



**Brukenthal Contemporan:
Culoare și Gust**

**Contemporary Brukenthal:
Color and Taste**

Editura Muzeului Național Brukenthal
Editura Armanis
SIBIU, 2020

DANA ROXANA HRIB
RALUCA MARIA TEODORESCU

**Brukenthal Contemporan:
Culoare și Gust**

**Contemporary Brukenthal:
Color and Taste**

Editura Muzeului Național Brukenthal / Editura Armanis
SIBIU, 2020



MUZEUL
NAȚIONAL
BRUKENTHAL



Proiect cultural co-finanțat de
Administrația Fondului Cultural Național

Editor: Prof.univ.dr. Sabin Adrian Luca

Fotografie: Adrian Luca; alte contribuții material fotografic oferit de parteneri

Concept grafic și adaptare text: Dana Roxana Hrib

Traduceri: RO/EN Dana Roxana Hrib;

Contribuții: Alexandra Maria Gălăbuț (documentare colecția de pictură contemporană),
Claudia Urduzia (corecturi)

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

HRIB, DANA ROXANA

Brukenthal Contemporan: culoare și gust = Contemporary Brukenthal: color and taste / Dana Roxana Hrib,

Raluca Maria Teodorescu; ed.: prof. univ. dr. Sabin Adrian Luca. - Sibiu: Editura Muzeului Național

Brukenthal: Editura Armanis, 2020

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-606-8815-65-7

ISBN 978-606-069-004-7

Coperta I: Attila Galambos, Scoici tartar, gulie și floare de soc / Oyster tartare, kohlrabi and elderflower

Cuprins • Contents

Cuvânt înainte „Culoarea este o problemă de gust” / Foreword “Color is a matter of taste” (Sabin Adrian Luca)	6
Foamea vizuală / Visual hunger	10
Who’s hot & Who’s not	14
Prezentarea / The setting	18
Experimentul / The experiment	22
Coloranți alimentari naturali / Natural Food Coloring	42
Rețete pentru un dejun colorat / Recipes for a colorful meal	44
Lista lucrărilor lui Peter Connerth / List of Peter Connerth’s works	58
Despre proiect / About the project	60
Bibliografie / Bibliography	65



Cuvânt înainte:

„Culoarea este o problemă de gust”

În dinamica sa evolutivă, gastronomia contemporană este definită de o varietate de temeni precum bucătăria nouă, de fuziune, eclectică, conștientă, intuitivă etc. Toate aceste determinative indică dezvoltarea dinspre zona *comfort food* spre domenii experimentale menite să răspundă cerințelor sociale actuale.

Se acordă o importanță deosebită ingredientului, metodei de preparare, preferinței pentru produsele ecologice.

Programele gastronomice sunt concepute în acord cu noi abordări, precum în cazul celor trei arii ale bucătăriei moleculare: socială, artistică și tehnică.

Pornind de la afirmația lui Edouard Manet „culoarea este o problemă de gust”, proiectul Brukenthal Contemporan își propune să traducă în practică asocierea dintre vizual și gustativ, dintre creația plastică și creația culinară, în context contemporan, prin intermediul experimentului.

Prof.univ.dr. Sabin Adrian Luca,
Director General al Muzeului Brukenthal



Foreword:

“Color is a matter of taste”

In its evolutionary dynamics, contemporary gastronomy is defined by a variety of themes such as new cuisine, fusion cuisine, eclectic, conscious cuisine, intuitive, etc. All these determinants point to the development from the comfort food area to experimental fields meant to respond to current social demands.

Particular importance is given to the ingredient, the preparation method, the preference for organic products.

Gastronomic programs are designed according to new approaches, as in the case of the three areas of molecular cuisine: social, artistic and technical.

Starting from Edouard Manet's statement “color is a matter of taste”, Contemporary Brukenthal project aims to translate into practice the association between visual and taste, between fine arts and culinary creation in a contemporary context, through the means of the experiment.

Prof. Sabin Adrian Luca,
Director-General of Brukenthal Museum



**Foamea
vizuală
Visual hunger**



**Adam Bencze,
Fetească neagră
[Black Maiden]:
Ultima picătură! /
The last drop!**

Foamea vizuală

Potrivit tradiției, expresia „Mai întâi mâncăm cu ochii” îi aparține lui Apicius (Roma, sec. I).

Una dintre cele mai importante funcții ale creierului uman a fost și rămâne căutarea hranei, o activitate bazată în primul rând pe vedere. Aspectul este factorul hotărâtor în influențarea unei anume opțiuni pentru mâncare, deoarece 80% dintre impresiile noastre sunt elaborate prin intermediul văzului.

În această privință, **foamea vizuală** este unul dintre cele mai recente concepte, care descrie expunerea la imagini cu mâncare și răspunsurile neuronale, comportamentale și fiziologice determinate.

Foamea vizuală apare chiar și în absența senzației de foame; ea este rezultatul unei tendințe media ce a transformat mâncarea în vedetă, raportându-se constant la **culoare**.

În viața de zi cu zi, culorile influențează felul în care gândim, acționăm sau reacționăm.

Culoarea este decisivă atunci când decidem ce mâncăm, deoarece este primul element observat în aspectul hranei și are un puternic impact asupra apetitului.

Încă de la naștere, oamenii asociază anumite culori cu diverse tipuri de hrană (de exemplu roșu este asociat gustului cireșelor și merelor). Culorile nefirești pot determina oamenii să refuze mâncarea. Totuși, răspunsul uman la culoare mâncării și băuturilor nu este fix și se poate schimba de-a lungul timpului.

Visual hunger

According to tradition, the phrase “We eat first with our eyes” was coined by Apicius (Rome, 1st c.).

One of the most important functions of the human brain is the search for food, an activity relying primarily on vision. The appearance is the determinant factor in influencing a certain choice of food since 80% of all our impressions are made by eyesight.

In this concern, **visual hunger** is one of the most recent concepts describing the exposure to food images and the subsequent neural, behavioral and physiological responses.

Visual hunger appears even in the absence of hunger sensation; it is the result of a glamorizing food media trend, constantly referring to **color**.

In everyday life, colors influence the way we think, act and react.

Color is decisive in deciding what to eat because is the first element noticed in the appearance of the food and has a strong effect on the appetite.

From birth, humans begin to associate certain colors with various food types (like red is associated with the taste of cherry or apple). Unnatural colors may determine people to refuse food items. Nevertheless, human response to color in food and drink is not fixed and can change over time.





Paul Bajada,
Somon afumat cu sfeclă și ardei iute
Smoked salmon with beetroot and chili

Who's hot & Who's not

Tradițional, roșul și albastrul se află la polii opuși, atunci când este vorba despre mâncare.

Roșul stimulează apetitul, este incitant, energetic și pasionant: întâlnit în mod natural în alimente precum zmeură, fragi și alte fructe de pădure, roșul transmite creierului uman faptul că fructul este copt și dulce. Această culoare focalizează atenția și stimulează răspunsul emoțional, fiind universal folosită în marketingul produselor alimentare, pe pereții bucătăriilor și restaurantelor.

Albastrul suprimă apetitul, induce calmul, inspiră onestitate și grijă: deoarece nu există alimente natural colorate în albastru, este asociat în consumul de mâncare cu boala fizică și otrava. A mânca dintr-o farfurie albastră ajută în dietele de slăbire. Pe de altă parte, albastru în ambalaj, inspiră încredere și siguranță produsului alimentar

O serie de culori sunt frecvent întâlnite în hrană ori la ambalarea produselor alimentare.

Galbenul este pe larg folosit în produsele comestibile deoarece evocă optimism.

