

Fűszerőrlő és tároló készlet

Szabadi Enikő

Pécsi Tudományegyetem Művészeti Kar Design és Médiaművészeti Intézet

Tárgyalkotás Mester szak 2. évfolyam

Témavezető: Budán Miklós Zoltán Tanársegéd

Pályamunkám egy fűszerőrlő és egyben tároló készlet, melynek elkészítéséhez a gasztronómia iránti érdeklődésemből kaptam inspirációt. Különös érdeklődéssel fordulok a főzés mint kreatív alkotó folyamata felé. Ennek pedig az elméleti háttere is érdekel. A témáról számos kutatást tanulmányoztam, ezek során érdeklődésemet leginkább a fűszerek keltették fel. Lenyűgözőnek találom, hogy a fűszerezés sokkal többet jelenthet, mint fűszereket adni ételeinkhez. Érdekes például, hogyan használják a különböző fűszerkérgeket sütéshez, vagy érlelési procedúrákhoz, vagy éppen hogyan befolyásolja az étel pH értéke az ízét. Ezen kívül komplexebb folyamatok is léteznek, mint például a különböző fűszerek kombinációja, amikor egyes esetekben nem csak egymás aromáit de egészségügyi hatásukat is kiegészítik. Ilyen például a bors és a kurkuma kombinációja. A kurkuma vegyületeit alapvetően kurkuminoidoknak nevezzük, ezek közül a legfontosabb a kurkumin ami egy polifenol. A kurkumin rendkívül erős antioxidáns, és gyulladáscsökkentő ezen kívül gombaellenes és antibakteriális hatásokat is képes kifejteni. A kurkumin viszont kifejezetten rosszul szívódik fel a szervezetben. Azért érdemes a kurkumát fekete borssal kombinálni, mert tartalmaz egy piperin nevű bioaktív vegyületet amely egy alkaloid. A piperin fejfájás csillapító, gyulladásgátló és emésztést segítő tulajdonságokkal rendelkezik, de legfontosabb tulajdonsága jelen esetben, hogy nagyban növeli a kurkumin felszívódási képességét.¹

A fűszerekhez kötődő érdeklődésem körüljárása során felmerült bennem a kérdés, hogy keramikusként hogyan tudnék a fűszerek kérdésével foglalkozni, és a tárolás problémájának fontosságával találtam szemben magam. Úgy gondoltam fontos ismerni a fűszerek csoportjait, hogy érdemben tudjak foglalkozni tárolásukkal. A fűszerek hat nagy osztályba kerülhetnek: Rizómák és gyökérfűszerek mint

¹ <https://www.healthline.com/nutrition/turmeric-and-black-pepper#curcumin-absorption> (2024. 11. 10.)

például a gyömbér, kurkuma és fokhagyma. Magfűszerek ezek a szerecsendió, koriander, mángó, édeskömény, ánizsmag. Kéregfűszerek ilyen a fahéj. Gyümölcsfűszerek mint a kardamom, fekete bors, vanília. Levél fűszerek például a babérlevél, currylevél, zsálya. Végül a virágfűszerek ide tartozik a szegfűszeg, és sáfrány.²

A kategóriák mindegyikéről elmondható, hogy egész alakjukban szárítva őrzik meg leghosszabb ideig aromáikat és illóolajukat. Ez minimális szinten eltérő, de nagy átlagokban 3-4 évet jelent megfelelő tárolás mellett. A fűszerek egészben tárolása sok esetben lehetővé teszi a teljesen légmentesen záródó tárolóedények elhagyását. Az optimális tárolási körülmények fő szempontjai a hűvös és száraz helyek, és az üveg vagy a kerámia tárolóedények használata, ugyanis a műanyag tárolóedények porozitásuk miatt képesek felvenni a fűszerek aromáit így minimálisan gyengítve azokat.³ Az üveg tárolók jól takaríthatóak és nem veszik át a szagokat, azonban fényáteresztő képességük nagy hátrányt jelent a fűszertárolás területén. A mázas felületű vagy tömörre égő kerámia tárolók, a fénytől is megvédik a fűszereket és az üveggel megegyezően nem veszik át a szagokat, ezért előnyösebb választást jelenthetnek. Ezen információk tudatában egy olyan kerámia fűszertároló készletet terveztem, ami egész fűszerek tárolására alkalmas, és fűszerőrlővel is rendelkezik. Ennek segítségével a főzés során pont annyi fűszert őrlhetünk meg, amennyire szükségünk van. Ez különösen előnyös, mert fűszereink egyfelől tovább tartósak és erőteljesebb aromájúak maradnak, és számos fűszer illóolajai és aromái dörzsölés és zúzás hatására aktivizálódnak igazán. Tárgyegyettem megtervezésénél, ezeket a szempontokat körültekintően számításba vettem. A szett fő eleme a fűszerőrlő fejjel rendelkező tárolóedény. Ennek megtervezése vette igénybe a legtöbb időt. A fűszerőrlő felépítése a következő: Az alsó tároló edény, a középső őrlőtálca és a felső őrlőfej. Az alsó tárolóedénybe, kerülnek az egész fűszerek, ez az elem ment át a legkevesebb változtatáson a végleges verzióig. Az edény szája a kerámiában leggyakrabban alkalmazott lekerekítést hanyagolja, ennek oka a lehetőségekhez mérten legmagasabb szintű légmentes záródásra való törekvés. Az ilyen módon egyenes szájú edénybe ül bele az őrlőtálca, mely gyűrűjének alsó része, ahol érintkezik a tárolóedény szájával, ugyan ezzel az egyenes

²https://epgp.inflibnet.ac.in/epgpdata/uploads/epgp_content/food_technology/technology_of_spices_and_condiments/05.nomenclature_&_classification_of_spices_and_condiments/et/2874_et_m5.pdf (2024. 11. 10.)

