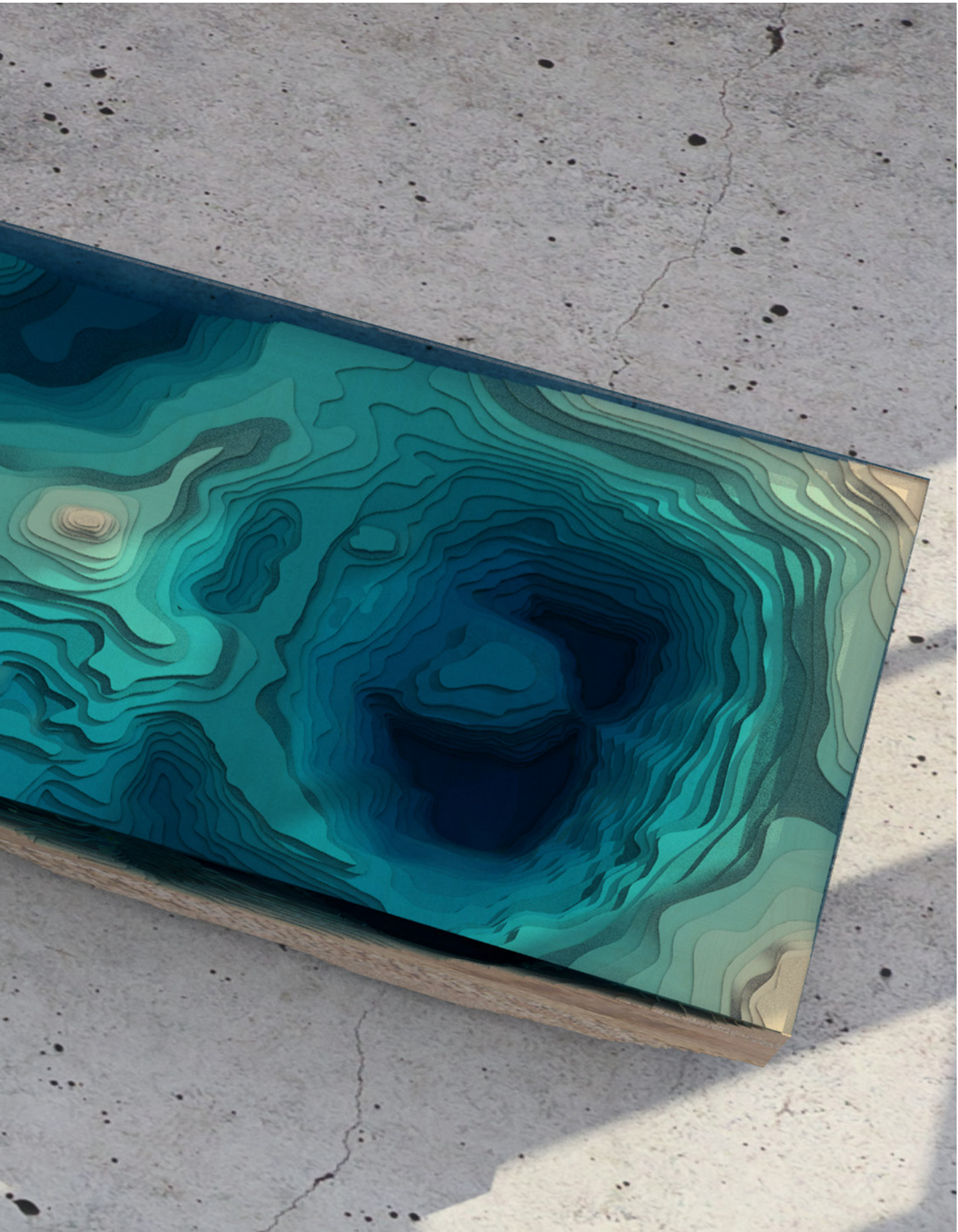




NEWSLETTER

przemysłów kreatywnych



SPIS TREŚCI

4 SEKTOR KREATYWNY

Edukacja żywieniowa – rozmowa z Katarzyną Grzelecką, dietetykiem i Grzegorzem Łapanowskim, prezesem Fundacji Szkoła na widelcu

8 DOBRE POMYSŁY

Filozofia szkolnej architektury
Pierwszy dzwonek w Szwecji
Neonowa czytelnia
Blask w centrum budowy
Z głębin morskich

18 DOBRE PRAKTYKI

Food Design – rozmowa z Andrzejem Chętko,
Akademia Sztuk Pięknych w Łodzi

www.kreatywna.lodz.pl

1. Niños Conarte
2. Vittra School Brotorp
3. Dallas Brooks Community Primary School



OD REDAKCJI

Wrzesień dla większości z nas to czas powrotów do pracy, czas rozpoczęcia roku szkolnego naszych milusińskich, moment, w którym podejmujemy szereg decyzji, zarówno tych biznesowych, jaki i życiowych. Naładowani pozytywną energią, pełni zapału szukamy nowych możliwości i szans na lepsze życie dla siebie i swoich dzieci. Dlatego też wrześnieowy numer Newslettera Przemysłów Kreatywnych postanowiliśmy poświęcić tematowi pozornie tylko niekojarzącemu się z sektorem kreatywnym, a mianowicie – jedzeniu. Prawidłowe odżywianie ma bowiem ogromny wpływ na jakość naszej pracy, na kreatywność naszych dzieci. „Jedzenie” to również obszar pełen niezliczonej ilości kreatywnych pomysłów na biznes. Wrześnieowy Newsletter to także wiele inspirujących przykładów ze świata, powiązanych ze sztuką stołu, designem, architekturą, działaniami społecznymi. Liczymy na to, że z początkiem miesiąca wszyscy podejmiemy wyzwanie i zaczniemy poprawiać jakość odżywiania, a tym samym życia, nas samych i najmłodszych mieszkańców miasta.

REDAKCJA

Redaktor naczelny: Maciej Mazerant

Współpraca: Maja Ruszkowska-Mazerant

Redakcja, korekta:

Justyna Muszyńska-Szkodzik

Wydawca: ECC-CF, PURPOSE

www.purpose.com.pl

Adres redakcji: Kreatywni Samozatrudnieni 2014

90-722 Łódź, ul. Więckowskiego 16/200

www.kreatywnisamozatrudnieni.pl

e-mail: kontakt@kreatywnisamozatrudnieni.pl

Newsletter powstaje na zlecenie Urzędu Miasta Łodzi

Na okładce:

The Abyss Table

Zdjęcie: dzięki uprzejmości Daffy London

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
Fundusze Europejskie dla rozwoju regionu łódzkiego



Edukacja żywieniowa

Największą rolę w edukacji żywieniowej dzieci odgrywają ich rodzice i opiekunowie, bo to oni spędzają z dzieckiem najwięcej czasu, wtedy od nich wszystkiego się uczy, również jak i co jeść. (...) Dyrekcja szkoły oraz nauczyciele również powinni przykładać wagę do kwestii żywienia, tym bardziej, że od tego zależy prawidłowy rozwój zarówno fizyczny, jak i psychiczny dzieci.

