

pályázat címe: Dinner is Not Over

csapat neve: Mi

iskola: Karinthy Frigyes Gimnázium

felkészítő tanár: Váradi Emese

pályázók: Becker Panna, Kristóf Bulcsú, Mogyorósi Ani, Men Veronika

Munkanapló

Brainstorming #1

étel és művészet, miért eszünk?, életfeltétel/létszükséglet, étel mint önkifejezési médium, személyes kötődésünk az ételhez, finom ételek élményt nyújtanak, különböző ételekhez fűződő emlékek, fel tudjuk e használni máshogy?

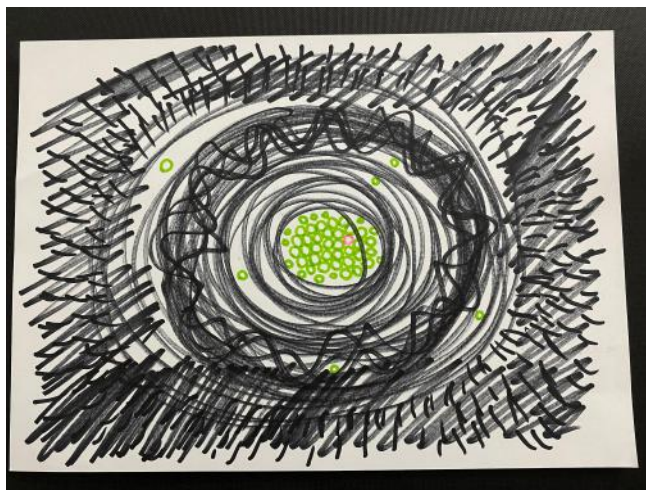
Ezekből az ötletekből kiindulva jutottunk el végül a fine dininghoz.

Érdekesnek találtuk hiszen ez egy művészeti ág, ami az étel által nyújtott élményre fekteti a hangsúlyt. - különleges ízek, textúrák, kombinációk, esztétikus tálalások -> az étel újragondolása

Brainstorming #2

Csak az ízlelésünkre hagyatkozva különböző ételeket kóstoltunk → papíron vizualizáltuk az ízléményt

Körte



Kinder Bueno, ischler, körte



Sport szelet



Isler



Isler



Körte, kinder bueno



Brainstorming #3 + élmény gyűjtés (Men Sovanara/Sovi - Borkonyha szakácsa)

Mivel a csapatból még egyikünk sem volt olyan étteremben ami ezzel foglalkozik, szükségünk volt személyes tapasztalatra az inspirálódás folyamatához.

Volt alkalmunk egy olyan szakáccsal személyesen is találkozni, aki a fine dining-gal foglalkozik. Ezáltal első kézből tapasztalhattuk milyen is egy fine dining fogás és hogy az hogyan készül el majd a hivatásáról is több mindent megtudhattunk:

- Külön életmód konyhán dolgozni
- Konyhában hierarchia (séf vezeti a konyhát)
- Vendéglátó + művész egyben
- Rengeteg pazarlás
- Alapanyagok új felhasználása/ételek újragondolása és újraalkotása
- Hosszú precíz feldolgozás
- Fine dining egy új élmény és emlék - olyan dolgokat használ fel, amik otthon nem elérhetőek
- Más étterem - más koncepció
- Tálalás: Formavilág, Célzott tálalás - emlékek, hangulatok előhívására, asszociációk, Ízhez vizuális élmény
- az evés módszere: minden falaton legyen minden, néha a sorrend is számít
- Motivációk: presztízs, az embereknek valami emlékeztetést adni
- Célja: látványosság, szolgáltatás, különleges ízek-különleges emlékek, gag

Szóval miért eszünk? Életben maradás ÉS élmény (vágy az ízek és a textúrák megélésére)

A szakma RÉTEGESSEGE, hierarchiája, sokszínűsége volt az, ami megfogott és elgondolkodtatott bennünket.

Rétegek: étel az több, mint egy létszükséglet, egymásra épülés-alapanyagok, csapat, hierarchia, ízek/textúrák keveredése, emlékek-élmények-érzelmek, aprólékos tálalás - annak tervezése és kivitelezése, fine dining több céljai, nem csak vendéglátó - művész is





Újragondolt gulyás (Sovi)



Inspirációk:

Étel megjelenése a művészetben:

1. Daniel Spoerri - AZ HÔPITAL EPHÉMÈRE SZOMSZÉDOS MÛTERMÉBŐL SZÁRMAZÓ DESSZERT, AMELYET ... FIATAL MÛVÉSZEK FOGYASZTOTTAK EL, HÔPITAL EPHÉMÈRE, 1991. JÛLIUS, SEVILLAI SOROZAT II. (1991)
 - Étel bemutatása más szemszögből - falra fellógatott mű, ez által a mindennapitól eltérő szemszögből látjuk az étkezőasztalt
 - Fine dining célja is hasonló, új élményt akar nyújtani a vendégeknek, különböző alapanyagokat használ fel új módon, ételek újragondolása



