



№2 ЛЕТО 2010 | ПУЛЬС РОСКОШИ |

the ESSENCE



Тема номера **Кто фальшивит?**

¹⁰Честные ингредиенты Beefeater

³²Арт-мистификаторы

⁴⁰20 лет с Photoshop

⁷⁶Персональные ароматы

¹¹²Галантнее с Chivas

ЕДА ЖИЗНИ

Марайя Фогельзанг, единственная в мире представительница профессии eating designer, рассказывает о том, как кормить незнакомых людей, детей и любимых мужчин.



Работа делает меня совершенно счастливой. Представьте себе: я занимаюсь тем, что мне нравится, и к тому же оказывается, что это нравится не только мне.

Food design можно считать сложившейся дисциплиной. В Голландии масса курсов, посвященных дизайну еды, есть целая школа во Франции и есть международный симпозиум. Впрочем, важно, какой смысл вкладывают в это понятие. Кто-то подразумевает работу пищевого стилиста, красиво раскладывающего еду на тарелках, а мне такие вещи кажутся скучными. Я называю свою профессию eating design и создаю уникальные ощущения в процессе еды. Допускаю, что эта деятельность не слишком распространена из-за того, что дизайнеры эгоисты. Им не хочется, чтобы результаты их длительного труда в конце концов были съедены. Я не жалею об усилиях, потому что впечатления остаются.

Я не рассчитываю на то, что моя деятельность изменит мир, но я вправду хочу «заразить» людей своим отношением к пище, заставить их относиться к ней внимательнее, думать о ее важности. Такими вещами не стоит заниматься ежедневно, фокус в непривычных ощущениях. У меня был проект, когда я собрала людей с различными культурными и религиозными установками, и мы попытались объединить их в процессе еды. Или возьмем проект, посвященный Второй Мировой: мы постарались возродить вкусовые воспоминания ветеранов.

Самое важное за столом – доброжелательная атмосфера. Если, например, ваш ребенок не хочет есть, а вы его заставляете, он начинает воспринимать еду как нечто негативное. Я ничего не слышала о случаях, когда детям было что есть, но они умирали с голоду. Поэтому нет смысла кормить детей насильственно. Настойчивым нужно быть в другом: пищу, которая ребенку не нравится, можно предложить ему позже под другим соусом – не только с точки зрения дизайна, но и с точки зрения психологии.

*Я создаю
уникальные
ощущения
в процессе
еды*

Еда важна в личных отношениях, ведь когда вы готовите, когда делаете что-то руками, вы закладываете в пищу результат эмоций. Но не стоит делать это в подавленном состоянии, потому что стресс – самая несексуальная вещь на земле. И не стоит слишком много внимания уделять оформительству: и без того на земле слишком много дизайна, иногда он излишний.

E