Z Katarzyną Grzelecką, dietetykiem i Grzegorzem Łapanowskim, prezesem Fundacji Szkoła na widelcu rozmawiał Maciej Mazerant
zdjęcia: dzięki uprzejmości Fundacji

Czy żywienie dzieci i młodzieży może mieć wpływ na ich kreatywność, na wyniki w szkole, a następnie w życiu zawodowym?

Katarzyna Grzelecka: Oczywiście, że tak. Pełnię koncentracji możemy osiągnąć jedynie, jeśli jesteśmy najedzeni i nie czujemy pragnienia. Znaczenie ma nie tylko to, że zjemy, ale też co zjemy. Jeśli zadowolimy się paczką chipsów i szklanką gazowanego napoju, możemy czuć jedynie ból brzucha i zmęczenie, a nie pełnię koncentracji. Badania naukowe potwierdzają, że dzieci przychodzące do szkoły bez śniadania są bardziej rozkojarzone na lekcjach i osiągają gorsze wyniki w nauce. Pamiętajmy, że nasz organizm do kreatywnego myślenia zarówno w szkole, jak i w pracy potrzebu-

je paliwa – w postaci pełnowartościowego śniadania, drugiego śniadania czy lunchu.

Czy szkoła powinna przykładać wagę do prawidłowego żywienia dzieci? W jaki sposób miałyby to robić? A może jednak cały ciężar tej edukacji powinien spoczywać na rodzicach?

K.G.: Największą rolę w edukacji żywieniowej dzieci odgrywają ich rodzice i opiekunowie, bo to oni spędzają z dzieckiem najwięcej czasu, wtedy od nich wszystkiego się uczy, również jak i co jeść. To od rodziców zależy, czy nauczą dziecko pić na co dzień wodę czy dostadzany sok, jeść pełnoziarniste pieczywo czy pszenne bułki, podjadać cukierki między posiłkami czy nie. Jednak kiedy dziecko idzie do przedszkola lub

szkoły rodzic traci możliwość pełnego kontrolowania tego, co spożywa jego dziecko. Nadal jednak może dużo – przede wszystkim rodzice mogą kontrolować asortyment sklepiku szkolnego i stołówki oraz interweniować w razie potrzeby. Im więcej nas będzie się tym interesować, tym większa szansa na zmiany. Dyrekcja szkoły oraz nauczyciele również powinni przykładać wagę do kwestii żywienia, tym bardziej, że od tego zależy prawidłowy rozwój zarówno fizyczny, jak i psychiczny dzieci. Sposobów jest wiele: edukacja żywieniowa zarówno dzieci, jak i nauczycieli oraz rodziców, warsztaty kulinarne, zachęcanie do aktywności fizycznej, sklepik szkolny ze świeżymi produktami, jadłospis szkolnej stołówki kontrolowany przez dietetyka, prowadzenie ogródka przy-szkolnego przez dzieci, wspólne jedzenie drugiego śniadania w klasie bądź stołówce i wiele innych.

Biznes najłatwiej zrobić niestety na niezdrowym jedzeniu. Nadal wiele osób wybiera miejsca, gdzie można zjeść tłusto, dużo i tanio, a to nie może być zdrowe. Stworzenie biznesu, opierającego się na zdrowym i pełnowartościowym jedzeniu, jest dużo trudniejsze, ale należy próbować. Produkcja wysokiej jakości wędliny, świeżych, zagrodowych serów, domowych przetworów może mieć sens z biznesowego punktu widzenia...

Pamiętam, gdy sam byłem uczniem szkoły podstawowej, mieliśmy zajęcia techniczne, podczas których uczyliśmy się przygotowywać kanapki oraz inne potrawy. Było to blisko 25 lat temu. W jakim wieku powinno się uczyć dzieci przygotowywania posiłków, odpowiedniego dobierania składników, selekcji warzyw etc.?

K.G.: Uważam, że dziecko powinno brać udział w przygotowywaniu posiłków od najmłodszych lat, na początku może obserwować i próbować. Od 3-4 roku życia dziecko może nam już aktywnie pomagać – rozłożyć serwetki przy stole, coś zamieszać,

posypać natką pietruszki. W wieku 6-7 lat dziecko już świetnie radzi sobie z krojeniem miękkich produktów, tarciami na tarcie, nakrywaniem do stołu i wieloma innymi czynnościami. Zajęcia kulinarne w szkole powinny na stałe zagościć w programie edukacji i mam nadzieję, że wkrótce znajdą się na to pieniądze. Dziecko, które bierze udział w przygotowywaniu posiłku, ma szansę poznać produkty, z których zostanie on ugotowany. Może je dotknąć, obejrzeć, polizać, po prostu je poznać... W ten sposób łatwiej polubić nowe smaki i ich połączenia.

W ostatnich latach bardzo modne stały się programy kulinarne, powstało szereg gazet, magazynów prezentujących w atrakcyjny sposób potrawy i produkty, z których one powstają. Wydaje się, że jest moda na zdrowe jedzenie. Czy tak faktycznie jest?

K.G.: Trochę tak, zdrowy tryb życia jest obecnie modny. Sporo ludzi możemy zobaczyć na rowerze, biegających w parku czy jeżdżących na rolnkach. Coraz więcej osób wie też, że fast foody czy słodczyce źle wpływają na nasze zdrowie. To dobrze, że powstaje taki trend i że kreują go media, które mają na nas ogromny wpływ. Bądźmy jednak świadomi, że nadal wielu z nas je bardzo źle i nie wie, co to aktywność fizyczna... Przed nami bardzo długa droga do trwałych zmian.

Młodzi ludzie poszukują pomysłów na biznes, w Łodzi dużo się mówi o sektorze kreatywnym. W jaki sposób powiązać jedzenie z biznesem i kreatywnością? Jakich biznesów, ważnych z punktu widzenia zdrowego jedzenia, brakuje, gdzie jest nisza?

Grzegorz Łapanowski: To nie jest proste pytanie, bo biznes najłatwiej zrobić niestety na niezdrowym jedzeniu. Nadal wiele osób wybiera miejsca, gdzie można zjeść tłusto, dużo i tanio, a to nie może być zdrowe. Stworzenie biznesu, opierającego się na zdrowym i pełnowartościowym jedzeniu, jest dużo trudniejsze, ale należy próbować. Produkcja wysokiej jakości wędliny, świeżych, zagrodowych serów, domowych przetworów może mieć sens z biznesowego punktu widzenia... Ale młodzi ludzie powinni pamiętać, że kluczem do sukcesu, również w gastronomii jest wiedza. Tylko osoby, które znają się na jedzeniu i gotowaniu są w stanie zaoferować coś prawdziwego i ciekawego. Szanse na sukces mają obecnie moim zdaniem gastrobusy,

oferujące na bieżąco przygotowywane, pełnowartościowe, sezonowe posiłki i świeżo wyciskane soki.

