

Išgirde apie maisto dizainą žmonės dažniausiai pagalvoja tiesiog apie maisto išdėstymą lėkštėje. Tačiau tai kur kas daugiau: maisto dizaineriai dažnai gamina maistą ne tik dėl skonio, bet ir dėl mažo spektaklio akims, suteikiančio įvairių potyrių ir išgyvenimų patiekalo net neparagavus.

Apie „maisto dizaino“ sampratą, vyraujančias tendencijas Lietuvoje ir užsienyje bei jų praktinį įgyvendinimą sausio 25 dieną bus diskutuojama Kauno technologijos universiteto (KTU) „Santakos slėnyje“ įsikūrusioje dizaino bibliotekoje „DesignLibrary Kaunas“.

Diskusijoje dalyvaus Kauno senamiestyje įsikūrusio ir moderniąją lietuvišką virtuvę reprezentuojančio restorano „Uoksas“ vyriausiasis šefas Artūras Naidenko, restorano „Numan“ šefas Matas Paulinas ir Robertas Daskevičius – projekto „52 kartai“ įkūrėjas, maisto fotografas, už savo darbus pelnęs ne vieną tarptautinį apdovanojimą.

- Kaip apibūdintumėte, kas yra maisto dizainas?, - paklausėme renginio dalyvių.

R. Daskevičius: Maisto dizainas – būdas pabėgti nuo kasdienybės ir rutinos, pailsėti nuo triukšmo ir išorinių dirgiklių, atrasti naujų raiškos formų, būdų, pateikti maistą estetiškai, patraukliai ir kitaip nei tai darome įprastai ant kasdienio stalo. Tai yra mažas spektaklis akims.

A. Naidenko: Restorano veikloje maisto dizainą suprantame kaip įvairių potyrių pateikimą svečiui per maistą.

M. Paulinas: Man kaip ir visur pagrindinis elementas – balansas ir harmonija. Tam sukurti pasitelkiama atitinkama aplinka ir atmosfera. Maisto dizainas apima daug elementų, iš kurių pagrindinis visada yra skonis. Tuo tarpu išvaizda susidaro iš trijų elementų: maisto, indo (kartais atmosferos) ir fono. Viskas turi vienaip ar kitaip būti susiję. Visi elementai turi savo funkciją ir įtaką pojūčiams. Jeigu niekas neapgalvota, trūksta elementų, bus ir emocijų spektras tuštokas. Man maisto dizainas yra pastangos ir visų smulkmenų apgalvojimas, stengiantis sukelti kuo didesnę jausmų ir išpūdžių spektrą.

- Ar egzistuoja maisto dizaino mados? Kokios yra vyraujančios tendencijos?

A. N.: Yra tam tikros produktų, pateikimo, indų ir koncepcijų tendencijos, bet esminiai mūsų darbo kriterijai dažniausiai nekinta. Svarbus vaidmuo tenka indams. Šiuo metu didžioji dalis indų mūsų restorane yra pagaminti specialiai mums įvairių amatininkų ir meistrų. Tikrai sutinku, kad egzistuoja tam tikros indų mados.

M. P.: Kalbant apie maistą, reikia šiek tiek apgalvoti, kaip žmogus valgys tą patiekalą, kaip viską padaryti, kad valgymas būtų kuo paprastesnis ar priešingai, kuo interaktyvesnis. O čia neretai gali atsirasti problemų. Tai gali būti pakankamai intymus momentas. O žvelgiant į patį pateikimą restorane, tai indai turi būti sunkūs ir sulaikyti temperatūrą savyje, kad gerai palaikytų šiltą/šaltą temperatūrą.

R. D.: Kaip ir bet kurioje srityje, maisto fotografijoje, žinoma, egzistuoja mados ir trendai. Ši sritis, kaip ir kiekviena kita, turi savo guru, kuriuos daugelis seka ir, remdamiesi jų pavyzdžiu, kuria. Vieną madą sunku apibrėžti, nes maisto fotografijoje yra daug žanrų – skirtingų stilių, būdų, kaip fotografuoti – nuo minimalistinio skandinaviško iki detalių kupino country stiliaus.

