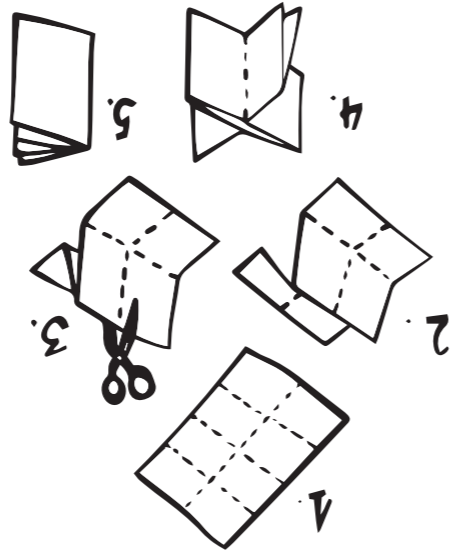




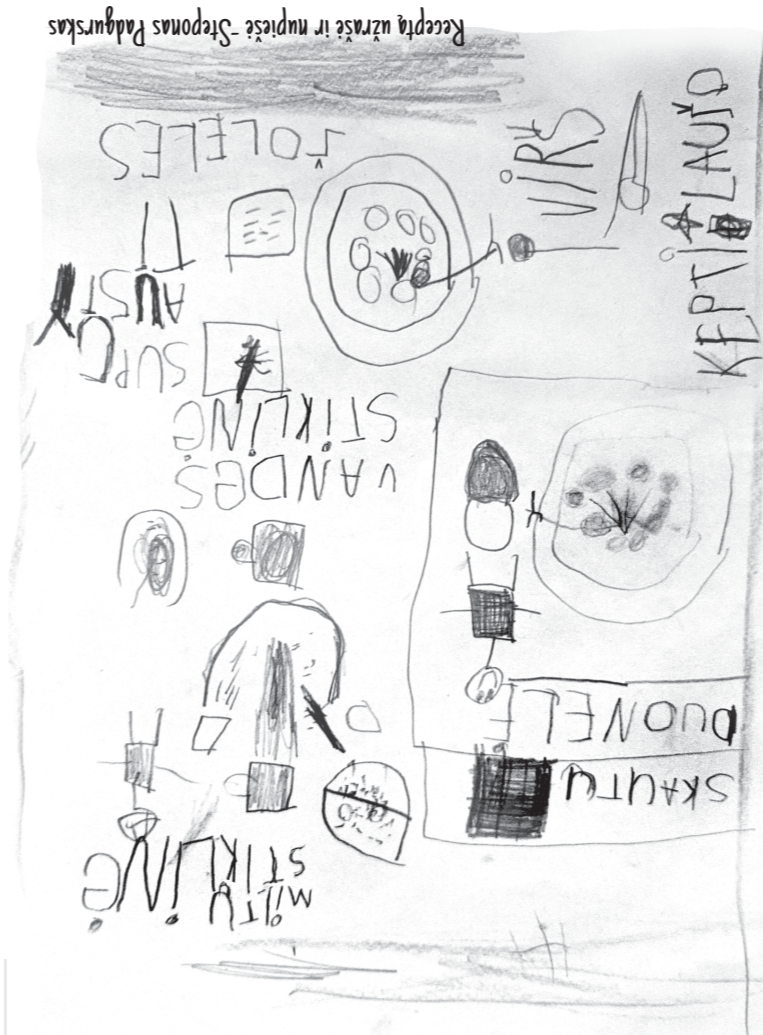
Kaunas 2022  
Fluxus Labas!



Kaunas 2020  
Skanausi!  
grožio kaukės.  
guminiški patiekalai, nuo firminio P.A.R.A.K.O kugelio iki J. Gimberio kultūra su preskoniais, pikantiškais "Nuo Barakų iki P.A.R.A.K.O" dalis.  
Barakų receptų žinias yra projekto