Sklepik i ogródek szkolny to przestrzenie, gdzie dzieci mogą uczyć się prawidłowych postaw żywieniowych, ale i przedsiębiorczości w szerszym tego słowa znaczeniu. Jak stworzyć takie miejsca, aby spełniały te funkcje jak najlepiej?

G.Ł.: Sklepik szkolny to miejsce, które powinno być prowadzone jak dawniej przez uczniów pod nadzorem nauczyciela. W tym miejscu można uczyć się logicznego, strategicznego myślenia, rozwijać kreatywność, tworząc minikampanie reklamowe, ćwiczyć w praktyce matematykę. Ponadto można byłoby w nim sprzedawać rzeczy wcześniej przygotowane przez uczniów na mini-warsztatach kulinarnych – kanapki, sałatki, wartościowe ciastka – w ten sposób pozyskując środki na produkty i kolejne warsztaty kulinarne w szkole. Ogródek przyszkolny mógłby również dawać plony przydatne na warsztaty kulinarne, ale przede wszystkim mógłby być źródłem wiedzy o tym, skąd jest jedzenie, jak się uprawia i pielęgnuje poszczególne warzywa i owoce. A takiej praktycznej wiedzy brakuje dzisiaj dzieciom.

Stołówka czy catering? Wielu rodziców zadaje sobie to pytanie. Dużo szkół przeszło w wyniku oszczędności na żywienie dzieci za pomocą firm cateringowych, wydaje się, że ze szkodą dla jakości żywienia. Czy jest złoty środek?

G.Ł.: Uważam, że zarówno stołówka, jak i catering może być bardzo dobrym rozwiązaniem. Problemem jest brak konkretnych, określonych norm, według których powinny funkcjonować stołówki szkolne i cateringi, dystrybuujące posiłki do szkół. Powinny powstać organy konsultujące, doradzające i kontrolujące jakość posiłków wydawanych w szkołach.

Łódź jest jednym z pierwszych miast, w których przeprowadzony został pilotaż akcji „Szkoła na widelcu”. Jak przebiegała realizacja tego przedsięwzięcia, jakie są jego wyniki?

G.Ł.: Na samym początku naszej działalności została zrealizowana pilotażowa akcja w jednej ze szkół w Łodzi, niestety, raczej nie jest obecnie kontynuowana. To pokazuje, że realizacja tego projektu jest trudna, ponieważ generuje koszty. Aby projekt warsztatów kulinarnych na stałe wszedł do polskich szkół, musimy znaleźć na to pie-

niądze. Potrzebna jest pomoc finansowa rodziców, szkoły, miasta, a przede wszystkim państwa. Realizacja tego projektu na wysokim poziomie, tak aby nie była to jednorazowa akcja, a długoterminowy program, który odniesie sukces edukacyjny, potrzebuje nakładu finansowego.

<http://szkolanawidelcu.pl>



Szkoła na widelcu

jest organizacją pozarządową, która powstała w 2012 r. Działa na rzecz poprawy jakości odżywiania dzieci w szkołach i przedszkolach oraz ma na celu krzewienie świadomości w zakresie prawidłowego odżywiania wśród dzieci, ich rodziców, nauczycieli i personelu kuchennego.



Filozofia szkolnej architektury

Choć nie zawsze jesteśmy tego świadomi, przestrzeń, w której się poruszamy, jej kształt i charakter, stanowi istotny czynnik wpływający na jakość podejmowanych przez nas aktywności. Badacze zajmujący się proksemiką, czyli nauką o przestrzeni i jej znaczeniu dla procesów społecznych, udowodnili, że – podobnie jak w przypadku miejsc pracy – otoczenie, w jakim odbywają się zajęcia szkolne, może oddziaływać na efekty intelektualnych wysiłków najmłodszych.

Jeszcze kilka dekad temu przystosowywanie sal lekcyjnych do potrzeb maluchów sprowadzało się do wymalowania ścian kolorowymi farbami. Dziś zagadnienie to stało się swoistą filozofią, która stanowi pole do popisu zarówno dla naukowców, jak i architektów. Badacze krok po kroku odkrywają tajemnice wpływu poszczególnych elementów przestrzeni na efektywność nauki, natomiast projektanci – łącząc fachową wiedzę z współczesnymi trendami – prześcigają się w tworzeniu zaskakujących designerskich rozwiązań.

Coraz częściej proponuje się odejście od tradycyjnego podziału szkolnych pięter na zamknięte sale wypełnione rzędami ławek. Otwarcie zatęchłej przestrzeni klas i wpuszczenie do niej dziennego światła to jedno z priorytetów nowej architektury szkół. Miejsce twardego krzesła zajmują wygodne pufy, a zamykane na klucz drzwi zastępowane są suwanymi przepierzeniami. Pomieszczenia do nauki przypominają przestronne open space'y, których idea sprawdziła się doskonale w środowiskach biurowych i, podobnie jak tam, ma sprzyjać rozwojowi samodzielności oraz twórczego myślenia. Zakłada również wielofunkcyjność szkolnej przestrzeni, która ma być także miejscem zabawy, wypoczynku i rozwoju zainteresowań.

By wzbudzić pozytywne emocje najmłodszych, budynek szkoły powinien zachęcać ich już „od progu”. Obok przyjaznego

wnętrza, istotnym elementem gmachu jest zatem również jego fasada – kolejne designerskie wyzwanie. Specyficzne preferencje dziecięcej grupy odbiorców pozwalają architektom puścić wodze fantazji, czego owocem są zaskakujące kształtem i kolorem bajkowe konstrukcje.

Coraz częściej proponuje się odejście od tradycyjnego podziału szkolnych pięter na zamknięte sale wypełnione rzędami ławek.

Jednym z przykładów takiej realizacji jest australijska Dallas Brooks Community Primary School, powstała z połączenia trzech szkół podstawowych. Inspiracją dla twórców projektu – architektów studia McBride Charles Ryan – był nie tylko świat dziecięcej wyobraźni, ale także specyfika wielokulturowej społeczności Melbourne, zamieszkanego w ponad 60 procentach przez imigrantów z Turcji, Sudanu, Libanu oraz Iraku. Kolorystyka fasady budynku nawiązuje bowiem do tradycyjnego stroju jednej z napływowych grup etnicznych. Projektanci opisują gmach metaforą miasteczka, w którym poszczególne przestrzenie łączą wspólne otwarte dziedzińce.

Fantazyjne konstrukcje mogą wydawać się nierealnym marzeniem dla przyzwyczajonych do ponurych „tysiąclatek” Polaków. Choć budżetowe deficyty blokują radykalne zmiany szkolnego budownictwa, również w Polsce pojawiają się próby modernizacji edukacyjnych placówek w myśl nowej szkolnej filozofii. Może więc wkrótce i polscy uczniowie będą uczyć się, leżąc wygodnie na miękkich poduchach?

