

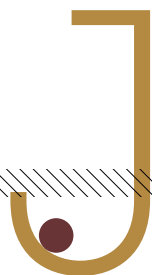
# SMACZNY DESIGN



Czekolada Ander Kant,  
proj. Katja Grijters

//////  
Codziennie na całym świecie ludzie kupują produkty spożywcze, które później zgodnie ze swoją kulturą, religią czy smakiem przyrządzają, a następnie spożywają. Jedzenie to doskonałe źródło inspiracji do twórczych działań. Jaką postać może więc przybierać projektowanie połączone z pożywieniem? > GOSIA LPIŃSKA





Jedzeniu towarzyszy bogactwo przedmiotów, rytuałów i obyczajów. Jest to żywa materia o właściwościach fizycznych, chemicznych i estetycznych – to smaki, zapachy, kolory, faktury, kształty, konsystencje, a nawet dźwięki.

Najbardziej oczywistą rolą projektanta w tym obszarze zdaje się działanie na polu kultury materialnej towarzyszącej przygotowywaniu i spożywaniu posiłków. Głównie wytyczne takich projektów to przede wszystkim funkcjonalność, estetyka oraz aspekt kulturowy. We współczesnym świecie rytuały mieszają się jednak, tworząc nowe potrzeby – często jeszcze niezaspokojone nowymi przedmiotami – i tu pojawia się wyzwanie dla projektanta. Podjął je chociażby Łukasz Wysoczyński, projektując pączki ze sztuczkami – TwoTu. To przykład udanej odpowiedzi na zmieniające się potrzeby użytkownika – to spotkanie kultur Wschodu i Zachodu w prostym, funkcjonalnym przedmiocie.

### Masowy makaron

Żywność jest produktem masowym. Jak każdy produkt musi więc zostać zaprojektowana. Człowiek rozróżnia tylko cztery podstawowe smaki, więc dla jakości doznania istotne są jeszcze zapach, konsystencja, a także forma czy nawet dźwięk wydawany podczas jedzenia – tu znów pojawia się wyzwanie projektowe. Ponadto jedzenie jako produkt powinno być funkcjonalne (łatwość przygotowania, trwałość, możliwość transportu), musi spełniać wymogi produkcyjne, a także ma być atrakcyjne dla konsumenta. Pomyślmy chociażby o makaronie – tagliatelle, penne, spaghetti, bucatini, fusilli... Długo można by wymieniać jego różne odmiany, które różni przede wszystkim forma, a nie smak. W zależności od kształtu makaronu różnie układają się na nim sos oraz dodatki, inaczej też komponuje się on na talerzu.



