

„Csípett” tárgy-együttes

Teimel Cintia

Pécsi Tudományegyetem, Művészeti Kar
Kerámiatervezés BA, III. évfolyam

Nagy Márta DLA, egyetemi tanár, intézetigazgató PTE Művészeti Kar
Média- és Alkalmazott Művészeti Intézet

Bevezetés:

A formák alapötlete egy általam korábban sokat készített tárgyból indult. Ezeket kézzel formáztam, csiszoltam. Organikus, tömör marokformák, melyek szép ívekben végződnek, két szemközt elhelyezkedő hegyes csúcsukon. Ezek a formák inspiráltak a tárgy együttes ötletében, formájában és elkészítésében.

A elkészült tárgyakkal arra törekedtem, hogy mindegyik önállóan is megállja a helyét, külön-külön is használható legyen, viszont formai szoros rokonságuk miatt összetartozó készletként is funkcionáljanak. Használóik szabadon variálhatják őket saját igényeik és ízlésük szerint. Dekorációt nem terveztem rájuk, a forma és a porcelán anyaga egymagában kifejezőbbek számomra.

Tárgyleírás:

Kávészesze: fül nélküli csipett forma, másfél dl űrtartalmú, keskeny fenekű, széles szájú, kellemes ívű oldala miatt könnyen kézbe vehető, öntéssel porcelánból készült.

A gipszmagot először fazekaskorongon tömören formáltam, erről vettem a vakformát. Ennek segítségével kiöntöttem gipszből a magot, amit ezután formára alakítottam, csiszoltam. Fenékszöge nincs, a fenékrész mázatlan, égetés után felülete fel lett polírozva. Szája hullámos, kellemesen válaszolva a „csípés” ívére.

Az öntőforma négy részből áll (két félforma, egy fenékdugó és egy öntőgyűrű) az aláfördülő formák miatt.

A vékonyra öntött és kizsengélt porcelánt díszítés nélkül szintelen mázzal mázaztam, így megtartva a porcelán eredeti fehér színét.

Magasabb csésze: fül nélküli csipett forma, két dl űrtartalmú, keskeny fenekű, szájnyílása a fenti csészénél szűkebb, öntéssel porcelánból készült. Tea, és-vagy tejes italok felszolgálására. Könnyen kézbe vehető jól takarítható, fenékszöge nincs.

A fent már leírtak alapján ugyanúgy készült, válaszolva a tantervben kiírt feladatra, amelyek az ivóedények voltak (szokások vizsgálata, megfigyelése, űrtartalmak megtartása, egyedi esztergakorong segítségével, alapvető kézműves eszközökkel készüljön).

A fenékszöget esztétikai és higiéniai okok miatt hagytam el ebben a kivitelezésben (a tárgy belsejében öntéskor nem látszik a fenékszög nyoma, nem keletkezik a helyén árok, ahová a felszolgált ital maradékai beleülhetnek). A fenékrész felpolírozása már bevett szokás a gyakorlatban, hiszen így nem karcolja össze az alákerülő csészealj, tapintása is finomabb, és könnyebben tisztítható.

Kistálka: Ez a tárgy is ugyanúgy készült mint az előző kettő. Feneke szélesebb, és szája is arányosan szélesebb, fenékszöge nincs, pereme finoman ívelt. Külön, önmagában is használható.

Csészealj: Szinte kör alaprajzú forma kevés torzítással. Mindkét csészéhez ez a csészealj tartozik. Nincs benne csészebeülés, mivel arra törekedtem, hogy önmagában is egész értelmezhető tárgyat képezzen, hiszen ha benne van a beülés, és a csésze nincsen rajta hiányérzetet kelt és így nem tekintjük azt önálló darabnak. Nem csak mint csészealj, hanem mint kistányér is funkcionál. Ennek a tárgynak sincsen fenékszöge, tükre széles, megtöréssel nem zavar bele a csésze esztétikájába. Transzparens mázzal díszítés nélkül készült.