³ https://spicestationsilverlake.com/best-practices-for-storing-spices/?srsltid=AfmBOorT1WbjkFRUMPP84P7g10OePMINNOo0KE7lrPWfDdwfgL3eNHD6&fbclid=IwY2xjawGdt7VleHRuA2FlbQlxMAABHZHnnC9boD5lDilHmhYg07TGMYY6ajBA-tLJU2pTAvooMeDYSLTxglm71vA_aem_ZH6Az_NPXE4LCFH3Z60pbg (2024. 11. 10.)

kialakítással

készült.

Az őrlőtálca profilja az első változaton igen mély volt, így a későbbiekben ezt csökkentettem, hogy a lehető legnagyobb kihasználható térfogatot eredményezzem az alsó tárolóedényben. Az őrlőtálca profiljának formájaként, több kialakítást is kipróbáltam. Ezek közt szerepelt, csúcsosabb fél-tojásforma, fordított csonka kúp hangsúlyos éllel, fordított csonka kúp tompított éllel, és enyhén laposított félgömb forma. Az utóbbi bizonyult a legeffektívebben működőnek, a tompított élű csonkakúp mellett. A végső darabok az ellaposított félgömb formával lettek ellátva. Az őrlő felső része, az őrlőfej is több változtatáson ment keresztül. Maga az őrlőfej követi az őrlőtálca mélyedésének formáját pozitívban egy minimális rés hagyással. Ezek összeforgatásával jön létre a fűszerek megőrlése. Az őrlőfej markolatának kialakítása az első változaton arányaiban megegyező volt, mint a tárolóedény egysége. A következőkben ezt jelentősen csökkentettem a súlyfelesleg elkerülése érdekében. A végleges kialakításon, az elsődleges szempont a legnagyobb szorítófelület megtalálása volt ami az őrlés végrehajtásánál való erő kifejtéshez szükséges, a lehető legkevesebb anyaghasználattal.

A végleges őrlőn a tárolóedény magasságát megnőveltem, ezzel több kihasználhatóbb térfogatot kapott. Az őrlőtálca mélyedését legkisebb szükséges mélyedésig csökkentettem. Az őrlőfej markolatát pedig éppen elegendőre növeltem az erő kifejtéshez, de elkerültem a szükségtelenül nagy méreteket.

A tervezés során, kritériumnak tartottam a praktikumot és könnyen tisztíthatóságot, így az őrlő egyszerű kapszulaformát kapott. A készlet további alkotó elemei a négy fűszertároló edény, ami szintén a kapszula forma kialakítást követi. Ugyan olyan szájmegoldással láttam el őket, mint az őrlőelem tároló edény részét. Az egyenes rész jelen van a fedők azon részén is amik érintkeznek a szájjal. Továbbá a fedők súlyosabb kialakítást kaptak, hogy csökkenjen az elmozdulás veszélye és fokozódjon a légmentes záródás. A készlet kiegészül egy egymásba fordítható két részes reszelő tálcával ami formavilágban az előzőleg említett tárgyakat követi ellaposított változatban, növelve ezzel a reszelésre alkalmas felületet. A tálca két különböző textúrát kapott egy durvább és egy valamivel finomabb kialakításút, hogy különböző keménységű és más-más rosttartalmú gyökérfűszerek vagy akár magfűszerek reszelését is lehetővé tegye. Egymásba fordíthatósága révén beleillik a szett formavilágába és védve van a portól és esetleges használaton kívüli szennyeződésektől. A teljes készletet egy tálca fogja össze.

Az első prototípusok és vázlatok felrakás technikájával készültek, majd a későbbiekben tértem

át a korongozás technikájához. Különféle magastüzű agyagokat használtam. Az agyagok kiválasztásánál szem előtt tartottam a modern konyhák hangulatát melyben el szeretném képzelni készletem. Tudatosan maradtam távol a porcelántól, és próbáltam ki rusztikusabb megjelenésű agyagokat. Több változat készült el a teljes szettből, az egyik a durva samottos vörös, melynek felületén láthatóvá tettem a samott szemcséket az esztérgálás folyamata során. Ezt a változatot nehezen tisztíthatósága miatt vettem el. A következő véglegesnek tekinthető szett, egy feketére égő finom samottos agyagból készült, melynek egyes felületein fényes zöld beütésű mázat használtam. A végeredményben úgy gondolom sikerült a formai esztétikum és a funkció összhangját megtalálnom. Az előző mellett további anyag és szín kísérleteket is folytattam, ekkor készült el a következő szett világos színű agyagból fekete samottszemcsékkel. Ennél a verziónál is a fényes és matt felületek kontrasztjával játszottam, itt szolidabb megjelenésben ugyanis egy egyszerű transzparens mázat használtam. Az őrlőelem minimális változtatást kapott, vékony mélyedéseket ejtettem mind az őrlőtálcában és az őrlőfejen, ez alaposabb őrlést eredményezett nagyobb méretű, vagy bonyolultabb struktúrájú, keményebb fűszereknél. Így ezt a verziót tartom véglegesnek.

A fűszerőrlő és tároló készlet egy tiszta formákkal rendelkező magas praktikumú tárgyegyüttes. Öt féle egészfűszer tárolására és őrlésére alkalmas, ezen kívül a reszelőtálcák lehetővé teszik gyökérfűszerek és nagyobb magfűszerek reszelését. A készletet magas esztétikai megjelenéséből és praktikumából kifolyólag, modern konyhák alkotóelemeként képzelem el.