na

**Multitalentirani Tihomir Krklec Afrika u posve novoj avanturi i to s Plant Punkom**

tx

Znamo ga kao kreativca, tattoo majstora, street art umjetnika, originalnog chefa i jednog od pokretača kreativnog eventa Secret Sunday Lover. Najšira ga je javnost zavoljela u MasterChefu 2022. a njegovim talentima i interesima čini se, nema kraja. Njegove ćete murale ali i tetovaže prepoznati “iz aviona” zbog vrlo specifičnih geometrijskih oblika, do sad ste njegovu hranu mogli kušati u Hangry Tacosu čiji je supokretač ili tijekom već spomenutih tajnih nedjeljnih ručkova, a najnovija ga je avantura odvela u Plant Punk. Sve o suradnji najpoznatije delivery only destinacije za ljubitelje plant based prehrane i multitalentiranog Afrike doznali smo upravo od ovog neponovljivog kreativca.

**Autor ste novog menija za Plant Punk, koliko ste novih jela uveli i koja vam je bila osnovna misao vodilja?**

Misao vodilja mi je bila Comfort Vegan Food, hrana koju bih ja volio naručiti nakon radnog dana, podijeliti s ekipom ili jednostavno pojesti nešto kad mi se ne da kuhati. Neke stvari smo s menija maknuli, a neke smo izmijenili. Otprilike 8-9 novih jela krasi novi menu Plant Punka.

**Koliko ste bili upoznati s Plant Punkom prije ove suradnje?**

S Plant Punkom sam se upoznao prije nekoliko godina kad sam ih uočio na dostavnim servisima. Odmah su svojim vizualima i imenima jela bili drugačiji. Hrana je uvijek bila ukusna i drugačija od ostalih ponuda u dostavama.

**Što vam se najviše dopalo kod Plant Punk filozofije?**

Kada sam se nakon dogovorene suradnje upoznao s kuhinjom i namirnicama. Primijetio sam da koriste svježe namirnice, fokus im je na kvalitetne dobavljače povrća koji nekoliko puta tjedno dostavljaju. To je izuzetno bitno da bi jela bila kvalitetnija i ukusnija.

**Jeste li ikad u životu bili vegetarijanac, je li vam rad na meniju Plant Punka možda bio novi izazov upravo zato što, kao što ste sami svojedobno rekli, kao dijete niste voljeli povrće?**

Nisam nikad bio vegetarijanac niti vegan, no jako se volim igrati tim načinom prehrane. Uvijek mi je bilo zanimljivije napraviti kompleksno jelo od povrća i namirnica ne-životinjskog podrijetla. Mogućnosti da se izvuče maksimalno od svake namirnice su velike.

**Možemo li pobrojati čime se sve bavite - od činjenice da ste studirali Modni dizajn na TTF-u, preko toga da ste etablirani tatoo majstor, bavite se glazbom, do toga da ste i autor nekolicine murala u Zagrebu...sigurno smo nešto izostavili?**

Istina je da uvijek prigrlim nešto što me jako zainteresira (očito imam problem). Uvijek su to neke kreativne stvari koje se samo nadovezuju jedna na drugu. Izostavili smo još nekoliko stvari :D zapravo sam školovani grafički dizajner i od toga je sve počelo. Godišnje odradim nekoliko projekata i vizuala, veliki sam zaljubljenik u fotografiju i ne davno sam našao novi hobi, a to su čudnovati parfemi :D haha! A trenutačno mi je glavni core biznis kuhanje na jahtama za manji broj gostiju.

**Poznato je da vas inspiriraju jeftine namirnice, odnosno da vam je izazov upravo s njima spravljati što kreativnija jela - što biste na tu temu izdvojili iz Plant Punk menija kao jelo na koje ste najponosniji?**

Volim raditi s lako dostupnim i sezonskim namirnicama, odrastao sam u Hrvatskom Zagorju gdje se uvijek kuha sezonski i namirnice nikad nisu skupe. Danas u kuhanju postoji nevjerojatno puno kreativnih načina i tehnika da se namirnica dovede do njezinog maksimuma. Izdvojio bih možda celer yakitori s kikiriki umakom s Plant Punk menija. Jedna “obična” namirnica koja se kod nas najčešće koristi u juhi ovdje ima potpuno drugačiju ulogu. Celer mariniramo i pečemo u pećnici, režemo ga na tanke listiće i stavljamo na štapiće. Prilikom naručivanja jako popržimo u mažemo glazeom od češnjaka. Na to ide krema od kikirikija i bijela krema od češnjaka. Stvarno zabavno jelo.

**Koliko vam je koncept Dark Kitchena prije suradnje s Plant Punkom bio blizak, kako gledate na njega danas?**

O Dark Kitchenu sam čitao prije nekoliko godina, taj trend je prisutan vani već dugi niz godina. Ima smisla ako se cijeli koncept “restorana” fokusira samo na kvalitetnu dostavu. Ona mora biti brza, lako dostupna i dobro pripremljena. Užurbanost ljudi je podigla take-out, znam neke frendove koji većinu svojih primanja koriste samo za dostavu hrane, odlučili su ne kuhati. Njima fali kvalitetne i zdrave varijante dostava.

**Koja su vaša top 3 favorita s menija Plant Punka?**

Veganska Chicken Tikka Masala, Cauliflower Bites i Green Beans.

**S obzirom na činjenicu da se bavite i glazbom, koju biste set listu složili za jednu savršenu Plant Punk večeru?**

Set bih počeo s laganim vintage kubanskim zvukovima, nakon toga bih sve malo podigao ritmovima afro funka i jazza a završio bih set starim europskim i američkim discom :D