsak termin
prevzame študijska smer po sledečem principu:

1. skupina:
slikarstvo in kiparstvo

2. skupina:
OVK

3. skupina:
IO+UI

4. skupina:
konzervatorstvo in restavracijsko
+ video in novi mediji

Vsaka posamezna skupina določi mešane
ekipe, ki poskrbijo za jedilnik, kupijo sestavine,
pripravijo plejlisto in določijo datum ter uro.
In o tem obvestijo skupnost!

IN KDO BO TO PLAČAL?

No, tukaj pa se seveda pojavijo krasna vprašanja. Akademija načeloma nima denarja, vendar pa zadeva spet ni tako črno-bela. Prav financiranje takšnih aktivnosti je polje, kjer se lahko pokaže:

a) Študentke/i so iznajdljive/i in najdejo sredstva – konec koncev pa številne aktivnosti, kot je npr. POP-UP JEDILNICA, ni razloga, da bi bile drage. Lahko se črpajo iz sredstev, ki jo nosi Študentski svet za občudijske dejavnosti. Ne nazadnje se je nekajkrat že zgodilo, da so ta sredstva sklada ostala neporabljena. Lahko se tudi poslužimo zbiranja sredstev za enkratni dogodek, še sploh če ideja vname zagon pri manjši verziji POP-UP JEDILNICE – ki je zajeta v skupinici prijateljev v ateljeju. Tudi takšna verzija lahko zaneti posnemanje, ki lahko preraste v kaj večjega.

b) Vodstvo akademije prepozna potencial uporabe hrane kot osrednjega medija ter uporabi svoje znanje, modrost in možnosti za pridobivanje sredstev. Morda se prijavi na kak razpis, ki ga pomaga napisati strokovni kader profesorice in profesorjev?

Spektakel ultra predelane hrane ne manipulira le posameznika, temveč gradi tudi skupnostni užitek kot del širšega družbenega rituala.**

KJE?

Odvisno od termina in smeri, ki organizira dodatek. Glede na lokacijsko razpršenost Akademije je priporočljivo, da povabite na svoj naslov goste iz vseh treh lokacij.

ZA PRIMER:

mala predavalnica
na Erjavčevi



ŠE ZADNJI NASVET:

Nadvse priporočljivo je, da dogodek napravijo udeleženci tretjih letnikov dodiplomskega študija (s pomočjo Študentskega sveta), ker so starejši in bolj izkušeni. Z vso resnostjo pa predvsem zato, ker s tem starejše generacije mlajšim generacijam dajete dober zgled o tem, kako pomembno je ustvarjati skupnost in kaj pomeni biti študent na Akademiji. A to seveda ne pomeni, da se pri organizaciji študentje nižjih letnikov ne morete vključiti ali pa vse skupaj povesti.

* Gasmate – prenosni plinski kuhalnik.

Kupite ga skupaj z vložki, ki zgledajo kot sprej za grafite, le, da je namesto barve napolnjen s plinom. Vse skupaj je zelo poceni in zelo uporabno. Z enim plinskim vložkom lahko skuhate dve porciji pašte (testenine+omaka) ob treh različnih priložnostih. Sedaj pa izračunajte koliko vložkov morate kupiti.

** Priporočljivo je, da uporabite papirnate krožnike in pribor, ali še bolje, namizni pribor iz Centra ponovne uporabe.

^{} Za ambient lahko poskrbijo tudi avdio-vizualni mediji. Na kanalu Spotify najdete kurirano plejlisto ALUO KUHNA.

Bergmanov Seventh Seal, pa je film, ki se lahko predvaja v ozadju saj lepo sovпада s konceptom POP-UP JEDILNICE.



