

A Journey
in Greece
Through
Senses and
Memory

Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Σχολή Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού

Τμήμα Εσωτερικής Αρχιτεκτονικής



Η συμβολή του σχεδιασμού στην πολυαισθητηριακή
εμπειρία του φαγητού: **Σχεδιασμός σειράς επιτραπέζιων
σκευών Fine Dine**

Τσιάτος Άγγελος

A.M: 13074

Εξεταστική Επιτροπή

Ρωμούδη Ελένη

Πόλη Μαρία

Πάνος Παναγιώτης

Επιβλέπουσες Καθηγήτριες

Ρωμούδη Ελένη

Τυροβολά Στυλιανή

Αθήνα, Φεβρουάριος 2023

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η κάτωθι υπογεγραμμένος Τσιάτος Άγγελος του Μιχάλη, με αριθμό μητρώου 13074 φοιτητής του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού του τμήματος Εσωτερικής Αρχιτεκτονικής, δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολο τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του ιδρύματος. Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου.»

Ο Δηλών



ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τις επιβλέπουσες καθηγήτριες μου, Ελένη Ρωμούδη και Στέλλα Τυροβολά για την υπομονή, την ανταπόκριση, την βοήθεια και την υποστήριξη που μου έδειξαν καθ' όλη τη διάρκεια της πτυχιακής εργασίας.

Ένα ευχαριστώ οφείλω στον μάγειρα Γιώργο Χαραλαμπόπουλο ο οποίος με τις γνώσεις του και την εμπειρία, με βοήθησε στη δημιουργία του μενού αλλά και στο στήσιμο των πιάτων και σε όλους τους φίλους οι οποίοι με στήριξαν καθ' όλη τη διάρκεια.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Αντικείμενο της πτυχιακής εργασίας είναι ο σχεδιασμός σειράς οχτώ σκευών “fine dine plates” τα οποία αντιπροσωπεύουν και αναδεικνύουν με αρκετά πρωτότυπο τρόπο συγκεκριμένες περιοχές της Ελλάδας, οι οποίες παρουσιάζουν μεγάλο ενδιαφέρον για την παράδοσή τους, την ιστορία τους, τις παραδοσιακές συνταγές τους και τα τοπικά τους προϊόντα. Η ιδέα έχει ως αφετηρία την επαναδημιουργία ορισμένων παραδοσιακών ελληνικών συνταγών, την ανάδειξη τους στο σήμερα με τέτοιο τρόπο που θα συνδέει το παρελθόν με το παρόν και την ανάμνηση με τις αισθήσεις. Για την εκπόνηση της πτυχιακής εργασίας πραγματοποιήθηκε αναλυτική έρευνα για το πως το φαγητό σε συνδυασμό με το σκεύος σερβιρίσματος όταν βασίζεται σε μία ιδέα μπορεί να επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό τις αισθήσεις του ανθρώπου δημιουργώντας έντονα συναισθήματα.

Στην εργασία μελετώνται βασικά ζητήματα που σχετίζονται με το θέμα όπως η εξέλιξη των εστιατορίων και τα εστιατόρια ανώτερης ποιότητας “fine dining”, οι ανθρώπινες αισθήσεις και η βιωματική εμπειρία του φαγητού. Επίσης, διερευνάται η τροφή ως μορφή επικοινωνίας καθώς και η συνεισφορά της νευροεπιστήμης στον τομέα του φαγητού. Επιπλέον, εξετάζονται αντιπροσωπευτικά παραδείγματα σκευών fine dine ερμηνεύοντας την εννοιολογική τους προσέγγιση, την κατασκευή τους, την πρωτοτυπία τους και τα υλικά που χρησιμοποιούν.

Στο δημιουργικό σκέλος της εργασίας, ακολουθώντας την αναλυτική διαδικασία σχεδιασμού, ορίζεται το σχεδιαστικό πρόβλημα, το περιβάλλον του εστιατορίου και το απευθυνόμενο κοινό. Διεξάγεται ποιοτική έρευνα με τη χρήση του εργαλείου της συνέντευξης και με την υποστήριξη επαγγελματία της εστίασης ο οποίος μας δίνει ρεαλιστικές κατευθύνσεις. Σε συνεργασία μαζί του, δημιουργείται το μενού το οποίο αποτελεί τη βάση στην οποία στηρίζεται η ιδέα/concept του σχεδιασμού. Κατά τη συνθετική φάση του σχεδιασμού εφαρμόζονται ποικίλα εργαλεία πρωτοτυποποίησης όπως οι πίνακες διαθέσεων/mood boards προκειμένου να διερευνηθεί το επιθυμητό στυλ και η αισθητική του σχεδιασμού, τα τεχνικά σχέδια, οι φωτορεαλιστικές απεικονίσεις και το making off που αποτυπώνει τη διαδικασία υλοποίησης των φυσικών προϊόντων. Τα πρωτότυπα που υλοποιούνται σε φυσική μορφή αξιολογούνται από επαγγελματία της εστίασης και στα συμπεράσματα της εργασίας αναλύεται η συνολική εικόνα του σχεδιασμού και καταγράφονται προτάσεις βελτίωσης της σχεδίασης.

ABSTRACT

The subject of the thesis is the design of a series of eight “fine dine plates” which represent and highlight in a quite original way specific regions of Greece, which are of great interest for their tradition, their history, their traditional recipes and their local products. The starting point of the idea is the re-creation of certain traditional Greek recipes, highlighting them in today’s world in such a way as to connect the past with the present and memory with the senses. For the preparation of the thesis, an analytical research was carried out on how the food in combination with the serving utensil when based on an idea can greatly affect the human senses, creating strong emotions.

The project studies key issues related to the subject such as the evolution of restaurants and fine dining restaurants, human senses and the experiential experience of food. Also, food as a form of communication is explored as well as the contribution of neuroscience to the field of food. In addition, representative examples of fine dine tableware are examined, interpreting their conceptual approach, their construction, their originality and the materials they use.

In the creative part of the work, following the analytical design process, the design problem, the environment of the restaurant and the target audience are defined. Qualitative research is conducted using the interview tool and with the support of a catering professional who gives us realistic directions. In collaboration with him, the menu is created which is the basis on which the idea/concept of the design is based. During the synthetic phase of the design, various prototyping tools are applied such as mood boards in order to explore the desired style and aesthetics of the design, technical drawings, photorealistic illustrations and making of that captures the process of realizing the physical products. The prototypes that are implemented in physical form are evaluated by a catering professional and in the conclusions of the work the overall image of the design is analyzed and suggestions for improving the design are recorded.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Κεφάλαιο 1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 Στόχος	15
1.2 Μεθοδολογία	16
1.3 Δομή	16

Κεφάλαιο 2 ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

2.1 Το εστιατόριο	20
2.1.1 Οι πρόγονοι των εστιατορίων	20
2.1.2 Η γέννηση των εστιατορίων	26
2.1.3 Η εξέλιξη των εστιατορίων	30
2.1.4 Εστιατόρια ανώτερης ποιότητας (fine dining)	38
2.2 Ψυχολογία και χώρος	44
2.2.1 Μνήμη	47
2.2.2 Αντίληψη	48
2.2.3 Συναίσθημα	49
2.3 Ανθρώπινες αισθήσεις και φαγητό	50
2.3.1 Πολυαισθητηριακή αντίληψη	51
Όραση	52
Αφή	53
Ακοή	54
Γεύση	55
Όσφρηση	56

2.3.2 Οι αισθήσεις και η βιωματική εμπειρία της τροφής	57
2.3.3 Η εμπειρία του χρήστη	58
2.4 Η τροφή ως μορφή επικοινωνίας	60
2.4.1 Τέχνη και φαγητό	61
2.5 Τεχνικές της νευροεπιστήμης	63
2.5.1 Η συνεισφορά της νευροεπιστήμης στο τομέα του φαγητού	64
2.5.2 Λήψη αποφάσεων και συναισθήματα υπό το πρίσμα της νευροεπιστήμης	66

Κεφάλαιο 3 ΥΠΑΡΧΟΥΣΕΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ

3.1 Roxanne Brennen_Dining Toys_Design Academy Eindhoven_NL	70
3.2 Will Fazackerley_Edible Pleasure_Royal College of Art_UK	72
3.3 Studio Boir_The New Normal_Zagreb_Croatia	74
3.4 Ment Studio_Under_Båly_Norway	76
3.5 Jin Hyun Jeon_Tableware as Sensorial Stimuli_Design Academy Eindhoven_NL	78
3.6 Joe Doucet_Tablescapes_Cooper-Hewitt National design Museum_NY	80
3.7 Nadja Zerunian_Dinner, darling!_Vienna_Austria	82
3.8 Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος_Ταξίδι στην Ελλάδα_Sense Restaurant_Athens	84
3.9 Τάσος Μάντης_Ταξίδι από το Αλεποχώρι_Soil Restaurant_Athens	86
3.10 Paco Roncero_Sublimotion_Spain	88

Κεφάλαιο 4 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΕΙΡΑΣ FINE DINE TABLEWARE	
4.1 Ορισμός σχεδιαστικού προβλήματος	92
4.1.1 Το περιβάλλον του εστιατορίου	93
4.1.2 Απευθυνόμενο κοινό	96
4.2 Ποιοτική έρευνα	97
4.2.1 Αποτελέσματα συνέντευξης	97
4.3 Κριτήρια σχεδίασης	103
4.4 Κεντρική ιδέα	104
4.4.1 Moodboards	105

Κεφάλαιο 5 ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΩΤΟΤΥΠΩΝ	
5.1 Δισδιάστατες και τρισδιάστατες απεικονίσεις	117
5.2 Making of	166
5.3 Σχεδιασμός καταλόγου μενού	184
5.4 Αξιολόγηση	187
5.4.1 Αποτελέσματα αξιολόγησης	188
5.4.2 Συμπεράσματα αξιολόγησης	189

Κεφάλαιο 6 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	
6.1 Συνολική εικόνα του σχεδιασμού	208
6.2 Προτάσεις βελτίωσης της σχεδίασης	209

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ	
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	212
ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΕΣ ΠΗΓΕΣ	213
ΠΗΓΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ	221
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ	
1. Ερωτηματολόγιο συνέντευξης	226
2. Ταινίες - Σειρές	227

K1

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην σημερινή εποχή της κοινωνίας της πληροφορίας μεταξύ τεχνολογικών, οικονομικών, πολιτιστικών και άλλων αλλαγών, συντελούνται και αλλαγές στο χώρο της εστίασης. Στο νέο αυτό πλαίσιο, όπως ήδη διαμορφώνεται, το εστιατόριο έχει γίνει μια συνήθεια άμεσα συνδεδεμένη με την καθημερινή μας ζωή καθώς αποτελεί έναν κοινωνικό χώρο, στον οποίο μπορεί κανείς να απολαύσει μία ολοκληρωμένη εμπειρία με επίκεντρο τη γεύση. Τα τελευταία 20 χρόνια συντελείται μια έκρηξη εστιατορίων στις μεγάλες πόλεις ανά τον κόσμο. Οι τεχνολογικές εξελίξεις, η συνεργασία των επιστημών και οι γαστρονομικές καινοτομίες, οδηγούν σε νέες ιδέες την εστίαση, σε ιδιαίτερους εστιατορικούς χώρους και το ενδιαφέρον αυξάνεται όλο και περισσότερο για τη γαστρονομία και την εστίαση από ένα ευρύ κοινό. Υπάρχει, πλέον, ένας μεγάλος αριθμός εστιατορίων με τεράστια ποικιλία για όλα τα γούστα, ωστόσο ανάμεσά τους ξεχωρίζει μια κατηγορία τα εστιατόρια ανώτερης ποιότητας (fine dining), καθώς πρόκειται για εστιατόρια με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Τα εστιατόρια αυτά δίνουν προσοχή στη λεπτομέρεια τόσο στην επεξεργασία του φαγητού όσο και στο σερβίρισμα του, την τέλεια εκτέλεση ενός πιάτου, την εξαιρετική εξυπηρέτηση, την τιμολόγηση και τη πρωτότυπη βιωματική εμπειρία του επισκέπτη.

Σημαντικό στοιχείο στα συγκεκριμένα εστιατόρια αποτελεί η παρουσίαση του πιάτου. Το κάθε πιάτο ή ακόμα και όλη η σειρά των πιάτων συνδέονται μεταξύ τους αλλά και με την αισθητική του χώρου και του μενού. Παρουσιάζονται με ιδιαίτερους τρόπους βελτιώνοντας τη γευστική εμπειρία των επισκεπτών. Κατά την παρουσίαση του πιάτου δίνεται μεγάλη έμφαση στην αρμονία του χρώματος, στα στοιχεία των υλικών, τις γαρνιτούρες, την ισορροπία της γεύσης και την ποσότητα του φαγητού για να δημιουργηθεί η τελική ισορροπία ώστε να μπορέσει να στηθεί ένα πιάτο με επιτυχία. Ειδικά, στα εστιατόρια αυτά λέγεται πως οι επισκέπτες τρώνε πρώτα με τα μάτια, μετά με τη μύτη και τέλος, με το στόμα.

Παρατηρούμε, πως η γεύση έχει σταματήσει να είναι ο πρωταγωνιστής της ικανοποίησης, ενώ παράγοντες όπως ο φωτισμός, η μουσική, ο σχεδιασμός του χώρου, ο σχεδιασμός των σκευών, η ποιότητα του φαγητού, τα χρώματα, η ποσότητα του φαγητού, το άρωμα, η θερμοκρασία, η απλότητα, η ιδεολογική σύνδεση αλλά και η εξυπηρέτηση του επισκέπτη αποτελούν παράγοντες οι οποίοι παίζουν αρκετά σημαντικό ρόλο γιατί επηρεάζουν τον επισκέπτη

μετατρέποντας μια απλή επίσκεψη σε εστιατόριο σε μια διατροφική εμπειρία, ενώ ταυτοχρόνως προκαλούν ποικίλα συναισθήματα.

Το αντικείμενο με το οποίο θα ασχοληθώ στην παρούσα πτυχιακή εργασία ανήκει στην κατηγορία του product design. Συγκεκριμένα, είναι ο σχεδιασμός μιας σειράς 8 fine dine σκευών τα οποία θα αντιπροσωπεύουν και θα αναδεικνύουν με αρκετά πρωτότυπο τρόπο συγκεκριμένες περιοχές της Ελλάδας, οι οποίες παρουσιάζουν μεγάλο ενδιαφέρον για την παράδοσή τους, την ιστορία τους, τις παραδοσιακές συνταγές τους και τα τοπικά τους προϊόντα. Το θέμα που θα προτείνω είναι ένα ταξίδι στην Ελλάδα μέσω της αίσθησης και της ανάμνησης.

1.1 Στόχος

Επειδή η δημιουργία ενός πιάτου είναι ομαδική εργασία, στόχος μου είναι η συνεργασία με επαγγελματίες της εστίασης προκειμένου να εργαστώ σε ρεαλιστικές συνθήκες. Μέσα από κοινό brainstorming με εκείνον, σκοπεύω να προσεγγίσω τη θεματική ενός μενού και ακολούθως εφαρμόζοντας ποικίλα εργαλεία να ακολουθήσω, σχολαστικά, τα βήματα της σχεδιαστικής διαδικασίας μέχρι και την υλοποίηση πρωτοτύπων τα οποία θα δίνουν τη δυνατότητα αξιολόγησης της πρότασης, ώστε η συγκεκριμένη εργασία να καταλήξει σε χρήσιμα συμπεράσματα για ζητήματα που απασχολούν το συγκεκριμένο τομέα. Τα αντικείμενα τα οποία θα σχεδιαστούν θα πρέπει να είναι αναγνωρίσιμα και αντιπροσωπευτικά κάθε τόπου που έχει επιλεγεί, χωρίς να είναι απαραίτητο το ενιαίο ύφος. Επιπλέον, στόχος μου είναι οι υφές, τα χρώματα και τα σχήματα που θα αποτυπωθούν στα αντικείμενα να είναι σε αρμονική συνεργασία με τις συνταγές και ο συνδυασμός τους να είναι ικανός να προκαλέσει μοναδικές εμπειρίες στους χρήστες. Το ύφος και η ατμόσφαιρα της σειράς θα πρέπει να ελκύει την προσοχή του χρήστη και να διεγείρει τις αισθήσεις του ώστε να του δημιουργήσει μια πρωτότυπη συναισθηματική και αισθητηριακή γαστρονομική εμπειρία.

Ως περιβάλλον σχεδιασμού θα θεωρηθεί ένα εξειδικευμένο εστιατόριο που θα έχει σα κύριο στόχο την ολοκληρωμένη εμπειρία του χρήστη πάνω στη δοκιμή των πιάτων. Ενώ το κοινό στο οποίο θα απευθύνεται θα είναι κυρίως χρήστες οι οποίοι θα αναζητούν τη μοναδικότητα μιας τέτοιας εμπειρίας, αλλά και τη πρωτόγνωρη διέγερση των αισθήσεων.

1.2 Μεθοδολογία

Ως προς τη μεθοδολογία της πτυχιακής εργασίας, σε πρώτη φάση πραγματοποιείται εκτενής έρευνα και μελέτη της συγκεκριμένης θεματικής περιοχής με βιβλιογραφική επισκόπηση, οργάνωση και παράθεση των αποτελεσμάτων της βιβλιογραφίας των τελευταίων ετών. Για τη συλλογή των πληροφοριών, ανατρέξαμε σε ξένα και ελληνική βιβλιογραφία, άρθρα, blogs και διαδικτυακούς τόπους.

Στη φάση της δημιουργικής σχεδίασης, εφαρμόστηκε το εργαλείο της συνέντευξης, η καταγραφή των κριτηρίων σχεδίασης, δηλαδή ενός οδηγού για τη λήψη αποφάσεων και τα mood boards για την απεικόνιση του στυλ και της αισθητικής του σχεδιασμού. Άλλα εργαλεία μοντελοποίησης που εφαρμόζονται είναι οι τρισδιάστατες απεικονίσεις, για την καλύτερη κατανόηση της μορφής και της υφής που θα έχουν τα τελικά αντικείμενα και τα τεχνικά σχέδια της μελέτης. Επιπλέον, υλοποιείται μια σειρά από φυσικά αντικείμενα εφαρμόζοντας σε αυτά πρωτότυπες τεχνικές, υλικά και μεθόδους, σε εργαστήριο κεραμικής. Τέλος, χρησιμοποιούνται βίντεο και φωτογραφίες από τη διαδικασία του making of.

1.3 Δομή

Στην εισαγωγή περιγράφεται το πλαίσιο στο οποίο τοποθετείται η εργασία, τα κίνητρα ανάληψης του συγκεκριμένου θέματος, ο στόχος της μελέτης και του δημιουργικού, η μεθοδολογία που ακολουθείται και η δομή του περιεχομένου.

Το δεύτερο κεφάλαιο επικεντρώνεται στην εκτενή έρευνα και μελέτη βασικών εννοιών ξεκινώντας από την ιστορία των εστιατορίων και τις φάσεις εξέλιξής τους στο χρόνο. Εδώ, εστιάζουμε στη μελέτη των εστιατορίων ανώτερης ποιότητας “fine dining”. Ακολουθεί μια σύντομη αναφορά στην ψυχολογία του χώρου και πως αυτός επηρεάζει τη συνολική μας αντιμετώπιση μέσω της μνήμης, της αντίληψης και του συναισθήματος. Αναφερόμαστε στις ανθρώπινες αισθήσεις αλλά και στην εμπειρία της τροφής, στο πως οι αισθήσεις επηρεάζουν την βιωματική εμπειρία του φαγητού και τη γενικότερη εμπειρία του χρήστη. Εξετάζουμε την τροφή ως μορφή επικοινωνίας καθώς και τη συνεισφορά της νευροεπιστήμης στον τομέα του φαγητού.

Στο τρίτο κεφάλαιο διερευνούμε υπάρχουσες προσεγγίσεις, δηλαδή αντιπροσωπευτικά παραδείγματα τα οποία αναλύονται ερμηνεύοντας την εννοιολογική τους προσέγγιση, την κατασκευή τους, την πρωτοτυπία τους και τα υλικά που χρησιμοποιούν. Επίσης, εξετάζεται το πως τα προηγούμενα χαρακτηριστικά τους, επηρεάζουν τη τελική εμπειρία των επισκεπτών.

Στο τέταρτο κεφάλαιο παρουσιάζεται αναλυτικά το δημιουργικό σκέλος της εργασίας/η διαδικασία σχεδίασης. Αρχικά, ορίζεται το σχεδιαστικό πρόβλημα, ο στόχος και ο σκοπός της σχεδίασης σειράς fine dine tableware. Διερευνάται το περιβάλλον του εστιατορίου και το απευθυνόμενο κοινό. Επιπλέον, διεξάγεται ποιοτική έρευνα με τη χρήση του εργαλείου της συνέντευξης και με την υποστήριξη επαγγελματιών της εστίασης. Ο στόχος είναι να μας δώσει ρεαλιστικές κατευθύνσεις και σε συνεργασία μαζί του, να δημιουργηθεί το μενού το οποίο θα αποτελέσει τη βάση στην οποία θα στηριχτεί η ιδέα/concept του σχεδιασμού. Επίσης, παρουσιάζονται τα κριτήρια σχεδίασης, βασισμένα στην ερμηνεία των δεδομένων της έρευνας, η κεντρική ιδέα και οι πίνακες διαθέσεων/mood boards προκειμένου να διερευνηθεί το επιθυμητό στυλ και η αισθητική του σχεδιασμού.

Στο πέμπτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η υλοποίηση των πρωτοτύπων και το making of. Δισδιάστατα σχέδια, τρισδιάστατες απεικονίσεις και φωτορεαλιστικά καθώς και φωτογραφίες από τη διαδικασία υλοποίησης των φυσικών προϊόντων, παρουσιάζονται σε πινακίδες.

Τέλος, στο έκτο κεφάλαιο παρατίθενται τα συμπεράσματα της εργασίας. Η συνολική εικόνα του σχεδιασμού αξιολογείται στη βάση των κριτηρίων σχεδίασης που τέθηκαν στο ξεκίνημα του δημιουργικού και καταγράφονται προτάσεις βελτίωσης της σχεδίασης.

K2

ΒΑΣΙΚΕΣ
ΕΝΝΟΙΕΣ

2.1 Το εστιατόριο

Το εστιατόριο, αποτελεί έναν κοινωνικό χώρο στον οποίο μπορεί κανείς να απολαύσει μία ολοκληρωμένη εμπειρία με επίκεντρο τη γεύση, σήμερα αποτελεί ένα σημαντικό στοιχείο της καθημερινότητάς μας. Ο χώρος του εστιατορίου είναι εξαιρετικά σύνθετος, καθώς περιλαμβάνει χώρους με ιδιαίτερες ανάγκες και απαιτήσεις. Γι' αυτό και κατά το σχεδιασμό τόσο του χώρου όσο και των πιάτων, είναι απαραίτητη η συμβολή πολλών ειδικοτήτων.

Θα πρέπει όμως να ανατρέξουμε ιστορικά στην εμφάνισή του με τη μορφή που το γνωρίζουμε σήμερα, τους δημόσιους χώρους εστίασης που προϋπήρχαν και την εξέλιξη του. Έπειτα, θα αναζητήσουμε τις κοινωνικές ανάγκες και συνθήκες που επέτρεψαν και συντέλεσαν στην εμφάνιση και εξάπλωσή του και τέλος, ως εργαλείο για την κατανόηση των επιρροών που προσφέρει ο χώρος στον χρήστη του.

2.1.1 Οι πρόγονοι των εστιατορίων

Το δείπνο εκτός της κατοικίας μας στον αναπτυγμένο κόσμο του σήμερα, είναι τόσο ο τρόπος διασκέδασης όσο και η πρόσληψη της τροφής. Τα εστιατόρια, με τη βοήθεια αρχιτεκτόνων, σχεδιαστών και πολλών άλλων επαγγελματιών, δημιουργούν εξαιρετικούς θεατρικούς, θεματικούς, εξωτερικούς και εσωτερικούς χώρους εστιατορίων, σχεδιασμένους να προσελκύουν, να εντυπωσιάζουν και να αναδεικνύουν τόσο την εξέλιξη του design όσο και της γαστρονομίας.

Με μία πρώτη ματιά, φαίνεται πως τα εστιατόρια υπάρχουν από τις πρώτες οργανωμένες κοινωνίες. Παρόλο που για εκατοντάδες χρόνια τα ποτά πωλούνταν σε πανδοχεία και ξενώνες αλλά και στους πελάτες που διέμεναν εκεί, προσφέρονταν επίσης γεύματα που τα ετοιμάζε ο οικοδεσπότης για αυτόν και την οικογένειά του, τα εστιατόρια δεν είχαν δημιουργηθεί μέχρι το 1765. Τότε το εστιατόριο άρχισε σιγά σιγά να αποκτά τη μορφή όπως το γνωρίζουμε σήμερα, αυτή ενός συγκεκριμένου δημόσιου ή ιδιωτικού χώρου όπου οι άνθρωποι επισκέπτονται για να δειπνήσουν, με στόχο την ευχαρίστηση και τη διασκέδαση. Το εστιατόριο αποτελεί μια γαλλική εφεύρεση του 18ου αιώνα, όπως είχε πρωτοαναφέρει ο γαστρονόμος Jean-Anthelme Brillat-Savarin, στη μελέτη του "Η φυσιολογία της Γεύσης".

Για να έχουμε μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα είναι απαραίτητο να ανατρέξουμε στην ιστορία των προγόνων των εστιατορίων. Ο Brillat-Savarin αναφέρει πως τα γεύματα, με την έννοια που τα αντιλαμβανόμαστε εμείς σήμερα, ανήκουν χρονικά στη δεύτερη περίοδο της ανθρωπότητας, δηλαδή από τότε που ο άνθρωπος σταμάτησε να τρώει μόνο φρούτα. Κάποιες απλές μορφές πώλησης φαγητού και ποτού χρονολογούνται ήδη από τις αρχές της οργανωμένης κοινωνίας. Ωστόσο όταν ο άνθρωπος άρχισε να μετακινείται περισσότερο, έτσι και τα γεύματα απέκτησαν πιο κοινωνικό χαρακτήρα, αφού ο ταξιδιώτης κάθεται σε αυτά τα συλλογικά πρώτα εστιατόρια και διηγείται τις εμπειρίες του και τι συμβαίνει σε αυτά τα μακρινά μέρη που επισκέπτεται.

Σε κάθε πόλη της Αρχαίας Ελλάδας υπήρχαν διάφορα ποτοπωλεία και οινοπωλεία με τους σχετικούς χώρους κατανάλωσης, ενώ πωλητές κρασιού και φαγητού παρέιχαν χαμηλότερης ποιότητας εμπόρευμα στις αγορές. Στην ελληνική αρχαιότητα, εκτός από το καθημερινό οικιακό δείπνο, υπήρχε και το γεύμα με φίλους ή γνωστούς, που ονομαζόταν "συμπόσιο" ή "εστίαση". Το συμπόσιο αποτελούσε έναν από τους πιο αγαπημένους τρόπους διασκέδασης των αρχαίων Ελλήνων και ήταν από τα πιο σημαντικά μέσα κοινωνικοποίησης των ανθρώπων. Το συμπόσιο μπορούσε να διοργανωθεί από κάποιον άλλο για τους φίλους ή για τα μέλη της οικογένειάς του, όπως ακριβώς συμβαίνει και σήμερα με τις προσκλήσεις σε δείπνο. Τα πιο πολυτελή συμπόσια προοριζόνταν για τους πιο πλούσιους, ωστόσο στα περισσότερα σπίτια, θρησκευτικές ή οικογενειακές γιορτές αποτελούσαν αφορμή για δείπνο, έστω ακόμα και με την πιο απλή τους μορφή. Το συμπόσιο περιελάμβανε δύο στάδια: το πρώτο ήταν αφιερωμένο στο φαγητό, που σε γενικές γραμμές ήταν λιτό, ενώ το δεύτερο στην κατανάλωση ποτού.



Εικόνα 1: <https://www.in.gr/2021/01/02/life/geysi/o-me-gas-gastronomos-savaren-kai-di-asimo-glyko-apo-onoma-tou/>



Εικόνα 2: <https://www.worldanvil.com/w/theros-killerfurbal/a/altrisos-settlement>

Ο Brillat-Savarin αναφέρει πως οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι χρησιμοποιούσαν διάφορους καναπέδες. Στην αρχική τους μορφή ήταν απλά παγκάκια επικαλυμμένα με δέρματα ζώων γεμισμένα με άχυρο, ενώ αργότερα άρχισαν να φτιάχνονται από πιο σπάνια ξύλα και να διακοσμούνται με ελεφαντόδοντο, χρυσό, ακόμα και πολύτιμες πέτρες. Τα συμπόσια αυτά συνεχίστηκαν και από τους Ρωμαίους με την ίδια πολυτέλεια. Την περίοδο αυτή η επέκταση των Ρωμαϊκών πόλεων και τα μακρινά ταξίδια οδήγησαν στην ανάπτυξη μιας ευρείας ποικιλίας χώρων εστίασης: το “*hospitium*” που προσέφερε φιλοξενία και κατάλυμα στους επισκέπτες, τα “*caupona*” τα οποία ήταν πανδοχεία και ξενώνες, το θερμοπώλειο ή “*thermopolium*” το οποίο παρείχε μικρά γεύματα και ζεστά ροφήματα, τα “*popinae*”, εστιατόρια ζεστών γευμάτων και τα “*tabernae*”, οι γνωστές δηλαδή ταβέρνες.

Όταν η χριστιανική θρησκεία επεκτάθηκε και κυριάρχησε στη δύση, η πολυτέλεια των συμποσίων και η απόλαυση του φαγητού άρχισε να εξαφανίζεται αφού θεωρήθηκε αμαρτία και απαγορεύτηκε για λόγους ηθικής. Τα υπερπολυτελή συμπόσια σιγά-σιγά σταμάτησαν με την κατάρρευση της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας.

Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, οι κύριοι πάροχοι καταλυμάτων και φαγητού για τους ταξιδιώτες ήταν τα μοναστήρια, οι ξενώνες και τα πανδοχεία, τα οποία λειτουργούνταν από τα θρησκευτικά τάγματα. Η ίδια κατάσταση επικρατούσε και στο Βυζάντιο. Με τα μοναστήρια και τις εκκλησίες που είχαν διαμορφωθεί σε ξενώνες που φιλοξενούσαν ξένους και απόρους συνεχίστηκε η αρχαία ελληνική παράδοση και με αυτό το τρόπο δόθηκε στην εστίαση ένας πιο κοινωνικός ρόλος. Κατά τη βυζαντινή περίοδο, οι καλεσμένοι έτρωγαν σε ένα είδος στρογγυλού τραπεζιού. Το 15ο αιώνα κάνουν την εμφάνιση τους δύο σημαντικά αντικείμενα του βασικού επιτραπέζιου εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται έως σήμερα, το τραπεζομάντιλο και το πιρούνι.

Οι μεταφορές άρχισαν να γίνονται πιο εύκολες, με αποτέλεσμα να ανοίξουν νέοι δρόμοι, ενώ νέα προϊόντα άρχισαν να κάνουν την εμφάνιση τους στην Ευρώπη, όπως ο καπνός, ο καφές και η ζάχαρη, και το ενδιαφέρον για τη γαστρονομία αρχίζει να παίρνει άλλη πνοή. Υπό την βασιλεία του Λουδοβίκου, τα συμπόσια και η καλοφαγία άρχισαν να γίνονται ξανά της μόδας, ενώ αυτές οι εξελίξεις οδήγησαν στην γέννηση του εστιατορίου.

Οι κύριοι πρόγονοι του εστιατορίου φαίνεται να ήταν η μεσαιωνική ταβέρνα και το μαγειρείο. Στο Λονδίνο του 16ου αιώνα η έλλειψη χώρου και εγκαταστάσεων των οικιών, όπως οι φούρνοι και οι εστίες, καθιστούσαν τα δημόσια μέρη φαγητού απαραίτητα. Η ταβέρνα συνήθως παρείχε ένα ημερήσιο γεύμα και συνήθως προσφερόταν μόνο ένα πιάτο. Τα μαγειρεία διέθεταν κυρίως γεύματα σε πακέτο, αν και σε μερικά από αυτά υπήρχε η δυνατότητα να κάτσουν στον εσωτερικό τους χώρο. Οι ταβέρνες παρουσίαζαν μεγάλη ποικιλία τόσο σε μέγεθος όσο και στον εσωτερικό τους χώρο. Οι μικρές ταβέρνες αποτελούνταν από ένα δωμάτιο ή πολλαπλά δωμάτια, που διέθεταν κήπους και διάφορες κατασκευές. Στο σχεδιασμό της διακόσμησης φαίνεται ότι η σπιτική άνεση και οικειότητα είναι η βασική έμπνευση αφού συχνά διακοσμούσαν τις αίθουσες με χαλιά, κουρτίνες και διάφορα διακοσμητικά τοίχων.

Μέχρι τον 16ο αιώνα, οι Βρετανοί κάθε κοινωνικής τάξης δειπνούσαν πιο συχνά σε τέτοιους χώρους. Οι τοπικές ταβέρνες προσέφεραν γεύματα όπως κρασί, μπίρα και καπνό και λειτουργούσαν ως σημείο συνάντησης. Τον 17ο αιώνα, η καφετέρια της εποχής άρχισε να αναλαμβάνει όλο και περισσότερες λειτουργίες της ταβέρνας. Αρχικά σέρβιρε μόνο καφέ, τσάι και σοκολάτα, τα οποία αποτελούσαν νέες αφίξεις στην Ευρώπη. Έπειτα άρχισε να παρέχει κρασί, μπίρα και, περιστασιακά, ζεστά γεύματα. Κάποιες από τις πιο διάσημες ταβέρνες ήταν το Falcon και το Mermaid.

Η ιδέα της δημόσιας τραπεζαρίας που τελικά έγινε γνωστή ως εστιατόριο γεννήθηκε στο Παρίσι. Η Γαλλία αποτελεί γενέτειρα του εστιατορίου και οι Γάλλοι έκτοτε συνεχίζουν να προσφέρουν τα πάντα στη τέχνη της γαστρονομίας. Όταν όμως η Επανάσταση μείωσε σημαντικά τον αριθμό των χώρων που προσέφεραν απασχόληση, οι σεφ και οι μάγειροι αναγκάστηκαν να βρουν εργασία σε άλλες κουζίνες ή να ανοίξουν τους δικούς τους χώρους εστίασης ώστε να αναδείξουν τη μαγειρική τους τέχνη.

-
- Brillat-Savarin Jean-Anthelme, (2009), Η Γαστρονομία ως καλή Τέχνη: Η φυσιολογία της Γεύσης, Στοχαστής
 - Constable, O. R. (2003,) Housing the stranger in the Mediterranean World: Lodging, Trade and Travel in Late Antiquity and the Middle Ages, Cambridge University Press



Εικόνα 3:https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bierstadt_Albert_The_Portico_of_Octavia.jpg

2.1.2 Η γέννηση των εστιατορίων

Ο πρώτος ιδιοκτήτης εστιατορίου πιστεύεται ότι ήταν ο M. Boulanger, ο οποίος το 1765 ίδρυσε ένα κατάστημα παροχής γευμάτων επί της οδού Bailleul στο Παρίσι στο οποίο παρείχε κυρίως σούπες. Οι σούπες και οι ζυμοί που πωλούνταν στο κατάστημα, παρασκευάζονταν κυρίως από πόδια γουρουνιών ή προβάτων, τα οποία θεωρούνταν μια φθηνή και θρεπτική πηγή τροφής. Το κατάστημα του Boulanger πιθανώς να ήταν ο πρώτος δημόσιος χώρος όπου ένας πελάτης μπορούσε να παραγγείλει ένα γεύμα από μενού με επιλογές πιάτων. Στην πορεία του χρόνου ο Boulanger αποφάσισε να προσθέσει ένα νέο πιάτο σε μία εποχή που στη Γαλλία πολλές τροφές ή και πιάτα ελέγχονταν αυστηρά από ορισμένα σωματεία, τα οποία όριζαν κάθε λεπτομέρεια για το πώς αυτά τα πιάτα θα μπορούσαν να προσφερθούν και τα οποία απαιτούσαν προμήθεια από την πώληση τους. Όταν λοιπόν ο Boulanger κατηγορήθηκε ότι έφτιαχνε το συγκεκριμένο πιάτο που είχε προσθέσει στο μενού, το σωματείο Guild de Traiteurs είχε τα αποκλειστικά δικαιώματα από πιο πριν, ενώ η υπόθεση δεν άργησε να οδηγηθεί στα δικαστήρια και στη συνέχεια το κατάστημα του Boulanger να κλείσει. Ο Boulanger κέρδισε όμως τη δίκη και έτσι με αυτό το τρόπο γεννήθηκε το σύγχρονο εστιατόριο.

Σε αυτή τη στιγμή, σύμφωνα με τον Brillat-Savarin, το εστιατόριο έκανε την πρώτη του εμφάνιση. Ένα τελείως καινούριο και αναμφισβήτητο αναγνωρίσιμο κατάστημα όπου οποιοσδήποτε μπορούσε άμεσα και απλά να απολαύσει το γεύμα του με όλη του την ευχαρίστηση.

