

A „slow mozgalom” első kezdeményezései az étkezési szokások megreformálásához kapcsolódtak. Számomra ez a terület tervezőként akkor értékelődött fel igazán, amikor „tiszteletbeli nagynénivé válltam”. A gyermekek minőségi étkeztetése hatalmas termet róhat a kismamákra, hiszen a legjobb technológiák a bébiételek elkészítésére sokszor nem elérhetőek minden háztartás számára.

A turmixok világában egy külön helyet foglalnak el a „slow típusok”, amelyek arra hívják fel a figyelmet, hogy a motorosan forgatott kések túlmelegedése vitamin és enzim veszteséggel jár, ezért egyedi megoldásokkal például csigákkal lassítják a motorok teljesítményét.

Miért lassítsunk egy motort, ha el is hagyhatjuk és ezzel a tárgy árát nagymértékben csökkenthetjük segítve, hogy minél több háztartásba eljuthasson, fogalmazódott meg bennem a kérdés. Amennyiben bármikor frissen tudjuk készíteni az élelmiszert, nem kell aggódnunk azon, hogy a felaprított alapanyagok nagy felületen oxigénnel történő reakciója megváltoztatja a minőséget.

Mivel az inspirációt a gyermekek adták, ezért eleinte a forma kapcsán, majd később a mechanikát illetően is a gyermekjátékok között kezdtem el alternatívákat keresni. A megoldásban a felhúzás játékok voltak a segítségemre. Arra gondoltam, hogy egy egyszerű húzó mozdulattal folyamatos forgatást tudok generálni egy tengelyen, amin a késeket elhelyezhetem, akkor gyakorlatilag manuálisan tudom működtetni az aprító, turmix funkciót.

A püree egy két elemből álló flakon, aminek a felső részébe tölthetjük a pépesítésre szánt alapanyagokat. Az ivónyílás elhelyezkedése a flakonon a kényelmes használat mellett az aprítás közbeni fogást és tartást is támogatja. Az alsó, zárt szerkezeti részben pedig a beépített mechanika segítségével elkészíthetjük a mindig friss ételeinket, italainkat. Ebből kipattinthatunk egy húzókarikát, aminek a segítségével meg tudjuk forgatni a késeket a flakonon belül, majd, amikor végeztünk ezt vissza is pattinthatjuk a helyére. Az eszköz alsó eleme, ami az aprításért felel egy olyan egységes keresztmetszet, amire több felső részt is párosíthatunk, így az ürtartalmak tekintetében több választási lehetőség is rendelkezésre áll. A püree így több családmodell igényeihez könnyedén tud egy azon mechanizmussal igazodni, egyúttal megoldja valamennyi kismama elvárható igényét, hogy gyermeke számára a legegészségesebb és legtáplálóbb ételt legyen képes biztosítani.