Tekst: Marta Klimek
Zdjęcia: John Gollings
<http://www.mcbridecharlesryan.com.au>



Pierwszy dzwonek w Szwecji

Wrzesień zazwyczaj kojarzy się ze szkołą i pierwszym dzwonkiem. Czy jednak są to dobre skojarzenia? Na to pytanie jest tyle odpowiedzi, ile osobistych doświadczeń związanych ze szkolnymi latami. Czasy się zmieniają, ale polskie podstawówki, wiecznie niedofinansowane, nadal straszą szaroburymi ławkami i twardymi krzesłami. Szkoła jednak wcale nie musi być biedna, nudna i bez wyrazu. Przekonują o tym Skandynawowie, którzy od lat słyną ze sprawnego systemu edukacji.

W Szwecji działa wiele modeli kształcenia, jeden z nich jest oparty na indywidualnych programach nauczania oraz inspirujących rozwiązaniach architektonicznych. Studio architektoniczne Rosan Bosch zaprojektowało oryginalne, kolorowe wnętrza dwóch sztokholmskich szkół: Brotorp i Telefonplan School. Czy mamy czego zazdrościć Szwedom? Już same budynki szkolne przyciągają dzieci swoim wyglądem. Otwarte przestrzenie, kolorowe meble, multimedialne sale mają kształtować kreatywność i rozwijać ciekawość świata wśród najmłodszych. W tych szkołach nie ma klas, tradycyjnych tablic i drewnianych ławek.

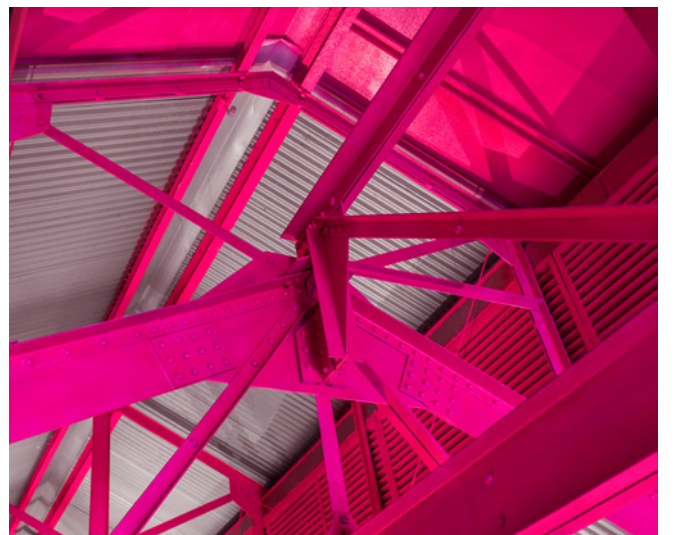
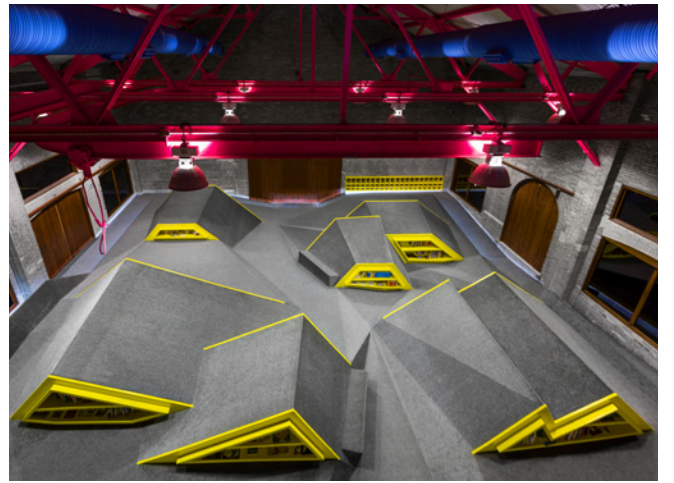
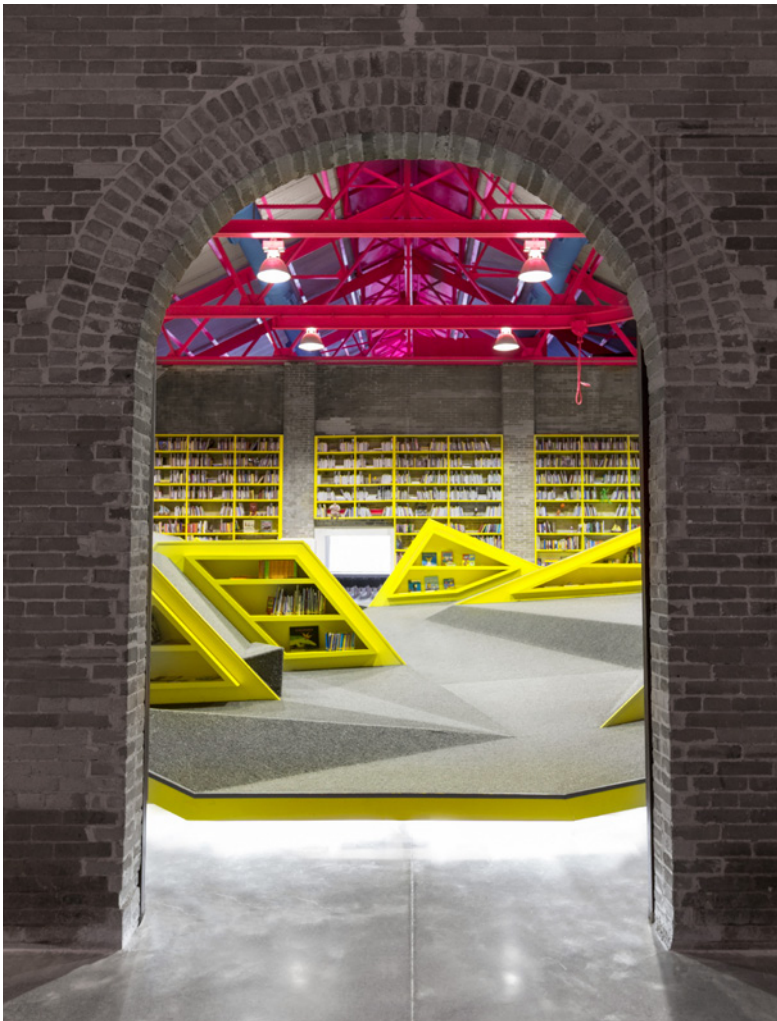
Uczniowie pracują w grupach, których kryterium tworzenia nie jest wiek, a poziom wiedzy. Obowiązek szkolny obejmuje dzieci w wieku 7-16 lat, jednak najmłodszy rozpoczynają edukację w momencie, gdy są do niej naprawdę przygotowani, tzn. może to być zarówno w wieku 6, 7 jak i 8 lat. War-

to podkreślić, że dostęp do tych nowoczesnych szkół ma każde dziecko, a nauka jest w nich bezpłatna. Nie ma tradycyjnego podziału na przedmioty, lekcje i przerwy. Dzięki otwartym, przyjaznym przestrzeniom, dzieci czują się w szkole komfortowo i bezpiecznie. Mogą uczyć się w wygodnej pozycji, nawet na leżąc.

