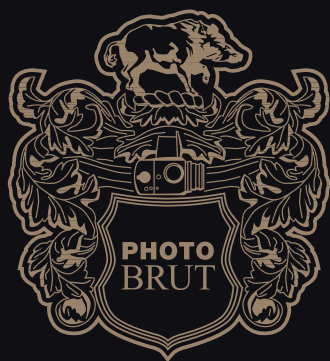




フォト・ブルート

映像作家による抵抗

ブルート主義宣言

フォト・ブルートとは何か

現代写真を解釈する権威を社会主義的流儀で振りかざしているのは、アカデミー教師、美術館学芸員、ギャラリー経営者とそのアドバイザーたちである。フォト・ブルート主義者たちは、状況主義インターナショナルの意味において、こうしたやり口に抵抗する。ベッヒャー流の写真のような、今日通用している美的コンセプトを否定し、生命を写真の中に取り戻すのだ。フォト・ブルートは様式として、いかなる造形的強制にも屈しない。粗野で、ドライで、消費されていない。芸術と生命との分離に終止符を打つという目的を追求する。フォト・ブルート主義者たちは、理論的、象徴的、実践的次元において同時に活動する。

フォト・ブルートの起源はどこにあるか

アート・ブルートなる表現を生み出したのは、フランスのワイン商人にして美術収集家でもあるジャン・デュビュフェー(1901-1985)である。その意味するところは、「教養によって歪められていない人間による、野性的で純粹でまがい物ではない作品という根源的な創造」である。ローザンヌのアート・ブルート・コレクション館長のミシェル・テーボーにとって、アート・ブルートは「文化の制度化に対する抵抗の表れ、文化を最も強靱に否定する者と名付けられるような人々の表現形式」である。批評家たちに向けてジャン・デュビュフェーは次のように言う。「精神病患者の芸術が存在しないのと同様に、消化能力の弱さや膝で病気になる者の芸術も存在しないのだ。」

フォト・ブルートはどこに向かうのか

フォト・ブルートは、大学におけるアカデミーの後見ならびに写真の仲介機関による強圧的命令に抵抗する。フォト・ブルートとは、市民的なイメージ工場の免疫システムに入り込み、その内部組織を破壊する、常に変転するウィルスの孵化場なのである。

それによってフォト・ブルートは、現代写真をラディカルに再定義し、魂をもってそれを生の中に取り戻す。フォト・ブルートは、大学が学生を選別する際の基準の欠如を明らかにする。というのも、それは国家の統制メカニズムとして、既存の規範への適合性のみを推奨し、本質的に、そこで教鞭をとる者たちの解釈の威厳を示しているからである。

これら教師たちが、写真における持続的な危機をもたらし、またその際、ギャラリー及び美術館経営者たちによって支援されているということは、相応の帰結をもたらすはずであった。しかしその責任はとられていない——なぜならば、教師とその支援者たちは、既存の状況を保持すべく、止むことなく働いているからである。

このことは実践にとって何を意味するのか
若手の写真家たちは、できる限り早く国際市場に対応しなければならない。競争はハンブルク、ベルリン、ミュンヘンにのみ存在するわけではないのだ。世界規模の市場のネットワーク化により、国際競争の波は家の玄関先にまで打ち寄せている。同時にエージェンシーは、写真市場の独占支配を試みているが、このことは、こうした傾向を拒否する個々の写真家たちを、おそらくは見込みのない状況に追いやっているのである。

現在では、名望ある写真家でさえ、作品の売れ行きに関して困難に直面している。なぜなら、マイクロソフト・フォトグラフィーが偽薬のようにフォト・ブルート・ウィルスに抗して効力を発揮しており、大衆迎合の低レベル写真として美術史に名を刻もうとしているからである。これには、かつて様式を形成した写真界の柱頭行者たちが多く協力しているのである。それゆえ、フォト・ブルート主義者たちは断言する。心を揺さぶるような写真表現によって資本を飼いならそうとするマグナム的思考は、とうに自らの価値体系において破綻している、と。写真を利用するシステムの条件に絶えず抵抗する、唯一の生きたウィルスは、フォト・ブルート、すなわち、写真の引っ掻き傷だらけのビニールである。それは、無作法で、反プロパガンダ的で、国際的で、反ドグマ的で、生き生きとしていて、可変的である。

フォト・ブルート主義者たちはどこで活動しているのか
真の戦場は、都市の夜、日常的な対立、人間のうちに内在して社会的に構築された二項対立である。純粹な形でのプロパガンダ戦争は、第二次イラク戦争中、アメリカ兵たちによって、携帯電話のカメラモジュールを使って撮影された。
フォト・ブルート主義者たちは、それゆえ、デカダンスの監獄において作業し、資本による映像上のプロパガンダ戦線の仮面を剥ぐ。フォト・ブルート主義者たちは、感覚的に墮落させられた写真消費者の頭巾を剥ぎ取り、ベンヤミンの意味において、彼らを目隠しから解放し、美術史の解釈モデルの強制から、写真的視覚を取り戻す。

統制に抗して
写真の文法は、大学、アカデミー、美術館、出版社、ギャラリーの聖杯守護者たちによってコントロールされている。この文法からの美学的逸脱は、その立場の無視によって懲らしめられ

ることになる。このことは、学籍授与、教師の任命、賞の授与、市場価値にまで関わってくる。現在のシステムを留保なく支持する、このコンテキストにおいて承認された立場だけが、満足な結果を得ているのだ。このようなメカニズムに対して、フォト・ブルート主義者たちは抵抗するのである。

ヴレダンでのフォト・ブルート会議

2006 年 2 月 11 日土曜夜、新写真分野フォト・ブルートの創作科の設立総会がヴレダン(ミュンスターラント)のホテルレストランにおいて開かれた。

出席者: フォト・ブルート創立メンバー

コルネリウス・ポポヴィツキ (コダック新人奨励賞 2005/2)

アンチェ・ヘーファー (コダック新人奨励賞 2003/2)

エベリン・クワスニ (コダック新人奨励賞 2005/2)

クリスティアーネ・シャイト (キャノン・プロファッショナル賞 2003 最優秀モード写真集)

アンゲロス・ガヴリアス (雑誌写真家)

ヴェラ・アイコン (参謀本部)

連携会員登録者:

デン・カーベンター

クリストフ・ヴィルデ

ピエール・マンデュ

マクシム・シュタヌ



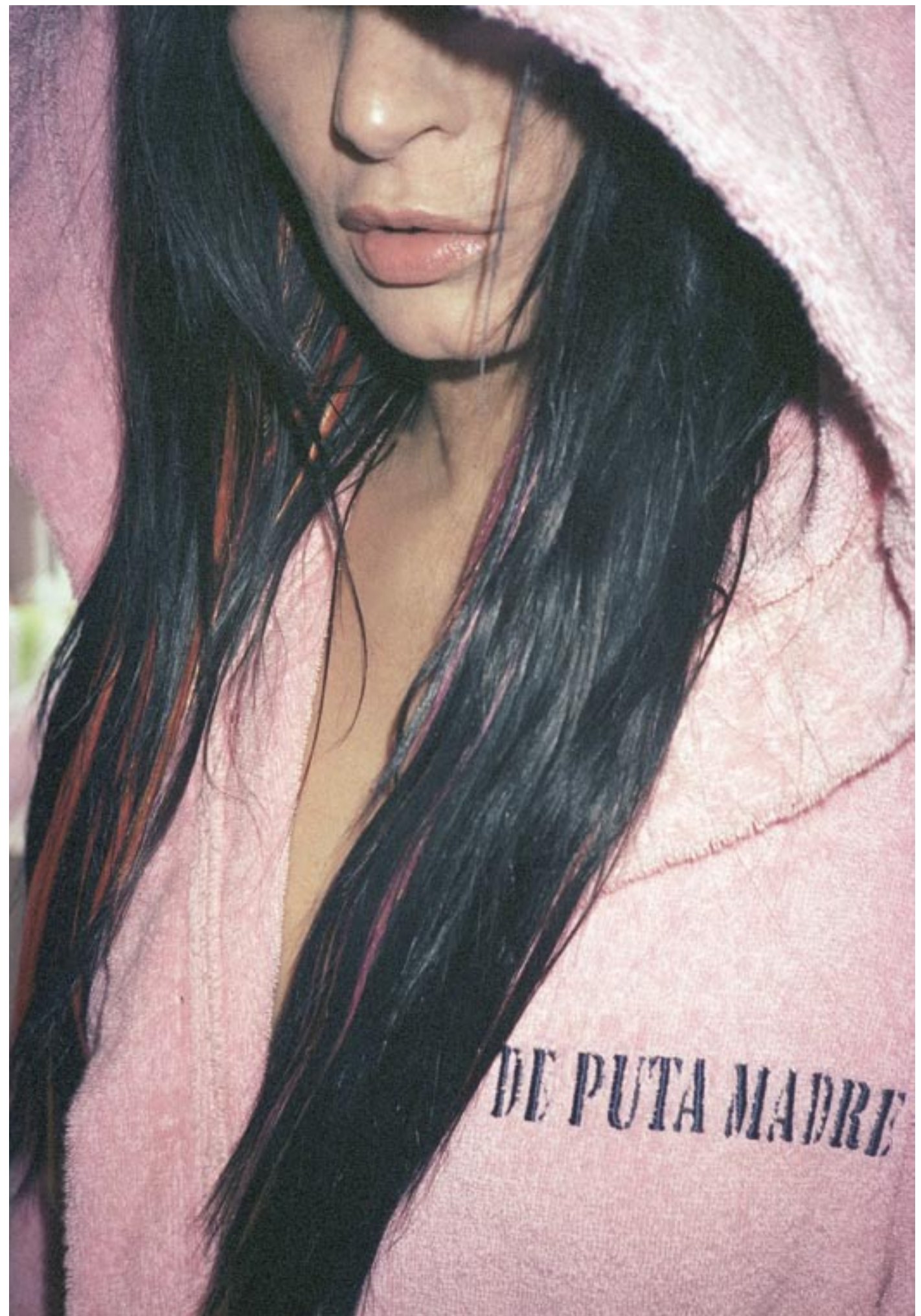












Шашик степной

Исходные продукты:

Баранина - 200 г

Лук репчатый - 20 г

Чеснок - 2 г

Зелень 25 г

Перец черный молотый,
соль - по вкусу

• Приготовление

Баранину нарезать полосками 10-15 см.

Уложить на них фарш, завернуть, наложить
на шпатель и жарить над углем.

При подаче посыпать зеленью.

Фарш: репчатый лук, чеснок, зелень мелко
порубить, заправить перцем, солью
и тщательно перемешать.

Регина
Лауданстейн

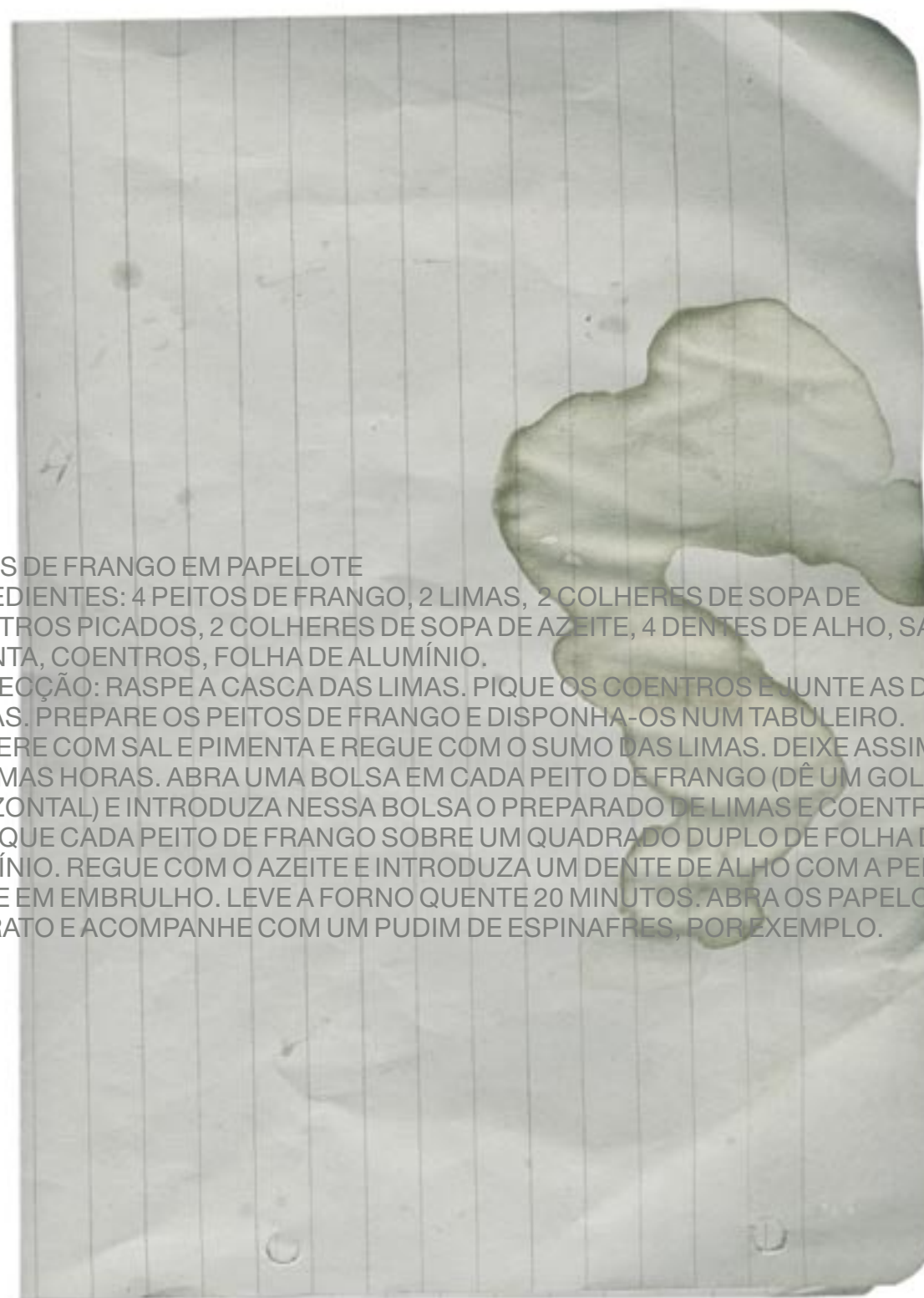




PEITOS DE FRANGO EM PAPELOTE

INGREDIENTES: 4 PEITOS DE FRANGO, 2 LIMAS, 2 COLHERES DE SOPA DE COENTROS PICADOS, 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE, 4 DENTES DE ALHO, SAL, PIMENTA, COENTROS, FOLHA DE ALUMÍNIO.

CONFEÇÃO: RASPE A CASCA DAS LIMAS. PIQUE OS COENTROS E JUNTE AS DUAS COISAS. PREPARE OS PEITOS DE FRANGO E DISPONHA-OS NUM TABULEIRO. TEMPERE COM SAL E PIMENTA E REGUE COM O SUMO DAS LIMAS. DEIXE ASSIM ALGUMAS HORAS. ABRA UMA BOLSA EM CADA PEITO DE FRANGO (DÊ UM GOLPE NA HORIZONTAL) E INTRODUZA NESSA BOLSA O PREPARADO DE LIMAS E COENTROS. COLOQUE CADA PEITO DE FRANGO SOBRE UM QUADRADO DUPLO DE FOLHA DE ALUMÍNIO. REGUE COM O AZEITE E INTRODUZA UM DENTE DE ALHO COM A PELE. FECH E EM BRULHO. LEVE A FORNO QUENTE 20 MINUTOS. ABRA OS PAPELOTES NO PRATO E ACOMPANHE COM UM PUDIM DE ESPINAFRES, POR EXEMPLO.



