“Za mene se u ovoj kući više ne mora kuhati, idem jesti na Fuliranje!”

*Majstori zanata iznova oduševili - kušali smo najbolje od streetfooda na pretastingu Fuliranja koje se otvara iduće srijede na zagrebačkom Trgu Josipa Jurja Strossmayera gdje će 16 kućica ponuditi čak od 57 različith jela i više od 20 autorskih koktela u toplim i hladnim verzijama*

*“Za mene se u ovoj kući više ne mora kuhati, idem jesti na Fuliranje!”* - tako bi zasigurno u svom osebujnom stilu uzviknuo legendarni Franjo Šafranek iz filma “Tko pjeva zlo ne misli” da je kušao samo dio ponude koja će ove zime mamiti posjetitelje na mnogima najomiljeniju adventsku lokaciju u Zagrebu. I mi bismo mu se lako mogli pridružiti u toj odluci jer nakon što je **Fuliranje** u srijedu 20. studenoga u Metrou pretpremijerno predstavilo ovogodišnju gastronomsku ponudu - posve je jasno da će se **na Trgu Josipa Jurja Strossmayera od 27. studenog 2024. pa sve do 7. siječnja 2025.** godine do mile volje moći uživati u najboljem od streetfooda. Dapače, možda nam 41 dan Fuliranja i neće biti dovoljan za kušati baš svako jelo jer u ponudi 16 kućica naći će se čak 57 različitih kreacija ovih majstora svog zanata.

Domaćih tradicionalnih specijaliteta ove će godine biti kao nikad ranije. Štoviše, kako nam objašnjava Eduard Beg, njegova kućica **Tringelt** nastala je *“...tako da se baka naljutila i rekla: “Dosta bi bilo ovih pi..arija. Vrijeme je da vratimo bakinu domaću kuhinju.”* I zato je baka odlučila napraviti domaće krpice sa zeljem i buncekom, sarmu, zagorsku juhu te slane i slatke štrukle. Tradicionalne dalmatinske delicije donosi kućica **Pastamisee** koja će posluživati poljički soparnik, dalmatinski pršut sušen na buri i maslinovim drvima, sir iz ulja i rafiole, ali i tjesteninu Cacio e pepe koja se dovršava u kolutu Grana Padano sira s paprom i sirom Pecorino Romano - čime donose dašak Italije. Za najpopularnije talijansko jelo na svijetu zadužena je kućica P**izza Social Club** koja će mamiti s publiku s čak 5 vrhunskih pizza. Mi smo s velikim zadovoljstvom kušali Margheritu, Pepperoni i novitet - slatku pizzu (krema od mascarponea, Linolada, crumble od pirovog brašna, lješnjaka i meda, te sljezovi kolačići) koju rade u suradnji sa slastičarnom Neka jedu kolače.

Za uvijek najtraženije adventsko jelo - kobasice - pobrinut će se **Institut za kobasice by Mate Janković** sa svojim hit kreacijama kao što su Debrecinka s dinstanim kiselim kupusom, ukiseljenim koromačem i tostiranim bučinim sjemenkama, zatim i juneći šiš kobas sa sirom u relishu od paprike, kajmakom i mladim lukom, a imat će i Kranjsku sa sirom, bijelu bavarsku kobasicu i teleću hrenovku. Kreativnom ponudom kobasica razveselit će i **Good Food** koji će Smoking Santa Sausage - dimljenu adventsku kobasicu ušuškati u slatko kiselo zelje, hren umak i ciabatta pecivo. Iza naziva Rudolf's Cheesy Sausage krije se vrhunska kobasica punjena sirom, cheddar sir, prženi luk, hrskava panceta, Good Food umak i pecivo, dok je Santa's Hot Chick pileća hrenovka u pecivu s umakom po želji. Good Food kućica će u ponudi imati i Ho Ho Holy Smoky Smash burger, Merry Potatoes te lanjski veliki hit među najmlađima: Santa's Snowy Kaiserschmarrn, odnosno trgane carske palačinke s Nutellom ili pekmezom.

Neodoljive slatke i slane delicije s prepoznatljivim potpisom koji je osvojio i Newyorčane donosi kućica **Kronut by Boogie**. Nakon što su lani bili jedan od najvećih hitova zagrebačkog Adventa, ove se godine vraćaju s novim i još slasnijim okusima. U ponudi će imati tri slatka i dva slana kronuta - peciva napravljena od tijesta za kroasane u obliku donuta ili krafne s rupom. Pripremite se za senzacionalne rapsodije okusa jer nudit će se: kronut s čokoladom i medenjacima, zatim s vanilijom, limunom i kardamomom, te s pistacijom i malinom. Od slanih tu je Pulled Beef kronut s kremom od ricotte, sezonskom salatom, trganom govedinom, mladim lukom i korijanderom. A stiže i Winter kronut - svinjska kobasica, karamelizirani luk, sezonska salata, ukiseljeni crveni kupus i umak od senfa na pecivu posve novog oblika.