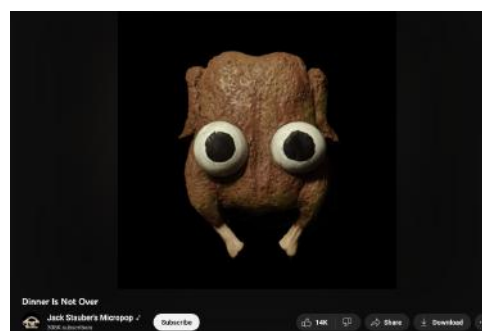
2. A menü (2022)

- a filmben megjelenik a fine dining
- Hierarchia
- Különleges élmény
- perfekcionizmus



3. Jack Stauber's Micropop - Dinner is Not Over

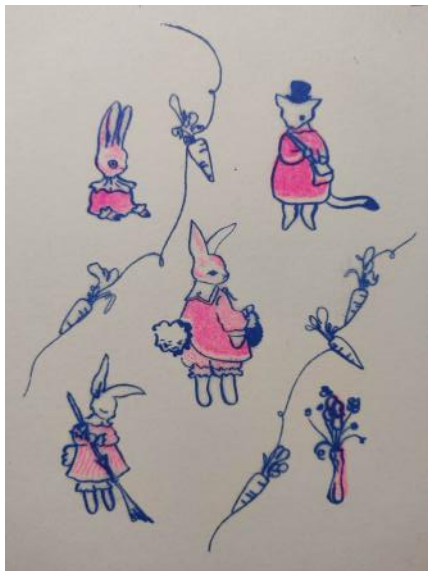
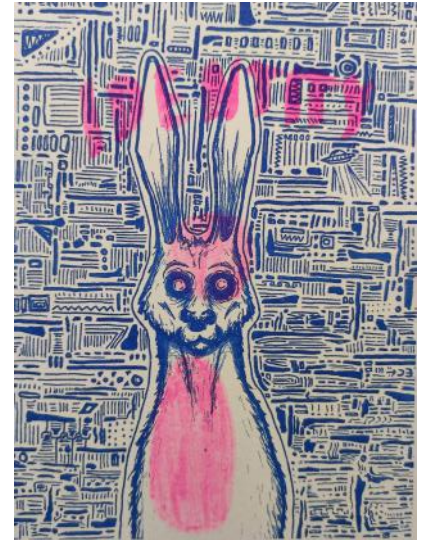
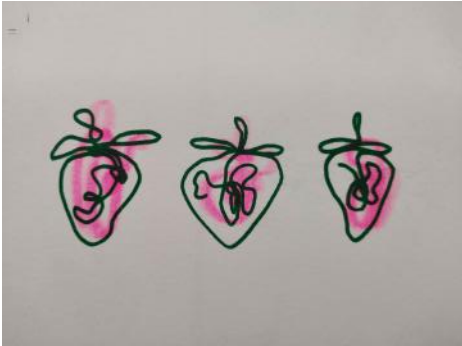
- a zene szövege:
I've tasted friendship (Ha-ha)
I've tasted you (Oh no!)
I've tasted dying and it tasted good!
I've tasted heartbreak (Wah)
- Cím inspirációja: soha véget nem érő rétegek, több mint életfeltétel az evés -> dinner is not over



4. Rizós nyomtatások (saját) - [Hurrikánpress](#)

Még októberben volt alkalmunk elmenni egy rizográf workshopra, ahol tapasztalatot gyűjtöttünk és Szigeti Árpi grafikkal dolgozhattunk együtt.

- réteges nyomtatási eljárás -> rétegek a fine diningban
- Fogások felépítése - alapanyagok egymásra rétegzése és kombinációja -> összeáll egy étel





5. Unknown



- rizográf nyomtatás, referencia a fine dining rétegeességére
- az ételek és fogások felépítése az alapanyagokból úgyszintén egyfajta réteget alkotnak

Megvalósítás és installációs terv:

Ami leginkább megragadott minket, az a szakma rétegeessége volt mind szó szerint, mind átvitt értelemben. (rétegeesség: étel több, mint egy létszükséglet, egymásra épülés-alapanyagok, hierarchia a konyhán, hogy egy ételt elkészítsenek + csapatmunka, ízek/textúrák keveredése, emlékek-élmények-érzelmek, tálalás apróságai, fine dining céljai, több mint egy vendéglátó - művész is)

A rétegekről egyből a rizográf nyomtatás jutott az eszünkbe.

A többszörös rétegeesség megjelenítésére rizográf képeket alkalmazunk, amiket azután sorokban fel fogunk lógatni. Így térben is szemléltetjük a fine dining koncepciójának és megvalósításának mélységét installációnkkal.

