

G
T**DOROTA SŁOMCZYŃSKA**

Jedzenie wychodzi z talerza. Ekskluzywne stoły mają być dziś z chleba, obrusy z plastrów sera i szynki. Na deser koronka z karmelu. Sztuka podawania musi zaskakiwać. Wyrafinowani goście jedzą uczestnicząc w happeningu

Guru food designu nie jest kucharz, lecz projektant wnętrz, który na dodatek nie lubi gotować – radykalny w swoich projektach Hiszpan Marti Guixé.

Guixé zmienia oblicze tradycyjnych dań, np. banalnych koreczków serwowanych podczas bankietów. W jego wydaniu oliwki i wykałaczki zamiast w nudnych rzędach leżą na półmiskach i przypominają model atomu.

Guixé wpadł też na pomysł stworzenia fontanny miejskiej, która zamiast wody wyrzuca kostki lodu. W misie fontanny, w kostkach lodu chłodziły się butelki szampana, a ustawione wokół fotele sprzyjały organizowaniu spotkań towarzyskich. Jedno z nich było tak udane, jak wspomina autor, że zakończyło się interwencją patrolu policji.

Landryny z kwiatów

Katja Gruijters, absolwentka holenderskiej Design Academy, swoje w całości jadalne dzieła sztuki tworzy z przeznaczonej na śmietnik żywności. Jedną z jej prac był stół zrobiony z pieczywa, które miało wylądować na śmietniku pewnej holenderskiej piekarni. – Stół trafił na bankiet. Goście zjedli go wraz z innymi produktami zrobionymi z przeznaczonej na śmietnik żywności – opowiada autorka niecodziennej uczty.

W pracowni Gruijters powstał też pomysł, by do produkcji żywności użyć kwiatów, które często po imprezach restauratory wyrzucają na śmietnik. – Postanowiłam kwiaty przerobić na cukierki, bo część z nich jest jadalna, więc po co je wyrzucać – wyjaśnia Gruijters. Jej kwiatowymi landrynkami zajądano się podczas jednego z bankietów.

– Statystyki są niepokojące. W gospodarstwach domowych marnujemy



Design zjadliwy

od 10 do 15 proc. jedzenia, a w restauracjach wyrzuca się do kosza jedną czwartą żywności. Aż strach pomyśleć, ile jej ląduje na śmietnikach przy supermarketach – tłumaczy Gruijters.

Holenderka na warsztat wzięła też słynną koronkę z Brugii. – Chciałam sprawdzić, czy jeśli rzecz tak delikatną zrobię z innego tworzywa, to nadal będzie to koronka – tłumaczy. Kilka dni później w jednej z belgijskich manufaktur powstały koronkowe płytki z karmelu i czekolady.

Obrusy z plastrów szynki, sera i kromek chleba (na zdj. obok) to z kolei pomysły na fast food autorstwa holenderskiej pracowni z Rotterdamu, którą tworzą Mario Minale i Kuniko Maeda. Ich „Table Manners Collection” jest pastiszem zachodniej kultury jedzenia, czyli w biegu, bez sztuczków i talerzy. Zaproponowali jadalne obrusy, dzięki którym można jeść prosto ze stołu.

Innym, trochę mniej ekscentrycznym pomysłem są ich tosty. Wypieczone we wzory zaczerpnięte z zabytkowej porcelany są daniem, ale również naczyniem, na którym serwować można inne potrawy.

Rzeźbiarze do kuchni

Ozdabianie dań, garniowanie, jak każda moda, podlega trendom. Kreują je artyści (rzadko kucharze) działający w różnych dziedzinach sztuki – od projektantów wnętrz poczynawszy, przez rzeźbiarzy, a na malarzach i grafikach kończąc. To im zawdzięczamy kolekcje haute couture.

W restauracjach królują propozycje pret-à-porter, które tworzą szefowie kuchni, dostosowując wariackie pomysły kreatorów do potrzeb gości.

– Food design to pojemny worek. Mieszczą się w nim oprócz garniowania również projektowanie żywności, diety, przygotowywanie jedzenia, sposób konsumpcji. To również projektowanie produkcji i usług dla branży spożywczej – wyjaśnia Monika Tokarska z Pro Design, instytucji, która w Poznaniu dla firm działających w szeroko pojętej branży spożywczej zorganizowała warsztaty na temat food designu. W Polsce to mało znana dziedzina.



IMAGECONTAINER/KINOLKE (2)

◆ Spampy, tradycyjne kanapki z pomidorem w nowej wersji (Marti Guixé)

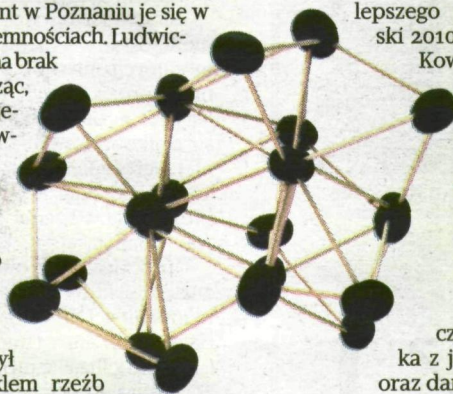
Pionierką jest u nas Marta Gessler, która od 19 lat prowadzi w Warszawie restaurację Qchnia Artystyczna. Przyznaje, że do gotowania zmusiło ją życie. Pasja przyszła dopiero po latach. Gessler interesował teatr – wewnątrz jej restauracji ma parateatralny charakter, gdzie scenografię jak w teatrze zmienia się w zależności od spektaklu. Nowe odsłony w Qchni Artystycznej pojawiają się dwa razy w tygodniu.

Z wizualnej zachęty do konsumpcji zrezygnował Jarosław Ludwicki. W jego Dark Restaurant w Poznaniu je się w całkowitych ciemnościach. Ludwickinie narzeka na brak gości, dowodząc, że nie wszyscy je- my oczami. Rów- nie ważny w jedzeniu jest dotyk, zapach i smak.

Dla czego zgasił światło w restauracji, której głównym atutem był wystrój z cyklem rzeźb Leszka Judasza poświęconym miłości Adama i Ewy? – Chciałem sprawdzić umiejętności kucharza. Zastanawiałem się, czy w ciemnościach jego dania nadal będą smakować klientom. Pewnego dnia zgasilem światło. I tak zostało – wspomina Ludwicki, z wykształcenia historyk sztuki, z zamiłowania eksperymentator kulinarny.

Ozdobne warzywko

Jednak większość restauratorów i szefów kuchni w Polsce stawia na garnir. Tego uczy się kucharzy w szkołach gastronomicznych. Garnirowanie to również ważny element konkursów, z Kulinarnym Pucharem Polski na czele. Jego efekty można było podziwiać podczas finału, który odbył się 15 września w Poznaniu. Tytuł Najlepszego Kucharza Polski 2010 otrzymał Adam Kowalewski z restauracji Villa Secesja z Bydgosz-



◆ Model atomu z oliwek i wykałaczek (Marti Guixé)

czy. Jego przystawka z jesiotra i gruszki oraz danie główne z gęsi i kaszy nie tylko najbardziej smakowały, ale również najbardziej spodobały się jury. Na konkursie dominowała japońska sztuka dekorowania i serwowania dań znanych z sushi barów. Nie wielkie porcje mięsa formowane na kształt tzw. nigiri i rolady przypominające maki. Krótko mówiąc, prostota formy. ■