

3 lipca Poznań Design ze Sztuką Wyboru FOOD DESIGN

Przedmioty, które prezentujemy w ramach spaceru Food Design to pomysły, ukazujące rolę jedzenia w naszej codziennej rzeczywistości. Poruszamy także kwestie nurtujące naukowców, z których często nie zdajemy sobie sprawy. Warto przyjrzeć się, jak pozytywnie wpływają na aspekt ekologiczny. Przedstawione przedmioty można podzielić na kategorie: przeszłość jedzenia, interaktywność jedzenia, przyszłość jedzenia oraz ekologia.



wyboru
sztuka

PRZESZŁOŚĆ JEDZENIA

1. dane KUSGOS polowanie na smaki przeszłości |

Martyna Wojciechowska

(wystawa *infuture food lab*)

INTERAKTYWNOŚĆ JEDZENIA

2. sposób przyrządzania potraw *Future Chef* | Anna Niewińska
(wystawa *infuture food lab*)

PRZYSZŁOŚĆ JEDZENIA

3. drukowanie pożywienia *Color foods* | Monika Delik
(wystawa *infuture food lab*)

4. wypieki *Przyszłość chleba* | Agata Janiszewska
(wystawa *infuture food lab*)

(wystawa *infuture food lab*)

5. uprawa plantacji *Zasmakuj w Algach* | Daria Przybyłowska
(wystawa *infuture food lab*)

6. miejskie pasieki *Pszczelarium* | Pszczelarium
(wystawa *infuture food lab*)

(Wystawa Główna | *Miasto na fall*)

INTERAKTYWNOŚĆ JEDZENIA CD.

7. aplikacja *OLIO* | Tessa Cook, Sasha Celestial-One
(Wystawa Główna | *Miasto na fall*)

EKOLOGIA I JEDZENIE

8. uprawa *bochniaków na fusach* | Ek-Miro
(Wystawa Główna | *Miasto na fall*)

(Wystawa Główna | *Miasto na fall*)

9. zastawa *Biotrem* | BIOTREM Sp. z o. o.

(wystawa *reConsider Design*)

10. Supermarket *Original Unverpackt* | Original Unverpackt
GmbH
(wystawa *reConsider Design*)

Food design, future i edukacja – te tematy będą towarzyszyć nam podczas spacerów Poznań Design przygotowanych przez Sztukę Wyboru. Jesteście gotowi ruszyć w inspirującą trasę? Zapraszamy!

Trasa jaką przemierzamy, pozwoli na zaprezentowanie produktów znajdujących się na wystawach GDD 2017, które najtrafniej odzwierciedlą trzy zagadnienia: food design, future i edukację. Scenariusz szlaku tematycznego po obiektach stworzy niezastąpiona Sztuka Wyboru. Poznań Design to okazja, żeby przyjrzeć się projektom w trzech różnych kontekstach – a dzięki temu poczuć moc kreatywnego sztormu.

Prowadzące:

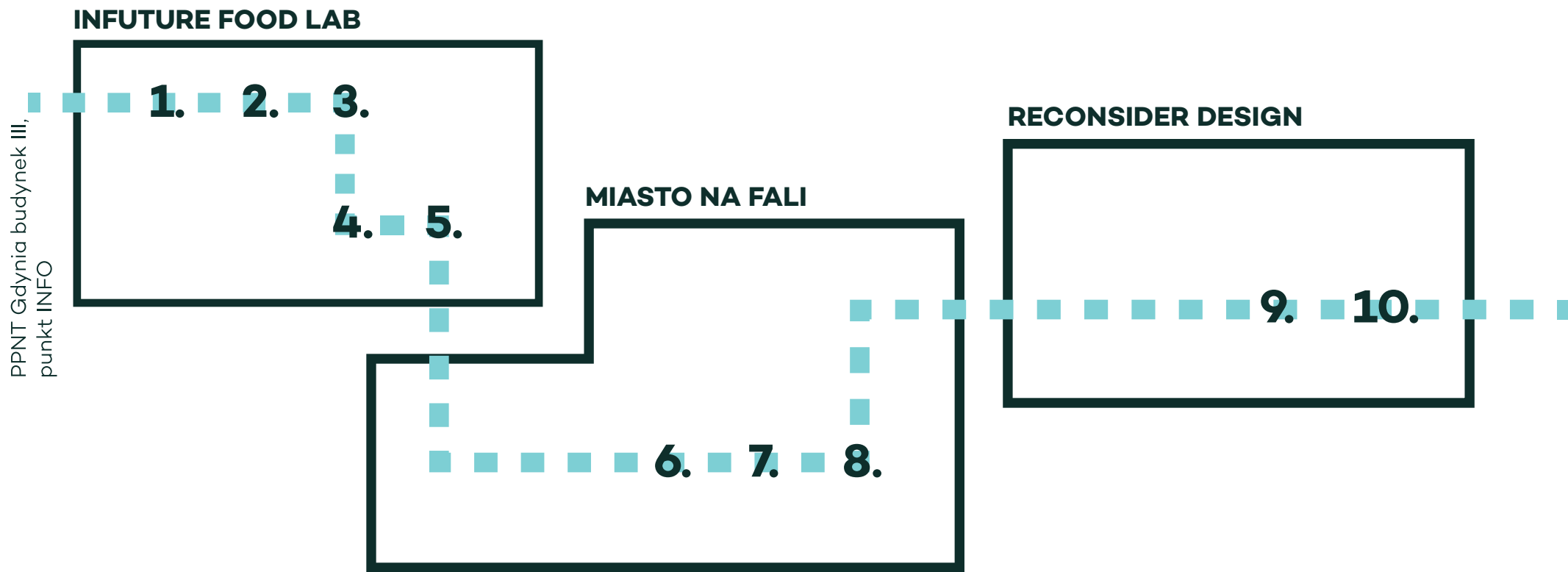
Magdalena Kalisz - Współtwórcza gdańskiej Sztuki Wyboru, współautorka subiektywnych przewodników "Ogarnij Miasto", organizatorka wydarzeń kulturalnych, właścicielka i kuratorka galerii Sztuka Wyboru.

Zuzanna Gadomska - ilustratorka, graficzka, architektka oraz filolożka. Absolwentka Skandynawistyki Uniwersytetu Gdańskiego i studentka Architektury Politechniki Gdańskiej.

Program festiwalu:
www.gdyniadesigndays.eu



POZNAJ DESIGN ZE SZTUKĄ WYBORU



PRZESZŁOŚĆ JEDZENIA

1. dane KUSGOS polowanie na smaki przeszłości | Martyna Wojciechowska (wystawa infuture food lab)
KUSGOS to sześć dobrze znanych nam smaków: kwaśny, umami, słodki, gorzki, ostry i słony. Innowacyjność projektu polega na zachowaniu ich wszystkich w formie danych na serwerach. Smaki zapisane w takiej postaci zostaną wykorzystane jako nowoczesny smakowy tusz, który w połączeniu z nośnikiem wykonanym z rozdrobnionej soi, idealnie odtworzy obraz tego, co było smaczne w przeszłości. KUSGOS pozwoli nam przypomnieć sobie tamte smaki, a dla osób, które urodziły się w innowacyjnej erze bezsmakowych posiłków, będzie zupełnie nowym doświadczeniem. *Czy sądzisz, że stanie się on niezbędny w dobie szybkiego rozwoju technologicznego?*

INTERAKTYWNE JEDZENIE

2. sposób przyrządzania potraw Future Chef | Anna Niewińska (wystawa infuture food lab)
Future Chef to sposób na syntetyzowanie składników odżywczych z prostych związków chemicznych lub pojedynczych komórek macierzystych. Reakcje chemiczne tworzą węglowodany, białka, witaminy oraz inne dowolne makro- i mikroskładniki pożywienia. Smak, wygląd, a także wartości odżywcze można swobodnie kształtować, a pożywienie będzie bezpieczne i wolne od alergenów oraz patogenów. Populacja naszej planety w 2050 roku ma osiągnąć 9,8 mld. Dzisiejsze metody produkcji żywności z całą pewnością nie będą wystarczające, aby wyżywić taką liczbę mieszkańców Ziemi. Future Chef ma szansę zrewolucjonizować nasze podejście do wytwarzania żywności. Pytanie, czy jesteśmy na to gotowi. Czy jesteśmy aż tak głodni?

