Matur án titils

Elín Arna Kristjánsdóttir

Listaháskóli Íslands
Vöruhönnun
2021

Leiðbeinendur
Rúna Thors
Garðar Eyjólfsson

1. 100 orða texti
2. Kveikjan
3. Fyrstu skref
4. Ferlið
5. Miðlun og framsetning
6. Lokaorð

100 orða texti

Það liggur í augum uppi að jörðin okkar stendur ekki undir núverandi neysluháttum mannsins. Brýn nauðsyn er á að endurhugsa þessa neyslu, en hvaða áhrif mun það hafa á mat? Líkur eru á því að matur í duftformi verði algengur kostur í framtíðinni. Duft úr skordýrum, bakteríum og smáþörungum sem hægt væri að þrívíddarprenta til neyslu.

Næring er hins vegar ekki það eina sem við fáum út úr mat. Hvernig getum við skapað nýjar hefðir í kringum matargerð ef mögulegt verður að prenta út mat? Þrívíddarprentaður matur gefur kost á að þenja út heildarhugmyndina um matargerð. Við gætum endurhugsa matreiðslu sem upplifun og eldað liti, form, áferðir, stemningu og hljóðheim.

Kveikjan

Eftir eina önn í skiptinámi í DAE á brautinni food non food fékk ég mikinn áhuga á matarhönnun. Þegar við fórum inn í seinni önnina var ég ákveðin að mig langaði að úskriftarverkefnið mitt snerist að einhverju leyti um mat. Ég skoðaði margar hliðar á mat og umgjörðinni sem honum fylgir. Ritualar, áhöld, borðsiðir, matarkúrsar, viðhorf til matar o.s.fr.

Mig langaði að skoða hvaða kosti við höfum um að velja til að breyta þeim matar- og ræktunarkerfum sem við þekkjum í dag. Talið er að árið 2050 verði íbúafjöldi jarðarinnar 9.8 milljarðar og 2100 11.2 milljarðar. Hvernig matarframleiðsla á sér stað í dag mun ekki standast þessa fólksfjölgun og þess vegna verðum við að finna nýjar leiðir til að fæða allt þetta fólk.

Með breyttum kerfum fylgja breyttar hefðir og fannst mér kjörið að skoða einnig þann pól. Hvernig mun eldamennska breytast ef við erum hætt að borða þann mat sem við borðum í dag. BA verkefninu mínu lauk með því að snúast um framtíðarmatarstúdíur og umgjörðinni sem þeim gæti fylgt.

Fyrstu skrefin

Til að koma mér inn í verkefnið byrjaði ég að bjóða vinum mínum í matarboð. Mig langaði að skoða hversu mikil áhrif umgjörðin í kringum matinn hefur á borðhaldið sjálft. Ég bauð þeim í vegan rjóma- og tómatspagettí en var búin að fjarlægja hnífapörin þegar þau mættu til borðs. Það kom margt áhugavert upp úr krafsinu m.a. byrjuðu þau öll að beita líkamanum meira, öll þróuðu þau sínar eigin leiðir til að koma matnum upp í sig, hvort sem það var að vefja því um fingur sér, pakka því saman í lófanum, lyfta því upp yfir höfuðið o.s.fr. Það að fjarlægja einn hlut gjörbreytti öllum lærðum hefðum við matarborðið. Út frá því tók ég ákvörðun að mig langaði að vinna meira með umgjörðina í kringum matinn.

LYFT

Ferlið

Ég var lengi að koma mér inn á brautina um duftaðan mat sem er frekar íronískt vegna þess að alla þessa önn borðaði ég Huel í morgunmat. Huel (human fuel) er næring í duftuðu formi. Eftir að hafa talað við næringafræðinga áttaði ég mig á því hversu áhugaverður duftaður matur er. Mér finnst það alveg magnað að það sé hægt að framleiða mat í duftformi sem passar í eina skeið og hefur öll þau næringargildi sem við þurfum úr einni máltíð. Þaðan fór ég að skoða hver er framtíðin í mat og er hægt að dufta það niður.