Portocaliu este asociat alimentelor ce pot fi descrise drept apropiate și sățioase (pâine, supă și produsele din cartofi) sau cu o sursă de energie.

Verdele sugerează sănătate și prospețime prin creșterea interesului pentru alimentația sustenabilă și organică la nivelul consumatorului contemporan.

Maroul este o culoarea de pământ folosită în produse care ilustrează aspecte naturale, organice, precum și confortul sau simplitatea.

Traditionally, red and blue are at opposite poles when it comes to food.

Red is appetizing, exciting, energetic and passionate: found in natural foods like berries, indicates ripeness and sweetness to human brain. This color is eye-catching and stimulates emotional responses, being universally used in food marketing and on the walls of kitchens and restaurants.

Blue is appetite suppressant, induces calm and inspires honesty and care: because there are no natural blue foods, it is a color that is associated in eating with physical illness and poison. Eating on a blue plate would help in weight loss programs. On the other hand, using blue in food packaging, associates trust and dependability to the product.

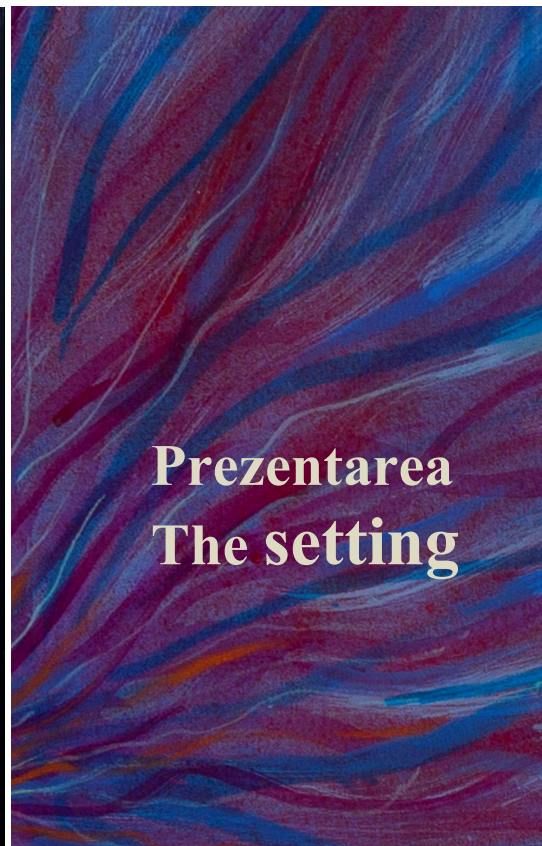
A series of colors are frequently found in food or food packaging.

Yellow is widely used in food products because evokes optimism.

Orange is associated with foods that can be described as hearty and satisfying (bread, soup and potato products) or with a source of energy.

Green suggests health and freshness as sustainable and organic alimentation became largely popular to contemporary consumers.

Brown is an earthy color used in products that illustrate natural, organic aspects, as well as comfort and simplicity.



Prezentarea
The setting



Robbie Dunne,
Arici de mare irlandez
Irish sea urchin

Prezentarea

Culoarea este importantă nu doar atunci când vorbim despre aspectul mâncării ci și dacă vom considera felul în care este așezată masa sau conceptul de ambalare; ea poate juca un rol decisiv în raport cu grupul social căruia îi este destinată mâncarea:

Farfuriile în culori deschise fac mâncarea să arate mai proaspătă;

Carnea și alte alimente roșii arată mai luminoase pe un fundal albastru sau turcoaz;

Galbenul ar trebui folosit atunci când mâncarea este destinată copiilor și adolescenților;

Violetul ar trebui folosit atunci când mâncarea este destinată femeilor și tinerilor;

Portocaliul este potrivit pentru produsele accesibile, iar negrul pentru cele scumpe;

Albul sugerează curățenie și puritate.

Există o puternică legătură între culori, sentimente și gust, iar culoarea este cea care oferă indiciul senzorial în predicția asupra gustului mâncării sau băuturii.

Deși culorile au semnificații diferite în acord cu grupuri sociale diverse sau culturi diferite, este demonstrat faptul că mâncarea și băutura au un gust mai dulce dacă se adaugă o nuanță în plus de roșu sau roz în compoziția acestora ...

The setting

Color is important not only in the appearance of the food but also in the way the table is set or in the concept of the packaging; it could play a decisive role when considering the social group to which the food is addressed to:

Light-colored plates make the food look fresher;

Blue and turquoise backgrounds make meat and other red foods look brighter;

Yellow should be used when the food addresses to children and teenagers;

Purple should be used when the food addresses to women and youth;

Orange is suitable for affordable food while black for the more expensive one;

White suggests cleanliness and purity.

There is a strong connection between colors, emotions and taste and it is the color that provides the sensory clue in predicting how food or drink tastes like.

Although colors have different meanings according to different social groups or different cultures it was proven that food or drink taste sweeter by adding pink or red color to its composition ...



Experimental

The experiment

**Robbie Dunne,
Sfeclă elvețiană organică
Organic Swiss Chard**



Experimentul

Avându-și originile în arta antică greco-romană și în Evul Mediu, natura statică a evoluat într-un gen distinct spre sfârșitul sec. XVI, fiind considerată deosebit de importantă, până în zile noastre.

Ca formă a artei, natura statică a îngăduit artistului libertatea de a experimenta; astfel, în sec. XV și XVI, pictorii au început să folosească fructe sau mâncare drept subiect, o categorie în general cunoscută ca natură de „bucătărie și piață”, importantă nu doar pentru valoarea artistică și decorativă, ci și pentru cea documentară.

În ultima vreme, Muzeul Național Brukenthal a coordonat o serie de proiecte (co-finanțate de Administrația Fondului Cultural Național), având ca subiect bucătăria în perioadele Evului Mediu și Barocului, ilustrate prin picturile și obiectele din colecțiile instituției: „Bucătăria la curtea princiară a Transilvaniei în secolul XVI” (2018) și „Palatul cu două bucătării: experiențe culinare baroc la reședința Guvernatorului Transilvaniei” (2019).

Deoarece precedentele noastre activități s-au bazat pe modul în care mâncarea este reprezentată în pictură, pentru vremurile contemporane ne-am propus o abordare diferită, un experiment de reprezentare a picturii în creația gastronomică, un dialog interdisciplinar deschis de pictor, pentru a inspira bucătarul.

The experiment

Having its origins in Ancient Greco-Roman art and in the Middle Ages, still-life painting emerged as a distinct genre by the late 16th century, being considered, until nowadays, of great significance.

As an art-form, it allowed the artist a great freedom to experiment; thus, by the 15th and 16th centuries, painters began to use fruits and food displayed as a subject, a category generally known as “kitchen and market” still-life, important not only for its artistry and decorativeness but also for its documentary value.

Lately, Brukenthal National Museum coordinated a series of projects (co-financed by the Romanian Cultural National Fund Administration) on the subject of cuisine in the Middle Ages and Baroque periods, illustrated by paintings and other items in its collections: “Cuisine at the Princely Court of Transylvania in the 16th Century” (2018) and “The palace with two kitchens: Baroque culinary experiences at the residence of the Governor of Transylvania” (2019).

Because our previous endeavors were based on the way that food was illustrated in painting, for the contemporary time we aim at a different approach, an experiment that proposes painting to be illustrated in the cuisine creation, as an interdisciplinary dialogue that starts with the painter and inspires the chef.

Proiectul „Brukenthal contemporan: culoare și gust” își propune să realizeze încă un pas în descrierea complexei relații dintre vizual și gustativ, de această dată urmărind nu asocierea elementelor de bază (culoare – gust) ci produsul artistic finit.