PRZYSZŁOŚĆ JEDZENIA

3. drukowane pożywienie Color foods | Monika Delik (wystawa infuture food lab)
Color foods wykorzystuje psychologię koloru oraz roślinne żywienie. Druk 3D pozwala na zaoszczędzenie czasu i energii. Pomysł opiera się na kolorach, które mają aktywować konkretne ośrodki w mózgu. Wybieramy danie, a komputer drukarki przetwarza dane smakowe. Dobierane są idealne kolory, które działają na odpowiednie receptory. Projekt rozwiązuje także problem zanieczyszczenia środowiska oraz nadprodukcji żywności. Proponuje dobrze zbilansowaną dietę roślinną, bogatą w składniki odżywcze. Chęć skosztowania potrawy pobudzana jest przez zmysł wzroku. *A Ty z jakich barw skomponowałbyś swój posiłek?*

4. wypieki Przyszłość chleba | Agata Janiszewska (wystawa infuture food lab)

Przyszłość chleba to projekt, którego założeniem jest powrót do tradycyjnego smaku pieczywa oraz wytwarzania go jedynie z podstawowych składników. Pomysł zakłada zastąpienie tradycyjnej mąki, taką, która będzie pozyskiwana ze świerszczy. Dlaczego? Owady są ośrodkiem białka i innych wartości odżywczych, a ich hodowla jest prosta i efektywna. Choć projekt może wydawać się kontrowersyjny, jest poniekąd sposobem na wyeliminowanie problemu

nadprodukcji oraz genetycznie modyfikowanej pszenicy. *Zastanów się, czy znalazłbyś się w gronie osób, które skosztowałyby takiego pieczywa.*

5. uprawa plantacji Zasmakuj w Algach | Daria Przybyłowska (wystawa infuture food lab)

Projekt zakłada produkcję alg na skalę przemysłową za pomocą modularnej konstrukcji pozwalającej na uprawę plantacji na oceanach. Pozwoliłoby to powstrzymać eksploatację łodów i zużycie słodkiej wody, której zasoby maleją. Alga jest najszybciej rosnącą rośliną w przyrodzie, bogatą w witaminy, białka, minerały, zapobiega także chorobom serca oraz pobudza metabolizm. Okazuje się świetną alternatywą żywieniową dla człowieka. Projekt może stać się rozwiązaniem dla problemów, związanych z masową uprawą roślin lądowych. *Czy Ty rozsmakowałbyś się w algach?*

6. miejskie pasieki Pszczelarium | Pszczelarium (Wystawa Główna | Miasto na fali)

Pszczelarium to projekt, który popularyzowany jest w naszych miastach, po to, by zachęcić do opieki nad pszczołami. Pasieki można spotkać na dachach, w ogrodach i parkach Warszawy, Katowic czy np. na dachu Ergo Hestia w Gdańsku. Pszczelarium – stworzone przez Kamila i Agnieszkę – to rodzinna firma, powstała po dwudziestu latach hobbyistycznego zajmowania się pszczelarstwem. Od 2013 r. realizuje pionierski pomysł pomagania pszczołom, zachęcając je do zadomowienia się w miastach. Obecnie w ramach projektu opieką objęte jest kilka milionów pszczół. Dzięki temu pozyskuje się od nich doskonały miód. *Może warto byłoby zaprosić te pożyteczne owady bliżej Twojego domu, po to, aby otrzymać od nich pyszny, złoty smakołyk?*

INTERAKTYWNOŚĆ I JEDZENIE CD.