RE-SERVIETA:

RECIKLIRANI ODTISI HRANE

Namen papirnate serviete, ki jo uporabimo za brisanje ust in rok pri jedi je po SSKJ-ju več ali manj jasen:

serviéta -e ž (ë)

1. manjši tekstilni ali papirnati izdelek zlasti za brisanje ust, rok pri jedi; prtiček: razgrniti servieto; obrisati se v servieto / damastna, papirnata servieta

Usoda serviete je bolj ali manj jasna: obrišeš - zmečkaš - zavržeš. A tako kot sleherna usoda se lahko spremeni tudi ta od papirnate serviete, če nanjo pogledamo nekoliko drugače. Serviete nosijo enkratne zapise obroka in srečanj ob hrani. So (materialni) spomin na obrok, ki smo ga imeli sami ali v družbi. Lahko so tudi nepopisan list za misli in ideje, ki se nam podijo po glavi, medtem ko obedujemo. Prenesejo veliko več kot samo madeže. Nanje lahko narišete portret, skico, zapišete verz, recept ali izpovete ljubezen.

Zato ustvarjalni poziv gostom
ALUO KUHNE za RE-SERVIETE:

- Predelajte že rabljene serviete ali uporabite še nerabljene, ki bodo na mizi.
- Spremenite nekaj, kar bi sicer zavrgli, v materialni spomin, umetniško delo.
- Predstavite odtise in zapise na servietah (vključno s takšnimi na katerih so madeži hrane), na razstavi (ali jih projicirajte ob kakšnem od ALUO KUHNA dogodkov).

Baudrillardova spoznanja razkrivajo, kako prilagoditve industrije ultra-predelanih živil zabrišejo meje med kritiko in sokrivdo. Sistem si prisvoji odpor na naslednje načine:

a) Zmanjša ga na estetske spremembe ali površinske geste.

b) Preusmeri pozornost na znake (npr. "naravno" ali "trajnostno") namesto na temeljne težave (npr. industrijska proizvodnja hrane, degradacija okolja).



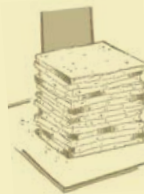
V ponvi segrej nekaj olja in popeci piščančjo kožo, dokler ne postane hrustljava in sijoče zlato rumena.

Uporabi težje orodje (npr. drugo ponev ali težek predmet), da kožo med peko ohraniš ravno in ploščato ali pa se znajdi drugače.

Medtem vzemi svež toast in mu odreži robove, da ostane le snežno bel kruh.

* vergetarjanska alternativa:
lističi sladkega krompirja in

zelene, ocvrti v olivnem olju. Pred cvrtjem posoli za pol ure in pred cvrtjem sol obriši.



V manjši skledi zmešaj Kewpie (!) majonezo z grobo nasekljanim peteršiljem. Ta japonska majoneza, ki jo najdeš v dobrih azijskih trgovinah, ima izrazit umami okus. Zmes dobro posoli, dodaj radodarno mero čilija v prahu in enakomerno namaži na kruh – peteršilja naj bo res precej.

ODREŽANA SKORJA



dobro za pomakanje v olivno olje

Na kruh nato položi bogato plast hrustljave piščančje kože, da bo sendvič res polnega okusa.

Na koncu ga prereži na pol – vendar ne po diagonali.



Spektakularne podobe hrane – sijajne, živahne, popolne – ustvarjajo pričakovanje zadovoljstva že pred zaužitjem. Vizualna iluzija je pogosto močnejša od dejanske izkušnje, saj končni izdelek redko doseže raven pričakovanj, ki jih ustvarjajo oglasi ali embalaža.♦♦

To prevzemanje odpora v hiperrealnost zagotavlja, da izzivi sistemu dejansko krepijo njegovo prevlado namesto da bi jo ogrozili. Z ustvarjanjem teh simulacij proizvajalci ultra procesirane hrane ohranjajo zaupanje in angažiranost potrošnikov ter nadaljujejo svoj poslovni model pod novo podobo.♦♦

KO SE DVA SPRETA... KUHATA

Če sta se sprla, in ne vesta, kako naprej, imata priložnost, da se spoznata s kulturno in povezovalno močjo hrane ter drug z drugim na nov način.