Experții artei culinare sunt invitați să găsească zone comune cu pictura contemporană, de la elemente precum linie, formă, culoare și textură, la principiile compoziționale precum echilibru, contrast, ritmicitate, unitate/varietate etc.

În acest sens, a fost selectate 18 lucrări realizate de Peter Connerth. Aflate în colecția de artă contemporană a Muzeului Național Brukenthal, compozițiile artistului constituie structuri cromatice complexe, cu nuanțe multiple, consistente, angajate în armonii și contraste puternice, menite să răspundă interogațiilor fiecărui privitor.

Potrivit lui Connerth, „un tablou este, de fapt, o oglindă a celui care îl privește. El va trezi fiecăruia acele emoții, acele gânduri, acele idei ... pentru care este pregătit de propria experiență.”

Astfel, au răspuns invitației noastre de a crea, în oglinda picturii contemporane, chefi din Austria, Irlanda, Italia, Malta, Libia, România, Slovacia și Ungaria.

The project “Contemporary Brukenthal: color and taste” aims at taking a step forward in describing the complex relationship between visual and gustatory, this time focusing not on the association of the basic elements (color – taste) but on the final artistic product.

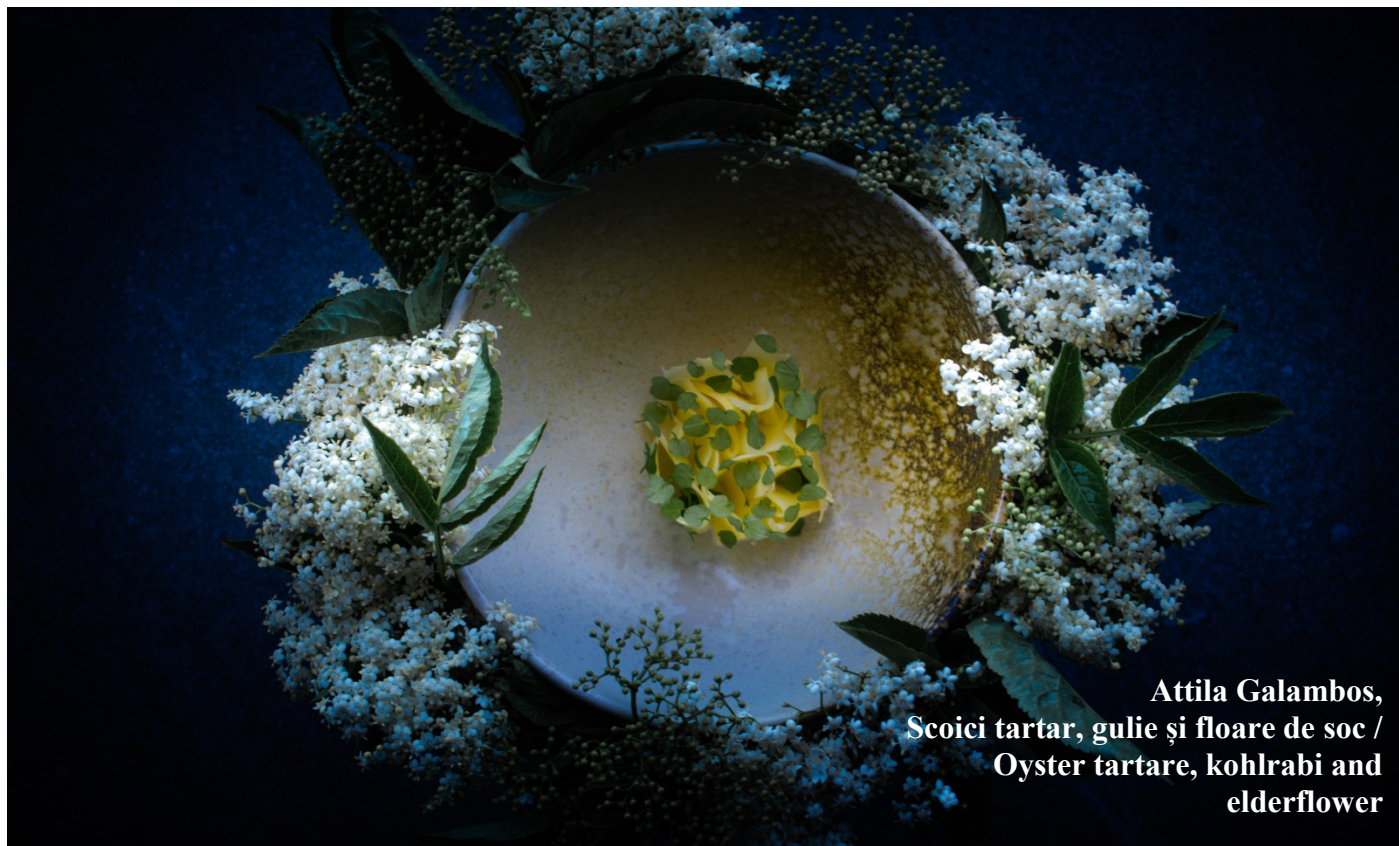
Culinary art experts are invited to find common areas with contemporary painting, from elements such as line, shape, color and texture to compositional principles such as balance, contrast, rhythm, unity/variety etc.

In this respect, 18 works by Peter Connerth were selected. Comprised in the contemporary art collection of Brukenthal National Museum, the artist's compositions are complex chromatic structures, with multiple, consistent shades, engaged in powerful harmonies and contrasts, meant to answer the questions coming from every viewer.

According to Connerth, “a painting is, in fact, a mirror for the person who looks at it. It will awake in every viewer those emotions, those thoughts, those ideas ... for which they were trained by their own experiences.”

So, chefs from Austria, Hungary, Ireland, Italy, Malta, Libya, Romania and Slovakia responded to our invitation to create in the mirror of the contemporary painting.