Næringafræðingarnir sem ég talaði við nefndu að skordýr, smáþörgungar og bakteríur væru kjörinn kostur í framtíðinni bæði til manneldis og dýraeldis. Hægt er að framleiða fæðubótaefni úr skordýrum þar sem flest skordýr eru með næstum fullkomið næringarinnihald og þurfa lítið vatn og næringu til ræktunar. Bakteríubúskap er hægt að halda uppi með aukaafurðum úr skógarhöggsiðnaði til að mynda með sagi og öðru efni sem er vanalega hent. Einnig er hægt að framleiða prótein úr einþörungum með CO2 útblæstri sem losnar frá orkuframleiðslu með gufu frá háhitasvæðum.
Þessi hráefni er síðan hægt að dufta niður í mjöl. En hvað svo?

Það er ekkert sérstaklega spennandi að hugsa til þess að mataræði okkar í framtíðinni muni að mestu leyti samanstanda úr muldum skordýrum, bakteríum og smáþörungum. Hvaða möguleikar hefur þetta mjöl upp á að bjóða? Allt duft getur orðið að einhvers konar mauki með því að bæta við vökva. Þetta mauk væri síðar hægt að þrívíddarprenta. Matarþrívíddarprentarar eru að þróast hratt og býður upp á marga skemmtilega möguleika í matargerð.

Eftir því sem leið á rannsóknina og ég var búin að ákveða að mig langaði að vinna með skordýr, bakteríur og smáþörunga í duftformi fylgdi alltaf þessi áhugi minn á umgjörðinni. Mér fannst ekki nóg að stoppa hjá þrívíddarprentinu. Hvað verður um eldamennsku ef við erum hætt að elda matinn okkar sjálf því matarprentarar hafa tekið yfir hana. Mörgum finnst gaman að elda og setja ástríðu og sinn persónulega blæ í matinn sem þeir bjóða upp á.

Þar kom hugmyndin um uppskriftabók þar sem uppskriftabækur eru skýr tákngervingur um matargerð og eldamennsku. Ég fór að velta því fyrir mér hvernig uppskriftabækur í þessum heimi myndu líta út ef þær væru hættar að snúast um matinn sjálfan.

NIGELLA á ítölskum nótum
NIGELLA LAWSON
BRAUÐRÉTTIR HAGKAUPA
GOTT
RÉTTIRNIR OKKAR
HAGKAUP
SÆLKERAFERÐ UM FRAKKLAND
Sigríður Gunnarsdóttir - Silja Salóme
LKL2 – LÁGKOLVETNALÍFSSTÍLLINN
Gunnar Már Sigfússon
ITALIAN PASTA
ÍÐUNN
SPANISH COOKING
JAMIE OLIVER
KOKKUR ÁN KLÆÐA
LÉTTA ÁRÓS
LÉTTVÆNAR MÁLTÍÐIR
GRÆNN KOSTUR HAGKAUPA
MATURINN HENNAR MÖMMU

Maturinn sjálfur sem við borðum er ekki það eina sem skiptir máli þegar kemur að því að njóta máltíðar. Umhverfið í kringum máltíðina hefur alveg jafn mikil áhrif á hvernig maturinn bragðast. Hvernig er formið á matnum? Eða litirnir, áferðin, lyktin o.sfr.? Allt umhverfið niður í minnstu smáatriði hafa að einhverju leyti áhrif á hvernig heilinn skynjar matinn.

Þar sem bragðið á matnum er ekki það eina sem veldur því að við njótum máltíðar skoðaði ég þá þætti sem spila inn í. Allar skynjanirnar okkar ásamt samspili þeirra á milli eru þar mjög mikilvægar. Út frá því kom hugmyndin að uppskriftum sem snerust ekki um matinn sjálfan. Uppskriftir sem snerta á öllum þessum þáttum að umgjörðinni. Við getum farið að leika okkur að upplifuninni miklu meira ef við hugsum út í alla þessa þætti.