Mózg w muszelkach

110 dkg mózgu • liść białkowy •
3 ziarna pieprzu • 2 dkg tartej bulki •
3 dkg masła • sól • ocet • 3 dkg
sera żwajcarskiego lub tyliczkiego •
ok. 1/3 l sosu beszamelowego • zielonina

Wodę (1/4 l) zagotować z przyprawami,
lekką zakwaszyć octem, osolic, włożyć
opłukany i obrany z błony mózg.
Gotować 5 minut. Gdy mózg się zieleje
odcedzić, przyprawy odrzucić. Mózg
pokrajać w kostkę, polać z
sosem beszamelowym (p. Sosy gorące),
malkować do muszelek, posypać tartym
semem, skropić masłem zmieszanym
z bulką zmieloną. Włożyć na blanzę
zapiec w gorącym piekarniku (15 minut).
Wyjąć i razem z muszelkami podawać
na półmisku przybranym zieloną
pietruszką. Osobno podać na
talerzyku cytrynę pokrajaną na
cząstki takiej wielkości, aby można
było wycisnąć sok.



RECETTE DE PÂTE CHINOIS VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS: 220G DE FLOCONS D'AVOINE, 75G DE MIE DE PAIN DÉCHIQUETÉE, 125G DE GRAINES DE TOURNESOL, 2 OEUFS, LÉGÈREMENT BATTUS, 4 OIGNONS, HACHÉS FINEMENT, 3G DE POUDRE D'AIL, 3,75G DE SEL, 0,75G DE THYM SÉCHÉ, 0,75G DE BASILIC SÉCHÉ, 125ML DE LAIT OU DE JUS DE TOMATE, 341ML DE MAÏS CRÉMEUX, 2x341ML DE MAÏS EN GRAINS, 75G DE FROMAGE MOZZARELLA OU CHEDDAR RÂPÉ, 65ML D'HUILE D'OLIVE, 8 POMMES DE TERRE.

LES ÉTAPES: CUIRE LES POMMES DE TERRE PELÉES DANS L'EAU ET RÉDUIRE EN PURÉE EN AJOUTANT UN PEU DE LAIT. MOUDRE GROSSIÈREMENT LES GRAINES DE TOURNESOL AU ROBOT CULINAIRE. BIEN MÉLANGER ENSEMBLE LES FLOCONS D'AVOINE, LA MIE DE PAIN, LES GRAINES DE TOURNESOL, LES OEUFS, LES OIGNONS, LE LAIT (OU JUS DE TOMATES) ET LES ASSAISONNEMENTS, AJOUTER UN PEU D'EAU, AU BESOIN. FAIRE CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE DANS UN GRAND POÉLON ET Y VERSER LE MÉLANGE. LE FAIRE RÔTIR COMPLÈTEMENT TOUT EN REMUANT AVEC UNE FOURCHETTE. GRAISSER UN PLAT À GRATIN ET VERSER LE MÉLANGE. RECOURIR DE MAÏS EN GRAIN ET CRÉMEUX PUIS DE PURÉE DE POMME DE TERRE. SAUPOUDRER DE FROMAGE, AU GÔUT. CUIRE AU FOUR À 350°F PENDANT 15 MINUTES, OU JUSQU'À CE QUE LE FROMAGE SOIT GRATINÉ.











WORLD'S
GYM
★ ★ ★
HUMAN GROWTH
CENTER





BIG MÄC: 505KCAL, 2111KJ, 26.1G EIWEISS, 25.7G FETT, 42.2G KHYD; BIGXTRATM BARBECUE: 863KCAL, 3606KJ, 50.4G EIWEISS, 47.9G FETT, 57.3G KHYD; HAMBURGER: 254KCAL, 1067KJ, 12.8G EIWEISS, 8.8G FETT, 30.8G KHYD; CHEESEBURGER: 303KCAL, 1271KJ, 15.8G EIWEISS, 12.6G FETT, 31.5G KHYD; HAMBURGER ROYAL TS: 561KCAL, 2342KJ, 28.8G EIWEISS, 34.2G FETT, 34.5G KHYD; MCRIB: 476KCAL, 1998KJ, 26.6G EIWEISS, 21.4G FETT, 44.3G KHYD; FISCHMÄC: 382KCAL, 1599KJ, 14.3G EIWEISS, 19.8G FETT, 36.7G KHYD; GRILLED CHICKENTM: 402KCAL, 1689KJ, 27.8G EIWEISS, 15.4G FETT, 37.9G KHYD; MCCICKEN: 459KCAL, 1924KJ, 19.9G EIWEISS, 23.1G FETT, 42.9G KHYD; CHICKEN MCNUGGETS: 205KCAL, 854KJ, 18.1G EIWEISS, 12.2G FETT, 5.3G KHYD; GEMÜSE MÄC: 486KCAL, 2034KJ,

9.3G EIWEISS, 24.9G FETT, 56.3G KHYD; CAESAR'S CHICKEN SALAD: 112KCAL, 471KJ, 10.2G EIWEISS, 4.2G FETT, 8.1G KHYD;
CHEFSALAT: 149KCAL, 621KJ, 14.4G EIWEISS, 8.6G FETT, 3.3G KHYD; POMMES FRITES: 321KCAL, 1344KJ, 3.3G EIWEISS, 16.6G FETT,
39.7G KHYD; MCFLURRY MINI SMARTIES: 351KCAL, 1477KJ, 7.9G EIWEISS, 11.0G FETT, 55.1G KHYD; APFELTASCHE: 220KCAL, 920KJ,
2.2G EIWEISS, 12.0G FETT, 25.8G KHYD; SUNDAE EIS MIT WAFFEL: 153KCAL, 644KJ, 5.1G EIWEISS, 3.4G FETT, 25.4G KHYD; SUNDAE EIS
MIT KAMELLESAUCE: 281KCAL, 1185KJ, 5.9G EIWEISS, 5.8G FETT, 51.3G KHYD; SUNDAE EIS MIT CHOKOSAUCE: 279KCAL, 1173KJ,
6.2G EIWEISS, 8.4G FETT, 44.5G KHYD; SUNDAE EIS MIT ERDBEERSAUCE: 225KCAL, 950KJ, 5.3G EIWEISS, 4.0G FETT, 42.0G KHYD; EGG





MCMUFFIN: 415KCAL, 1734KJ, 24.8GEIWEISS, 22.2GFETT, 29.0GKHYD; MCCROISSANT: 307KCAL, 1283KJ, 11.9GEIWEISS, 18.3G, 23.8G;
SWEET BREAKFAST: 468KCAL, 1952KJ, 8.4GEIWEISS, 27.9GFETT, 45.7G KHYD; CALIFORNIA BAGEL: 422KCAL, 1774KJ, 23.9G EIWEISS,
16.7GFETT, 43.6G KHYD; PHILADELPHIA BAGEL: 506KCAL, 2117KJ, 23.3GEIWEISS, 25.7GFETT, 45.1G KHYD; ORANGENSAFT GETRÄNK:
102KCAL, 434KJ, 1.5G EIWEISS, 0.1G FETT, 23.8G KHYD; HEISSES KAKAOGETRÄNK: 136KCAL, 574KJ, 1.39G EIWEISS, 4.8G FETT, 21.8G
KHYD; MILCHSHAKE ERDBEERE: 290KCAL, 1223KJ, 9.6G EIWEISS, 7.6GFETT, 45.8G KHYD; MILCHSHAKE SCHOKO: 304KCAL, 1282KJ,
10.2GEIWEISS, 7.9GFETT, 48.0G KHYD; MILCHSHAKE VANILLE: 293KCAL, 1236KJ, 9.6G EIWEISS, 7.6GFETT, 46.5G KHYD;















TOYO 93





TOYO 0992



TOYO 0752

τε να μείνουν
λασιανθή σε
ξαναζωμό-
δ μέρος έως
— πε-
πάλει και τη
πάρθε σε 4
10 λεπτά.
κατ'όλες.