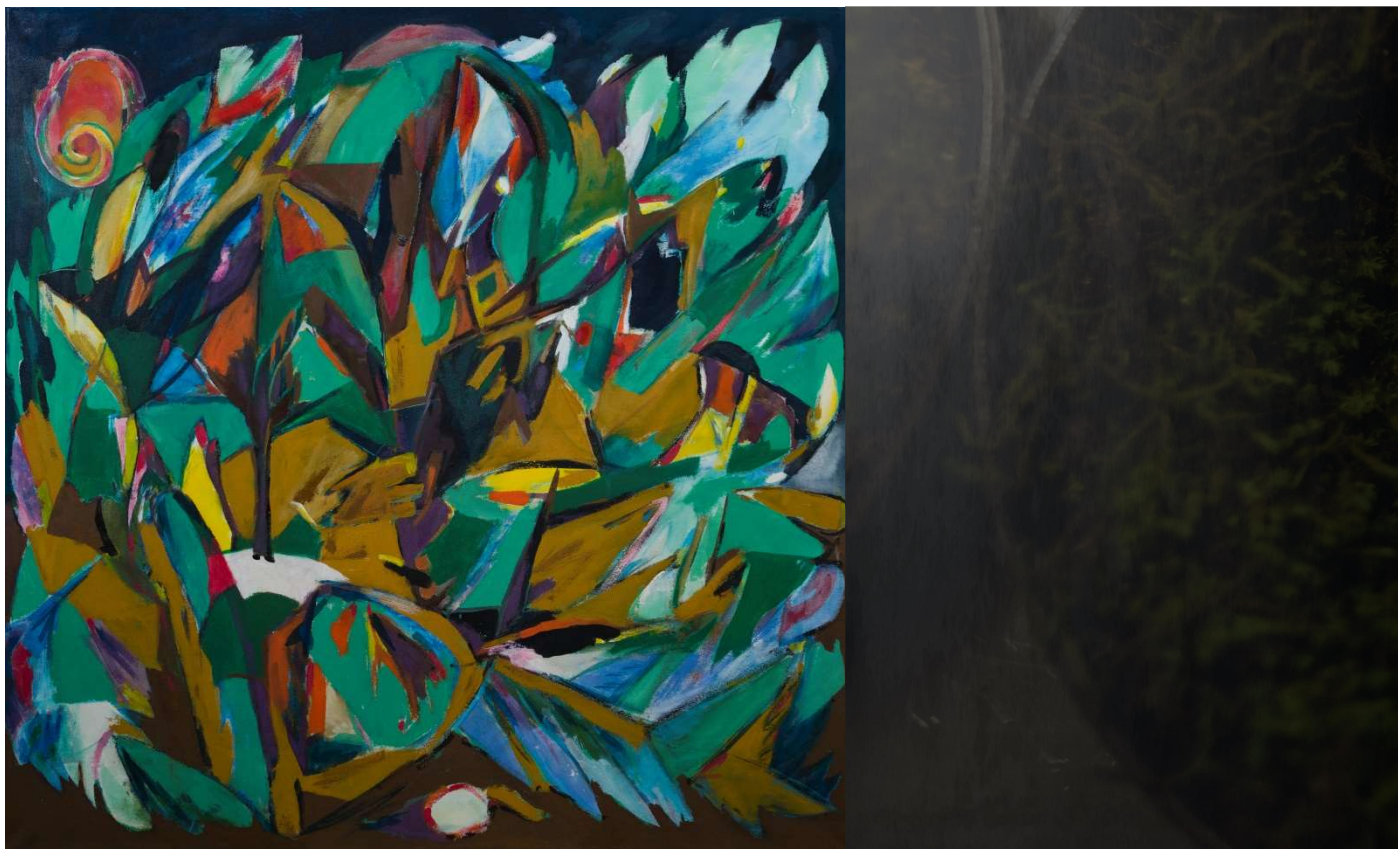


Attila Galambos,
Scoici tartar, gulie și floare de soc /
Oyster tartare, kohlrabi and
elderflower



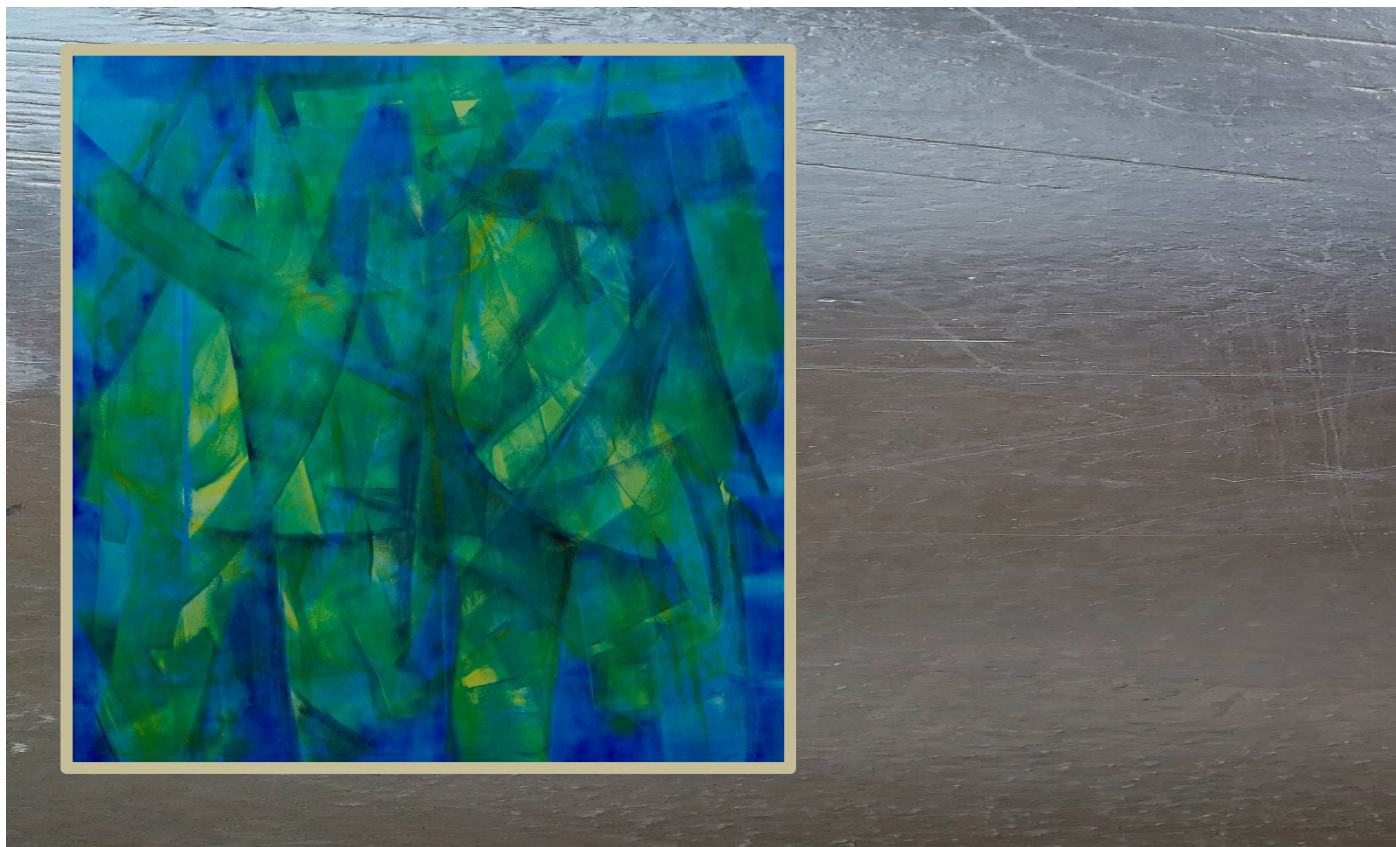


Martin Miklosik,
Căpșuni cu frișcă,
sirop de arțar și floare de soc
/ Strawberries, set cream,
maple syrup and elderflower





Cristi Dăscăleanu,
Ou confiat cu gălbiori și leurdă
Confit egg with golden chanterelle and wild garlic



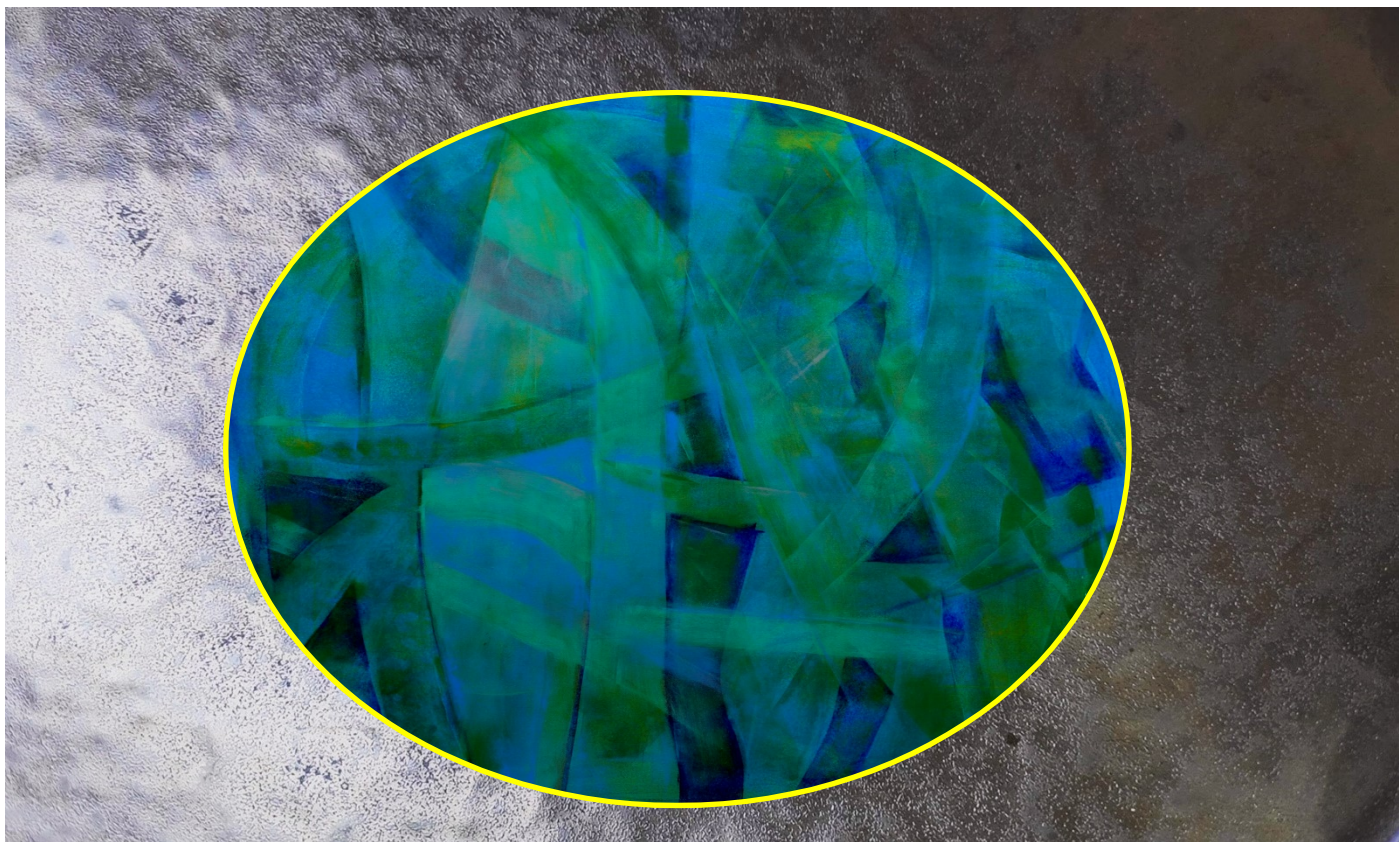


Andrei Chelaru,
Brânză brie și iarba Sfântului Ion cu sos (piure amărui de salată verde cu miere de brad și ulei de nuci)
Brie cheese and clary with sauce (mashed bitter lettuce with fir honey and walnut oil)



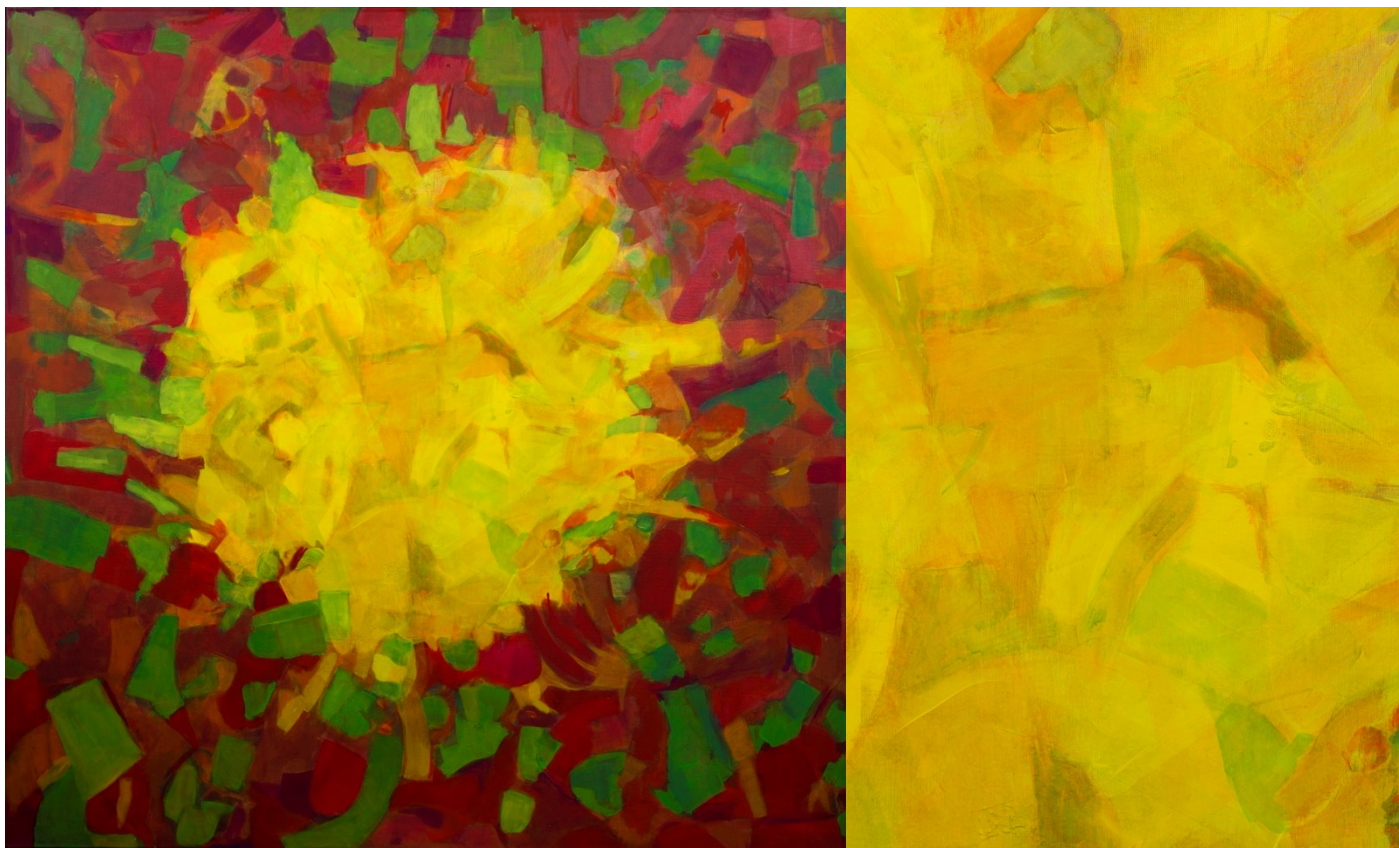


Petra Hianu,
Papanași cu căpșuni
(proaspete, fulgi și sos) și zăpadă de chefir /
Dumplings with strawberries
(fresh, crumbs and sauce) with kefir powder



**Zohair Ahmed,
Cannelloni cu brânză și spanac;
Sos de spanac și usturoi afumat/
Cheese and spinach cannelloni;
Spinach and
smoked garlic sauce**