Inspirációk:

1. Chiharu Shiota - The Key in the Hand

- Chiharu Shiota művében a felfüggetett kulcsok az emlékeket jelképezik - fine dining mint emlékezetes élmény és ízekhez társítunk emlékeket -> íz, mint emlék vagy médium ami közvetíti (emléket hagy/felidéz)
- lógatás



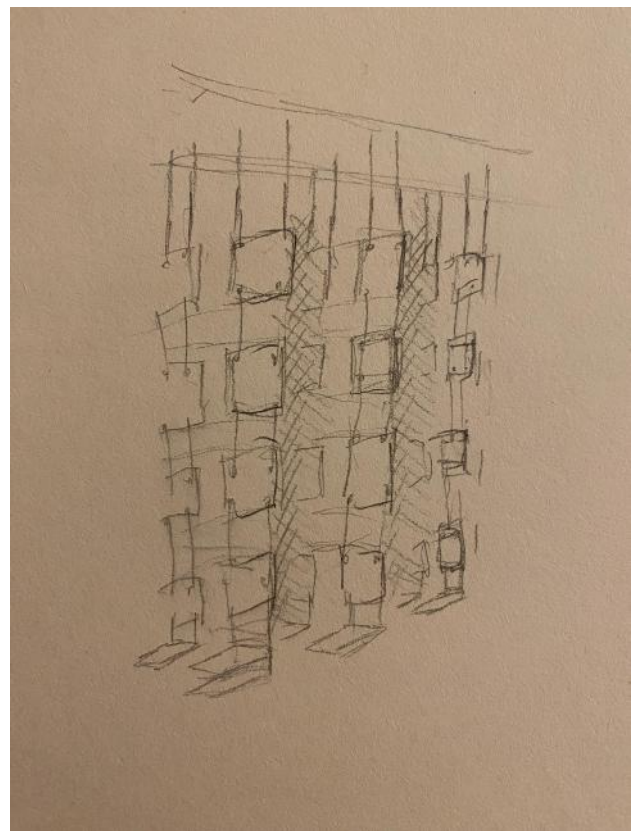
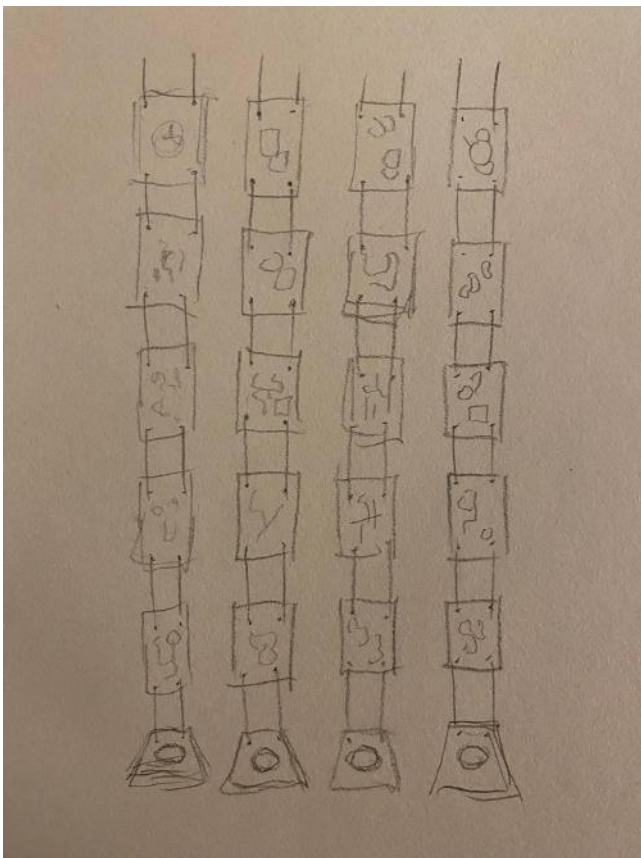
2. Yeshiva University Museum - Book installation at entrance of the gallery



3. Bird Screen - Catherine Eaton Skinner



- Fine dining: rétegek sokasága → rizográfia: réteges nyomtatás
- Térbeli elhelyezés: egymás mögött → + rétegek amiket nem mindenki lát
- Lógatás: a sorrend fontossága + hierarchia
- Térbeli elhelyezés → fine dining bemutatása különböző szemszögekből
- Utolsó lap minden sorban nehezebb/keményebb lapra lesz nyomtatva (hogyan súly húzza le a sorokat) és a földön fognak feküdni, egy kész ételt ábrázolva így olyan, mint amikor az asztalon magunk előtt látjuk a fogásokat + hierarchia szemléltetése (konyhában) → + vendéglátás, vendég a legfontosabb és hogy elégedettek legyenek, fontos a minőségi szolgáltatás (magasról/felülről nézünk le az ételre a lapon)



(Az előkészített anyag még nyomtatásra vár, terveink alapján Szigeti Árpi grafikussal fogunk együtt dolgozni, a nyomtatást pedig a Hurrikan Press-ben fogjuk kivitelezni.)

Példák a tervezett rizós nyomtatások közül:



