



«Посольство еды» — так называлась выставка проектов, посвященных food design, под кураторством Марайи Фогельзанг в Эйнховене



БУДУЩЕЕ НА ВКУС

ТЕКСТ: КАТЕРИНА
ОШЕМКОВА

«Пищевая отрасль больна. Если мы и дальше продолжим так потреблять, у нас скоро не останется той еды, что есть сейчас. Нам нужны креативные идеи, чтобы изменить существующую систему питания», — прокомментировала ключевой посыл выставки Марайя Фогельзанг, руководитель факультета «Человек и еда» Эйнховенской академии дизайна. Обучение профессии food designer в академии подразумевает целостный подход к вопросу, включая производство, потребление и переработку

отходов. Опираясь на эти же позиции, готовили свои проекты и участники выставки. Так как все мы без исключения задействованы в пищевой системе, на входе посетителям предлагалось выбрать себе роль — производителя или потребителя, и прослушать соответствующую историю через аудиогид.



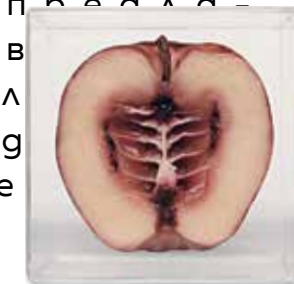
дизайнер использовала научный прорыв нидерландских химиков, которым удалось синтезировать биологически



Эта запись не была традиционным для таких случаев объяснением проектов. В ней описывали возможные культурные и социальные последствия каждой представленной работы. В «Посольстве еды», как в машине времени, можно было получить представление о том, как в будущем пища будет расти, обрабатываться, транспортироваться и употребляться, и как сельское хозяйство может измениться из-за нехватки продовольствия и появления новых технологий.

Дорин Вестфаль из студии Botanic Bites, специализирующейся на food design, сделала сосиску из ножек вешенок, которые обычно выбрасывают. Свой проект дизайнер назвала Plant 15, чтобы показать, насколько эффективнее использо-

гейство в пищевой системе, на входе посетителям предлагалось в себе роль производителя или потре



H Y B R I S

вать растительные компоненты, — длина полученного продукта в 15 раз превышает мясной аналог при равном количестве исходного сырья.

В серии Hybris бразильская художница Моника Пилони превратила в чучела фрукты и овощи, не соответствующие стандартам супермаркетов и, как правило, оказывающиеся на свалке. Ее проект предлагает задуматься над эстетическими критериями, по которым мы оцениваем еду, и теми последствиями, которые они вызывают.



В «По-
лучит

в машине времени, можно было
том, как в будущем пища будет р



B I O P L A S T I C
F A N T A S T I C



Проект Bioplastic Fantastic Иоганны Шмеер был впервые представлен три года назад, когда она оканчивала Королевский колледж искусств. В нем исследуют новые типы продуктов, которые могут появиться, если к изготовлению продуктов питания применить нанобиотехнологии. В частности, дизайнер использовала научный прорыв нидерландских химиков, которым удалось синтезировать биологически активную клетку из пластика. «По расчетам ООН к 2050 году нам потребуется производить на 70% (в калориях) больше еды, чем сейчас.

Вместо того чтобы обсуждать, как вырастить больше, возможно, нам стоит переосмыслить еду полностью?» — говорит Шмеер и предлагает создать семь продуктов, вырабатывающих основные необходимые человеку вещества — воду, витамины, клетчатку, сахар, жир, белок и минералы.



B I O P L A S T I C
F A N T A S T I C



автономность выражается в том, что она никому не принадлежит, она сама обслуживает людей в случае поломки или сбоя.