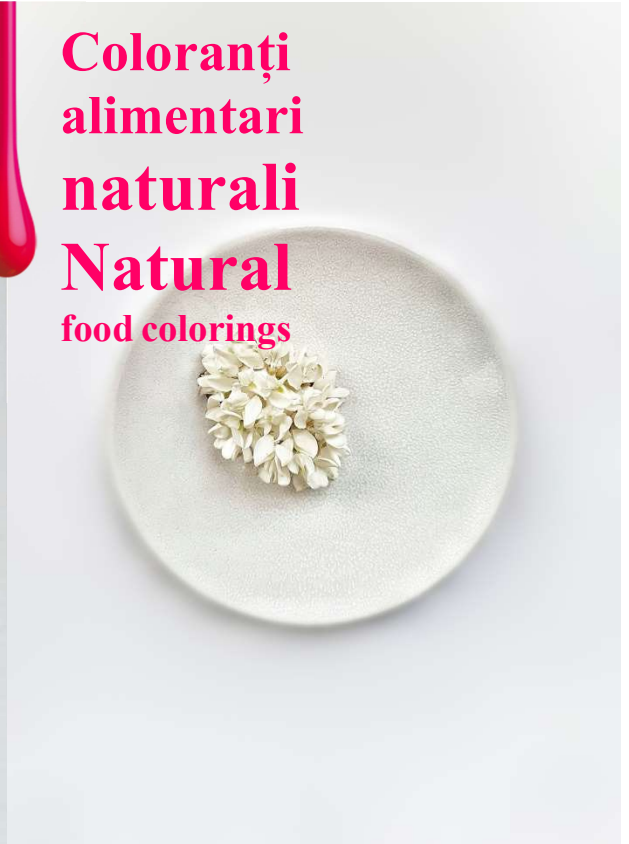
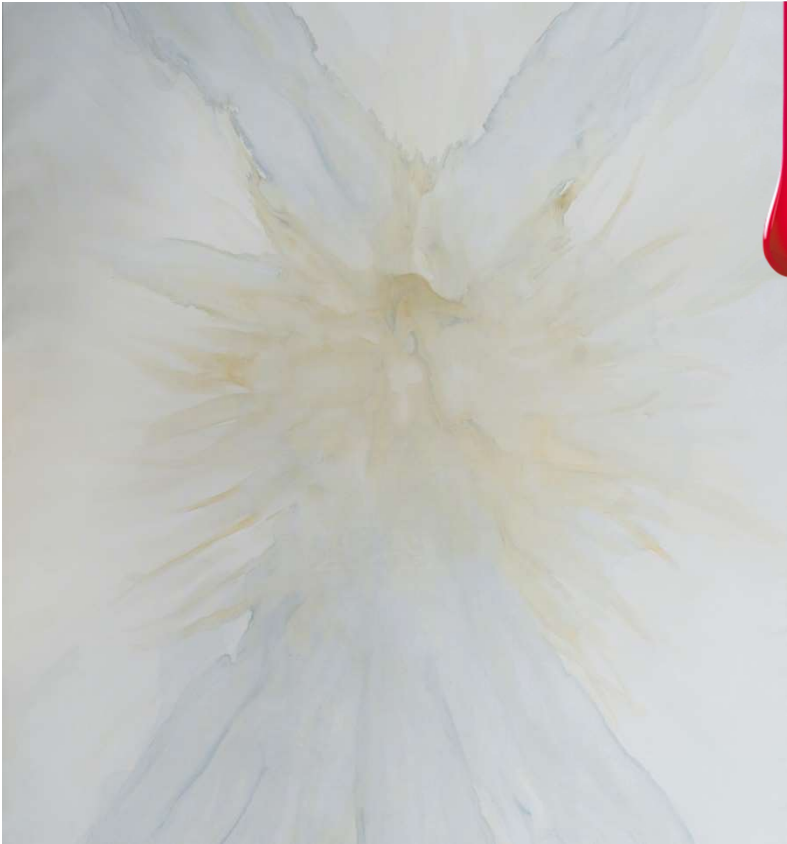








**Coloranți
alimentari
naturali**
Natural
food colorings





Martin Miklosik,
Șerbet din floare de salcâm
Acacia flower sorbet

Coloranți alimentari naturali

Iată câteva surse de coloranți naturali, ce pot fi găsite în propriile bucătării:

Roz: căpșuni, zmeură

Roșu: sfeclă, roșii

Portocaliu: morcovi, paprica, cartofi dulci

Galben: șofran, turmeric (curcumă)

Verde: matcha, spanac

Albastru: varză roșie + praf de copt

Violet: afine

Maro: cafea, ceai, cacao

Negru: cărbune activat (medicinal).

Notă:

Colorurile artificiale nu au gust, pe când cele naturale au propriile lor arome. În procesul de gătit, este necesar ca aroma ingredientului de culoare să fie, de asemenea, luată în considerare.

Natural Food Coloring

Here are some sources for natural coloring to be found in our kitchens:

Pink: strawberries, raspberries

Red: beets, tomato

Orange: carrots, paprika, sweet potato

Yellow: saffron, turmeric

Green: matcha, spinach

Blue: red cabbage + baking soda

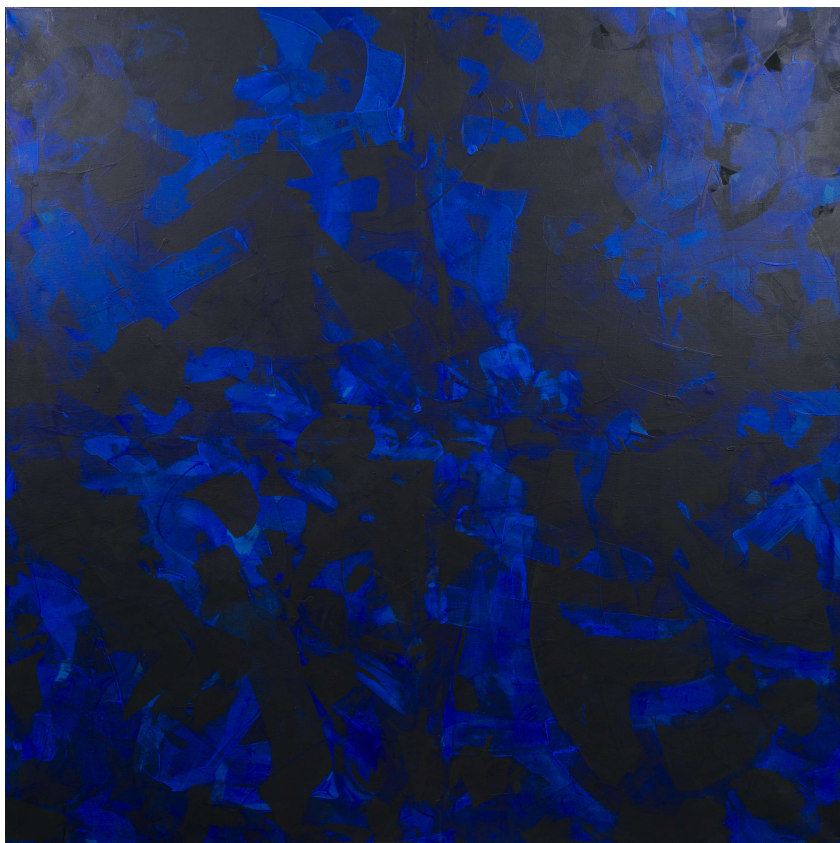
Purple: blueberries

Brown: coffee, tea, cocoa

Black: activated charcoal.

Note:

Artificial colors have no taste, while the natural ones have flavors of their own. When used in cooking, the flavor of the color ingredient should be taken into consideration too.