Hosszú lapos tál: nyújtott forma, két hosszabb szemközti oldalán csípett'', transzparens mázas tál, tálca. A hosszúkás forma kényelmesebben elfér a megterített asztalon, több embernek biztosít egyszerre hozzáférést. Lapos, ám ez nem zavaró megfogásában, megemelésében, mivel olyan magas, hogy két kezünk kényelmesen aláfér. Súlyja persze nem olyan kicsi, mint azoknak a tárgyaknak melyek szimpla öntéssel készültek.

Két fal közé öntéssel készült. A magformát sablonhúzással készítettem, kifaragtam a felső rész formáját egy gipszlapból, lerajzoltam az edény belső ívének formáját, ezt elfeleztem, és ennek segítségével egy műanyag segédanyagból (hab-pvc) kivágtam a belső ív húzóformáját. A faragott gipszlapot benedvesítve gipsszel és a sablon segítségével meghúztam a belső ív domborulatát a gipszlapra. Ezt megcsiszolva, leimpregnálva előkészítettem magának a tálnak a gipszből való meghúzására. Ugyancsak elkészítettem a tárgy fenékrészének sablonját az előzetes rajzok és vázaltok alapján és folyamatosan kézi korongon forgatva gipsszel meghúztam a formát. A korábbi tapasztalatok alapján miszerint a hosszabb ívű oldalak kevésbé tartják meg

magukat égetés során, így a két hosszabb oldalon masszafelrakásával toltam ki a fenékszög vonalát, ezáltal stabilabb és meredekebb oldalakat kaptam ott, ezzel a fent leírt kockázatot csökkentettem, kizártam.

Ez a tárgy nagyméretű fenékrésze miatt már rendelkezik fenékszöggel, hiszen így ez jobban tisztítható és esztétikusabb is.

A fenékszöget a meghúzás után faragtam ki, itt belekalkulálva a beöntő nyílásokat is. A tárgyam póttalpat is kapott, követve a tál hosszanti ívét, mivel így az égetés során megtartja magát és nem ül le. A póttalpat a kiöntött még nedves tárgy fenekére öntéssel helyeztem rá, így belül a tárgy tükrében a kontratalp nyoma egyáltalán nem látszik, hiszen másik adag masszából van öntve, ezért a forma egyáltalán nem húz be.

Kettő plusz egy (kontratalp) részes öntőformából készült, egy alsó tükrös, ami megadja a tárgy tükrét és peremét, és egy másik felső részből, ahol a fenékszög és a beöntő nyílások helyezkednek el. Ennél a formánál négy fenékszögön található beöntő nyílás van arányosan elosztva.

Súlyokkal lenyomva a két formarészt és biztonságosan egymáshoz rögzítve, elkezdtem az öntést. Miután kellő vastagságúra szívta magát a forma, a felső beöntő nyílásos részt leszedtem, eldolgoztam a beöntő csomkok helyét és akkor került sor a kontratalp felöntésére. Utána egy segédgipsz használatával átfordítottam a tárgyat. A felső részre vékony gipszgyűrűt raktam, ez követi a peremrész formáját, aminek feladata, hogy ne engedje a tárgy peremét nagyobb mértékben deformálódni. A munkát óvni kell a hitelen száradástól, ezért egészen a zsengélésig rajta maradt a gipszgyűrű (a gyárakban égetésnél is használnak ilyen fajta gyűrűket és a peremrészeket utóbb felpolírozzák). Én úgy gondoltam, hogy az organikus világomhoz szépen passzol a tárgy kisebb formai játéka, ami a lágyulásig égetett porcelán sajátja.

Gyümölcsök, sütek, szendvicsek, sütemények, köretok felszolgálására, vagy alátétként tálcának lehet használni.

Összefoglalás:

Tárgyaim megtervezésekor és elkészítésénél fontos szempont számomra, hogy egy tárgy többféle funkciót lásson el, így beilleszkedve az emberek mindennapjaiba. Emellett ez a formakarakter kísér most már harmadik éve, és inspirál munkáimban. A sokféle külön formájú, méretű, funkciójú tárgy ez az egyszerű karakter miatt egy egységként fogható fel.

Teimel Cintia

2012-11-15