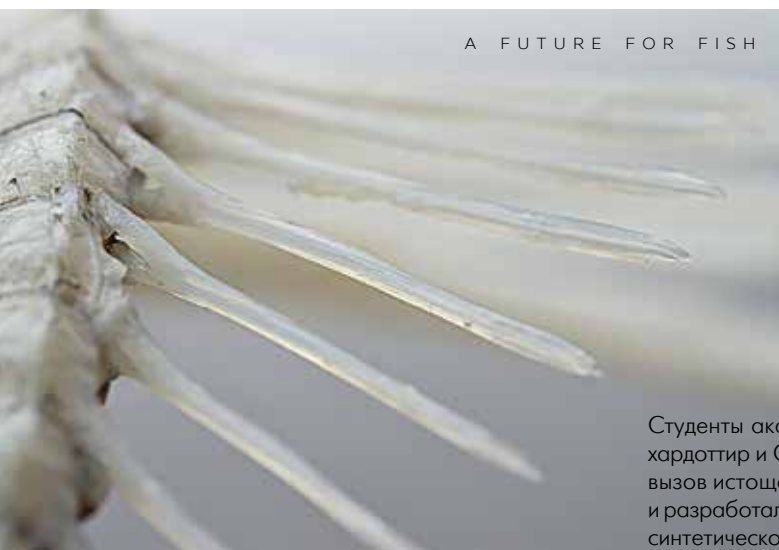
SALT FARM



Studio H из Кейптауна предложила посетителям выставки попробовать овощи, выращенные с использованием соленой воды. В Нидерландах уже существует ферма Salt Farm, которая работает только с культурами, толерантными к соли.

SAM (Symbiotic Autonomous Machine) — это автоматическая система производства и продажи содовой, которую придумали Арвид Йенс и Марие Кэй. Ее автономность выражается в том, что она никому не принадлежит и сама обслуживает людей для обслуживания себя в случае ремонта, чистки или для ведения бухгалтерии.

A FUTURE FOR FISH



перенять пищевые привычки у гиен и сделать человеческий организм устойчивым к несвежей пище.

Студенты академии Анна Дилья Сигурхардоттир и Соррель Мэдди ответили на вызов истощающихся рыбных ресурсов и разработали A Future for Fish — концепт синтетического продукта растительного происхождения, не уступающего по вкусу и питательности рыбе.

Тайваньский дизайнер Пол Гонг в проекте Human Hyena предположил, что ученые могут адаптировать систему пищеварения человека под новые нужды. Например, перенять некоторые пищевые привычки у гиен и сделать человеческий организм устойчивым к несвежей пище.

BIOPLASTIC FANTASTIC

Future for fish — синтетического происхождения



FUTURE SAUSAGE

HUMAN HYENA



Головна виставка дизайну інтер'єрів в Україні

INTERIOR MEBEL



INTERIOR MEBEL

МІЖНАРОДНА ВИСТАВКА МЕБЛІ - ОСВІТЛЕННЯ - ДЕКОР

7-10 Київ, Україна
www.interior-mebel.kiev.ua
ЛЮТОГО 2018



FUTURE SAUSAGE



Он обратил внимание на один растительный продукт, который не входит в рацион человека, — желуди, и испек из них печенье



Для изготовления «колбасы будущего» использовали насекомых, бобы, обрезки и некондиционные

BIOPLASTIC FANTASTIC



Тим Донке, студент академии, пошел не столь радикальным путем. Он обратил внимание на один растительный продукт, который не входит в рацион человека, — желуди, и испек из них печенье. А также представил, что если превратить Нидерланды в гигантский лес, то его плоды смогут обеспечить питанием большую часть населения (проект Tree Crop Exploration Committee).

Выпускница швейцарского вуза ÉCAL Каролин Ниблинг разработала совместно с голландским мясником Херманом Тер Веле и шефом молекулярной кухни Габриэлем Сереро из Лозанны альтернативные виды колбас (проект Future Sausage). Так как большой объем съедаемого мяса ведет к истощению природных



VOLUMES

FUTURE SAUSAGE



FUTURE SAUSAGE



FUTURE SAUSAGE



ресурсов, требуется более осознанное его потребление и замена на другие виды протеинов. Для изготовления «колбасы будущего» использовали насекомых, бобы, обрезки и некондиционные виды мяса.

Куратор выставки Марайя Фогельзанг предложила в качестве борьбы с перееданием подкладывать в тарелку несъедобные муляжи — Volumes, обманывая таким образом свою психику и фактически уменьшая порцию. #DIG

в качестве борьбы с перееданием подкладывать в тарелку несъедобные муляжи