**Rețete pentru un
dejun colorat
Recipes for a
colorful meal**



Robbie Dunne,
Frunză ornamentală de varză
Ornamental cabbage leaf



Salată de sfeclă

1 sfeclă, curățată și tăiată Julien

1 morcov mare, curățat și tăiat Julien

5g semințe chimen prăjit

1 portocală, curățată de coajă și tăiată
în bucățele mici

Dressing

20ml suc de portocală

20ml ulei de rapiță

Sare și piper după gust



Beetroot salad

1 beetroot peeled and julienned

1 large carrot peeled and julienned

5g cumin seeds, toasted

1 orange peeled and cut into small pieces

Dressing

20ml orange juice

20ml rapeseed oil

Salt and pepper to taste



Supă picantă cu semințe de dovleac

1/2 cană semințe crude de dovleac

3 căni varză creată sau spanac
mărunțit

1½ cană apă

3 lingurițe suc de lămâie

¼ cană suc de mere

½ cană piure de avocado

¼ linguriță paprica

1 lingură ghimbir mărunțit

1 lingură ulei de măsline

Sare și piper după gust

Se lasă semințele de dovleac în apă 15
minute.

Se clătesc și se scurg bine.

Se amestecă în blender cu restul
ingredientelor până la o consistență
cremoasă.



Spicy soup with pumpkin seeds

1/2 cups raw pumpkin seeds
3 cups chopped kale or spinach

1½ cups water
3 tablespoons lemon juice
¼ cup apple juice
½ cup mashed avocado
¼ teaspoon chili powder,
1 tablespoon minced ginger
1 tablespoon olive oil
Salt and pepper to taste

Place the pumpkin seeds in water for 15 minutes.

Drain and rinse well.

Place in a strong blender with all of the remaining ingredients and blend until very creamy.



Ciuperci umplute

Separă cozile ciupercilor;
Mărunțește cozile și gătește-le în unt;
Adaugă ceapă, usturoi și nucă;
Amestecă totul cu pesmet.
Umple ciupercile cu amestecul;
Presară parmezan;
Coace până când brânza se
rumenește, iar ciupercile lasă zeamă.



Stuffed mushrooms

Separate the stems from the mushroom caps;
Chop the stems and cook them in butter;
Add onion, garlic and walnuts;
Mix all with breadcrumbs.
Stuff the mushrooms with the mixture;
Sprinkle with Parmesan;
Bake until the cheese starts to brown and the
mushroom caps release some of their water.



Șerbet de zmeură

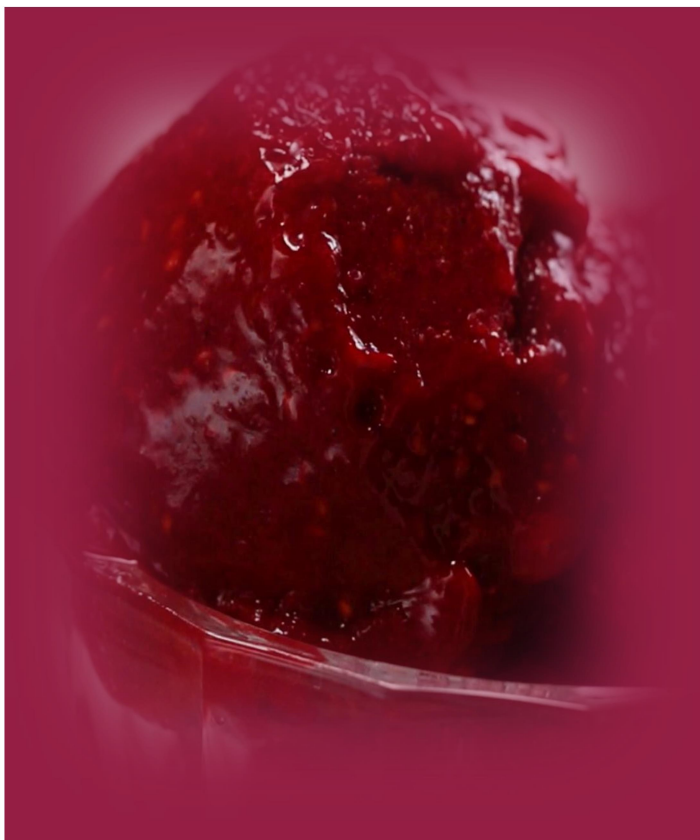
4 linguri zahăr pudră

500g zmeură congelată

1 albuș

Se amestecă zahărul, zmeura în blender până devin o pastă fină. Se adaugă albușul și se mai amestecă timp de 30 secunde.

Se servește imediat sau se congelează până la folosire.



Raspberry Sorbet

4 tablespoons powdered sugar

500g frozen raspberries

1 egg white

Place the sugar and the frozen raspberries into a blender and blend until smooth. Add the egg white and blend for 30 seconds more.

Serve immediately or store in the freezer until ready to use.



Negroni, House of Ellixirz

30 ml - London Dry Gin

30 ml - Sweet Vermouth

30 ml - Campari

2 picături de Orange Bitters.

Adaugă toate ingredientele într-un mixer de băuturi.

Amestecă până la consistența optimă.

Se toarnă peste un cub de gheață.

Se servește garnisit cu o coajă de portocală.



House of Ellixirz' Negroni

30 ml - London Dry Gin

30 ml - Sweet Vermouth

30 ml - Campari

2 Dashes of Orange Bitters.

Add all the ingredients into your chilled mixing glass.

Stir until the desired dilution it's achieved and strain over ice cube into a rocks glass.

Garnish with an orange peel.



**Lista lucrărilor lui
Peter Connerth
List of Peter
Connerth's works**



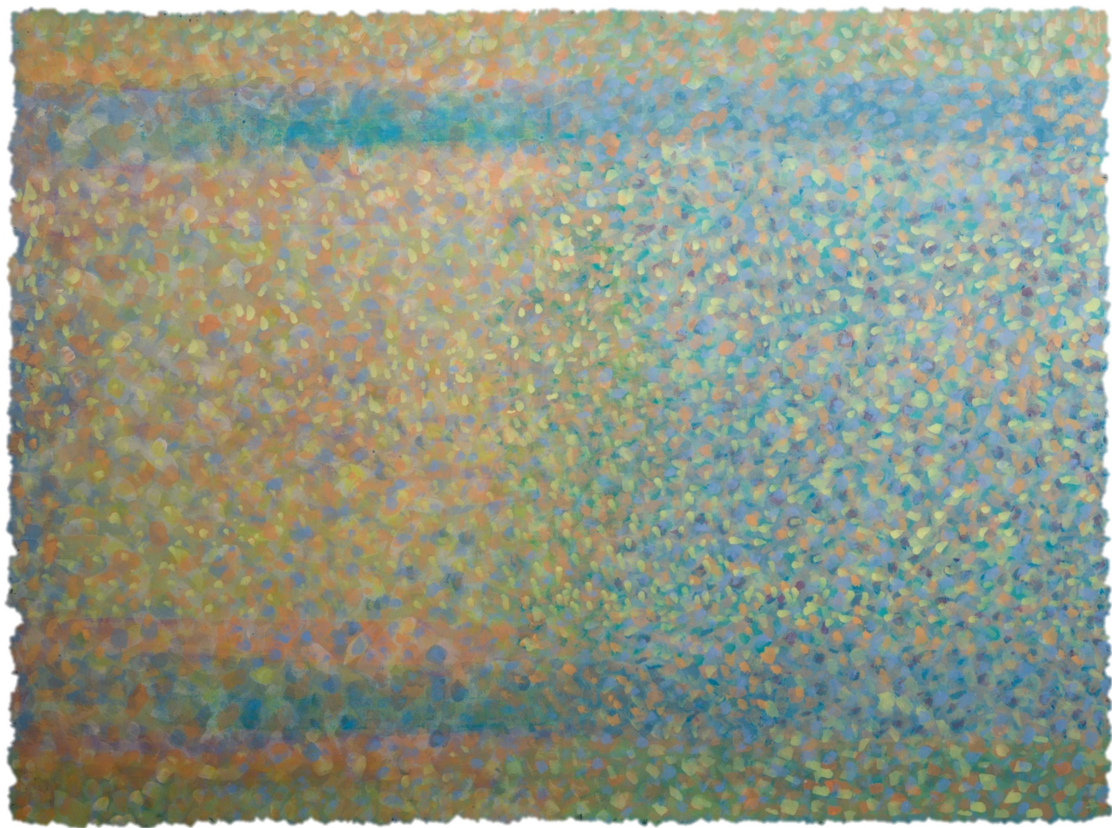
**Maria și Ionuț Aparaschivei,
Sour amareto cu piper roz peruvian
Sour amareto & pink peppercorns**

