

wysokie **o b c a s y**

sobota 7 września 2013 NR 36 (743)
wysokieobcasy.pl

gazeta

MILENIA FIEDLER

W POLSCE MONTAŻEM
ZAJMOWAŁY SIĘ KOBIETY.
BO ZAWÓD BYŁ MAŁO
PŁATNY I KRZYWDZĄCO
MARGINALIZOWANY

Kobieta na tirze ■ Vampira, ikona punków ■ Kto nam psuje szkołę? ■ Pan, który kawiarnie otwiera



PHOT. ARCHIVUM SCHOOLS OF FORM/IS

PORCELANA WSZYSTKO PAMIĘTA



Znasz Iwonę? Na pewno ją znasz, choćby z przydrożnych zajazdów. A Rococo? Dla mnie niejadalne. Ale wystarczy złota, dodać kolor, a już filiżanka staje się współczesna

Z projektantką Dominiką Bździak rozmawiała Natalia Mazur

Spędzili trzy tygodnie w Ćmielowie, w najstarszej polskiej fabryce. 12 studentów projektowania – sześciu z londyńskiej Royal College of Art i sześciu z poznańskiej School of Form – tworzyło porcelanowe naczynia. Wybrane projekty odświeżą ofertę liczących sobie ponad 220 lat zakładów.

Masz w domu porcelanę z Ćmielowa?

Wbrew pozorom wcale nie tak łatwo ją mieć. Chcesz talerze z Ćmielowa, musisz od razu kupić cały set – 40 kawałków z wagą do zupy i sosierką. W mojej kuchni, dwa na dwa metry, nie miałabym gdzie tego trzymać. Kupuję pojedyncze sztuki na pchlich targach. Moja mama nie rozumie, jak tak można: filiżanki inne niż reszta zastawy? W pokoleniu moich rodziców obowiązywały komplety.

Dziś wystarczy spojrzeć na blogi kulinarne – każdy talerzyk z innej parafii.

Inaczej też jemy. Kiedyś ważne było, żeby porcja była duża i polana sosem. Codziennie gotowano trzydaniowe obiady z zupą i deserem. Dziś jedzenie ma być doświadczeniem kulinarnym, przygodą, poznawaniem smaków. Potrzebne są inne naczynia.

Te, które powstały podczas warsztatów w Ćmielowie, są dość osobliwe. Patrząc na nie, nie myślę: rety, pragnę to mieć! Raczej się zastanawiam: jak to myć? Jak przechowywać?

Założeniem projektu nie było stworzenie przedmiotów codziennego użytku, lecz zastawy dla ekskluzywnych restauracji. Studenci Royal College of Art projektowali dla Tima Allena, właściciela londyńskiej restauracji Launceston Place z gwiazdką Michelin, a my, studenci School of Form – dla Wojtka Amaro, którego restauracja ma gwiazdkę Michelin jako jedyna w Polsce. Stąd nietypowe formy, na przykład trójkątne talerzyki do tapasów wymyślone przez Rachel Cox. Lekko pochyle, dzięki czemu sos gromadzi się w jednym miejscu. Niepozorne, ale trudne do wykonania. Albo talerze Emmy Finch z odciętym wzorem kwiatowym, który staje się widoczny, gdy zbierze się w nim sos. Szefowie kuchni najlepszych restauracji nie chcą podawać jedzenia na zwykłych talerzach. Chcą być krok przed nami. Używali kwadratowych talerzy, ale przestali, gdy zaczął się na nie boom. Podawano już na lustrach, teraz modne jest drewno z widocznymi słojami i korą.

Na stronie obok: Dominika Bździak ze swą ceramiką. Kanciaste miski można stawiać klasycznie na denku lub na skośnym boku. Fabryka w Ćmielowie zacznie je produkować w ciągu dwóch miesięcy

Marta Szostek połączyła porcelanowe odpady z klasycznymi Ćmielowskimi talerzami

Wzory zwykle dekorują brzegi naczyń. W zestawie Eweliny Wiśniewskiej „wrastają” w naczynia i sprawiają, że dzbanek idealnie pasuje do talerza





Amaro nawiązał współpracę z niedużą pracownią ceramiczną, która na podstawie szkiców wykonała dla niego zastawę z połalowanymi talerzami i tubami do starterów.

