

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 megtervezését a gasztronómia iránti érdeklődésem inspirálta. A témában a fűszereket találtam legérdekesebbnek, így szerettem volna több oldalról is megismerni a témát. A tervezési folyamatot kisebb kutatás előzte meg, melynek során a fűszerek fajtáiról, osztályozásáról és állagmegőrzéséről tanultam. A kutatás során megbizonyosodtam róla, hogy a fűszerek számára a legideálisabb tárolási mód, a száraz hűvös helyen történő, fénytől elzárva, egész alakban, szárítva.

Így ezeket számításba véve a tervezésifolyamat során, egy olyan tárgyegyüttes létrehozására törekedtem, ami meg tud felelni ezeknek a feltételeknek. Fő tervezési szempontjaim, a praktikum, a magas esztétikai megjelenés és a modern szellemiség voltak. Egy olyan fűszertároló együttest készítettem, melynek fő alkotó eleme nem csak egy egyszerű tárolóedény, hanem egy fűszerőrlő is egyben. Ennek segítségével mindig annyi fűszert tudunk megőrölni amennyire szükségünk van. A frissen őrlött fűszerek használata, nem csak állagmegőrzés szempontjából előnyös, de több fűszer aromái és illóolajai dörzsölés, zúzás hatására aktivizálódnak, így ízélményük is intenzívebb lesz. A főelem felépítése a következő: Az alsó tárolóedény, mely egész fűszer tárolására alkalmas, az őrlőtálca amibe az aktuálisan megőrlendő fűszerek kerülnek, és az őrlőfej ami ezen fűszerek összezúzását teszi lehetővé.

Az őrlő egyszerű kapszula formát kapott, a praktikum és a jól tisztíthatóság nevében, ezen kívül az őrlőfej markolatának formáját így találom a legergonomikusabbnak. A szett többi alkotóelemét négy darab fűszertároló egészíti ki, melyek súlyosabb kialakítású fedeleket kaptak, a lehetőségekhez mérten legmagasabb légmentes záródás elérése érdekében. A készletben szerepel egy gyökér-, és nagyobb magfűszerek reszelésére alkalmas egymásba fordítható reszelőtálca, mely lapos kialakítása növeli a reszelő felületet, egymásba fordíthatósága pedig védi a használaton kívüli szennyeződésektől. A készletet egészét egy tálcra fogja össze.

A tárgyegyüttest korongozás technikájával készítettem, magastüzű krémszínű, fekete samottszemcséket tartalmazó agyagból. Egyes felületek transzparens mázat kaptak, más felületeket mázatlanul hagytam dekoratív célból.