



1



3



2



4

1, 4. Ритуал «белые поминки» или белый ужин. 2. Празднование Рождества или Sharing dinner. 3. Марайа Вогельзанг, инсталляция Sharing dinner.

текст Татьяна Стаховская (агентство CreaPro, фото пресс-служба Marije Vogelzang)

СЪЕШЬ МЕНЯ!

Вы помните свое первое мороженое? Почему мы едим, когда не хотим? Почему мы едим, когда нам грустно? А что такое еда для дизайнера? Марайа Вогельзанг, чья профессия придумана ею самой и звучит по-английски Eating-designer, говорит так: «Мой дизайн идет в ваше тело, становясь частью вас. А когда вы сходите в туалет, мой дизайн отправится в землю, из земли – в деревья. И они дадут вам пищу вновь».

Определение Eating design придумала прекрасная молодая голландка Марайа Вогельзанг, которая и не подозревала, когда поступала в Академию дизайна в Эйндховене изучать промышленный дизайн, что станет основателем нового направления – концептуальный дизайн еды. Идея использовать продукты как инструмент для дизайна пришла к ней во время учебы. Однажды знакомые предложили ей поработать в ресторане. Марайа наблюдала за людьми и замечала, кто какие блюда заказывает, какую роль играет цвет и так, между заказами и

тарелками, поняла, что хочет вернуть процессу поглощения еды его изначальную ритуальность и готова придумывать новые ритуалы. Одним из самых неожиданных и одновременно самых ярких ритуалов, рожденных в студии Марайи, стало совместное празднование Рождества, которое было предложено вначале американскому и европейскому рынкам, а затем и наиболее консервативному – японскому! Стол накрыт огромной скатертью, концы которой высоко подняты вверх. Гости должны просунуть головы и руки в прорези полотна и обмениваться едой с сидящими рядом.



1



2



3



8



9



4



6



7



10



11



12



5

«Я не занимаюсь дизайном еды. Она уже безупречно создана природой. Меня интересует культура, традиции, способы приготовления».

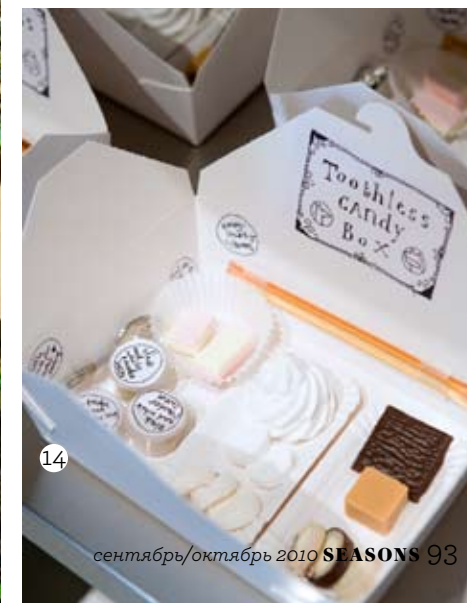
Журнал Seasons и агентство Creapro планируют осенью провести семинары Марайи в Москве. Информация на www.seasons.com.ru

Этот ритуал совместного празднования стал самым востребованным среди корпоративных клиентов студии Марайи в Роттердаме. Не менее эксцентричен ритуал «белых поминок», который Марайа предложила несколько лет назад. Так она визуализировала идею поминок: прощаясь с любимыми людьми, хочется вспоминать самое светлое и радостное. На помощь пришли все белые продукты, которые оказались на рынке – сельдерей, редька, цветная капуста, миндаль, мука, яичный белок, сахар, сыр, проросшие зерна пшеницы, белая посуда.

У Марайи есть и вполне земные проекты. Например, чтобы приучить свою дочь к овощам, Марайя устроила детскую вечеринку и предложила малышам сделать украшения из морковки, редиса, сельдерея, но главное условие: овощи нельзя было резать ножом, а только – грызть. Сегодня Марайа создает проекты и инсталляции для таких гигантов как Nike, Hermes, Dgog, руководит студией, ресторанами в Амстердаме и Роттердаме, издает книги и путешествует по миру, проводя свои семинары, в которых поровну вкуса и вкусов. И еще – море свободы и креатива.



13



14

1-3. Студия Марайи Вогельзанг, Proef. 4. Проект «Археологические раскопки». На ночь стол с посудой покрывается тестом, на следующий день гостям предлагается наливать суп, он размягчает тесто, и создается ощущение поедания скатерти. 5. Через игру детей можно приучить есть овощи. 6, 9. Eating experience, при определенном знаке гости по схеме дегустируют продукты. 7. Привлекательная колбаса. 8. Проект Roots. Корнеплоды запекаются в глине и отдаются на растерзание молотками гостям. 10. Празднование Рождества или Sharing dinner. 11. Дерево фотосинтез – лепешки из теста выкладываются на раскаленные лампы и через несколько минут их можно есть. 12. Суши-подделка. 13. Пирог, который в разрезе демонстрирует слои земли. 14. Десерт-обман, для людей с зубными протезами, которые не могут есть тягучие десерты. Голландский взгляд, в котором эстетика соединяется с этикой.