A jednak twoje projekty trafią do polskich domów, mają być produkowane przez Ćmielów.

Rozmowy z szefami kuchni miały rozbudzić naszą wyobraźnię. Do ćmielowskiej produkcji wdrożone zostaną pomysły, które nadają się do przemysłowej produkcji. Moje miski wybrał prof. Marek Cecuła, który jako dyrektor artystyczny ćmielowskich zakładów opiekował się nami podczas warsztatów.

Marzy mi się, żeby moje naczynia nie były drogie, żeby ludzie mogli sobie na nie pozwolić. Jednak muszę dopracować formę tak, by trzy miski wchodziły jedna w drugą, a w środku mieścił się jeszcze kubeczek. Żeby naczynia były praktyczne do przechowywania. Muszę im też dorobić nóżki.

Nóżki? Po co?

Spójrz na spód filiżanki, z której pijesz kawę. Pobawione szkliska matowe kółko to właśnie nóżki. Z czasem zmienia kolor, lekko szarzeje. Nóżki są konieczne. Naczynie stoi na nich podczas ostrego wypieku – gdyby było w tym miejscu pokryte szklawą, przykleiłoby się do półki. Moje miski, które widziałeś na powarsztatowej wystawie w poznańskiej Concordii, miały pozbawiony szkliska rant, który trochę zeszlifowałam, żeby nie był szorstki. Wzięło się to stąd, że pierwotnie miały być kloszami do przykrywania potraw. Miały trochę inaczej wyglądać.

Czyli jak?

Chciałam zrobić klosze z klasycznymi ćmielowskimi uszami. Niestety, okazało się, że elementy, które mnie interesują, powstają jako część całości – do dzbanów i waz uszu się nie dokleja, tylko odlewa w jednej formie. Przyniesiono mi skrzynkę innych uchwytów: żółędzie, winogrona, tego typu hity. Odjazdowe, ale niepasujące.

Jak się robi taki porcelanowy przedmiot?

Najpierw tworzysz model z gipsu. Musi być o 18 proc. większy niż naczynie, które chcesz wykonać, bo porcelana się kurczy. Do modelu robisz formę, a gdy wyschnie, wlewasz do niej porcelanę. Trzeba uważać przy wyjmowaniu naczynia z formy. Porcelana ma znakomitą pamięć, pamięta każdy dotytek.

Jak to: pamięta?

Jeśli naczynie odkształci się podczas wyjmowania z formy, możesz je oczywiście naprostować. Jednak podczas ostatniego etapu wypalania, tak zwanego ostrego wypału, naczynie i tak wróci do nieudanego kształtu albo pęknie. W Ćmielowie są tony odrzuconych naczyń. Pracownicy mówią na odpad: złom. Marta Szostek tak właśnie nazwała swój projekt, w którym popękane naczynia w połączeniu z klasycznymi ćmielowskimi talerzami zyskują nowe życie. Ja też w przyszłości chciałabym ten odpad jakoś wykorzystać.

Chcę też zrobić projekt o ludziach z Ćmielowa, zebrać zdjęcia, historie. Interesuje mnie nawet to, na co umierali. Robiąc formy gipsowe, wysypiesz gips w proszku. Musisz mieć maskę, bo tego, co wciągniesz do płuc, już nie usuniesz. A gdy to wszystko będę miała - i zdjęcia, i badania - chcę opowiedzieć o fabryce, wrócić do czasów, kiedy Ćmielów świetnie prosperował, serwisy były pokazywane na targach w Nowym Jorku. Zdjęcia mogłabym nałożyć na porcelanę w formie kalki.

A kalki to...

To, co kolorowe na porcelanie, napisy, różyczki. Wyjątkiem są wzory ręcznie malowane. Bardzo lubiłam to pomieszczenie, w którym panie malują prawdziwym złotem. Ono przy wypale ma zapach, który uwielbiam. Kojarzy mi się z anyżem.