W Szwecji działa wiele modeli kształcenia, jeden z nich nazywa się Vittra i jest oparty na indywidualnych programach nauczania oraz inspirujących rozwiązaniach architektonicznych.

Meble szkolne zachwycają swoją formą, kolorem, a przede wszystkim użytecznością. To sprzyja nauce i wymianie doświadczeń. Uczniowie mogą swobodnie rozmawiać z nauczycielami i rówieśnikami oraz wzajemnie sobie pomagać. Nie ma barier architektonicznych dla osób niepełnosprawnych, co sprzyja prawdziwej, a nie tylko życzeniowej integracji środowiska. Może to brzmie trochę jak nierealna idylla dla naszych pociech zestresowanych na samą myśl o szkole. Ale czy dorośli, którzy mają władzę, nie powinni wzorować się na takich przykładach, obmyślając kolejną reformę polskiej szkoły?

Tekst: Justyna Muszyńska-Szkodzik
Zdjęcia: Kim Wendt, Studio Architektoniczne Rosan Bosch
<http://www.rosanbosch.com>



Neonowa czytelnia

Jak zachęcić dzieci do czytania? Jak wychować świadomych ludzi, którzy z chęcią będą sięgać po książki? Te pytania zadają sobie zarówno rodzice, jak i nauczyciele odpowiedzialni za najmłodsze pokolenia, zwłaszcza że badania nad stanem czytelnictwa w Polsce niestety, nie pozostawiają złudzeń. Z ostatniego sondażu zrealizowanego przez CBOS pod koniec 2013 r. na próbie 2000 Polaków w wieku 15 + wynika, że 50% respondentów w ciągu miesiąca poprzedzającego badanie nie przeczytało żadnej książki papierowej. Sondaże wykazały, że z e-bookami wcale nie jest lepiej. Jak to zmienić? Jak wykształcić u dzieci nawyk czytania? Może poprzez tworzenie miejsc przyjaznych czytaniu i zabawie?

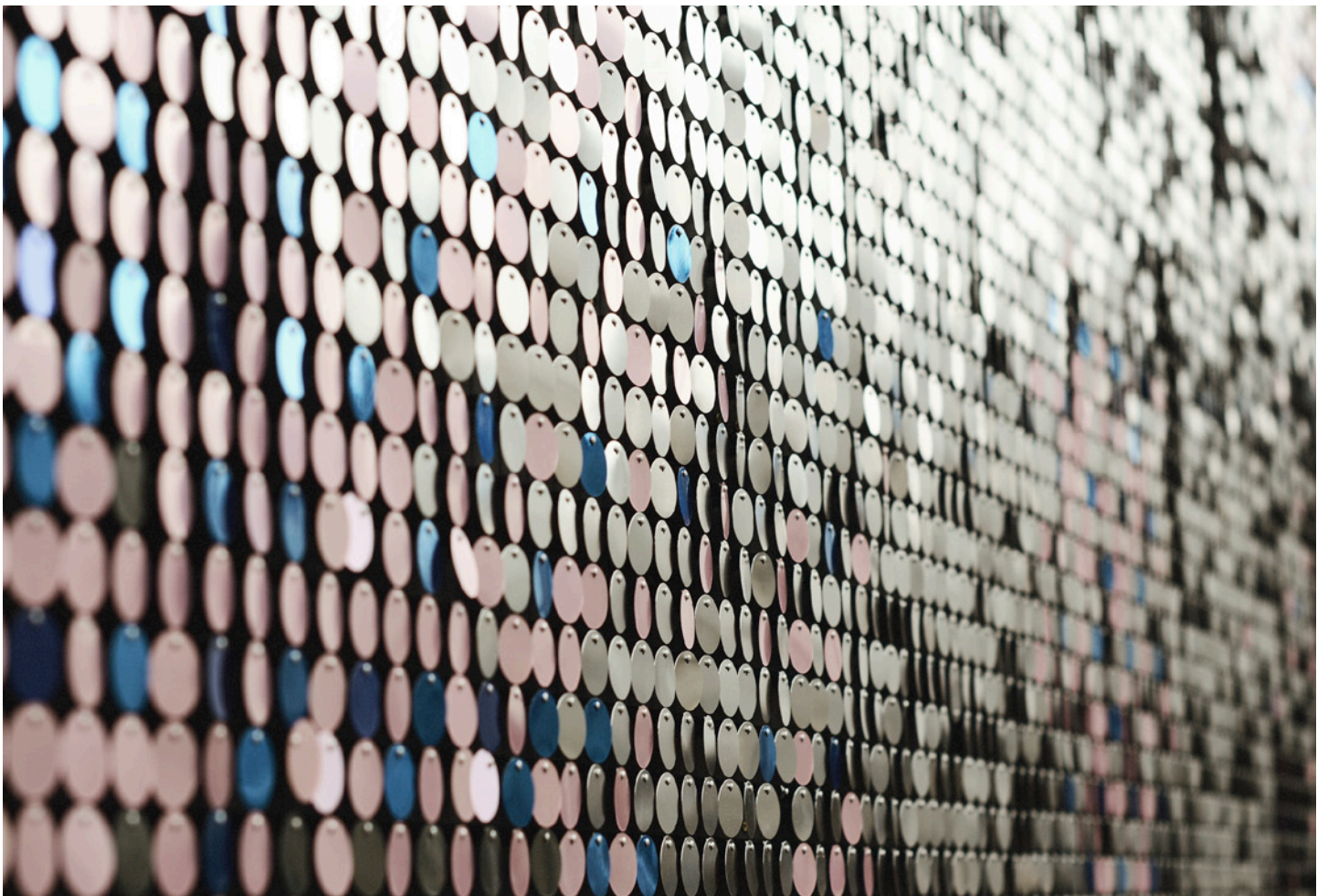
Dobrym przykładem miejsca do nauki i rozrywki jest Niños Conarte – centrum kultury i biblioteka dla dzieci w Monterrey. Władze tego trzeciego co do wielkości meksykańskiego miasta dostrzegły palącą potrzebę stworzenia przestrzeni dla najmłodszych, gdzie dzieci będą mogły rozwijać zamiłowanie do czytania. Na zlecenie Rady ds. Kultury i Sztuki w stanie Nuevo León w Meksyku studio projektowe Anagrama stworzyło unikatowe centrum kultury i bibliotekę dla dzieci. Architekci przy projektowaniu wzięli pod uwagę topografię Monterrey, malownicze położenie miasta w otoczeniu gór oraz niewykorzystane, postindustrialne budynki. Zagospodarowano przestrzeń starego, magazynu, który znajduje się na liście dzie-

dzictwa UNESCO. Nie można było naruszyć zabytkowego charakteru obiektu, dlatego przebudowano i uatrakcyjniono tylko jego wnętrze. Projektanci z Anagramy postanowili nawiązać do górzystego położenia miasta i oddać typografię terenu, tworząc w miejscu podłogi asymetryczną platformę.