Kaip sulankstyti žinias

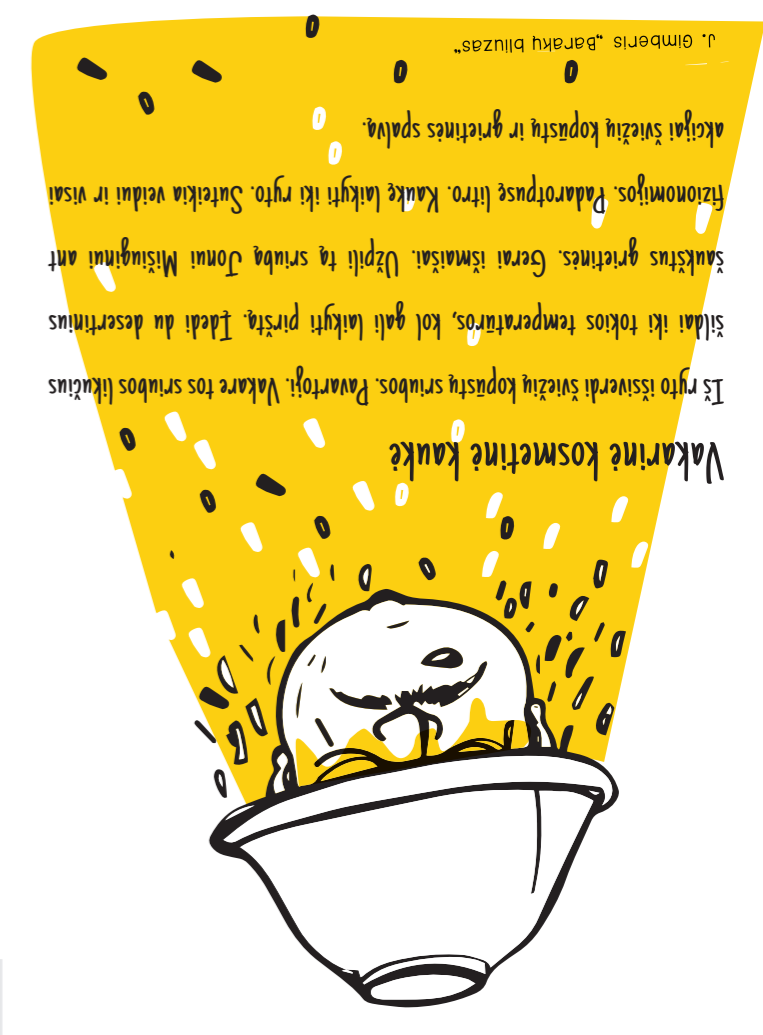


Fluxus receptas:

- dubenėlis bendruomeniškumo
- šaukštelis atsiktinumo
- žiupsnelis netikėtumo
- puodelis eksperimento

- tešlą iškeiči "pasidaryk pats" kociūlu
- pačauti į kūrybiškumo krosnį
- in išimė 2022-ais metais

SKANAUS!



Topinambai lauvė  
TOPINAMBĖI = ŠAKNINĖ SAULĖGRAŽA  
skanus ir žali, tačiau pakėpus -  
garantuotai nepūs pilvo ☺

INSTRUKCIJA:  
PAVYNIŪJAM Į FOLIJA  
METAM Į ŽARIJAS

Sumirkštėja per 10-15 min  
praverusį atvyniojame ir  
minkštiną kaliname šaukštelius

GARDUMĖLIS!  
SVEIKUMĖLIS!

Firminis PARAKO kugelis.

1. Tarkiai - didelis puodas.
2. spirgai - dideli kepturė
3. druska - pagal skonį
4. rūgpienis, pienuas - pagal nuotaitę
5. grietinė - daug.
6. skardinė iš nuo coca-colas
7. Foliija

Guminimas - viską sumaišyti  
sukrėsti į skardines. Gražiai  
apvynioti skardines viršų  
folija. Saugiai sadelti  
į žarijas. Pavartyti.  
Išimti  
iš žarijų,  
mūninti  
foliją ir  
skanauti.



Imi du kiaušinius (vištos). Pusę kibi-  
ro miltų. Pusę palieki kitam kartui. Vandens,  
druskos, aliejaus arba tauko. Prisikepi bly-  
nų. Vartoji su marmeladu (vasario mėnesį  
buvo). Tol, kol pradedi žiaugčiot. Tada ter-  
lioji tuo marmeladu tuos blynus ir mėtai ant  
sienų. Tuo metu įeina Jonas Chuanaš Mišiu-  
ginas. Leidi blyną Jonui į marmūzė.  
Toliau akciją tęsia Mišiu-ginas.



J. Gimberis „Barakų biluzas“