NAVODILO

Po tednu premisleka pripravljata drug drugemu za en teden doma narejeno kosilo in ga prineseta na Akademijo.

ALUO kuha!

H kosilu priložita listek, na katerega si lahko pisno sporočata, kar pač mislita. Vse to pustita na vnaprej dogovorjenem nevtralnem mestu na Akademiji vsak dan opoldne. Hrano pripravljajta najprej diplomatsko, potem kolegialno in na koncu morda celo prijateljsko.

REZULTAT

Če noben od vaju tega noče poskusiti in sodelovati, sta lepo zabredla, saj kuhanje za drugega in uživanje takšne hrane predpostavlja odprtost in bližino.

Če performans uspe in se vaju odnos resnično izboljša, sta si zaslužila nagrado. Človeško in umetniško – takšno resno, brez heca!

MAKAŠKI SENDVIČ



SESTAVINE*:

4 svinjski kotleti
ali zrezki brez kosti
(vegetarjanska alternativa: sejtan)

60 ml sojine omake

60 ml kitajskega riževega vina

60 ml črnega kisa

1 žlica sezamovega olja

4 stroki česna, olupljeni
in grobo sesekljeni

1 žlica petih kitajskih začimb
(five-spice powder)

1 žlica temnega rjavega sladkorja

1 veliko jajce

65 g gladke moke

180 g panko ali drugih drobtin

Sol in sveže mleti črni poper
po okusu

500 ml arašidovega olja
(za cvrtje, po potrebi več)

4 sveže žemljice

Kitajska čili pasta, za dodatek



PRIPRAVA:

Svinjske kotlete stanjšaj na približno 6 mm debeline s kuhinjskim kladivom. Če uporabljaš valjar, meso pred udarjanjem zavij v plastično folijo (ali pa si priskrbi kuhinjsko kladivo).

V manjši skledi zmešaj sojino omako, riževino, črni kitajski kis, sezamovo olje, česen, mešanico petih kitajskih začimb in sladkor. Kotlete položi v zip vrečko ali neaktivno posodo in jih prelij z marinado. Zapri vrečko in meso mariniraj v hladilniku vsaj 1 uro, lahko tudi do 12 ur (najbolje čez noč).



* Vse poišči v solidno založeni azijski trgovini.



Meso vzemi iz marinade in odstrani koščke česna. V treh plitvih skledah pripravi: moko (začini s soljo in poprom), razžvrkljano jajce (če je pregosto, mu dodaj žlico vode), panko drobtine.

Kotlete povaljaj v moki (otreseš odvečno), nato v jajcu in nazadnje v panko drobtinah.

Segrej olje na srednje visoko temperaturo. Kotlete cvri po obrokih (da olje ne izgubi temperature) nekaj minut na vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjavi. Ocvrt kotlet odcedi na papirnati brisači in ga rahlo posoli.

Na spodnjo polovico žemljice položi ocvrti kotlet, dodaj čili pasto in pokrij z drugo polovico. Najdi dobre žemljice v trgovini ali – še bolje – speci jih sam/a.



SOČEN IN ZAPEČEN!



Znotraj umetniške akademije lahko družbene lastnosti hrane preprečujejo vpliv neoliberalnih pritiskov s spodbujanjem solidarnosti med tehničnim osebjem, akademiki in študenti. Skupni obroki in kolektivne prehranske prakse ustvarjajo prostore za neformalno izmenjavo znanja, medsebojno skrb in interdisciplinarno sodelovanje, s čimer se upirajo individualizmu in tekmovalnosti, ki ju vsiljuje tržno usmerjen izobraževalni sistem. Z vključevanjem hrane v akademsko življenje – prek skupnih kuhinj, skupnih kosil ali prehransko usmerjenih umetniških praks – lahko Akademija goji kulturo vzajemnosti, dobrega počutja in odpora proti instrumentalizaciji izobraževanja.