Ljubitelje azijskih specijaliteta razveselit će kućica **Purple Monkey** koja donosi: Spicy Mango Karaage Chicken (panirani pileći zabatak, mango, sweet&sour umak, chili, riža, bučine sjemenke), zatim Katsu (panirani pileći file, riža, coleslaw), te Perfectly Crisp Shrimps (panirane kozice, sweet&chili umak). No njihov ovogodišnji poseban adut su Wagyu Black Pepper Noodles koje su pripremili na pretastingu. U središtu ovog jela nalazi se nježna, sočna Wagyu govedina, poznata po bogatoj prošaranosti masnoćom i neusporedivom okusu. Ove ukusne kriške prže se na visokoj temperaturi, zadržavajući sočnost i dajući dimljenu aromu. “*Wagyu je premium sorta krave koja potječe iz Japana, visoke kvalitete, koju smo odlučili ponuditi po pristupačnoj cijeni posjetiteljima Fuliranja”*, kažu iz Good Fooda. Wagyu će posluživati uz elastične rezance koji su prženi u woku i obavijeni hrabrim, pikantnim i svilenkastim umakom od crnog papra, aromatičnog češnjaka i umami nota na bazi soje. Jelo je ukrašeno živopisnim povrćem poput hrskavih paprika, a posip od kikirikija zaokružuje jelo, podižući njegov vizualni dojam i složenost okusa.

Posve novo ime na gastro sceni je **Shish & Chips** kućica iz koje otkrivaju: *“Potrudili smo se biti originalni u kreiranju ovog koncepta, a inspiraciju za jelo smo pronašli u Turskoj street-food deliciji Adana Kebab koji je poznatiji kao Shish Kebab. Pojam “shish” znači ražanj ili mač, pa se tako naš shish priprema na željeznim ražnjevima.”* Na Fuliranju će nuditi tri vrste shisheva (juneći, pileći i gurmanski) u pita wrapu. Posjetitelji će moći sami izraditi svoj shish birajući shish, dodatke, umake i prilog po izboru. Usto nudit će i pomfrit i tater tots, odnosno pržene okruglice od krumpira.

Pravi sočni comfort food dolazi i s kućice **Chef’s burger by Ivan Pažanin**. Omiljeni splitski chef okrijepit će posjetitelje svojim provjerenim hit burgerima: Cheesy Cheese, Crispy Kapula i Truffle Panceta. Carstvo topljenog sira u neodoljivim kombinacijama ponudit će kućica simpatičnog imena **Yes Sir**, a hladnu će zagrebačku zimu svojim vedrim duhom i kreativnom ponudom posebno i slasno ugrijati ekipa iz zadarskog **Picnic Mingle & Funa**. Na Fuliranje stižu s favoritima lanjskog zagrebačkog Adventa; to su prije svega Drugačija sarma i njihov najpoznatiji proizvod, Blackie burger. *“Uz to posebno ove godine smo kreirali neka nova pića, a i neka nova jela. Svakako tu ističemo ove godine Matcha Punch. U suradnji s Materia Matchom napravili smo toplu varijantu Matcha punča s rumom, sirupom od agave, matcha čajem, amarettom i likerom od Bajadere, koji svakako mislimo da će biti jako atraktivan. Također, naš ovogodišnji adut koji prvi put predstavljamo na Fuliranju su Mekani obrazi. Radi se o sporo kuhanim junećim obrazima koje dugo kuhamo u vakuumu i poslužujemo ih u brioche pecivu s coleslaw salatom s jabukom, dimljenom majonezom, čipsom od sira i mladim lukom”,* otkrio nam je Vedran Božičev iz Picnic Mingle & Funa. Potvrdio nam je i da nastavljaju tradiciju spravljanja tradicionalnog Skradinskog rižota na Fuliranju, stoga upišite u kalendare nedjelju 15. prosinca kada stiže ekipa iz Skradina koja će u vrijeme ručka kuhati ovu drevnu deliciju čija priprema traje i po 13 sati.

