**Projekt “Bulwa”, czyli ziemniak na piedestale**

**Barszcz z ziemniakami na planszy do gry w statki? Kopytka na metry z ceramicznej rynienki? Celebracja każdej frytki ze specjalnego ekspozytora? Placki ziemniaczane serwowane w pionie? Przyjdź 7 marca na BioBazar w Fabryce Norblina i sprawdź, jakie jeszcze naczynia wyczarowali w studiu ceramicznym studenci i studentki School of Form Uniwersytetu SWPS pod kierunkiem Arkadiusza Szweda i Marii Krześlak-Kandziory.**

“Bulwa” to wspólny projekt School of Form Uniwersytetu SWPS, BioBazaru i Fabryki Norblina. Studenci mieli za zadanie zaprojektować i wykonać ceramiczne formy, w których mogłyby być podawane rozmaite potrawy z ziemniaków. Przy okazji odkrywali na nowo naturę i znaczenie bulwy, która jest podstawą polskiego stołu.

*Zależało nam na tym, żeby całkowicie odejść od tradycyjnego, płaskiego talerza. Aby ziemniaka jakoś ukryć, unieść, spiętrzyć, przedstawić w zupełnie nieznany sposób i tym samym odczarować ten najbardziej popularny polski produkt rolny. Chcieliśmy pokazać go jako rzecz, która ustawiona na piedestale, w ekspozytorze zyskuje dodatkową wartość* – mówi Arkadiusz Szwed, projektant, kierownik studia ceramicznego w School of Form USWPS, który prowadził ze studentami zajęcia projektowe.

*Ziemniak to dla wielu z nas symbol domowej kuchni, codzienności i tradycji. Projekt “Bulwa” pokazuje, że nawet tak dobrze znany produkt można odkryć na nowo i udowadnia, że jedzenie to nie tylko smak, ale również forma, kontekst i doświadczenie. To wspaniały przykład tego, jak design może zmieniać nasze postrzeganie jedzenia i zachęcać do eksperymentowania. Na BioBazarze od zawsze stawiamy na świadome podejście do jedzenia i szacunek do natury, dlatego z radością wspieramy inicjatywy, które łączą design, kulturę i kulinaria. Kreatywność naprawdę może zmieniać nasze postrzeganie nawet najbardziej oczywistych rzeczy* – mówi Kinga Nowakowska, współzałożycielka BioBazaru i członkini zarządu w Grupie Capital Park – właściciela Fabryki Norblina.

**Bohater projektu z różnych perspektyw**

Oprócz prowadzenia prac projektowych młodzi twórcy zastanawiali się nad bohaterem projektu – ziemniakiem. To – jak napisała w tekście kuratorskim Maria Krześlak-Kandziora, wykładowczyni w School of Form – “wciągająca i awanturnicza opowieść o awansie”. Ziemniak przybył do nas z Peru, gdzie obecnie znajduje się kriobank zabezpieczający geny niemal czterech tysięcy jego odmian. Zanim w Europie trafił na szlacheckie i chłopskie stoły, karmiono nim świnie i żołnierzy. Dziś stracił już nimb egzotyczności, jest świadkiem pogłębiającego się kryzysu klimatycznego, a NASA chce uprawiać go na Marsie.

“Podczas realizacji projektu BULWA próbowaliśmy wyzyskać te różnorodne perspektywy. Odczytać ziemniaka nie tyle na nowo, co przypomnieć, jak wiele znaczy dla Europejczyków, skąd się wziął, jak jest traktowany w kulturze, z której pochodzi i jaka jest nasza wspólna przyszłość” – podkreśla Maria Krześlak-Kandziora.

**Ziemniaczana uczta i losowanie**

Zanim studenci przystąpili do prac projektowych, BioBazar przygotował dla nich stół z 20 różnymi potrawami na bazie ziemniaków. Były na nim zarówno popularne potrawy, jak frytki, placki ziemniaczane czy kluski śląskie, jak i mniej znane np. zaguby (danie z Podlasia) czy gratin dauphinois (francuska zapiekanka). Różniły się konsystencją, twardością, smakiem, zapachem. Następnie studenci losowali potrawę, dla której będą projektować ekspozytor.

*Niektóre dania były sztywne, inne mięciutkie, kleiste, płynne. Pracowaliśmy w taki sposób, żeby uchwycić charakter danej potrawy i się do niej dostosować* – opowiada Arkadiusz Szwed.

Naczynia zostały wykonane z porcelany. Studenci najpierw projektowali obiekty, a następnie wykonywali je metodą 3D albo za pomocą tradycyjnych technik modelarskich. Później musieli zrobić z nich matryce i odlać je z porcelany, na końcu czyścili i szkliwili naczynia.

**Zabawa (z) jedzeniem**

*Najfajniejsze w tym projekcie było to, że studenci pracowali z jednym warzywem, ale w wielu wariantach i wyciągnęli z niego bardzo dużo różnych insightów. Tak naprawdę opowiadamy historię ziemniaka na podstawie 20 różnych, całkowicie odmiennych i inaczej działających obiektów porcelanowych* – mówi Arkadiusz Szwed.

Powstałe naczynia, a właściwie ekspozytory, działają na wyobraźnię, pobudzają do eksperymentowania czy wręcz zabawy w kuchni. Przełamują też klisze, które mamy gdzieś z tyłu głowy, że jedzenie musi być podane na płaskim talerzu albo w misce.

Prace skłaniają do refleksji. Czy ziemniaki z ogniska mogą być w restauracji serwowane w naczyniach, które przypominają pogniecioną folię? Czy seria ceramicznych obiektów do nabierania, a następnie ssania i wylizywania kisielu może być zabawką erotyczną? Czy talerz, w którym podaje się barszcz z ziemniakami, może służyć jako plansza do gry w statki?

*Łamanie zasad było bardzo ważne w tym projekcie. Równie ważna była zabawa jedzeniem i z materią, bo porcelana nie należy do łatwych materiałów*  –  *tańczy w piecu, wygina się, kurczy się. To wszystko dawało nam dużo frajdy, ale też frustracji jednocześnie* – mówi Arkadiusz Szwed.

Efekty można będzie zobaczyć już 7 marca na wystawie w BioBazarze na terenie warszawskiej Fabryki Norblina. Prace ceramiczne będą prezentowane w godz. 17-20 w Pasażu Wernera, vis a vis wejścia do JAVA CAFE.