Z ostatniego sondażu zrealizowanego przez CBOS pod koniec 2013 r. na próbie 2000 Polaków w wieku 15 + wynika, że 50% respondentów w ciągu miesiąca poprzedzającego badanie nie przeczytało żadnej książki papierowej.

Powstała oryginalna, wielofunkcyjna sala, z przypominającymi wzgórze półkami, które służą nie tylko do przechowywania książek, ale także jako przestrzeń do zabawy, nauki i czytania. Uwagę zwracają też jaskrawe belki dachowe pomalowane na neonowe kolory amarantu i błękitu. Większość mebli i elementów instalacji wykonano w radosnych, neonowych kolorach, co bardzo spodobało się najmłodszym czytelnikom. Oprócz sali zabaw i czytelni, centrum ma również własny teatr ze sceną i przestronną widownią. W takiej przestrzeni dzieci czują się komfortowo i mogą śmiało rozwijać swoje zamiłowania i artystyczne pasje.

Tekst: Justyna Muszyńska-Szkodzik
Zdjęcia: dzięki uprzejmości studia Anagrama
<http://www.anagrama.com>



Blask w centrum budowy

Współczesne miasto coraz dynamiczniej się rozwija. Projektowanie urbanistyczne staje się rodzajem projektowania na materii, która jest podatna na zmiany. Rozumienie miasta, nie tylko jako przestrzeni, ale przede wszystkim jako środowiska, umacniają poszukiwania różnorodnych rodzajów miejskich ekologii, wywodzących się z koncepcji przyrodniczych, artystycznych i społecznych.

To, co się dzieje w stolicy Danii, jest doskonałym przykładem na pokazanie sposobu wykorzystania przestrzeni miejskiej, nawet podczas remontów. Do 2018 r. firma tranzytowa Kopenhaga Metro rozszerza swoją podziemną linię metra w centrum miasta na 17 nowych stacji. Jednocześnie oznacza to, że wiele konstrukcji budowlanych będzie długoterminowo częścią aktualnego obrazu miasta. Każde z tych miejsc dla bezpieczeństwa publicznego ma być zamknięte nawet czterometrowym ogrodzeniem z wysokiej sklejki. W 2011 r. projekt zatytułowany *Byens Hegn – Cool Construction* został uruchomiony przez kopenhaską firmę w celu wykorzystania tych wielkich ogrodzeń w twórczy sposób. Do udziału w przedsięwzięciu zostały zaproszone osoby działające w sektorze kreatywnym, które mogły zgłaszać swoje pomysły. Pod koniec tego samego roku, projekt *Piles – Soil, Water and Rubble* został wyselekcjonowany i włączony do realizacji w ramach *Byens Hegn – Cool Construction*.

– *Miejscem wystawy był zielony płot, element konstrukcji budowlanej w ścisłym centrum miasta. W momencie, gdy aplikowaliśmy o zaprezentowanie ekspozycji, budowa się dopiero zaczęła i pojawiło się dużo wykopów. Wtedy zastanawialiśmy się nad tym, jaki materiał byłby za płotem w tego rodzaju budowie; czy byłyby to stosy*

gleby, wody i gruzu – opowiadają o swoim pomysle architektki: Pétur Örneýjólfsson z Islandii i Søren Oskarduvald z Danii. Piles składa się z trzech figur wykonanych z 45 546 błyszczących cekinów, które reprezentują ogromne ilości gleby, wody i gruzu, wydobyte spod ziemi w Kopenhadze. Ci, którzy przemieszczają się poza ogrodzeniem, mogą się tylko domyślać, co tak naprawdę dzieje się za zieloną ścianą, głęboko w ziemi i pod domami.

Piles składa się z trzech figur wykonanych z 45 546 błyszczących cekinów, które reprezentują ogromne ilości gleby, wody i gruzu, wydobyte spod ziemi w Kopenhadze.

– *Wykorzystaliśmy cekiny, ponieważ dały nam możliwość stworzenia dzieła sztuki, które wzbudzało duże zainteresowanie w przestrzeni publicznej. Cekiny odbijają światło, a wiatr sprawia, że przestrzeń staje się niesamowicie dynamiczna. Podobał nam się także „blask”, który ładnie kontrastował z budową będącą za płotem. Cekiny były również użyte w reklamach na billboardach, co także miało dla nas znaczenie – tłumaczą artyści. Te niesamowite struktury mogą stanowić piękny dodatek do krajobrazu miejskiego i inspirować do tworzenia nowych pomysłów. Projekt *Piles – Soil, Water and Rubble* jest dowodem na to, że można uatrakcyjnić przestrzeń miejską, nawet w otoczeniu surowych konstrukcji budowlanych, ton piasku i maszyn.*

Tekst: Agnieszka Czarnożan

Zdjęcia: dzięki uprzejmości projektantów ÖRNDUVALD
<http://www.ornduvald.dk>, <http://vimeo.com/61262807>



Z głębin morskich

Spokój, widok pięknego oceanu i kubek ulubionej kawy czy herbaty. Brzmi jak wizja wymarzonego odpoczynku i idealnej ucieczki od zgiełku dużego miasta. A co, gdyby to wspomnienie lata zostało zamknięte w meblu, stojącym w domowym zaciszu?

Projekt The Abyss Table zdaje się sprostać temu zadaniu. Ręcznie wykonany stolik imituje otchłań morską, w którą można wpatrywać się godzinami. – *Szukałem grubego szkła w mojej fabryce i zauważyłem, że kiedy dodałem więcej warstw, materiał pociemniał – w ten sam sposób, jak ciemnieje morze w miarę wzrostu głębokości. Chciałem zastosować ten efekt, aby dokonać repliki prawdziwej części dna morskiego* – wyjaśnia pomysłodawca Christopher Duffy.

Zespół projektantów spędził rok w londyńskim studiu na opracowaniu stołu, eksperymentując z rzeźbionym szkłem, płytami pleksi i drewnem. Materiały układane były tak, aby tworzyły trójwymiarową mapę geologiczną, aż do momentu powstania złudzenia hipnotyzującej otchłani, która pojawiła się w wyobraźni projektanta na samym początku. Stolik ma wymiary 160 x 80 x 46 cm. Wykonany jest ze szkła oraz z wysokiej jakości drewna, certyfikowanego przez Forest Stewardship Council – jedną z najbardziej rozpoznawalnych organizacji międzynarodowych, która promuje odpo-

wiedzialne zarządzanie gospodarką leśną, w tym dba o normy ekologiczne produktów drzewnych. Unikatowość projektu może potwierdzić także limit serii, który wynosi 25 sztuk, a także czas realizacji zamówienia od 8 do 12 tygodni.