δύο φορές βου-
ειά του με
νετε σκεπ-
ου διπλασι-
α ωρα. Τις
00 β. Φαρμα-
1 έως 45 λε-

5.

α : Έκτε-
αντικαθιστά-
ου νερό με
γάλα - μού-
λα ξξη κου-
ερεις κουτα-
τή ζύμη, ο-
μικρά ψω-
περίπου.

ΚΟ

1) (6λ. «Ζυ-

αν φουσκώ-
χωρίζετε σε
πλεξίδες,
σε σχήμα

από μέρος
και αλεί-
πράδι. Πα-
στο κέντρο
το χειρό-
3. Φαρμακεί-
ου 6β.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ

- 1 φλυτζάνι τσαγιού άμυγδαλόψιχα.
- 2 κουταλιές σούπας κοφτές φρέσκο βού-
τυρο ή βιτάμ.
- 2) 3 φλυτζανιού τσαγιού ζάχαρη
Ελάχιστο άλατι.

Ψεματίζετε τα άμυγδαλα και αφαιρείτε
το φλοιό. Γ' αφήνετε να στεγνώσουν.
Βάζετε σε δοχείο τηγάνι το βούτυρο,
άμυγδαλα και τη ζάχαρη. Γ' ανακατεύετε
σε μέτρια φωτιά ως ότου πάρουν το χρώμα
της καραμέλας. Τα απλώνετε επάνω σε
μάρμαρο ελαφρά εουτυρωμένο και τα πα-
σπαλίζετε με ελάχιστο ψιλό αλάτι. Όταν
κρύνουν τα σπάζετε σε μικρά κομμάτια
και τα διατηρείτε κλεισμένα σε γυάλινο
δάξο.

ΑΜΥΓΔΑΛΟΜΗΤΕΛΑ

- 2) 3 φλυτζανιού τσαγιού βούτυρο φρέσκο
ή βιτάμ.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη.
- 3 αυγά βανίλια.
- 3 φλυτζάνια τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι.
- 3½ κουταλάκια τσαγιού κοφτά ρόγιαλ -
μαίικιν πάουντερ.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού γάλα.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού άμυγδαλα φιλοκομ-
μένα.
- Το σιρόπι :
2 φλυτζάνια τσαγιού ζάχαρη.
1 φλυτζάνι τσαγιού νερό.
1 λεμόνι.

Αφήνετε το βούτυρο ή το ελάι μονά-
στη φωτιά να μαλναώσει και το γρυπάτε
με το σύρμα ή αφήνετε να χτυπηθεί στο
«ρίξερ» έως ότου γίνει άφρατο. Ρίχνετε λι-
γη άμυγδαλα και τη ζάχαρη τμηματικά. Κα-
τόπιν ρίχνετε ένα-ένα τ' αυγά, ενώ συνε-
χίζετε το χτύπημα μερικά λεπτά.
Κοσκινίζετε μαζί το άλευρι και την
μαίικιν πάουντερ. Γ' ρίχνετε στο μίγμα

του αλεύρου αλληλοδιαδόχως με το γάλα.
Προσθέτετε τ' άμυγδαλα και ανακατεύετε
το χυλό. Τὸν βάζετε σε εουτυρωμένο και
πασπαλισμένο με άλευρο ταψίκι Νο 26.
Ψήνετε την άμυγδαλόπιττα σε μέτριο
φούρνο (350 βαθ. Φαρμακείο ή 177 βαθ.
Κέλσιου) επί 15 περίπου λεπτών. Αφήνετε
να κρύνει.
Βράζετε τη ζάχαρη, το νερό και το γυ-
νό λεμονιού επί 6 λεπτά. Ρίχνετε το πρό-
πι ζεστό στην άμυγδαλόπιττα.

Σημ. : Γορνίρετε την άμυγδαλόπιττα με
κρέμα σαντινύ ή τη σκεπάζετε με «γκλάσο
σοκολάτας Γ'» (τη μισή δόσι).
— Αντικαθιστάτε τη βανίλια με 6 έως 7 πι-
κραμύγδαλα, αφού τα ζεματίσετε, τα ζε-
φλουδίζετε και τα κοπανίζετε.

ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΠΑΣΤΑ

- 2 φλυτζάνια τσαγιού άμυγδαλόψιχα.
6 έως 7 πικραμύγδαλα.
- 1 ½ φλυτζάνι τσαγιού κοσκινισμένη ζά-
χαρη άχνη.
- 2 άσπράδια αυγών.

Ψεματίζετε τα άμυγδαλα και τα ξεφλουδί-
ζετε. Τα στεγνώνετε και τα περνάτε τρεις
φορές από ρηχινή. Προσθέτετε τη ζάχαρη
και τ' άσπράδια (αχύνεται). Ψιμώνετε κα-
λά το μίγμα και το πλάθετε σε μικρά μπάλα.
Τα διατηρείτε καλά κλεισμένα σε ένα δά-
ξο και μέσα στο ψυγείο. Το λιγότερο επί
4 μέρες. Αυτό το σημείο ή πάστα άμυ-
γδαλών είναι έτοιμη για να τη χρησιμοποι-
ήσετε. Με αυτήν γίνονται φοντάν, «μακα-
ρόν», άμυγδαλωτά, «εργαλάδοι» και πολλά
άλλα γλυκά.

Σημ. : Το κοπάνισμα των άμυγδαλών είναι
λίγο δύσκολο αν δεν υπάρχει πέτρινο γουδί
ή ειδική μηχανή. Άμυγδαλόψιχα μπορείτε να
κόψετε πολύ εύκολα στον ηλεκτρικό αναμι-
κτήρα. Μπορείτε επίσης να τη ζώσετε, μαζί
με τη ζάχαρη, να σάς την περάσουν από τον
κύλινδρο σε μεγάλο ζαχαροπλαστείο.

ΡΟΛΛΟ
ΑΠΟ ΚΙΜΑ

κιμά, τὸν πουρέ, τὰ κροκάδια τῶν αὐγῶν, ἄλατι, πιπέρι, λίγο μοσχοκάρυδο καὶ μαϊντανό φιλοκομμένο. Πλάθετε τὸ μίγμα σὲ πολπίτες —σὰν σουτζουκάκια— καὶ τίς ἀλευρώνετε. Τίς δουτάτε σὲ ἀσπράδια αὐγῶν ἐλαφρὰ χτυπημένα καὶ τίς τυλίγετε σὲ γαλέτα. Ἀφήνετε νὰ μείνουν στὸ ψυγείο (σκεπασμένες) καὶ τίς τηγανίζετε, ὅταν πρόκειται νὰ τίς σερβίρετε.

Σερβίρετε μαζί με τίς πολπίτες, σάλτσα ἀπὸ τομάτες ἢ σαλάτα.

ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΟΥΠΑ

(Μερίδες 6)

- ½ κιλό ρεβύθια.
- 2 κουταλιές τσαγιού σόδα.
- 2 ἔως 3 κρεμμυδάκια ὀλόκληρα.
- ¾ φλυτζ. τσαγιού λάδι. 1 λεμόνι.

Καθαρίζετε ἀπὸ τὸ δράδυ τὰ ρεβύθια, τὰ πλένετε καὶ τὰ σκεπάζετε μὲ νερό. Τὴν ἐπομένῃ τὰ στραγγίζετε καὶ προσθέτετε τὴ σόδα. Τὰ ἀνακατεύετε καλὰ καὶ αφήνετε νὰ μείνουν ἐπὶ μία ἢ δύο ὥρες. Τὰ τυλίγετε σὲ μία πετσέτα καὶ τὰ τρίβετε μὲ ἓνα μπουκάλι γιὰ ν' ἀφαιρεθῇ τὸ φλοῦδι τους. Τὰ ξεπλένετε σὲ πρὶλλὰ νερά.