W czasach gdy studiowałam, szczytem marzeń były wnętrza urządzone w Ikei z ikeowską zastawą włącznie. Jesteś o dekadę młodszą i zaklinasz się, że nie kupilibyś kubka w Ikei.

Ikea wspiera projektantów, proponuje ciekawe wzory. Ale to nie jest porcelana. No i mam wątpliwości, czy w całym procesie produkcji taki ikeowski kubek dotykała ludzka ręka. Kiedyś miałam naczynia z Ikei i nie mam nic przeciwko niej. Dużo zależy od kieszeni. Jeśli student nie ma na podręczniki, trudno oczekiwać, żeby gromadził nie wiadomo jaką zastawę. Teraz jednak zależy mi, żeby

ludzie kupowali polską ceramikę. Pracownicy Ćmielowa pracują na akord, zarabiają grosze. To praca wymagająca cierpliwości. Gdybym zobaczyła wózek, który przyjeżdża na stanowisko do szklwienia załadowany po sufit i miała świadomość, że to tylko jedna piąta mojej pracy na dany dzień, to... no nie wiem, co bym zrobiła. Tam każdy ceni sobie swoje zajęcie. Fabryka jest jedynym miejscem pracy w promieniu 30 km, a ostatnio ma problemy finansowe. Kupujmy to, co polskie.

Ale ktoś na pewno kupuje Ćmielów.

Kojarzysz Iwonę? To serwis z Chodzieży, która niedawno połączyła się z Ćmielowem. Iwona utrzymywała w Chodzieży całą produkcję. Gdybyś zatrzymała się w jakimś zajęcz-dzie, to na bank potrawy byłyby serwowane na Iwonie.

Dla Ćmielowa flagowym serwisem jest Rococo i dzięki niemu fabryka wciąż istnieje - tureckie i tunezyjskie hotele zamawiają go tirami.

Co by się musiało stać, żeby starą fabrykę ceramiki pokochało polskie pokolenie Ikei?

Dobry marketing, świeże pomysły. Trzeba znaleźć alternatywę dla różyczek i złocień. Dla mnie są one już niejadalne. Robiliśmy próby szklwienia Rococo w kolorach, pięknie wyszło. Relief był jaśniejszy, filiżanka ciemniejsza. Czyli wystarczy dodać kolor, odjąć złoto, a już filiżanka staje się atrakcyjniejsza. ■

Na stronie obok, od góry:

Talerze Antoniny Killis miały być mile w dotyku i grube jak kamienie. Okazało się, że porcelana jest za ciężka - talerze „siadały” w piecu. Dały efekt drożdżowego ciasta przygotowanego do wałkowania

Z elementów zaprojektowanych przez Dorotę Mostowiak można budować „rafy” do eksponowania niewielkich dań

Emma Finch nie lubi klasycznej kwiatowej dekoracji. W swoich naczyniach odcisnęła prawdziwe kwiaty. Wzór staje się bardziej widoczny, gdy pokryje go sos

Kubki, dzbanek, filiżanka to także projekty Finch

Prace podczas warsztatów w Ćmielowie zrealizowano pod auspicjami Instytutu im. Adama Mickiewicza

R E K L A M A

Berlitz
1878 - 2013
135 YEARS

Berlitz kończy **135 LAT**

NADAL MYŚLISZ, ŻE KTOŚ MOŻE DAĆ CI SZKOLENIE WYŻSZEJ JAKOŚCI?

Świętuj z nami 135-lecie i odbieraj atrakcyjne nagrody!

*Każdy zakup kursu w naszych szkołach w terminie 26.08 - 30.10.2013, za minimalną kwotę 1000 PLN będzie nagradzany.
Do wygrania m.in. lekcje indywidualne, lekcje przez telefon, program Cyber Teacher - ultra nowoczesny program językowy przez platformę internetową lub materiały do nauki.
* kurs musi być opłacony z góry

berlitz.pl

„Komitet Ochrony Praw Dziecka serdecznie dziękuje Wydawnictwu Agora za przekazaną powierzchnię reklamową, a firmie Berlitz za przekazanie wylicytowanej kwoty na cele statutowe Komitetu Ochrony Praw Dziecka”.