Za omiljenu zimsku slasticu, fritule, ove se godine na Fuliranju brinu na kućici **Krivi ljudi** čije su Freetule lani bile ogroman hit na Fooling Aroundu. Ove godine će u ponudi imati slatke Freetule u šet okusa: klasične sa šećerom, one s Nutellom, te pistaciju i bijelu čokoladu, zatim krokant i crnu čokoladu, vaniliju i Freetule s umakom od jabuke, cimeta i karamele i kremom od vanilije. Potonje smo imali priliku kušati na pretastingu i jedva čekamo novu priliku.

Kućica **Gdje je Jura by Juraj Klepić** zaslužna je za najveću ovogodišnju ekskluzivu: prvi će u Hrvatskoj predstaviti svjetski viralni hit - Dubai čokoladu. Ovaj talentirani mladi Slavonac koji je zanat pekao kod Roberta Hromalića i Petre Jelinić da bi se ubrzo potom proslavio kao pastry chef u Jolie Petite Pâtisserie, te u Torterie Macaron, s kućicom Gdje je Jura prvi se put predstavlja samostalno, a na Fuliranju će ponuditi fritule s topljenom Dubai čokoladom i vlastitu izvedbu Dubai čokolade koju će biti moguće kupiti i u pločama. Ova slastica originalno nastala u slastičarnici The Fix iz Dubaija odmah je postala globalni hit zahvaljujući društvenim mrežama, a spaja kremastu pistaciju, hrskavi kadaif i glatku čokoladu. Kao što smo se mogli osvjedočiti na pretastingu, Klepićeva Dubai čokolada ali i kombinacija topljene Dubai čokolade s fritulama zasigurno bit će jedan od najvećih hitova cijelog zagrebačkog Adventa.

A da nam naš Franjo Šafranek s početka priče ne bi prigovorio: “Ovde se samo priča a niš’ se ne pije!” pobrinut će se **Rakijarnica** s najširim izborom pića: od kuhanog vina, Guinness piva, pomno biranih Šoškić vina, pjenušaca, alkoholnih i bezalkoholnih pića, Madre Badessa rakija i Maraska toplih koktela. Tu je i Fulirantima omiljena kućica **Ginglebells** koja i ove godine spravlja najlegendarniji kuhani gin u gradu, a imat će i zimske specijale: Warmstar Martini s kojim najavljuju eksploziju okusa vodke i prpošne marakuje u obliku toplog koktela, te Pina Hotladu gdje karipski rum i kokos u vrućem izdanju čine pravu recepturu za ugodnu i toplu zimsku večer. Kućica **Punch House by Gin Garden** kao i uvijek ima svoje poznate adute: prošlogodišnji hit Apple Pie Monkey Punch i Gin Punch s Hendricksom. *“Kuhana Cannella jedna je od novih stvari za probati ove godine. a od ostalih stvari želimo istaknuti Wintermaister kombinacije jabuke i Jägermeistera”*, kažu iz Punch Housea dodajući: *“Imat ćemo i hladne koktele, Cold Brew with B., Cheesecake i Banana Bread. Jako je bitno da sve svoje tople stvari kuhamo na licu mjesta s pravim začinima, Botanica Mulled Wine, klinčići, anis i pimento samo su neki od dijelova našeg toplog recepta.”*

Sve ove delicije i tekuće čarolije na Fuliranju će biti umotane u temu “Tko pjeva zlo ne misli” kroz uvijek originalne dekoracije i nenadmašan glazbeni program pod kreativnom palicom Ozrena Kanceljaka. Više detalja o glazbenom, ali i iznimno bogatom programu za najmlađe gdje mališane vikendima očekuju nastupi zbora Zagrepčanke i dečki, te popularne predstave kazališta Tvornica lutaka, kao i o hvalevrijednim eko radionicama u suradnji sa Zelenom akcijom te jedinstvenoj ponudi unikatnih darova na HUSH HUSH market pop-upu otkrit ćemo već idući tjedan.

U međuvremenu svakodnevno pratite Fuliranje na [Instagramu](https://www.instagram.com/fuliranje/) i [Facebooku](https://www.facebook.com/Fuliranje) za sve novosti i iznenađenja.

Mjesto: Trg Josipa Jurja Strossmayera, Zagreb

Trajanje: 27. 11. 2024. - 7. 1. 2025.

Ulaz: besplatan

Radno vrijeme:

pon-pet: 12:00 - 01:00

sub-ned: 11:00 - 01:00

Božić: 16:00 - 01:00

Štefanje: 12:00 - 01:00

Stara godina: 12:00 - 03:00

Nova godina: 17:00 - 01:00

Fotografije: Sandro Sklepić