

Dizajn gre skozi želodec



Vse, kar nas obkroža, je dizajnirano ali ima za to vsaj potencial. Vedno več je takih področij, ki oblikovalce privlačijo in jih po drugi strani potrebujejo, saj brez njih na teh področjih ni več zagotovljenega uspeha. Tokrat bomo govorili o področju, ki združuje znanje iz dizajna in druge najpomembnejše stvari na svetu – iz hrane. Tako kot prva najpomembnejša stvar na svetu – ljubezen, gre tudi dizajn skozi želodec.

BESEDILO: DRAGO HROVAT



+ DRAGO HROVAT,
u.d.i.a.

Vodilni svetovni oblikovalci se zadnje čase na vse mogoče načine vmešavajo ne samo v oblikovanje kuhinj, ampak tudi v dekoriranje jedi. V tujini sta se v zadnjih letih uveljavila dva izraza, dizajner (oblikovalec) krožnikov in kuhar. Teh dveh izrazov nikakor ne smemo enačiti. Toda tudi oblikovalec krožnikov brez znanja o hrani, sestavinah, začimbah in kombiniranju okusov ne bo uspešen. Imeti mora zelo dobro razvite estetske in kulinarčne čute, prav tako ne bo šlo brez poznavanja vin. In vse to nam predstavijo o kuhanju malce spremeni, predvsem pa prinese povsem drugačen pristop. Prav to je pred nekaj leti začel prakticirati znan francoski kuharski mojster Alexander Gauthier, ki je sam tudi lastnik restavracije z Michelinovo zvezdico v Pas-de-Calaisu.

Tudi pri hrani ne moremo mimo Skandinavcev. Letos ima finska prestolnica Helsinki naziv svetovna prestolnica oblikovanja 2012. Tako kot pri oblikovanju

so pomembni tudi v kulinarčni kulturi. Interakcija med dizajnom in hrano je zelo očitna v programu svetovne prestolnice oblikovanja 2012. Oblikovanje se kaže v izdelkih, pripravi hrane, predstavitvah, pa tudi, na kar ljudje sicer radi pozabimo, v družabnem poslanstvu hrane. V oblikovalskih krogih postaja hrana novo, še ne tako razvito področje za preučevanje in izražanje novitet in se ne ustavlja samo pri oblikovanju embalaže, kot bi mnogi morda mislili.

Letos so na jugu Finske v rudniku Tytyri, globoko pod zemljo, ob letu oblikovanja odprli Pop-up restavracijo Muro, katere vodja je Timo Linnahaki. Restavracija, ki bi jo lahko poimenovali kar pop-down, saj leži 80 m pod zemljo, je bila odprta samo štiri dni, v sklopu že prej omenjene prireditve. Sam sem imel to srečo, da sem jo lahko obiskal in užival ob oblikovalskih dosežkih v vseh pogledih: od restavracije, ki je že zaradi lokacije nekaj posebnega,



Alexander Gauthier



Finska restavracija Muru pod zemlji v rudniku Tytyri



Super restavracija v hotelu G design na Brezovici

do hrane, ki ne samo da je bila zelo okusna, ampak je bila na vsakem krožniku predstavljena jed s svojo zgodbo. In prav zaradi vseh naštetih dejavnikov, od ambienta, okusne hrane, čudovitega mešanja okusov in začimb do neverjetnega sestavljanja jedi, ne občutiš niti kančka obžalovanja za plačanim denarjem. Še več, komaj čakaš, da boš lahko za kaj takega spet odštel kakšen evro ter se prepustil razvajanju in občudovanju na vsakem koraku.

Skočimo še čez Rokavski preliv v London k znanemu angleškemu kuharju Jamieju Oliverju. Pred leti, ko sem prvič obiskal njegovo restavracijo 15, me niti slučajno ni navdušil. Hrana in ambient sta bila pod kritiko in lahko rečem, da me je kar malo razočaral. To sem mu tudi povedal, ko sva se zapletla v pogovor glede kakovosti hrane. Skozi leta sva se srečevala na oblikovalskem sejmu v Londonu in imela zanimive debate o prepletanju ambienta in hrane v njegovih restavracijah pa tudi drugje. In kot vse stvari se je tudi moje mnenje počasi spremenilo. Začelo se je pred približno dvema letoma, ko je s svojimi novimi restavracijami poletel v veselje, saj so rastle kot gobe po dežju. Predvsem pa me je lani presenetil z restavracijo Barbecoa, katere oblikovanje je zaupal vrhunskemu Desig Researchu in kulturnemu oblikovalcu Tomu Dicksenu, kar ni bila napaka. Interier posnema zgodovinsko arhitekturo cerkve sv. Petra in moderno arhitekturo nakupovalnega centra One new change building, kjer je tudi ta restavracija. Tom je

v prostor vključil svoje kulturne luči Void in pipe Light ter kolekcijo pohištva Slap. Vse te komponente so združene v celoto, ki omogoča neopisljivo doživetje dizajna in kulinarike. Letos pa je v svoji verigi Jamie by Italy odprl novo restavracijo v nakupovalnem centru Westfield London Standford City in me prepričal v vseh pogledih. Da lepih natakarič niti ne omenjam.

Za konec pa še k našim sosedom v Trst. Iz starega skladišča, še prej konjušnice, je zasijala restavracija Pepenero. Za popoln ambient sta poskrbeli arhitektka Ariela Valente in dekoraterka Daniela Giraldi. Obisk vam toplo priporočam, saj za zmerno ceno dobite vrhunski ambient, fenomenalno hrano, vsak krožnik pa je umetniško delo.

Da pa ne bomo prikrajšali svoje domovine – tudi pri nas najdemo restavracije, ki združujejo dizajn in kulinarična doživetja. Prejšnji mesec se je odprla malo drugačna restavracija Super restavracija v hotelu G design. Avtor restavracije sem sam, drugačna pa je zato, ker sem poskušal obuditi nam danes že malo pozabljeno rimsko kulturo uživanja hrane ter jo združiti z modernim okoljem današnjega sveta.

Pred nami pa je veseli december, mesec druženja in veselja. Zato fantje, peljite svoje drage na kulinarično popotovanje. Verjemite, ne bo vam žal. Pa tudi tisti, ki ste samski, naj vas to ne ovira, saj se najde kakšna luštna natakariča ali pa kulinarična navdušenka prav za vsakogar. 🍷