

ких никогда не увидишь в супермаркетах, поскольку те предлагают к продаже исключительно идеальные, ровные и откалиброванные по размеру овощи, подходящие под определенный стандарт. С «неправильными» перцами соседствовали лучшие по эргономике, функциональности и красоте индустриальные пищевые продукты вроде чипсов Pringle, «магнум», рыбных палочек и разных видов пасты — их идеально продуманная и выверенная форма крайне облегчает хранение, транспортировку и употребление.

Сама Вогельзанг представила на выставке проект Faked meat («Фальшивое мясо») — соевое мясо, замаскированное под мясо несуществующих, выдуманных ею самой «вегетарианских животных» вроде рыбы биччо, питающейся исключительно водорослями, или млекопитающего хербаста с «шерстью» из пряных трав. Причина появления этих фантастических созданий проста — чаще всего вегетарианские заменители мяса мимикрируют под настоящее мясо, что совсем не нужно их потребителям-вегетарианцам. Ну а чтобы все-таки несть бесформенную субстанцию без вкуса и «души», предлагаются эти новые «звери» с придуманными историями, происхождением и вкусами.

Дизайн, завязанный на еду, — это непаханое поле с безграничными возможностями. Один из выпускников уже упоминавшейся Академии дизайна Эйндровена, Тим Нотерманс, в качестве дипломной работы представил еду, изготовленную с помощью 3D-принтера: его проект Future Airplane Food предполагает превращение самолетной еды из самой

традиционной в самую передовую. Одно нажатие кнопки на специальном принтере, печатающем объемные изделия из съедобного сырья, должно быть достаточно, чтобы создать блюдо в соответствии с индивидуальной диетой и вкусами, ну и, конечно, футуристического вида.

Разработки необязательно должны быть съедобными: показанная в 2013 году в Париже выставка-инсталляция «Примитивная еда» тренд-сеттера Элизабет Лериш демонстрировала, как дизайнеры и художники ищут естественный источник вдохновения в съедобном и вокруг него. В отдельном зале висели тряпичные имитации кусков мяса (цикл Actus Reus, «Противоправное действие», Тамары Костяновски из США) и разделанные части туш, превра-

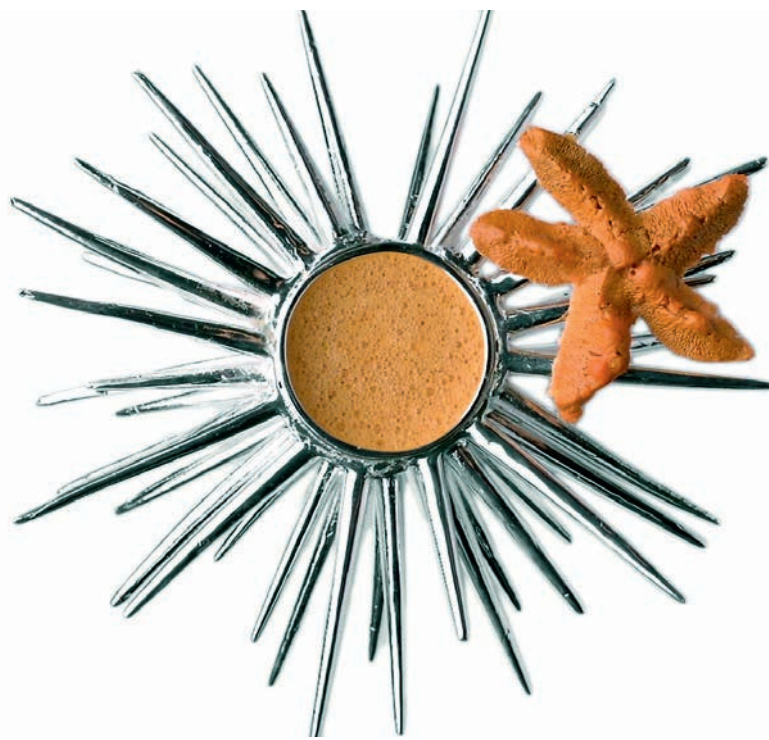
щенные в керамические скульптуры (серия Boucherie Extra французки Натали Лете), а на столах стояла фарфоровая посуда, чьи формы повторяют формы внутренностей животных — почек, печени, кишок (серия Food on the table, дизайнер Маррэ Морель, Испания).

Или вот, например, американско-израильская Studio Appetit работает под девизом «Поедание, познание, дизайн» и предлагает новые способы принятия пищи: эротический — когда двое едят одновременно с большой двусторонней ложки и слизывают еду с небольших, похожих на кегли штуквин; щекочущий нервы — когда еда предлагается с кончиков острых фарфоровых пирамидок, служащих шпажками для еды. Дизайнеры из Studio Appetit даже

изобрели для своей работы новое слово — «аппетизирование», что означает процесс использования искусства и дизайна для трансформации объекта, ингредиента или опыта в нечто сенсационно аппетитное.

Похожими вещами занимается и живущая в Голландии кореянка Жинхьон Леон. Она разработала серию необычных, похожих на леденцы ложек, чья форма, цвет и неровная, объемная или пузырчатая поверхность способны изменить вкус подаваемых блюд. Проект называется Stimuli — поскольку он стимулирует разные вкусовые ощущения и позволяет едоку по-другому почувствовать вкус еды и сильнее сконцентрироваться на своих ощущениях.

Все эти примеры показывают, что дизайнеры, которые работают с пищей, не просто разрабатывают ее форму и внешний вид. Они также вникают в сам процесс ее принятия, копаются в смыслах и прошлом, и любая форма для них — всего лишь способ рассказать историю. Та же Мариё Вогельзанг после десяти лет экспериментов сформулировала восемь пунктов, от которых можно отталкиваться в работе с едой: чувства, природа, культура, общество, технологии, психология, наука, действия. Эти отправные точки могут быть использованы любым дизайнером и человеком творческой профессии для работы с пищей. «Пища попадает в желудок, но также она может активировать мозг и вызывать сильные эмоции и воспоминания, — пишет Вогельзанг на своем сайте. — Еда — это всего лишь способ взаимодействовать, исследовать, вовлекаться и наслаждаться». То есть в конечном итоге все вертится вокруг человека.



живите Роскошно у моря. Cybarco



фотография: Sea Gallery Villas, Лимассол



фотография: Limassol Marina



The Oval, Лимассол

Попробуйте исключительный стиль жизни Средиземноморья в роскошной недвижимости у моря или насладитесь бизнес-классом нового уровня в проекте The Oval, самом знаменитом проекте деловой инфраструктуры Кипра.

От Cybarco, ведущего застройщика элитной недвижимости с 1945 года.

Более подробную информацию о наших проектах, организации ознакомительного тура, а также по вопросам ВНЖ и гражданства ЕС/паспорта Республики Кипр Вы можете получить по телефону +7 495 643 1901.