Βάζετε σὲ κατσαρόλα ἀρκετὸ νερὸ καί, ὅταν πάρῃ θράσι, ρίχνετε μέσα τὰ ρεβύθια καὶ τὸ κρεμμύδι. Τὰ σκεπάζετε καὶ αφήνετε νὰ δράσουν ἕως ὅτου μαλακώσουν. Τότε ρίχνετε τὸ λάδι καὶ τὸ ἄλατι καὶ αφήνετε νὰ δράσουν μερικὰ λεπτὰ ἀκόμα. Τὰ σερβίρετε μὲ λεμόνι.

ΡΟΛΛΟ ΑΠΟ ΚΙΜΑ Α'

(Μερίδες 5)

- ½ κιλό κιμά.
- 1 1/3 φλυτζανιού τσαγιού μαλακὴ ψίχτα ψωμοῦ τριμμένη.
- 1 1/3 φλυτζανιού τσαγιού κρασί ἄσπρο.
- 1 1/3 φλυτζανιού τσαγιού νερό.
- 1 κρεμμυδάκι τριμμένο.
- 1 αὐγὸ, ἐλαφρὰ χτυπημένο.
- 2 κουταλάκια τσαγιού κοφτὸ ἄλατι.
- Λίγο πιπέρι. Μαϊντανό.
- ½ φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο ἢ φυτίνη.
- 4 αὐγά, βραστά.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού πολτὸ τομάτας.

Περνάτε τὸ κρέας δύο φορές ἀπὸ τὴ μηχανή. Μουσκεύετε τὴν ψίχα ψωμοῦ μὲ τὸ κρασί καὶ τὸ νερό. Τὴν προσθέτετε στὸν κιμά. Προσθέτετε ἐπίσης τὸ κρεμμύδι, τὸ αὐγό, τὸ ἄλατι, λίγο πιπέρι καὶ τὸ μισὸ βούτυρο. Δουλεύετε καλὰ τὸ μίγμα γιὰ νὰ ἐνωθοῦν τὰ ὕλικά καὶ τὸ πατάτε ἐπάνω σὲ λαδόχαρτο σὲ σχῆμα ὀρθογώνιο 20X25 ἐκατοστῶν περίπου. Πασπαλλίζετε στὴν ἐπιφάνεια ἀρκετὸ μαϊντανό φιλοκομμένο καὶ δάζετε στὴ μία ἄκρη, στὴ σειρά, τ' αὐγά. Τὸ τυλίγετε σὲ ρολλὸ καὶ κατόπιν τὸ ρολλὸ τὸ τυλίγετε στὸ λαδόχαρτο. Τὸ δάζετε σὲ ταψί.

Ψήνετε τὸ ρολλὸ ἀπὸ κιμᾶ σὲ δυνατὸ φούρνο (400 βαθ. Φαρενάιτ ἢ 204 βαθ. Κελσίου) ἐπὶ ½ ὥρα.

Βράζετε ἐπὶ 5 λεπτὰ τὸν πολτὸ τομάτας, τὸ ὑπόλοιπο βούτυρο, 1) 3 φλυτζανιού τσα-



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΤΑ Α' (με μποϊκιν-πάρουντερ)

κια και τρίψετε τὸ μίγμα ἕως δτου γίνη-
σαν χονδρὸς τραχανᾶς. Χτυπάτε ἐλαφρά
τὸ αὐγὸ καὶ τὸ προσθέτετε στὸ μίγμα τοῦ
ἀλεύρου. Ζυμώνετε ἐλαφρὰ τὴ ζύμη καὶ
τὴν πατάτε μέσα σὲ ρηχὸ ταφάκι διαμέ-
τρου 22 περίπου ἐκατοστῶν, δουτυρωμένο
ἢ σὲ φόρμα γιὰ τάρτες. Στρώνετε τὴν ἐπι-
φάνεια τῆς ζύμης καὶ τὸ γαρνίρετε μὲ ἓνα
πηρούνι ἢ μὲ τὴν εἰδικὴ φύλλινη στάμπα μὲ
τὸ δικέφαλο αὐτό.

Ἀλείφτε τὴ βασιλόπιττα μὲ κροκάδι
αὐγὸ, ἀφοῦ τὸ χτυπήσετε μὲ μιὰ κουτα-
λιά νερό καὶ κερπώνετε μερικὰ γαρύφαλα.
Τὴν ψήνετε σὲ μέτριο φούρνο (350 βαθ.
Φαρενάιτ ἢ 177 βαθ. Κελσίου) ἐπὶ 45 πε-
ρίπου λεπτά.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΤΕΣ ΣΜΟΥΡΝΕΖΙΚΕΣ

Κερπάζετε τὴ ζύμη ἐν ὅσῳ ἔχετε
ἐπὶ τῇ συνταγῇ «Βασιλόπιττα Σμυρναί-
κή». Τὴν ἀνοίγετε σὲ χονδρὸ φύλλο πάχους
ἐνὸς ἐκατοστοῦ καὶ τὰ κόβετε μὲ «κούπ-
κὰς» σὲ διάφορα σχήματα: Τριφύλλια, ἄ-
στρα, μισοφέγγαρα, καρδιές κλπ. ἢ πατάτε
τὴ στάμπα μὲ τὸ δικέφαλο ἀπὸ ἐπάνω στὸ
φύλλο καὶ τὸ κόβετε μὲ μαχαίρι στὰ σχή-
μα τῆς στάμπας.

Ἀλείφτε τὲς βασιλόπιττες μὲ αὐγὸ,
κερπώνετε ἐπάνω, ἂν θέλετε, γαρύφαλα
καὶ τὰ ψήνετε σὲ μέτριο φούρνο ἐπὶ 25 πε-
ρίπου λεπτά.

ΒΕΡΙΚΟΚΚΑ ΓΑΥΚΟ

- 2 κιλά βερίκοκκα.
- Ἀσδεστόνερο.
- 1 1/2 κιλὸ ζάχαρη.

Βγάζετε μ' ἓνα καρφὶ τὸ κουκούτσι ἀ-
πὸ τὰ βερίκοκκα μὲ προσοχὴ γιὰ νὰ μὴν ἀ-
νοίξουν. Κατόπιν μὲ ἓνα κοφτερό μαχαί-
ράκι ἀφαιρεῖτε τὸ φλούδι. Βάζετε σὲ λε-
κάνη λίγον ἀσδεστή καὶ νερὸ ἀραιά. Ἀ-
φήνετε νὰ μείνῃ γιὰ νὰ κατασταλάξῃ.
Παίρνετε τὸ ἀσδεστόνερο καὶ τὸ ρίχνετε
στὰ βερίκοκκα. Ἀφήνετε νὰ μείνουν ἐπὶ 1 1/2
ἕως 2 ὥρες. Τὰ ἐπιλένετε καὶ τὰ στραγγί-
ζετε καλᾶ. Τὰ ἀνακατεύετε μὲ τὴ ζάχαρη
καὶ τὰ ἀφήνετε νὰ μείνουν μίαν νύχτα. Τὴν
ἐπομένη τὴ βράζετε ἐπὶ 20 λεπτά. Ἀφήνε-
τε τὸ γλυκὺ νὰ μείνῃ 12 ἢ καὶ 24 ὥρες καὶ
τὸ ἀναδράζετε ἐπὶ 25 ὡς 30 λεπτά γιὰ
νὰ «δέσῃ» τὸ σιρόπι του.

ΒΕΡΙΚΟΚΚΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

- 1/2 κιλὸ βερίκοκκα.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη.
- 1/2 φλυτζάνι τσαγιού νερό.

Πλένετε τὰ βερίκοκκα καὶ τὰ τρυπάτε
μὲ μιὰ δελόνα. Βράζετε τὴ ζάχαρη μὲ τὸ
νερό, ρίχνετε τὰ βερίκοκκα καὶ ἀφήνετε
νὰ ποσarisθοῦν μερικὰ λεπτά σὲ ἀγανὴ
φωτιά.