Spoon, proj. Marije Vogelzang,  
fot. Kenji Masunaga

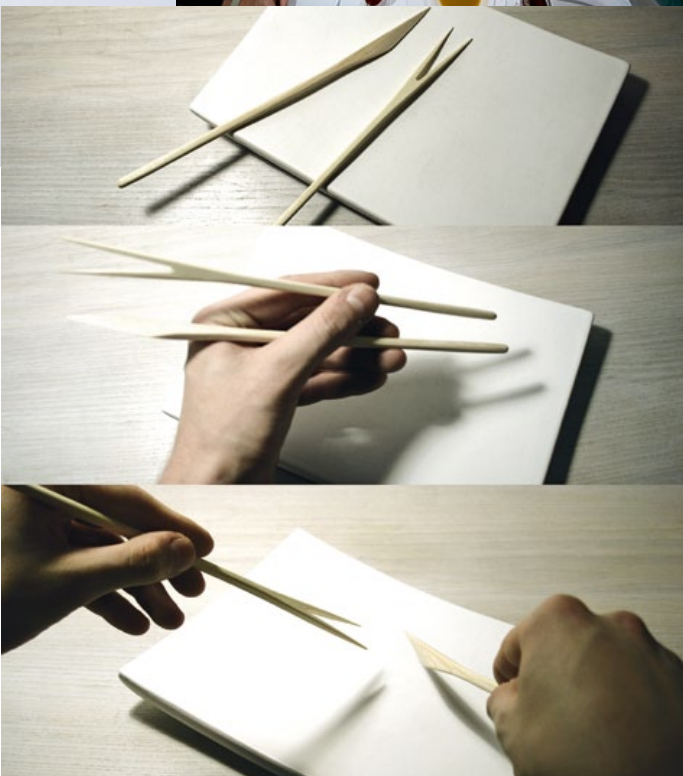
### Jadalne projektowanie

Najciekawsze jednak są eksperymentalne działania dotyczące jedzenia zarówno jako pokarmu, jak i jako czynności. Działania te i powstające w ich wyniku projekty najczęściej określane są mianem food designu. Ale czym właściwie jest ta nienazwana jeszcze po polsku dziedzina?

Martí Guixé – który kreuje się na prekursora food designu – uważa, że dziedzina ta koncentruje się na jedzeniu jako zaprojektowanym produkcie, któremu brak jakichkolwiek odwołań do gotowania, tradycji czy gastronomii. Z kolei Holenderka Marije Vogelzang twierdzi, że jedzenie zostało idealnie zaprojektowane przez naturę i nie ma potrzeby go udoskonalać. Dlatego – by odciąć się od terminu „food design” – określa ona swoją dziedzinę jako eating design od czasownika „to eat”, czyli jeść. Czym więc zajmują się food lub eating designerzy?

Najciekawsze są eksperymentalne działania dotyczące jedzenia zarówno jako pokarmu, jak i jako czynności. Działania te i powstające w ich wyniku projekty najczęściej określane są mianem food designu.

Sharing Dinner, Marije Vogelzang,  
fot. Kenji Masunaga



TwoTu,  
proj. Łukasz  
Wysoczyński



1



2



3

1. Huevón, proj. Reyes Mora  
2. Panchupao, proj. Inma Fenech  
3. Meriendame, proj. Reyes Mora  
Our daily bread / Héctor  
Serrano Studio,  
fot. Carles Rodrigo Monzó





Zestaw przyborów kuchennych Boffi: On One Field to Another, 2008, proj. Marc Brétilot



Sweet Velvet, proj. Katja Grujters



LeCaire-Athènes, proj. Marc Brétilot

Tokyo-Rome, proj. Marc Brétilot

Podobnie jak haute couture w modzie, takie poszukiwania mogą zaowocować zupełnie nowymi produktami i zaskakująco nową jakością dla branży spożywczej, gastronomicznej czy wyposażenia kuchni.



Frytki, proj. Katja Gruijters

Herbatnik Ander Kant, proj. Katja Gruijters



## Tasty Design

**FOOD IS A SOURCE OF INSPIRATION** for creativity. Today's rituals mingle, creating new needs – often still not satisfied by new objects – and posing a real challenge to the designer. The challenge has been taken up by Łukasz Wysoczyński who developed the TwoTu combination of chopsticks and cutlery. The most interesting solutions relate to food as a product, and eating as an activity. Credited as the forerunner of „food design”, Martí Guixé believes that his discipline revolves around food understood as a designed object with no references to tradition or gastronomy. Taking a different view, the Dutch designer Marije Vogelzang claims that food has already been designed by nature and needs

no improvements. Distancing herself from the term „food design”, she describes her speciality as „eating design”. Another pioneer of culinary design is Marc Brétilot. Despite admitting that designers' services are still not in high demand in the catering sector, he can see a bright future for the discipline. Brétilot's creations include a line of ice cream inspired by travels to various capitals of the world, e.g. the Delhi-Glasgow ice cream made from blue cheese and curry, enveloped in toast bread. Similarly to haute couture fashion, such experiments can bring new products and new qualities into the food and catering industry, so it does make sense to treat food-play seriously. Bon appetite! ◀