MATEJEVO TRPLJENJE

SESTAYINE (EN OBROK):

manjša
čebulica

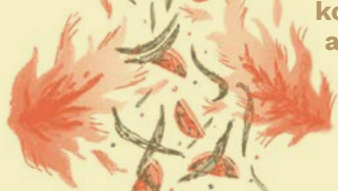


svež rožmarin



olivno olje

korenje (en velik
ali dva manjša)



Grashka Buck 1/3
(klask/pikant)



hummus z
bučnimi semeni



in kruh
(poljubna vrsta)



PRIPRAVA:

Na trakce (prb. 3-4 cm) razrežemo čebulo, korenje in Batino. Med tem časom v ponvi segrejemo olje in nežno popečemo izbrano vrsto kruha, da se obarva v nežno zlato barvo.

Popečen kruh postavimo na servirni krožnik. V razgredo ponev dolijemo olivno olje in popečemo čebulo, da zastekleni. Dodamo korenje in rožmarin. Mešamo na zmernem ognju nekaj minut (korenje lahko ohrani zmerno hrustljivost). Na koncu dodamo razrezano Batino, da se nežno popeče in ponev odstavimo z ognja.

Na popečene bombetke najprej namažemo humus z bučnimi semeni. Nato nanj položimo popečeno vsebino iz ponve. (Za dodatno svežino lahko dodamo narezane kose kumare). Postrežemo.

Baudrillardov »tretji red simulakra« se nanaša na simulacije, ki so povsem samoreferenčne in nimajo nobene osnove v realnosti. Ultra predelana hrana pogosto deluje na tej ravni.♦♦

Spomladi leta 2020 sem (o Akademiji in visokošolskemu izobraževanju na UL in seveda širše v EU in globaliziranem svetu), pripravljaj razmisleke, poglede in analize ob kandidaturi za mandatno obdobje 2021–25. V vedno zapletenih in večplastnih odnosih na področju šole (šola kot raziskovalna skupnost, torej učenje, izobraževanje in življenje v skupnosti) ugotavljal vselej omejene pogoje, torej omejenosti, številne omejitve (prostorske kadrovske, finančne ... ekonomije) s katerimi se srečujemo, sem se zavzel za občutljivo a vseeno kritično analizo obstoječega in soustvarjanje, sooblikovanje skupnega sedanjega in skup-nega prihodnjega. Ob gospodujočih »tehnoloških platformah«, številnih ekonomijah, prostorsko-tehničnih in kadrovske manjkah**, ...,

* tu ni mišljena nafta, ampak kava. Proizvodnja kave, z njo je povezana nepravilna svetovna trgovina, izkoriščanje kmetov in razkroj okolja. Kava je takoj za nafto drugi najpomembnejši svetovni trgovinski izdelek.

** »tehnološke platforme« so novi mehanizem Evropske komisije za opredeljevanje prednostnih področij raziskav in razvoja, ki jih potrebuje industrija, sic.

pa sem med prijatelji govoril, da nam (ne le skupna streha, novogradnja, z novimi sodobnimi studii in delavnicami) trenutno najbolj manjka skupni, družabni prostor, kafeterija ali kuhinja, kjer bi se lahko srečevali npr. ob kavi in pogovoru.

Odprli smo vrata (in okna) za nove koncepte, ideje in sprožili pomembno nujne spremembe, med drugimi tudi trajnostne. Akademija je postala trajnosti zavezana institucija (8. decembra 2021 smo soglasno sprejeli sklep in potrdili resolucijo o razglasitvi podnebnih in okoljskih izrednih razmer ter priključitev h globalni pobudi – kot prvi v Sloveniji – Univerz za delovanje k prehodu v brezogljični svet). Obravnavamo podnebne in okoljske izredne razmere ter se trudimo za zmanjševanje ogljičnega odtisa. UL ALUO je odgovorna za zmanjšanje lastnega vpliva na okolje ter ima še zlasti pomembno vlogo pri izobraževanju o okoljsko-družbenih tematikah in podpiranju podnebnih ukrepov s svojimi raziskavami, tudi na področju hrane: vsi naši dogodki in srečanja in praznovanja so postala zero waste, le lokalnimi viri in veganska.

Odprt sem za vključujoče in integralno razmišljanje ter dialog, za so-ustvarjanje – najprej – idej, predlogov, smeri in nato politik, ukrepov za boljše in bolj humano delovno okolje ter občutljivih, sodelujočih in konstruktivnih odnosov.

Vztrajno in nenehno.

Intimni in odprti seminar, serija izrednih predavanj in srečanj z naslovom »Hrana, umetnost in dizajn: kritične družbene prakse z užitkom« dr. Oliverja Vodeba, med 15. novembrom 2024 in 15. februarjem 2025, je ena od številnih vstopov in pristopov in druženj in dragocenih iskanj možnosti. Skozi metodo »skupnostnega raziskovanja« (oz. community of inquiry), ki v svoji strukturi kaže na to, da za uspešno učenje ni dovolj, da se spodbuja le delovanje kognitivnih faktorjev, ampak da imajo pomembno vlogo tudi socialni elementi, ki so za učenje vsaj tako pomembni kot kognitivni. To posledično pomeni, da za uspešno izobraževanje potrebujemo tudi obstoj skupnosti, ki se je v nizu srečanj in kuhanj (in vonjav) oblikovala skozi Oliverjev odprti seminar.

Alen Ožbolt, dekan

•• Pri razvoju tez sta se nam pridružila francoska filozofa Guy Debord in Jean Baudrillard.



SEZAMOVI KREKERJI

s čokolado in karamelom

Vzemi nekaj slastnih, slanih in mastnih krekerjev – nič zdravih, brezmaščobnih različic! Položi jih v pekač v enakomerno plast, da pokrijejo celo površino.

V ponvi stopi 250g masla in počasi dodajaj beli sladkor, ves čas mešaj, dokler ne dobiš goste, svilnate karamele. Nadaljuj z mešanjem, dokler se vse popolnoma ne stopi v zlato, prozorno zmes. Z vročo karamelo enakomerno prelij krekerje, nato pa takoj dodaj stopljeno temno jedilno čokolado. Z lopatko jo razmaži po celotni površini, da prekrije karamelo in krekerje.

Za piko na i zdrobi nekaj arašidov (ali drugih oreščkov) in jih posuj po vrhu. Dodaj še malo morske soli – če si drzen/a, poskusi tudi s čili kosmiči.

Pekač postavi na hladno, dokler se čokolada ne strdi. Ko je vse ohlajeno, vzemi ven, razbij na neenakomerne koščke in uživaj.

Začuti, kako možgani zažgečkajo – objavi fotografijo svojih (krek)erjev na spletu!



@aluo.kuhna

KOLOFON

**Kreativna zasnova,
kustoski in uredniški
koncept:** Oliver Vodeb

Besedila:

Alen Ožbolt, Matej
Pavšek, Oliver Vodeb
in Maja Ava Žiberna;

Ilustracije:

Gaja Lapajne Stanič

Fotografije:

Oliver Vodeb

**Oblikovanje
in prelom:**

Matej Pavšek

Jezikovni pregled:

Urška Rupar Vrbinc

Izdala in naročila:

Akademija za likovno
umetnost in oblikovanje,
Univerza v Ljubljani

Zanjo:

Alen Ožbolt, dekan

ISBN:

978-961-7009-50-7

Tisk:

RisoParadiso

Naklada:

200

Ljubljana, 2025

CIP – Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

392.8-057.875

641.55(083.12)

ALUO kuhna / [kreativna zasnova, kustoski
in uredniški koncept Oliver Vodeb ; besedila Alen
Ožbolt ... [et al.] ; ilustracije Gaja Lapajne Stanič ;
fotografije Oliver Vodeb]. – Ljubljana : Akademija
za likovno umetnost in oblikovanje, 2025

ISBN 978-961-7009-50-7

COBISS.SI-ID 237591299

Mokre sanje
industrije zasvojevanja
s hrano!