- Kas yra sunkiausia įgyvendinant vizualiąją maisto patiekimo pusę?

A. N.: Dažniausiai pradedam nuo produkto, nes tai yra esmė. Tik po to pradedama galvoti, kokioj formoj ar tekstūroj jį pateikti. Mano manymu, kaip ir kiekvienoje dizaino srityje, kompozicija lėkštėje ir estetika yra vienas svarbiausių dalykų, nes be tam tikros „tvarkos“ ir minties lėkštėje, ji neįmanoma. Sunkiausia būna tada, kai pirma kyla vizualinė idėja, kuriai reikia taikyti naujas technikas.

R. D.: Maisto fotografijoje sunkiausia yra tai, kad dažnai iš anksto iki galo nežinai, kaip atrodys patiekalai, todėl fotosesijos metu tenka patalpinti jį į prieš tai sugalvotą aplinką. Kita vertus, surasti tinkamus paviršius, detales, įrankius, indus visada yra nemenkas iššūkis, o tai gali labai pakeisti nuotrauką ir galutinį rezultatą.

- Koks turi būti maisto pateikimas fotografijoje?

R. D.: Visų pirma turi būti toks, kad žadintų apetitą ir atrodytų skaniai. Taip, kad bežiūrintis į fotografiją pirmiausia norėtų suvalgyti maistą akimis. Taip pat, maisto fotografija gali pasakoti ir tam tikrą istoriją, nukelti į aplinką, kurioje norėtume atsidurti pietaudami ar vakarieniaudami.

- Kaip toli Lietuva yra pažengusi maisto dizaino srityje? Ar lyginant su kitomis šalimis (Skandinavijos, Vakarų Europos), Lietuvoje vyrauja panašios tendencijos?

R. D.: Tendencijos visur labai panašios, nes gyvenant globaliame pasaulyje socialinė žiniasklaida padeda neatsilikti ir stebėti, ką daro kiti restoranai, šefai, fotografai. Visa tai gali matyti realiu laiku. Jeigu anksčiau nežinojai, ką daro tavo kaimynas, tai dabar žinai, ką šiandien vakarienei pateikė kitame pasaulio gale esantis restoranas.

M. P.: Vis dar labai daug restoranų mano, kad išvaizda, margumas, spalvų įvairovė, bardakėlis be aiškos krypties yra būtent tai, ko reikia svečiui, kad jis manytų, jog restoranas jėga. O skonis, potyrių eiga, pati valgymo procedūra vis dar dažnai yra užmirštama.

- Kaip įsivaizduojate maisto dizaino ateitį? Kas bus madinga po 5 metų?

A. N.: Penki metai – per ilgas laikas, kad drįsčiau prognozuoti. Yra tam tikrų krypčių kur nukrypsta dalykai, net kalbant apie dviejų metų laikotarpį.

M. P.: Manau, kad skonis, estetika ir daug pastangų nereikalaujantis patiekalo suvalgymas turėtų išlikti visko esmė. Taip pat, kaip sakiau, svarbiausia balansas ir harmonija bei deranti aplinka, bendra atmosfera. Tai man itin artima idėja. Aš tuo tikiu ir tikiuosi, kad jos ims vyrauti pasaulyje.

R. D.: Kalbant apie maisto fotografiją ir toliau bus siekiama kuo labiau perteikti skonį ir emociją, nuotaiką, tad vis populiariės foto istorijos, gyvos fotosesijos, natūralios situacijos, kur maistas valgomas restorane, vakarėlyje arba toje aplinkoje, kur žmogus pats norėtų atsidurti.

Kauno technologijos universiteto (KTU) „Santakos“ slėnyje įsikūrusiame pasaulinės dizaino bibliotekos „DesignLibrary“ padalinyje išvalgomis dizaino tematika dalijasi ekspertai iš Lietuvos ir užsienio. Naujo renginių „Dizaino ketvirtadieniai“ ciklo programa bus skelbiama netrukus.

Nuotraukų autorius Robertas Daskevičius