### > Smaczny design

TEKST: **Gosia Lipińska**

Tegoroczna absolwentka wzornictwa na warszawskiej ASP, szukająca inspiracji w kulturze jedzenia i jej związkach z projektowaniem. [www.gosalipinska.com](http://www.gosalipinska.com)



Guixé poszukuje nowych kategorii produktów spożywczych, zmienia konwencje i rytuały towarzyszące jedzeniu. Sam określa swoje projekty jako ergonomiczne, funkcjonalne, komunikatywne i interaktywne. Natomiast działania Vogelzang to w znacznej mierze eksperymenty kulinarne, w których projektantka skupia się na przygotowaniu posiłków i stołowej etykiety, a także na zgłębianiu historycznego i kulturowego tła odżywiania.

W projekcie Connection Dinner stół przykryta „obrusem” z ciasta, pod którym znajdowały się miski. Serwowano w nich gorące i wilgotne potrawy, które sprawiały, że ciasto stawało się miękkie. Projektantce udało się w ten sposób niekonwencjonalnie połączyć współbiedniaków. Vogelzang często stosuje metody eksperymentalne, przez co zyskała uznanie i ważną pozycję w świecie food designu.

### Nowe rozwiązania i dania

Innym pionierem kulinarnego designu jest Marc Brétilot. Zauważa on, że w branży gastronomicznej (w przeciwieństwie chociażby do meblowej) korzystanie z usług projektanta nie jest jeszcze zbyt popularne, widzi jednak przyszłość dla swojej dziedziny i jest jej ważnym propagatorem. Projekty Brétilota balansują pomiędzy sztuką kulinarną, gastronomią, sztuką i projektowaniem. Nadaje on nowe formy i funkcje potrawom, poszukuje nowych rozwiązań w dziedzinie serwowania posiłków, stara się rewidować przyzwyczajenia konsumentów, a nawet zaburzać ich poczucie bezpieczeństwa, budując jednocześnie świadomość jedzenia. Projektuje również nowatorskie przedmioty użytkowe towarzyszące pożywianiu się. Często działania Brétilota to swoisty kulinarny performance, jak w przypadku Quiche Lorraine Explosion. Podczas gdy Brétilot przygotowywał quiche, artysta i projektant dźwięku Philippe Chatelain nagrywał i przetwarzał dźwięki towarzyszące temu procesowi, układając z nich nowe kompozycje. Na oczach widzów w tym samym czasie dokonywała się fizyczna konstrukcja i dźwiękowa dekonstrukcja tradycyjnej potrawy. Brétilot zaprojektował też serię autorskich lodów, zainspirowanych swoimi podróżami do różnych stolic świata. Jedne z nich to Delhi-Glasgow – ukryte w kromce chleba tostowego lody z sera pleśniowego z curry.

### Smakowite innowacje

Podobnie jak lody Brétilota, eksperymenty food designu to często prawie gotowe, innowacyjne produkty. Tak jak projekty powstałe podczas warsztatów „Our daily bread” zorganizowanych przez Héctor Serrano Studio. Projekty te są ciekawą odpowiedzią na obyczaje związane z jedzeniem chleba, a jednocześnie mogłyby znaleźć uznanie na rynku jako nowe rodzaje pieczywa. Taką drogę – od serii eksperymentów do produktu – przeszedł Ander Kant, projekt Katji Gruijters – koronkowe czekolady i herbatniki.

Warto więc zadać pytanie, czy food design to jedynie dobra (i smaczna) zabawa? Jakie może być realne znaczenie tej dziedziny? Tego rodzaju eksperymenty mogą – i zdecydowanie powinny – służyć jako tzw. radical research, które jest ważnym narzędziem innowacji. Podobnie jak haute couture w modzie, takie poszukiwania mogą zaowocować zupełnie nowymi produktami i zaskakująco nową jakością dla branży spożywczej, gastronomicznej czy wyposażenia kuchni. Warto więc poważnie przyglądać się tym zabawom z jedzeniem. ◀