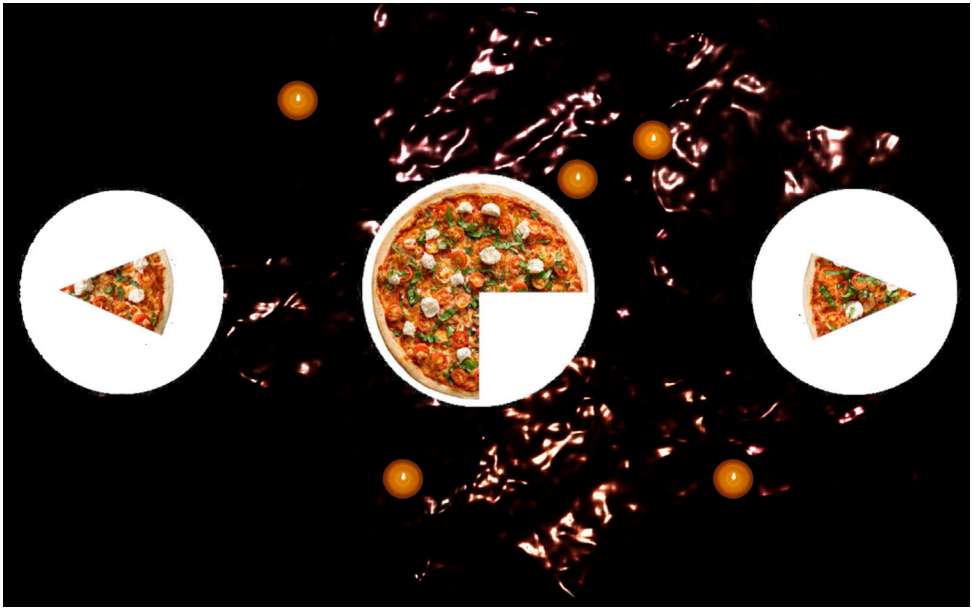
Miðlun og framsetning

Ég ákvað að búa til þrjár uppskriftir. Ég byrjaði að hugsa út í hvenær við eyðum einstaklega löngum tíma í eldamennsku og það sem stóð upp úr fyrir mér var rómantískt stefnumót og barnaafmæli. Einnig langaði mig að búa til eina uppskrift sem snerist um að leika sér að bragðlaukum.

Ég miðlaði þessum senum með því að varpa senunum úr skjávarpa niður á borð.

Rómantíska uppskriftin

Þessi uppskrift snerist helst um stemningu. Mig langaði að búa til einstaklega rómantískt andrúmsloft. Ég leit inn á við þegar ég hannaði þessa uppskrift og spurði sjálfa mig hvað finnst mér vera helsta tákn um rómantík. Senan snerist því um að líða eins og þátttakendur væru tveir einir í heiminum úti á miðju vatni.