Zespół projektantów spędził rok w londyńskim studiu na opracowaniu stołu, eksperymentując z rzeźbionym szkłem, płytami pleksi i drewnem.

Christopher Duffy urodził się we wschodniej części Londynu, gdzie po ukończeniu studiów z projektowania produktu na Uniwersytecie w Brighton w 2002 r. założył swoje studio. Obecnie prowadzi firmę designerską, która umeblowała już tysiące domów i wnętrz, np. pałaców królewskich czy pomieszczeń dla Google'a. Meble Duffiego to dzieła sztuki, są owiane magiczną historią, wprowadzają użytkowników do świata iluzji. W swoich pracach projektant bawi się grawitacją i złudzeniem optycznym. Natomiast w The Abyss Table pozwala, aby odbiorca niczym nurek zanurzał się coraz głębiej i odkrywał tajemnicę, jaką niesie za sobą ocean.

Tekst: Agnieszka Czarnojan
Zdjęcia: dzięki uprzejmości Duffy London
<http://duffylondon.com/product/tables/abyss-table>

Food design

Mamy poważnych restauratorów, wielu dobrych kucharzy i coraz liczniejsze etniczne kuchnie. Jest wysokiej próby pracownia opakowań w Akademii Sztuk Pięknych i doświadczeni projektanci wnętrz. Mamy specjalizującą się w zdrowym żywieniu, cydrach i winie, „chemię spożywczą” na politechnice. Pozostaje tylko pytanie: jakie procedury należy zastosować, żeby móc wdrożyć w życie dobrą praktykę. Miasto, jak sądzę, nie jest jeszcze na to przygotowane.

**Z dr. hab. Andrzejem Chętko, opiekunem
studiów podyplomowych Food Design (Projektowanie Kulinariów)
rozmawiał Maciej Mazerant
zdjęcie: transmode**

Food design to moda ostatnich lat, która z czasem przeminie, czy raczej trend, bez którego nie ma już nowoczesnej gastronomii? Czy właściwie jest food design, sztuką czy biznesem?

Rzeczywiście hasło: food design od kilku lat opanowuje świat, a stojące za nim, niezwykle złożone zjawisko, wpisuje się na listę najwyrazistszych trendów rozwojowych naszej cywilizacji. Jest to zjawisko we wszelkich swych aspektach pozytywne i budzące nadzieję, co wobec innych, dramatycznych tendencji cywilizacyjnych wcale nie jest takie oczywiste. Dlatego też wierzę, że to nie zwykła moda, której istotą jest jak wiadomo zmienność, lecz progresywny proces ustanawiający standardy, od których nie ma już odwrotu. Przy takim podejściu nie ma oczywiście miejsca dla gastronomii, niekorzystającej z doświadczeń food designu, bo taki tylko mariaż jest warunkiem udanego biznesu. Nie ogranicza się on oczywiście do „kuchni”. Mówmy tu i o produkcji rolnej, ekologii, medycynie, o projektowaniu wnętrz i opakowań itd.

Wydaje się, że tematyka food designu, łącząc kreatywność i przedsiębiorczość, idealnie wpisuje się w tendencję związaną z rozwojem sektora kreatywnego w Łodzi. Czy tak jest faktycznie?

To absolutna prawda. Pozbawiona przemysłu Łódź postawiła na sektor kreatywny i turystykę (powiedzmy ostrożniej – odwiedzających nas gości). Goście zaś, kiedy już załatwią swoje interesy, obejrzą wystawy czy wysłuchają koncertu, zechcą zapewne „pójść w miasto”. Zaliczone wnętrza, jakość jedzenia, klimat wieczoru spędzonego z przyjaciółmi jest tym, co zapamiętają i co utrwalić powinno wcześniejsze, zawodowe czy artystyczne wrażenia. Może to potwierdzić klasę miasta i zachęcić do powrotu. Mamy za sobą namiastkę takiego doświadczenia, dowód takiego potencjału. Łódź była w latach 90. stolicą clubbingu. W weekendy zjeżdżała tu zwiedzać kluby, podziwiać ich architekturę i atmosferę cała Polska. To było imponujące i radosne jak szczep, który odbił ze ściętego pnia. To był czas fantastycznej zabawy, ale zjeść można było tu najwyżej pizzę.

Jakie kwalifikacje powinien mieć specjalista działający w tej branży? Kim powinien być z wykształcenia? Kucharzem, projektantem wzornictwa, fotografem, dziennikarzem?

W branży food designu? To delikatny obszar. Wymaga smaku, a smak to nie tylko kubki smakowe, lecz i poziom kultury generujący subtelne potrzeby. Spełnienie tych oczekiwań wymaga wrażliwości, która płynie zarówno ze zrozumienia ogólnego porządku kultury, jak i jej szczegółowych wymagań. Potrzeba też wiedzy, o której mówi antropologia, i intuicji. Z takim backgroundem odnajdzie się w tej branży i kucharz, i projektant wzornictwa. Można postawić pytanie: jak szeroko mamy rozumieć zagadnienie food designu. Zgodzimy się oczywiście, że propagowanie zdrowego żywienia (np. przez blogerów) mieści się w tym obszarze. A ekologia i produkcja rolna? Czy konieczna jest wojna z Rosją, aby zapytać o szykany wobec producentów cydru, które są skutkiem nieprzyjaźni polityków z całym rynkiem rolnym? Wyobraźmy więc sobie dziennikarza czy jakieś lobby pilnujące porządku tego rynku. Czy takie działanie mieściłoby się jeszcze w obszarze food designu?

Pozbawiona przemysłu Łódź postawiła na sektor kreatywny i turystykę (powiedzmy ostrożniej – odwiedzających nas gości). Goście zaś, kiedy już załatwią swoje interesy, obejrzą wystawy czy wysłuchają koncertu, zechcą zapewne „pójść w miasto”. Zaliczone wnętrza, jakość jedzenia, klimat wieczoru spędzonego z przyjaciółmi jest tym, co zapamiętają i co utrwalić powinno wcześniejsze, zawodowe czy artystyczne wrażenia.

Można powiedzieć, że food design to interdyscyplinarna branża łącząca szeroką wiedzę i umiejętności. Czy to działa dla indywidualistów, czy może bardziej liczy się tu praca zespołowa?