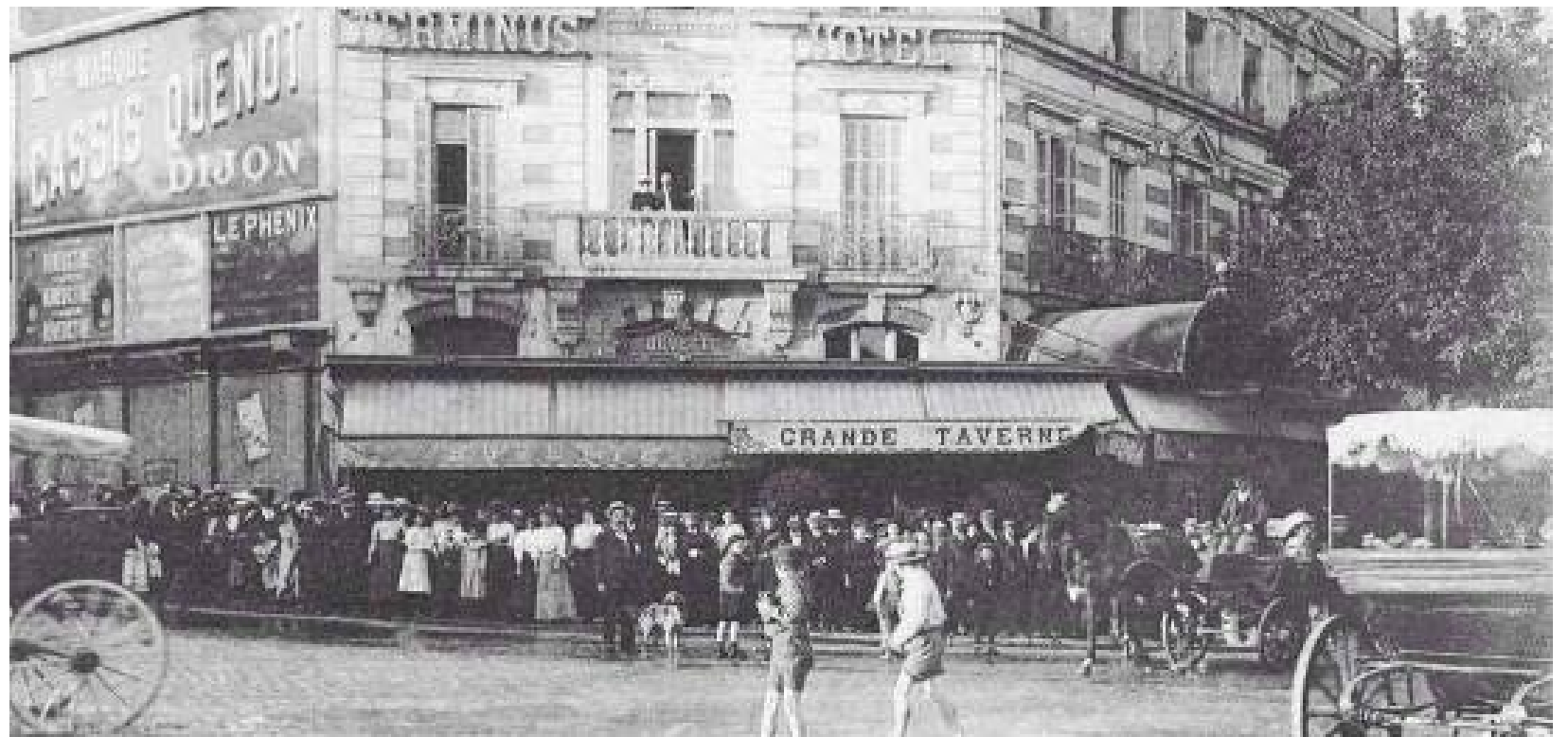
Το πρώτο πραγματικό εστιατόριο πολυτελείας, ήταν το La Grande Taverne de Londres, που ιδρύθηκε στο Παρίσι με ιδιοκτήτη τον Antoine Beauvilliers. Ο Beauvilliers ήταν εξέχουσα γαστρονομική φυσιογνωμία της εποχής, που αργότερα έγραψε το βιβλίο που αναδείχθηκε σε βασικό εγχειρίδιο για τη γαλλική κουζίνα, το L' Art du Cuisinier (1814). Με το εστιατόριο του αυτό, ο Beauvilliers απέκτησε φήμη ως επιτυχημένος εστιάτορας και οικοδεσπότης. Ενώ ο Brillat-Savarin τον χαρακτήρισε ως τον πρώτο που συνδύασε τα τέσσερα βασικά στοιχεία ενός σωστού εστιατορίου όπως ένα εκλεπτυσμένο δωμάτιο, έξυπνους σερβιτόρους, ένα κελάρι με καλές επιλογές και εξάισια μαγειρική.

Από το πρώτο εστιατόριο πολυτελείας και μέχρι το 1804, το Παρίσι μετρούσε πάνω από 500 εστιατόρια, αναδεικνύοντας κάποιους από τους μεγαλύτερους σεφ της εποχής και της ιστορίας, δημιουργώντας πολλά διάσημα πιάτα και μια κουζίνα που κυριάρχησε στον κόσμο.



Εικόνα 4: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Beauvilliers,_L'art_du_Cuisinier,_1814.png

- Spang, R. L. (2000), *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press
- Atkins, J. P. & Lummel, P. & Oddy, D. J. (2007), *Food an the City in Europe since 1800*, Routledge
- Fox, R. (2002) *Food and Eating: An Anthropological Perspective*, Social Issues Research Center, Ανακτήθηκε από: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>



Εικόνα 5: <https://foodserviceequipo.com/noticias-2/en-que-ano-nacio-el-primero-restaurant-y-donde-esta/>

2.1.3 Η εξέλιξη των εστιατορίων

Μέχρι και τα μέσα του 19ου αιώνα, τα εστιατόρια παρέμεναν ένα φαινόμενο που είχε αναπτυχθεί στο Παρίσι. Κατά την περίοδο του Ναπολέοντα, το Palais Royal, η δεντρόφυτη περιοχή του Λούβρου, φιλοξένησε πολλά από τα πιο εκλεπτυσμένα εστιατόρια του Παρισιού, τα οποία θαύμαζαν πολλοί ταξιδιώτες της εποχής, αναφέροντας τα ως από τα πιο ιδιαίτερα και αξιόλογα χαρακτηριστικά στολίδια της πόλης.

Στα μεγάλα γαστρονομικά εστιατόρια του Παρισιού συγκαταλέγεται το εστιατόριο Wry, το οποίο κάποια στιγμή συγχωνεύτηκε με το εστιατόριο Le Grand Vefour το οποίο υπάρχει ακόμα μέχρι και σήμερα και θεωρείται ένα από τα πιο θρυλικά αλλά και από τα καλύτερα γαλλικά εστιατόρια της χώρας. Άλλο μεγάλο γαλλικό εστιατόριο της εποχής ήταν το Cafe Anglais, το οποίο ξεκίνησε ως ένα απλό εστιατόριο, όπου δειπνούσαν κυρίως εργαζόμενοι και άνθρωποι της μεσαίας τάξης, ενώ αργότερα προτιμήθηκε από άτομα της υψηλής τάξεως όπως ηθοποιούς και καλλιτέχνες. Η γαστρονομική του φήμη όμως έφτασε στο αποκορύφωμά της μετά την άφιξη του σεφ Adolphe Duglare, ο οποίος δημιούργησε το διάσημο «Δείπνο των Τριών Αυτοκρατόρων» το 1867 για τρεις σημαντικότερες προσωπικότητες: τον τσάρο Αλέξανδρο Β΄ της Ρωσίας, τον γιο του, τον μελλοντικό τσάρο Αλέξανδρο Γ΄, και τον Γουίλιαμ Α΄, τον μελλοντικό αυτοκράτορα της Γερμανίας, και ανέδειξε το εστιατόριο αυτό σε δημοφιλή προορισμό για τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα.