RÓMANTÍSKT MATARBOÐ

TILFINNING
Við tvö ein í heiminum

STEMNING
Róandi kvöldstund við gárað vatn, kertaljós og rósablöð

HLJÓÐ
Lágir ljúfir tónar, hreyfing í vatninu

FORM
Mjúkar hringla línur

LITIR
Rauður fyrir ástríðu

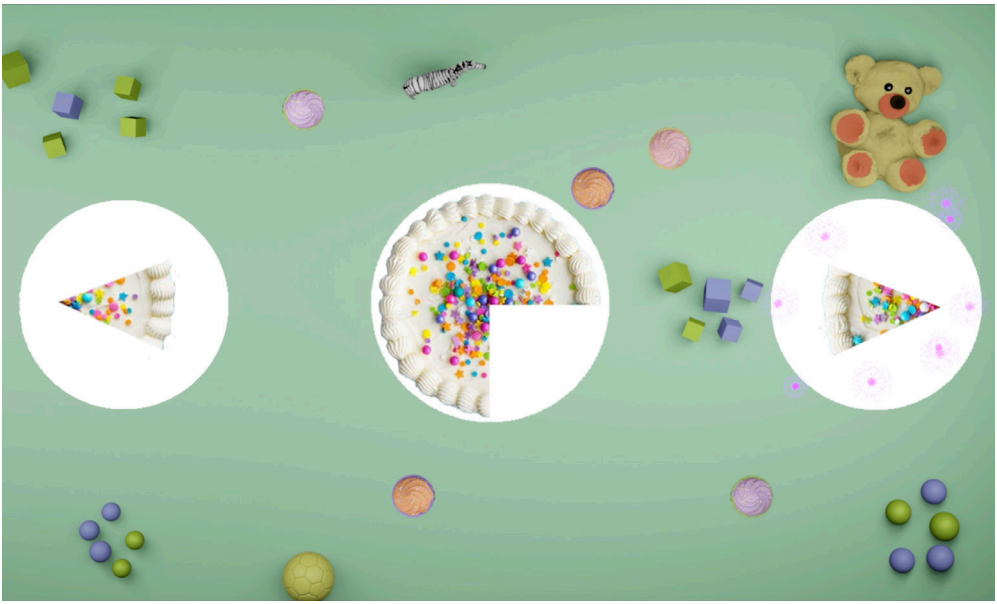
ÁFERÐIR
Blanda af stökku og mjúku

3D MATUR
Eldbökuð ítölsk flatbaka með ruccola, kirsuberjatómötum og ferskum mozzarella

Þið eruð ein úti á miðju vatni. Enginn í kring nema þið tvö. Vatnið er örlítið gárað, rauð og rómantísk birtan glampar á vatninu. Þið heyrið bara raddir hvors annars og gljáfrið í gárunum. Flöktandi kerti lýsa upp andlitin ykkar.

Barnaafmælið

Þessi uppskrift snerist helst um áferðir, form og liti. Mig langaði að blanda saman borðhaldi og hvernig þessir ofantöldu þættir geta haft þroskandi áhrif á ung börn.



