



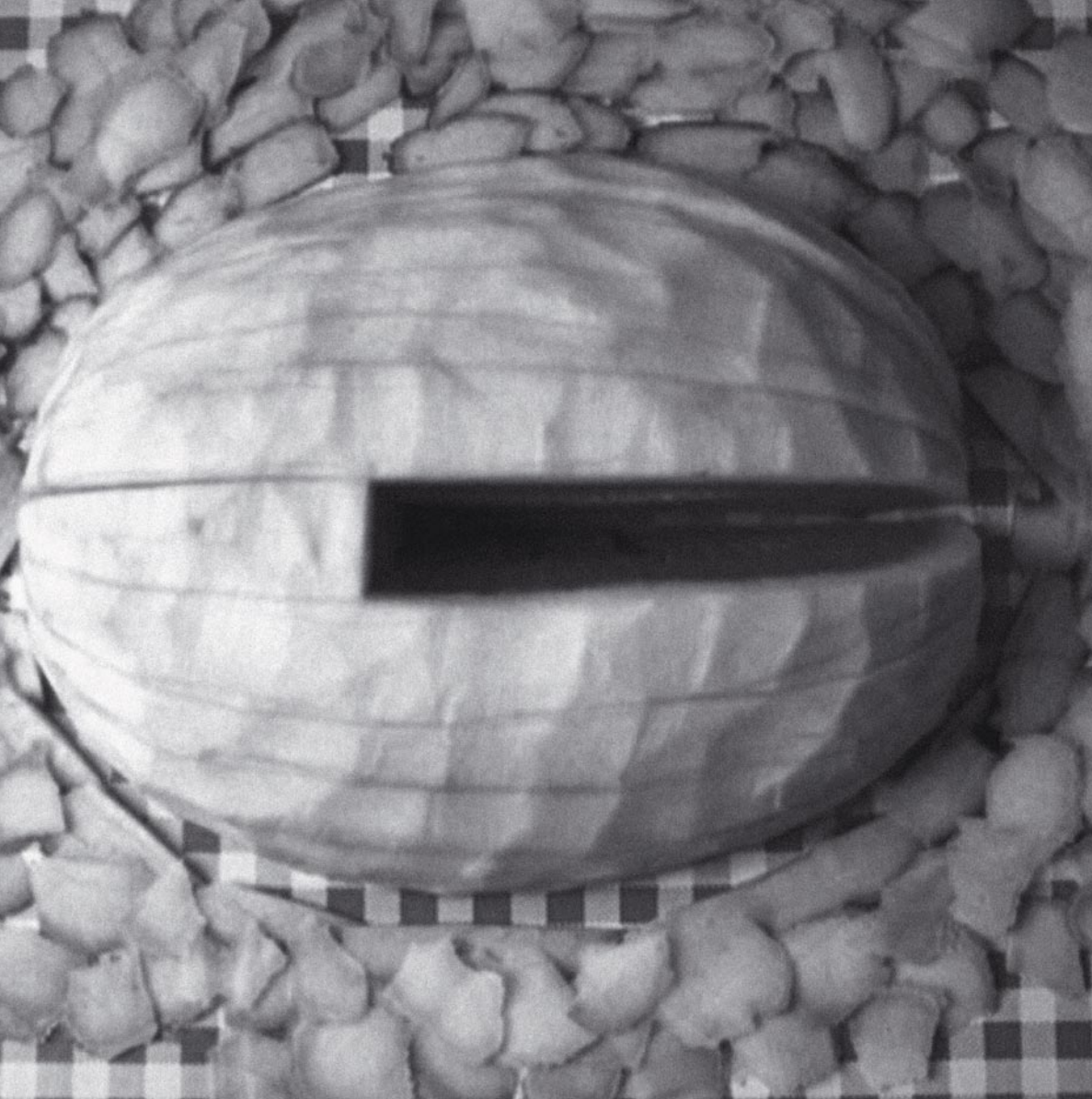
redateljica / director: **Ana Hušman**; scenaristica / screenwriter: Ana Hušman; snimatelj / cameraman: Ivan Slipčević; montaža / editing: Iva Kraljević; producentica / producer: Maja Jurić; zemlja / country of origin: Hrvatska / Croatia; godina / year of production: 2006.; trajanje / duration: 10 min.

Studio Pangolin
Hrastova 73
10000, Zagreb, Croatia
+385 91 2487626
www.anahusman.net

Prilikom kupovanja namirnica na placu kupci se koriste raznim posjetilima kako bi uspjeli procijeniti je li voće i povrće uvozno ili domaće. Preferiranje domaćeg nad uvoznim prisutno je kod svih kupaca, bez obzira je li ono doista bolje i kvalitetnije. Takav izbor proizlazi iz dvije pretpostavke. Prva je da kupovinom hrvatskih namirnica kupci podupiru razvoj hrvatske poljoprivrede. I druga, da je domaće bolje jer je poznato i ukusnije. Pri tome se ne uzima u obzir činjenica na koji je način namirnica uzgojena. Za izradu zimnice kupuje se isključivo domaće, te ga je potrebno preparirati i spremirati da bi bilo sigurno i očuvano, zaustavljeno u svome najboljem trenutku kako bi trajalo cijelu zimu. U tom procesu potrebno je ukloniti sva strana tijela, odabrati najljepše komade, one koji nisu oštećeni, te sve dobro očistiti da bi se zimnica očuvala od kvarenja, da bi bila "sigurna".

Festivalski i nagrade

Film je prikazan na sedamdesetak različitih festivala u Hrvatskoj i svijetu. Na Tabor film festivalu proglašen je najboljim dokumentarcem (Best Documentary, Tabor Film Festival). Istu je nagradu dobio i u Sloveniji na Luksuz Festu te u Madridu u kategoriji kratkog filma (Festival Vallecas Del Cine, Madrid). Također je dobitnik glavne nagrade za eksperimentalni film u Mađarskoj na festivalu mladih autora (Young Filmmakers International Festival, Miskolc). Nagrađivan je za montažu i režiju, te je dobitnik specijalnih nagrada žirija na festivalima u regiji.



PLAĆ THE MARKET

ŠIROKI BRIJEG
5.-8. RUJNA 2007.
WWW.MFF.BA

8

Market shoppers use all of their senses when trying to ascertain whether the groceries are local or imported. The privileging of local produce over imported goods is ever present regardless of whether or not the groceries actually are better, this follows to lines of argument - that by buying Croatian produce they are supporting Croatian agriculture and that domestic produce is familiar and tastier, although it is not the origin of the goods but the method of its production that counts. For the preserves traditionally prepared to last throughout the winter, only local produce is considered worthy, it has to be treated, and conserved, for it to be safe, and caught at its best moment of maturity. This process demands that all foreign bodies be destroyed, that only the best pieces are used, those without fault, all this need be cleansed for the preserved to be safe from all decay.

Festival History and Awards

The film was played at about seventy different festivals in Croatia and worldwide. At Tabor Film Festival it was the Best Documentary, same in Slovenia, at Luksuz Fest, and in Madrid, in the Short Film category (Festival Vallecas Del Cine, Madrid). Also the First Prize winner for experimental film in Hungary, at Young Filmmakers International Festival, Miskolc. Also awarded for editing and directory, winner of special Jury awards at Festivals and in the region.