Jak mówiłem, powodzenie tej branży zależy od równowagi wielu czynników. Od polityki rolnej po politykę lokalową miasta, od rozumienia tradycji po talenty logistyczne,

i w takiej perspektywie jest to oczywiście wysiłek zespołowy. Na pytanie: czy jest to branża dla indywidualistów, muszę odpowiedzieć: tak, oczywiście, że tak. Kiedy widzę pracującego pana Amaro, czytam *Bikonta do Makłowicza, Makłowicz do Bikonta*, czy oglądam wnętrza lokali zgłoszonych do konkursu „Punkt dla Łodzi”, nie mam wątpliwości, że jest to branża, gdzie każdy rodzaj talentu pozwala na pokazanie swojej wyjątkowości.

Przemysł bez dymu i hałasu, przynoszący miastu zyski i żadnych kosztów. Brzmi cudownie, aż za dobrze. Znam oczywiście badania mówiące o tym, że jedynie te miasta postindustrialne, które przyciągnęły tzw. klasę kreatywną, rozwijają się, ale znacznie trudniej się dowiedzieć, jak ściągnąć i jak zatrzymać przedstawicieli takiej grupy. Wydaje mi się, że decydujące znaczenie może tu mieć czynnik tak niewymierny, jak atmosfera miasta, jego klimat.

W Łodzi w ostatnim roku, wiele się zmieniło w branży kulinarnej. Powstało kilka ciekawych miejsc z dobrą kartą i ciekawą aranżacją, zarówno wnętrza, stołu, jak i talerza. Czy można powiedzieć, że idea food designu zagościła już w naszym mieście i ma się tu dobrze?

Prawdą jest, że powstały miejsca, gdzie można dobrze zjeść czy posiedzieć przy kawie i deserze. Idea więc niewątpliwie tu zagościła i ma się dobrze, ale już za wągłem lokalu czai się ekonomiczna pułapka. Oto szybciej ubywa nam mieszkańców, niż przybywa lokali. Miasto wymiera. Może dlatego aż tyle kuchni idzie spać z kurami. Fantastyczną kuracją jest Festiwal Dobrego Smaku, pokazujący łodzianom kulinarną mapę ich miasta, edukujący i nakłaniający do zmysłowych doświadczeń. Również ostatnia edycja Festiwalu Designu, cieszącego się tu ogromną popularnością, poświęcona była zjawisku food designu. Jednak branża kulinarna wymaga konsu-

menta. Tu i teraz. Wspominałem lata 90. Idea gościnnego miasta miała się dobrze, póki nie wkroczyli włodarze Łodzi. Doprowadzenie do zamknięcia klubu Forum Fabricum zadziwiło połowę Polski, a wyrowadzenie z miasta festiwalu techno wróciło nas do smutku prowincji. Teraz ma być inaczej. Mam taką nadzieję, bo bez napływu ludzi wszystko tu padnie.

Czy zna Pan dobre praktyki z Łodzi w branży food designu? Czy mamy specjalistów w tej dziedzinie, którzy działają w naszym mieście?

Mamy poważnych restauratorów, wielu dobrych kucharzy i coraz liczniejsze etniczne kuchnie. Jest wysokiej próby pracownia opakowań w Akademii Sztuk Pięknych i doświadczeni projektanci wnętrz. Mamy specjalizującą się w zdrowym żywieniu, cydrach i winie, „chemię spożywcza” na politechnice. Pozostaje tylko pytanie: jakie procedury należy zastosować, żeby móc wdrożyć w życie dobrą praktykę. Miasto, jak sądzę, nie jest jeszcze na to przygotowane.

Łódź miastem przemysłów kreatywnych – co to dla Pana oznacza?

Fantastyczna idea, piękna wizja. Przemysł bez dymu i hałasu, przynoszący miastu zyski i żadnych kosztów. Brzmi cudownie, aż za dobrze. Znam oczywiście badania mówiące o tym, że jedynie te miasta postindustrialne, które przyciągnęły tzw. klasę kreatywną, rozwijają się, ale znacznie trudniej się dowiedzieć, jak ściągnąć i jak zatrzymać przedstawicieli takiej grupy. Wydaje mi się, że decydujące znaczenie może tu mieć czynnik tak niewymierny, jak atmosfera miasta, jego klimat. Mieści się w tym „gastronomiczna” przestrzeń, o której tu rozmawiamy, ale i dobre przedszkola (mówimy raczej o młodych ludziach) offowe sceny, niekomercyjne kina. Innowacyjne i inspirujące obiekty? No i tu mamy problem. To ciągle jeszcze jest miasto ohydnych krasnali na reprezentacyjnej ulicy, miasto niechętnie twórcom. Życzę Łodzi i sobie, aby ta wizja miasta przemysłów kreatywnych się spełniła, bo wtedy będzie musiało być tu ładniej.

Food design to obszar zawodowej działalności czy może sposób na poprawę jakości życia nas wszystkich, nie tylko bywalców modnych restauracji?

Food design to oczywiście obszar zawodowej działalności, skutkującej jednak

bezpośrednią poprawą jakości życia nas wszystkich.

Food design to idea tylko dla dorosłych? Czy powinniśmy zarażać dobrym wzornictwem oraz dobrą kuchnią najmłodszych? Jeżeli tak, to jak i kiedy zacząć?

Z pięciu projektów, którymi zakończył się pierwszy rok podyplomowych studiów z projektowania kulinariów na ASP w Łodzi – dwa skierowane były do dzieci, a ściślej do instytucji zajmujących się dziećmi. To była łódzka szkoła i Muzeum Brudu w Bydgoszczy. Obydwa doświadczenia potwierdziły, jak wdzięcznym i zainteresowanym partnerem każdego eksperymentu z obszaru stołu jest dzieciak, pokazały też, jak niewiele wie on o tym, co je. O produktach, o ich pochodzeniu, własnościach itd. Pięć-, siedmiolatki są już przekonane do fast foodów! Jestem pewien, że zajęcia z food designu byłyby hitem zajęć przedszkolnych, a pozytywów takich zajęć, które poskutkują w przyszłości, nie da się przecenić.

<http://podyplomowe.asp.lodz.pl>



Andrzej Chętko

projektant, pedagog, typograf. Przez wiele lat związany z poezją konkretną i ruchami kontrkulturowymi. Posiada doświadczenie z zakresu *performance*, filmu animowanego, wideo i literatury eksperymentalnej. Od połowy lat 90. redaktor graficzny periodyku literackiego „Tygiel Kultury” i projektant książek. Wykładowca ASP w Łodzi, najpierw na Wydziale Grafiki, a od 15 lat na Wydziale Tkaniny i Ubioru. Łódzianin, współtwórca i organizator Festiwalu Mediów poświęconego dokumentalnemu filmowi i radiu, a od wielu lat współpracownik Kroniki Miasta. Nagrodzony odznaką Zasłużonego dla Miasta. Laureat Nagrody Ministra Kultury. Jego prace znajdują się w MoMA i zbiorach prywatnych.



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
Fundusze Europejskie dla rozwoju regionu łódzkiego

www.kreatywna.lodz.pl