Loka x

BARNA AFMÆLI

TILFINNING
Gleði, spenningur, eftirvænting

STEMNING
Ævintýraheimur

HLJÓÐ
Fjörugir tónar og hljóð frá dýrunum

FORM
Fjölbreytt form

LITIR
Mintugrænn

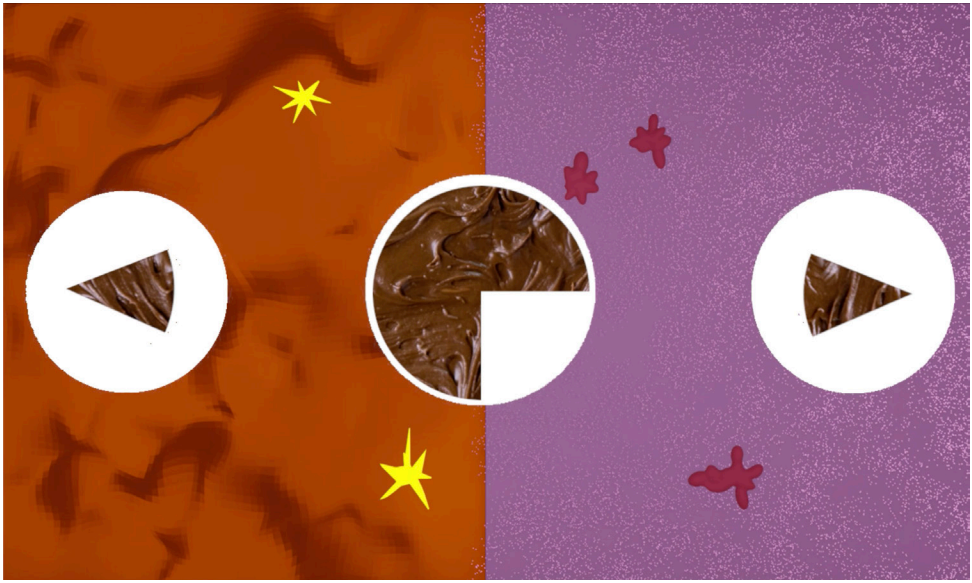
ÁFERÐIR
Fjölbreyttar áferðir

3D MATUR
Afmælisterta, múffur

Krakkarnir í hverfinu eru komnir saman til að fagna afmæli. Mikil eftirvænting liggur í loftinu því þau vita að veisluborðið hefur mikið upp á bjóða. Dýr labba í halarófu um borðið, flugeldasýning og brosandi múffur. Borðið sjálft er mintugrænt sem hefur róandi áhrif á börnin svo spenningurinn fari ekki úr böndunum. Maturinn býður upp á margar mismunandi áferðið, mjúkt, teygjanlegt, brakandi, hlaupkennt o.s.fr. sem börnin geta leikið sér að og uppgötvað.

Leikið að bragðlaulunum

Þessi uppskrift snerist um hvernig umhverfið getur haft áhrif á hvernig matur bragðast og studdist ég hérna við dæmi um samskynjun sem kallast kiki og bouba.



LEIKIÐ AÐ BRAGL AUKUN UM

Kiki og bouba eru dæmi um samskynjun sem sýna fram á tengsl milli forma, hljóðs, lita o.fl. Þessi form passa einnig við ákeðið bragð, lykt og áferð og hafa undarleg áhrif á hvernig matur bragðast. Með því að styðjast við þessa þætti er hægt að leika sér með bragðskynjun. Við getum látið eftirréttinn bragðast sætari eða vínið beiskara. Þessi fyrirbæri opna á marga möguleika til að sameina skynfærin og bjóða upp á áhugaverðan málsverð.

HLJÓÐ
Lágt tónhljóð

FORM
Kiki

LITIR
Appelsínugulur

3D MATUR
Súkkulaðikaka

Þungir og djúpir tónar ásamt kiki forminu og appelsínugula litnum hafa þau áhrif á skynjun bragðlaukana að súkkulaðikakan bragðast beiskari.

HLJÓÐ
Hátt tónhljóð

FORM
Bouba

LITIR
Bleikur

3D MATUR
Súkkulaðikaka

Léttir og háir tónar ásamt bouba forminu og bleika litnum hafa þau áhrif á skynjun bragðlaukanna að súkkuklaðikakan bragðast sætari.

Lokaorð

Ég er spennt að halda áfram með þetta verkefni en þá sérstaklega þáttinn um hvernig umhverfi getur haft áhrif á bragðskyn. Annars finnst mér vera margir möguleika til að halda áfram bæði með fæðutegundir í duftformi og samskynjun við matarborðið.

Sérstakar þakkir

Anna Diljá Sigurðardóttir fyrir spjall um matarhönnun og reffa.
Ásgeir Marteinsson fyrir upplýsingar um næringafræði.
Elín Margot fyrir spjall um matarhönnun og reffa.
Júlía Grönvaldt fyrir hjálp með myndatökur.
Ólafur Gunnar Sæmundsson fyrir upplýsingar um næringarfræði.
Ragnar Þór Valgeirsson fyrir uppsetningu á vefsíðu og hönnun hennar.
Seglagerðin Ægir fyrir efni.
Þorsteinn Muni Jakobsson fyrir visuala.

Kennarar og gestakennarar.
Vinir mínir sem tóku þátt í öllum stórfurðulegu matarboðunum sem ég bauð þeim í.

Allar myndir eru í eigu höfundar.