7. aplikacja OLIO | Tessa Cook, Saasha Celestial-One (Wystawa Główna | Miasto na fali)

OLIO to bezpłatna aplikacja, dzięki której sąsiedzi oraz lokalne sklepy oraz kawiarnie mogą się ze sobą kontaktować, żeby podzielić się nadwyżkami żywności – i to bezpłatnie! Wystarczy udostępnić zdjęcie produktu za pośrednictwem aplikacji. Dzięki temu okoliczni mieszkańcy otrzymają powiadomienie, które pozwoli im na wybór i odebranie jedzenia. Dostępna w aplikacji żywność to produkty ze zbliżającą się datą ważności, ale zdatne do spożycia, przekazywane przez osoby planujące dłuższy wyjazd lub przeprowadzkę. *Uważamy, że to świetny i użyteczny pomysł, łączący ludzi i niwelujący straty nadwyżek żywności. Podziel się jedzeniem!*

EKOLOGIA I JEDZENIE

8. uprawa boczniaków na fusach | Ek-Miro (Wystawa Główna | Miasto na fali)

Ek-Miro to pierwsza firma w Polsce wykorzystująca fusy z kawy i herbaty do uprawy świeżych grzybów boczniaków. Zestawu Uprawa boczniaków na fusach to substrat z grzybnią, który trzeba namoczyć w chłodnej wodzie, a potem przełożyć do dołączonego pudełka z wyciętym otworem. Przy zachowaniu odpowiedniej

temperatury, w przeciągu kilku dni możemy otrzymać grzyby. Proces produkcji można powtórzyć trzy razy. Ek-Miro pokazuje jak łatwo samemu wyprodukować w domowym zaciszu gotowy produkt żywnościowy. Udowadnia też, w jak ciekawy sposób można wykorzystać fusy z kawy i herbaty, które pijemy każdego dnia. Poranna czarna właśnie zwiększyła swój potencjał.

9. zastawa Biotrem | BIOTREM Sp. z o.o. (wystawa rECONsider Design)

Jednorazowa zastawa stołowa Biotrem jest w pełni biodegradalna – poprzez kompostowanie – w zaledwie trzydzieści dni. W procesie produkcyjnym zastawy Biotrem wykorzystywane są czyste, jadalne otręby pszenne oraz niewielka ilość wody. Produkt nie zawiera żadnych dodatków chemicznych, tak więc jest bezpieczny dla ludzi oraz środowiska naturalnego. Jak ekonomiczna jest taka produkcja? Mniej więcej tona otrębów pszennych pozwala na stworzenie 10 tysięcy jednorazowych talerzy lub misek. Co ważne, zastawa stołowa Biotrem może być stosowana do podawania gorących lub zimnych posiłków, nadaje się także do piekarników i kuchenek mikrofalowych. Ekologia oraz biodegradacja stały się kluczem do sukcesu produktu, który zmienia naszą rzeczywistość każdego dnia. *Smacznego!*

10. supermarket Original Unverpackt | Original Unverpackt GmbH (wystawa rECONsider Design)

Supermarket Original Unverpackt próbuje rozwiązać kwestię wielkiej ilości plastiku, wyrzucanego corocznie przez społeczeństwa. W sklepie pojawiają się alternatywy, a więc opakowania wielokrotnego użytku lub papierowe torby. Zachęca się również klientów do tego, aby korzystali z przyniesionych przez siebie pojemników, w które z łatwością zapakować można kasze, mleko, masło czy sok. Projekt Supermarket Original Unverpackt służy także rozpowszechnianiu informacji o recyklingu. Original Unverpackt prowadzi również kursy internetowe, których uczestnicy mogą dowiedzieć się w jaki sposób prowadzić supermarket wolny od opakowań. Naszym zdaniem ten pionierski projekt powinien być masowo wprowadzany do innych sklepów. Supermarket działa obecnie w Berlinie, a także za pośrednictwem sklepu internetowego. *Czy to rozwiązanie ma szansę pojawić się również na polskim rynku handlowym?*