Κρυώνετε τὴν κομπόστα καὶ, ὅταν πρό-
κειται νὰ τὴ σερβίρετε, θάζετε κομματά-
κια πάγου.



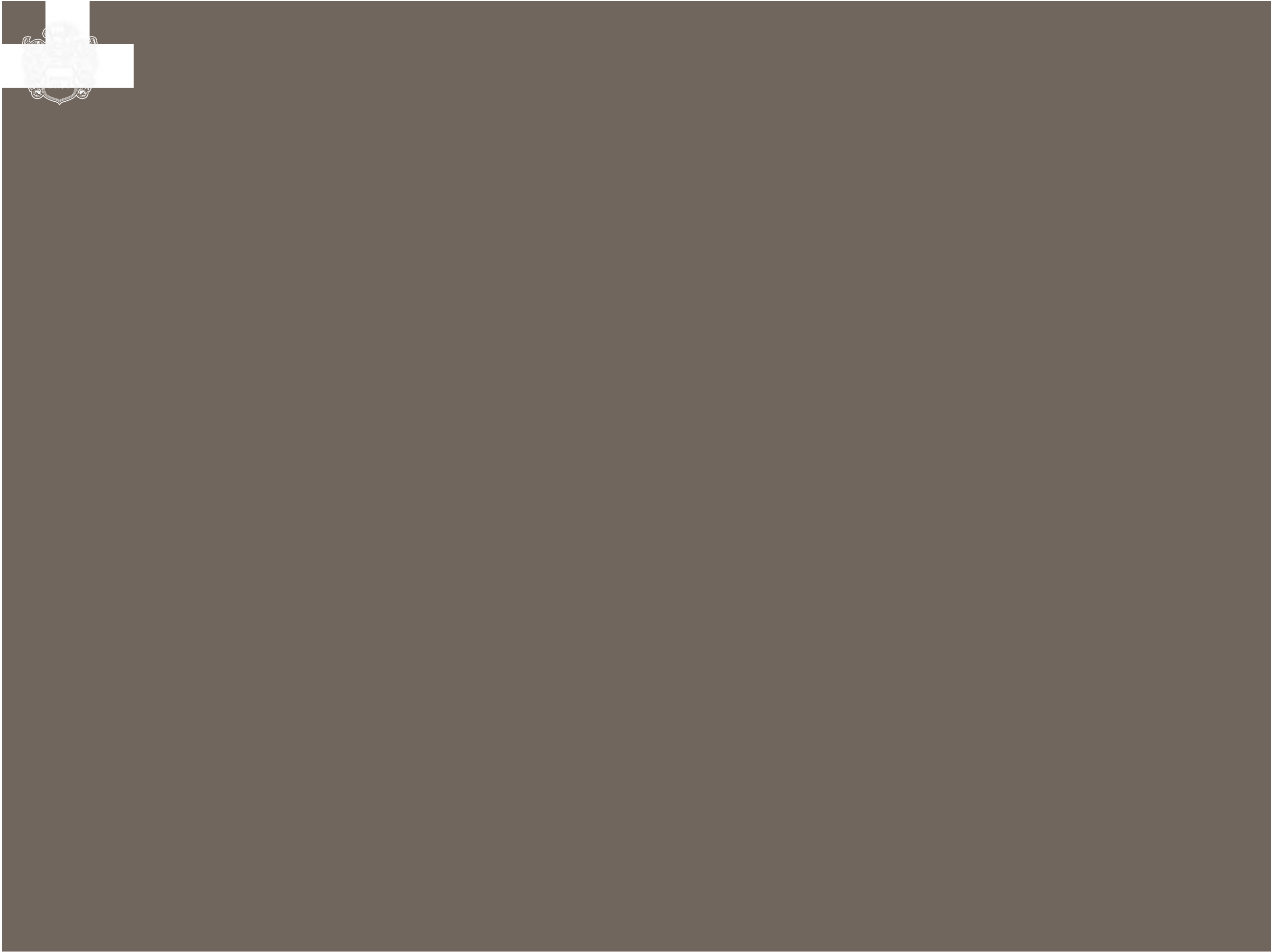
Τὸ βιβλίο τῆς κ. ΧΡΥΣΑΣ ΠΑΡΑΔΕΙΣΗ Νίκας Μα-
γειρική — Ζαχαροπλαστική καὶ Ὑγιεινολογία τῆς
Κουζίνας τυπώθηκε γιὰ λογαριασμὸ τῆς «Προβλεδο-
τικῆς» στὸ τυπογραφεῖο ᾿Αδελφῶν Ηλιοῦ καὶ Ἀθαν. Ν.
Ἰωαννίδου, Μ. Ἀλεξάνδρου, 27, Ἀθήναι, τηλ. 525-070













BITTERBALLEN

BAHAN-BAHAN: 300 GRAM DAGING SAPI CINCANG. 75 GRAM TEPUNG TERIGU, AYAK. 500 ML SUSU CAIR. 2 SIUNG BAWANG PUTIH, RAJANG HALUS. 1/2 BUAH BAWANG BOMBAY, RAJANG HALUS. 1 BATANG DAUN BAWANG, RAJANG HALUS. 1/4 SENDOK TEH PALA BUBUK. 1 SENDOK TEH GARAM. 1/2 SENDOK TEH MERICA BUBUK. 50 GRAM KEJU CHEDDAR PARUT. 3 SENDOK MAKAN MENTEGA. 2 BUTIR TELUR AYAM, KOCOK



CARA MENGOLAH: TUMIS BAWANG PUTIH DAN BAWANG BOMBAY DENGAN MENTEGA SAMPAI HARUM. MASUKKAN TEPUNG TERIGU, ADUK SAMPAI RATA. TAMBAHKAN SUSU, ADUK SAMPAI TEPUNG TERCAMPUR RATA DENGAN SUSU. TAMBAHKAN PALA, GARAM, DAN MERICA. MASUKKAN DAGING CINCANG DAN DAUN BAWANG. MASAK SAMPAI MATANG. TAMBAHKAN KEJU, ADUK SAMPAI KEJU AGAK MELELEH. ANGKAT. BENTUK ADONAN DAGING BULAT-BULAT DENGAN UKURAN YANG SEDIKIT LEBIH BESAR DARI KELERENG. GULINGKAN PADA TELUR KOCOK LALU GULINGKAN PADA TEPUNG ROTI. GORENG HINGGA MATANG.



GEVULDE RIBKARBONADES
BENODIGDHEDEN: 4 Dikke
RIBKARBONADES (200 G PER STUK), 2 TL
MOSTERD, 4 PLAKJES BELEGEN KAAS,
4 PLAKJES ACHTERHAM, ZOUT EN
(VERSGEMALEN) PEPER, 3 EL BOTER,
1 DOOSJE MAGGI PUREE A LA MINUTE MET
CREME FRAICHE EN BIESLOOK



BEREIDINGSWIJZE: SNIJD DE
KARBONADES MET EEN SCHERP MESJE
HORIZONTAAL IN, ZODAT ER EEN ZAKJE
ONTSTAAT. SMEER DE BINNENKANT IN MET
EEN DUN LAAGJE MOSTERD. VUL ELKE
KARBONADE MET EEN PLAKJE KAAS EN
EEN PLAKJE HAMEN STEEK DE
KARBONADES DICH MET EEN
COCKTAILPRIKKER
WRIJF HET VLEES IN MET ZOUT EN PEPER.
VERHIT DE BOTER IN EEN BRAADPAN,
SCHROEI HET VLEES DICH EN LAAT HET
OP HALFHOOGVUUR AAN WEERSKANTEN
GAAR WORDEN
BEREID DE ZAKJES MAGGI PUREE A LA
MINUTE MET CREME FRAICHE EN
BIESLOOK VOLGENS DE AANWIJZINGEN
OP DE VERPAKKING. GEEF HIERBIJ
SPERZIEBOONTJES, OMGESCHUD MET
BIESLOOK.



APELSINKRYDDAD SKINKGRYTA
INGREDIENSER: 280 G PASTA TEX
SPAGETTI, 500 G FÄRSK SKINKA I BIT, 4
MORÖTTER, 2 APELSINER, 1 MSK
FLYTANDE MARGARIN, 1 TSK SALT, 1 KRM
PEPPAR, 2 DL LÄTT CRÈME FRAICHE, 2 DL
VATTEN, 1 MSK SOJA, 1 MSK
MAIZENAREDNING FÖR MÖRKA SÅSER
APELSINKRYDDAD SKINKGRYTA



GÖR SÅ HÄR: KOKA PASTAN I RIKLIGT MED
LÄTT SALTAT VATTEN I EN GRYTA ENLIGT
FÖRPACKNINGENS ANVISNING. SKÄR
SKINKAN I TUNNA STRIMLOR. SKALA OCH
STRIMLA MORÖTTERNA. SKÖLJ OCH RIV
AV SKALET PÅ DEN ENA APELSINEN. SKALA
BÅDA APELSINERNA OCH SKÄR I BITAR.
BRYN KÖTTET I MARGARINET. KRYDDA
MED SALT OCH PEPPAR. LÄGG ÖVER I EN
GRYTA OCH TILLSÄTT MORÖTTER,
APELSINSKAL, CRÈME FRAICHE, VATTEN
OCH SOJA. LÅT PUTTRA UNDER LOCK CA
10 MINUTER. RÖR I MAIZENAREDNINGEN
OCH LÅT KOKA 1 MINUT. BLANDANER
APELSINBITARNA I GRYTAN OCH SERVERA
MED PASTAN OCH EN BLANDAD SALLAD.
FÖR ALLA: VÄLJ GLUTEN-RESPEKTIVE
ÄGGFRI PASTA OM DU INTETÅL GLUTEN
ELLER ÄGG. ERSÄTT DET FLYTANDE
MARGARINET OCH LÄTT CRÈME FRAICHE,
SK SOUR SUPREME, OM DU INTETÅL
MJÖK ELLER LAKTOS OCH RED MED
MAIZENA-MAJSSTÄRKELSE. BYT UT
SOJAN MOT BALSAMVINÄGER OM DU INTE
TÅL DEN. SMAKSÄTT GÄRNA GRYTAN
EXTRA MED 1 TSK MALD INGEFÄRA.



BANÁNOS TÚRÓTORTA
HOZZÁVALÓKA TÉSztÁHOZ: 3 TOJÁS,
3 EVOKANÁL KRISTÁLYCUKOR,
3 EVOKANÁL LISZT. A DÍSZÍTÉSHEZ:
TEJSZÍN HAB, ZSELÉCUKOR. A KRÉMHEZ,
4 DL TEJ, 1 EVOKANÁL ZSELATIN, 25 DKG
TÚRÓ, 10 DKG MARGARIN, 15 DKG
PORCUKOR, 2 CSOMAG VANÍLIÁS
CUKOR, 1/2 CITROM HÉJA, 3 BANÁN.
ELKÉSZÍTÉSE: A TOJÁSFEHÉRJÉBOL FÉLIG
KEMÉNYRE VERT HABBA, SZÓRD BELE A
KRISTÁLYCUKROT, MAJD VERD FEL
KEMÉNYRE. EGYENKÉNT KEVERD BELE A
TOJÁS SÁRGÁJÁT, EZUTÁN A LISZTET, ÉS
ÓVATOSAN KEVERDEl. PAPIRRAL BÉLELT
TORTAFORMÁBAN SÜSD VILÁGOSRA.
A KRÉM ELKÉSZÍTÉSE: MELEG TEJBEN
FORRALJ ZSELATINT, MAJD TÚRÓVAL,
MARGARINNAL, PORCUKORRAL ÉS



VANÍLIÁS CUKORRAL, VALAMINT EGY KIS
CITROM HÉJÁVAL TURMIXOLD ÖSSZE. A
KIHULT PISKOTÁT, TEDD TÁLCÁRA ÉS
KAPCSOLD VISSZA RÁ A TORTAKARIKA
PEREMÉT. ÍGY ÖNTSD BELE A KRÉMET. A
KARIKÁRA VÁGOTT BANÁNOKAT HELYEZD
EL ÖTLETESEN A TORTA TETEJÉN. RAKD
HUTOSZEKRÉNYBE, AHOL MAJDA
MEGFELELO ÁLLAGÚVÁ DERMED. MAJD
ÉLES KÉSSSEL VÁGD KÖRBE, ÉS VEDD LE A
TORTAFORMÁT RÓLA. DÍSZÍTSD
TEJSZÍN HABBAL ÉS APRÓRA VÁGOTT
ZSELÉCUKORRAL.
MEGJEGYZÉS: A BANÁNT
HELYETTESÍTHETED, VAGY FELDOBHATOD
EPERREL IS. TULAJDONKÉPPEN ERRE A
CÉLRA SZINTE MINDEN LÁGYHÚSÚ
GYÜMÖLCS MEGFELEL AMIT KEDVELSZ.