Lista lucrărilor lui Peter Connerth / List of Peter Connerth's works

- p. 6** Roșu și negru / Red and black, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 10** Astra, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 14** Galaxie florală / Floral galaxy, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm,
- p. 18** Lumini în pădure / Lights in the forest, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 200x155 cm
- p. 24** Inter stelar / Inter stellar, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 26** Roșu pentru viață / Red for life, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 28** L. Kirchner in Devos, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 30** Abstracții ritmice 13 / Rhythmic abstractions 13, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 80x80 cm
- p. 32** Timpuri grele / Hard times, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 34** Abstracții ritmice 12 / Rhythmic abstractions 12, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 80x80 cm
- p. 36** Soare de toamnă / Autumn son, acrilic pe pânză / acrylic on canvas 150x150 cm
- p. 38** Cherub, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 200x150 cm (detaliu / detail))
- p. 42** Marea Neagră / Black Sea, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 140x140 cm
- p. 44** Vară indiană / Indian Summer, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 46** Toamnă / Autumn, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 48** Fără titlu / Untitled, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 186x186 cm
- p. 50** Lumini roșii / red lights, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 52** Albastru și roșu / Blue and red, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm
- p. 54** Soare de toamnă / Autumn son, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 150x150 cm (detaliu / detail)
- p. 58** Covor oriental / Oriental rug, acrilic pe pânză / acrylic on canvas, 199,5x150 cm

Născut la Sibiu (1939), Peter Connerth a părăsit România în 1961, stabilindu-se în Elveția. O jumătate de secol mai târziu, în 2015, artistul a deschis duplexul expozițional *Abstracții ritmice* la sediile Muzeului Național Brukenthal. Cu această ocazie Peter Connerth a donat Muzeului peste 100 de lucrări de grafică și pictură, în valoare de aproximativ 400.000 franci elvețieni. Din acest fond au fost selectate lucrările de referință cuprinse în proiectul „Brukenthal contemporan”.

Born in Sibiu (1939), Peter Connerth left Romania in 1961 and settled in Switzerland. Half a century later, in 2015, the artist opened two exhibitions part of the *Rhythmic Abstractions* project, at Brukenthal National Museum. On this occasion, Peter Connerth donated more than 100 graphic and painting works to the Museum, worth about 400,000 Swiss francs. The reference works included in “Contemporary Brukenthal” project were selected from this fund.



Despre proiect / About the project

Programat încă din 2019, conceptul proiectului „Brukenthal contemporan: culoare și gust” continuă asocierea tematică dintre gastronomie și colecțiile muzeului, ajungând în zilele noastre, după ce a explorat, în proiectele precedente, epoca medievală și cea baroc.

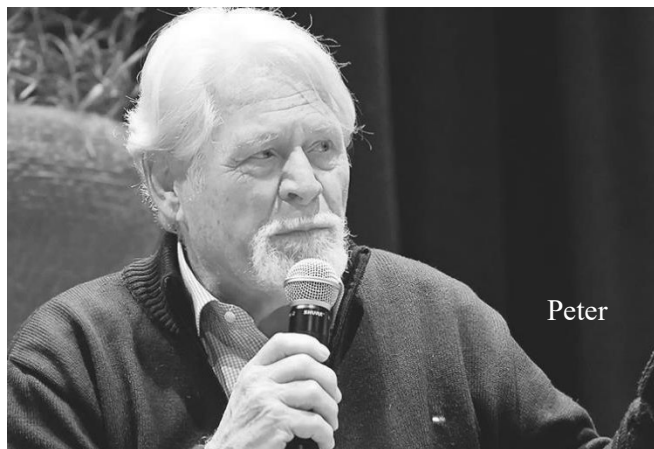
Din nefericire, etapa de desfășurare a coincis cu criza determinată de evoluția pandemică a noului coronavirus, îngreunând cercetarea culinară, odată cu izolarea fizică și închiderea restaurantelor.

Cu toate acestea, proiectul a dobândit o deschidere specială prin ajutorul național și internațional oferit de 15 chefi și mixologiști, cărora le adresăm mulțumirile noastre!

Scheduled since 2019, the concept of “Contemporary Brukenthal: color and taste” project continues the thematic association between gastronomy and museum’s collections, reaching nowadays after previous projects explored the medieval and baroque periods.

Unfortunately, the stage of development coincided with the crisis caused by the pandemic evolution of the new coronavirus, making culinary research more difficult with the lockdown and the closing of restaurants.

However, the project gained a special opening with the national and international help offered by 15 chefs and mixologists, to whom we address our thanks!



Peter



Cristi



Martin



Petra



Paul



Miki

Multe mulțumiri Many thanks to:

Maria și Ionut Aparaschivei (România), Miki Apostolo (Italia), Paul Bajada (Malta), Adam Bencze (Austria), Jozef Breza & Slavomira Rascovik (Slovakia), Andrei Chelaru (România), Peter Connerth (Elveția), Cristi Dăscăleanu (România), Robbie Dunne (Irlanda), Attila Galambos (Ungaria), Zohair Getlawe (Libia), Petra Hianu (România), Martin Miklosik (Slovakia), Horia Simion (România) și House of Ellixirz (România).



Attila



Maria & Ionuț



Slavomira



Andrei



Adam



Zohair



Ellixirz



Robbie



Horia

Bibliografie / Bibliography

- _ Elise Bauer, *Classic Stuffed Mushrooms*, www.simplyrecipes.com , 4.12.2019
- _ Michaela Cisney, *How Color Influences Your Grocery Shopping (And How to Outsmart It!)* www.thekitchn.com, 26.09.2014
- _ Chelsey Davis, *Food and Color: What Does It All Mean?*, www.tracegains.com , 13.03.2015
- _ Jeannine Frances Delwiche, *You eat with your eyes first* in „Physiology & Behavior”, Nr. 107/2012, pp. 502-504
- _ Kitchen Exile, *Carrot, feta and beetroot salad*, www.kitchenexile.com , 1.09.2017
- _ Lena Goldin, *Red Raspberry Whole Fruit Sorbet*, www.wildhive.wpengine.com
- _ Kalim Hussaini, *The Relationship Between Food and Color*, www.people.vcu.edu
- _ Kevin Keating, *Eating with Our Eyes: The Psychology of Color in Food Package Design* www.pkgbranding.com, 3.10.2016
- _ Erin McDowell, *How to Make Natural Food Coloring from Ingredients in Your Kitchen*, www.food52.com , 3.02.2020
- _ Mark Reinfeld, *Spicy Kale Soup with Pepitas*, www.livenaturallymagazine.com
- _ Charles Spence, *Gastrophysics: The New Science of Eating* (Viking, 2017), ISBN-13: 978-0735223462
ISBN-10: 0735223467



Proiect cultural co-finanțat de Administrația Fondului Cultural Național

Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național.

AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite.

Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.

Exemplar cu distribuire gratuită.