



Ещё во время обучения в Академии дизайна в Эйндховене, европейской кузнице кадров в мире дизайна, Катя Грюитерс решила специализироваться в области фуд-дизайна. В 2001-м она открыла свою студию в Амстердаме, и с тех пор творческие исследования продуктов и процесса приготовления еды совмещает с коммерческими проектами.

Печенье в форме кольца Сатурна, чтобы подать его не банально на блюдечке с чашкой кофе, а надеть на эту чашку. Багет для «эргономичного» бутерброда в форме круглой сумочки с отверстием для руки или съедобная «хлебная» тарелка для фуршета. Шоколад с кружевным рисунком. Это не пересказ фантазий, а реализованные проекты голландского фуд-дизайнера (от английского food — еда) Кати Грюитерс. Прибыв в Киев по приглашению агентства Сгеарго, на вдохновляющем семинаре-пикнике Катя Грюитерс представила проект «Естественно красивый» и поведала о том, что все продукты, полученные от природы, эстетичны, и во время приготовления нужно подчёркивать их природные достоинства.

— В детстве мне не разрешали играть с едой. С братом мы делали шарики из хлеба, пока не видела мама, и бросали их друг в друга — это было единственной моей шалостью с продуктами. Я выросла в семье, где о еде говорилось много и обсуждалось, что будет на обед и ужин, но при этом моя мама готовила обычные и даже скучные блюда, не особо экспериментируя с ингредиентами или дизайном. Я не жалею, ни в коем случае. Но именно эта детская любовь играть — с идеями или продуктами, неважно — помогает мне в работе. Например, в моём офисе есть качели. Катаясь на них, я могу придумать много чего интересного.

Меня называют трендсетером в области фуд-дизайна, но я не поклонница быстро меняющихся трендов. К примеру, научный подход молекулярной кухни

Еда как радость

Катя Грюитерс — фуд-дизайнер. Она хочет, чтобы еда вызывала эмоции, и на поверку оказывается — сходные с теми, что могли бы мы испытать в детстве при виде огромного торта в форме космического корабля, прилетевшего на день рождения.

Катя Грюитерс читает спецкурс «Фуд дизайн и инновации» в ведуHAS Den Bosch, пиния продуктов.



«ЕДА — НОВЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЯЗЫК, ПОМОГАЮЩИЙ ЛЮДЯМ С НОВА НАЧАТЬ ОБЩАТЬСЯ В ЖИВУЮ. ОНА ВЫЗЫВАЕТ ЭМОЦИИ, КОТОРЫЕ БЛИЗКИ ВСЕМ. — КАТЯ ГРЮИТЕРС.

в целом интересен. Стоявший у её истоков испанский шеф-повар Адрия Ферран хотел разложить продукты до химических элементов, чтобы приготовить нечто неожиданное, и на волне популярности у него появилось много подражателей, которые не вникают в суть, а используют вывеску молекулярной гастрономии как модную приманку. Но всё это уже в прошлом. Я — сторонница долгоживущих трендов, которые после становятся общей тенденцией. Всё просто: они апеллируют к общечеловеческим ценностям. Несколько лет назад только начались разговоры о здоровой пище, теперь все стараются вникать и разбираться, что же они едят. Я — за сознательный подход к еде.

Любовь мужчин завоевывается через желудок? Да, в Голландии есть такая

пословица. Полагаю, это так. Мне кажется, в современном мире можно эту фразу унифицировать: мужчина может готовить для женщины, и для неё это будет не менее важным. Хотя сегодня молодое поколение практически не умеет готовить. Когда я вела мастер-класс этим летом в Мадриде, я ожидала увидеть что угодно, но только не практически не умеющих готовить подростков. «Эй, я же в Испании», — мне хотелось сказать им. Я была поражена: ведь это страна, в которой еда является значимым культурным кодом.

Не стоит путать сознательный подход, о котором я говорю, с броскими ярлыками об органической еде или так называемой экоориентированной продукцией. Я — «за» рациональный подход к использованию продуктов,



У Кати Грюитерс есть проекты, связанные с созданием сладостей: шоколад в форме кружева или леденцы с цветочными лепестками.



который учитывает и то, как, к примеру, овощи выращивались, и то, как мы их готовим. Можно, конечно, привезти органические продукты из Мексики в Европу, но вряд ли это рационально, и для экологии в том числе.

Где изменяется привычка, начинает формироваться тренд. Это ни в коем случае не противоречит традициям, скорее, адаптирует их к современности. Например, я люблю использовать традиционные приёмы вроде консервации, но на новом уровне, с учётом моих знаний о свойствах продуктов и возможных вариантов технологии самого процесса. Я допываюсь до самой сути, прежде чем представить что-то новое, и, конечно, стараюсь прочувствовать природу каждого продукта. Сегодня дизайнерам

сложно придумать что-то кардинально новое. Новый взгляд на использование и свойства материала — это путь создания чего-то оригинального.

У меня есть проекты, связанные с созданием сладостей: шоколад в форме кружева или леденцы с цветочными лепестками. Потому что я посещаю много небольших фабрик, где конфеты производятся вручную. В такие моменты я чувствую себя, как дети на фабрике Вилли Вонка и, когда вижу огромный контейнер со сладостями, думаю: «Я же в детстве мечтала запрыгнуть в такой же, полный разноцветных леденцов».

Благодарим агентство Creargo за помощь в организации интервью