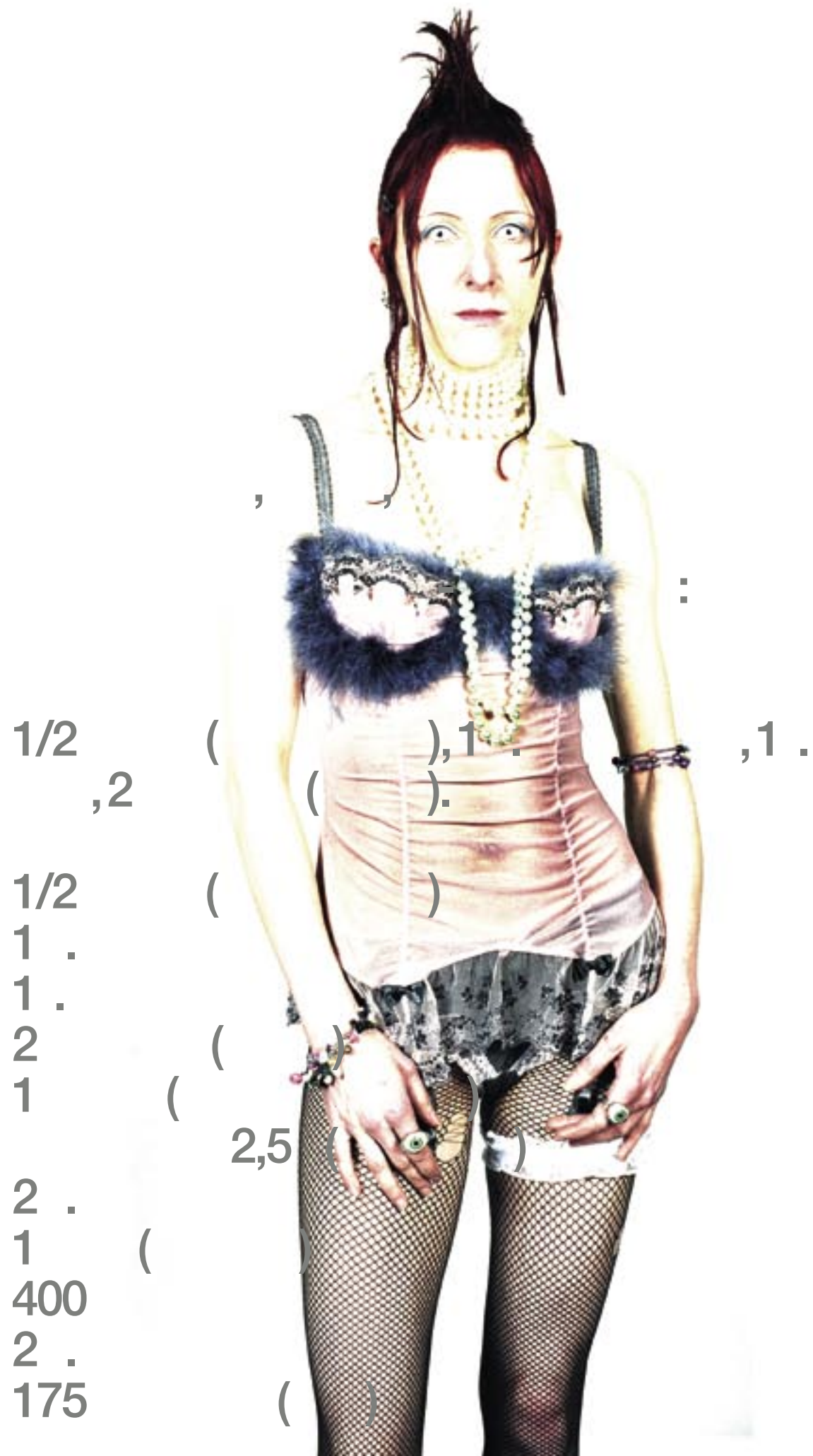


PHOTO BRUT MAGAZINE
THE FASHION ISSUE NO.1

-

RUHRACADEMY
MASTERCLASS
HAGENER STRASSE 241
D-58239 SCHWERTE

EDITORIAL

T: (+49) 171 5312694
E: INFO@VERA-ICON.DE

EDITOR

VERA ICON AND FRIENDS

ART DIRECTOR

RAFFAEL STÜKEN

COVER PHOTO

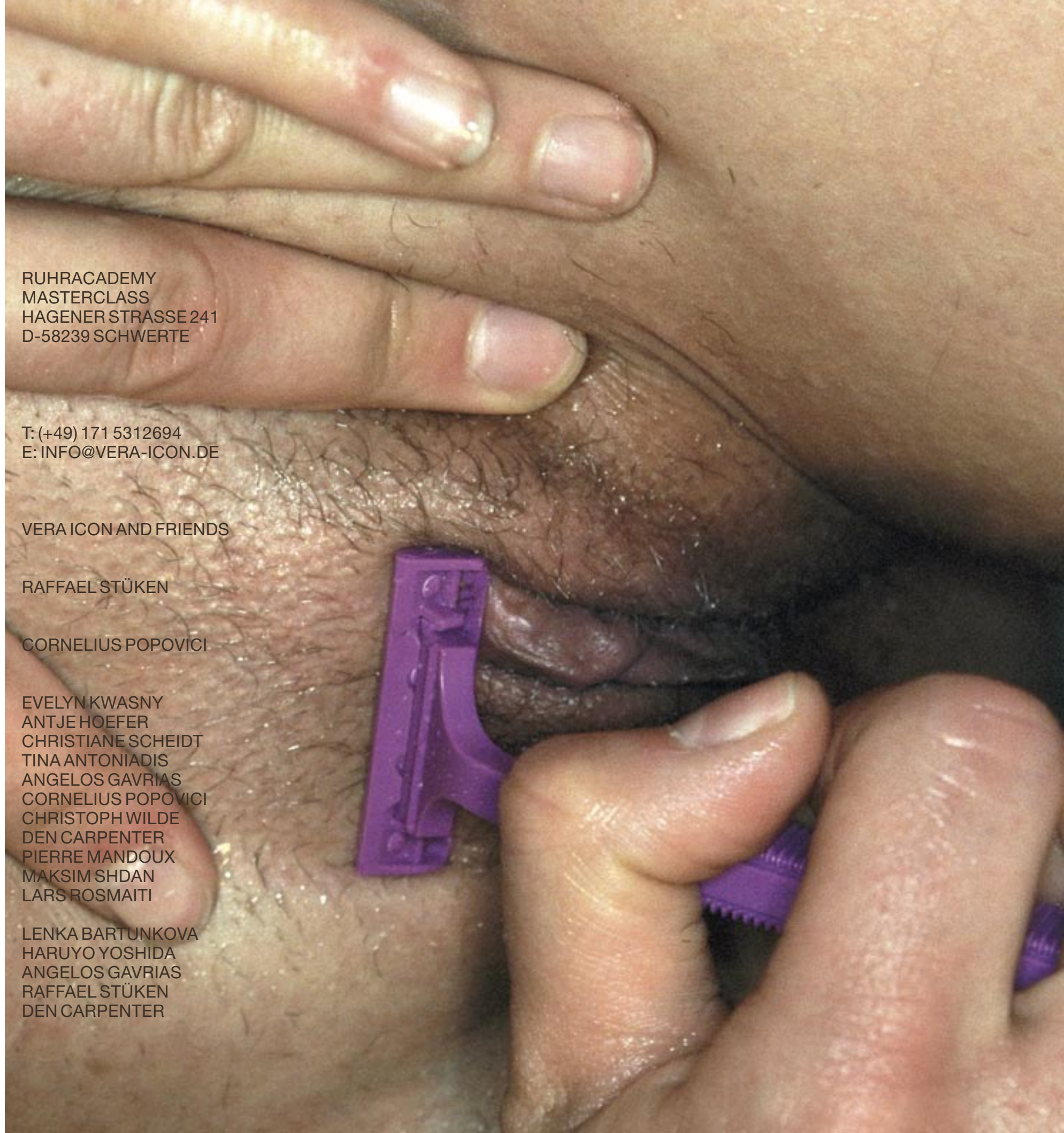
CORNELIUS POPOVICI

VISUALS

EVELYN KWASNY
ANTJE HOEFER
CHRISTIANE SCHEIDT
TINA ANTONIADIS
ANGELOS GAVRIAS
CORNELIUS POPOVICI
CHRISTOPH WILDE
DEN CARPENTER
PIERRE MANDOUX
MAKSIM SHDAN
LARS ROSMAITI

WORDS

LENKA BARTUNKOVA
HARUYO YOSHIDA
ANGELOS GAVRIAS
RAFFAEL STÜKEN
DEN CARPENTER





FALSCHER HASE
ZUTATEN: 30G HACKFLEISCH VOM RIND, 200G
HACKEPETER, 2 BRÖTCHEN, ALTBACKEN,
2 ZWIEBELN, 1 EI, 100G SPECK, 50G SCHMALZ,
1 TASSE SAURE SAHNE, SALZ UND PFEFFER,
MUSKAT, ZITRONENSAFT, MEHL
ZUBEREITUNG: DAS FLEISCH MIT DEM EI, DEN
EINGEWEICHTEN UND GUT AUSGEDRÜCKTEN
BRÖTCHEN, DEM GEWÜRFELTEN SPECK, FEINEN
ZWIEBELWÜRFELN, SALZ, PFEFFER UND ETWAS
MUSKAT GUT VERKNETEN UND MIT LEICHT
ANGEFEUCHTETEN HÄNDEN ZU EINEM
LÄNGLICHEN, BROTÄHNLICHEN LAIB FORMEN.
DAS SCHMALZ ERHITZEN, DEN LAIB EINLEGEN,
BEI NICHT ZU STARKER HITZE IN DER BRATRÖHRE
UNTER HÄUFIGEM BEGIEßEN BRAUN UND
KNUSPRIG BRATEN. WENN NÖTIG, 2 BIS 3 EL
WASSER ANGIEßEN UND DEN FERTIGEN
»FALSCHEN HASEN« VORSICHTIG AUS DER
PFANNE NEHMEN. DAS FETT UND DEN
BRATENSATZ MIT EINER TASSE WASSER
ABKOCHEN, MIT SALZ, PFEFFER UND DEM SAFT
EINER HALBEN ZITRONE ABSCHMECKEN, MIT
DER SAHNE, ZU DER MAN GANZ WENIG MEHL
GEQUIRLT HAT, BINDEN, NOCHMALSKURZ
AUFKOCHEN LASSEN, DURCHSEIHEN UND DEN
»FALSCHEN HASEN« DAMIT ÜBERZIEHEN