Αντιστοίχως, στην Αγγλία, μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα, μερικές ταβέρνες είχαν πλέον μετατραπεί σε εστιατόρια και τειϊοποιεία. Το πρώτο τειϊοποιείο άνοιξε το 1884, σερβίροντας αρχικά μόνο τσάι. Αργότερα, προστέθηκαν στο μενού συνοδευτικά γλυκίσματα και βουτήματα ενώ, τελικά, κατέληξε να προσφέρει πλήρη γεύματα. Τα τειϊοποιεία εξελίχθηκαν άμεσα σε ιδιαίτερα δημοφιλή προορισμό για τις γυναίκες, οι οποίες βρήκαν για πρώτη φορά ένα μέρος όπου μπορούσαν να γευματίσουν δημόσια χωρίς την ανδρική συνοδεία ανάμεσα τους. Ωστόσο, οι χαμηλότερες τάξεις στράφηκαν σε φτηνά καταστήματα που ονομάστηκαν dives, λόγω της τοποθεσίας τους η οποία ήταν κυρίως υπογειώσις. Βέβαια, αυτήν την περίοδο, εστιατόρια ξεφύτρωναν σε όλη την Ευρώπη. Τα περισσότερα ακόμα απευθύνονταν μόνο στους ευγενείς, αλλά ο χρόνος και η φυσική εξέλιξη οδήγησαν στην διεύρυνση του κοινού τους τόσο στους ευπρεπείς όσο και στους κοινούς ανθρώπους.



Εικόνα 6: <https://www.retronews.fr/sports-et-loisirs/echo-de-presse/2016/07/14/lepopee-du-cafe-anglais>



Εικόνα 7: <http://miscelaneaculinaria.blogspot.com/2012/04/tournedo-rossini-una-opera-culinaria.html>

Στην Αμερική, το πρώτο εστιατόριο που άνοιξε τις πόρτες του για πρώτη φορά θεωρείται πως ήταν το Delmonico's της Νέας Υόρκης, το οποίο άνοιξε το 1830 από τους Ελβετούς αδερφούς Delmonico. Το εστιατόριο αυτό θεωρείται ότι ήταν το πρώτο στη χώρα που προσέφερε ένα μενού επιλογών με τη διαφορά πως είχε ξεχωριστή λίστα κρασιών. Από την άλλη μεριά, τον 19ο αιώνα έχουμε τις μεγάλες εφευρέσεις στον τομέα της εστίασης, όπως είναι η επιλογή του self-service. Το πρώτο self-service εστιατόριο στη Νέα Υόρκη άνοιξε το 1885, αν και αντίστοιχης λογικής καταστήματα έγιναν αρχικά δημοφιλή στο Σαν Φρανσίσκο του 1850.



Εικόνα 8: <https://ny.eater.com/2020/8/25/21399796/delmonico-nyc-restaurant-lawsuit-closure-coronavirus>

Την αντίστοιχη χρονική περίοδο στην Ελλάδα, το εστιατόριο δεν είχε κάνει ακόμα την εμφάνισή του με τη μορφή που είχε αποκτήσει ήδη στην υπόλοιπη Ευρώπη. Καθώς η Ελλάδα βρισκόταν για πολλά χρόνια κάτω από τον τουρκική κατοχή και δεν είχε ιδιαίτερα περιθώρια ανάπτυξης, δεν υπήρχαν ουσιαστικά οργανωμένοι χώροι που να προσφέρουν τροφή και στέγη. Μετά τη σύσταση του νέου ελληνικού κράτους, στο Ναύπλιο, που αποτελούσε την πρώτη Ελληνική πρωτεύουσα, αναπτύχθηκαν σιγά-σιγά τα πρώτα εστιατόρια, που στην πρωτογενή τους μορφή δεν παρείχαν τίποτε άλλο από ένα πιάτο φαγητό σε μικρό χώρο χωρίς καν καρέκλες. Πιο συγκεκριμένα το ξενοδοχείο "Λοκάντα Κολοκοτρώνη" που το διεύθυνε ένας Ιταλός πρόκειται για την πρώτη αναφορά ως το πρώτο οργανωμένο χώρο εστίασης στην Ελλάδα.

Στον 20ο αιώνα η βιομηχανική επανάσταση επηρέασε κυρίως την Αγγλία και την Γαλλία, όπως πιο αργότερα και τις ΗΠΑ, σε σχέση με τον τρόπο λειτουργίας και ανάπτυξης της οικονομίας αλλά και της κοινωνίας. Με τις εξελίξεις αυτές δεν άργησε να επηρεαστεί και ο τομέας της γαστρονομίας και της εστίασης. Με τη δημιουργία και την εξάπλωση του αυτοκινήτου, τα εστιατόρια τα οποία βρισκόταν στην εξοχή δεν άργησαν να γίνουν δημοφιλή στη Γαλλία. Το Restaurant de la Pyramide στην πόλη Βιέν της Γαλλίας, το οποίο θεωρείται από πολλούς το καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο.



Εικόνα 9: <https://psaras-taverna.gr/about-us/?lang=el>

DINNER		
TUESDAY, APRIL 18, 1899		
<p>Oysters 25</p> <p>Consommé, Adeline 55 Dishes of string, Venetian 50 Chicken lunch to cup 15 Puffin macaroni 55</p> <p>Celery 45 Balfonso 50 Ritter sweet pickles 15 Shorkin 15 Mackerel, white wine 40</p>	<p>SOUPS</p> <p>Crema of artichokes, Maitre 50 Chicken and leeks 40 Chicken as pot 45 Strained chicken gnocci 40</p> <p>SIDE DISHES</p> <p>Olives 25 Caper 1 50 Tanger 25 Nettle 25 Anchoise on toast 45 Mackerel in oil 30 Westphalia lard 40</p> <p>Hot: Palmate of snipe, Deben 1 00</p> <p>FISH</p> <p>Soft shell crabs 1 00</p> <p>Halibut, Hollandaise sauce 40 Baked Spanish mackerel 35 Shad roe, American sauce 25</p>	<p>Class 25</p> <p>Crema of artichokes, Maitre 50 Chicken and leeks 40 Chicken as pot 45 Strained chicken gnocci 40</p> <p>ENTREES</p> <p>Filet of beef with sautéed carrots 75 Tournade of file of beef, Langlois 2 50 Lard cutlets, Victor Hugo 1 00 Swedish, Neapolitan style 1 50 Terrapin, Maryland or Baltimore 2 25</p> <p>ROAST</p> <p>Turkey 1 00 Squab 55 Wood-birds 1 00 Hobby duck 1 50</p> <p>COLD</p> <p>Salmon, tartar sauce 75 Roast turkey 75 Mallard 55</p>
VEGETABLES		
<p>Onions, French sauce 45 Potatoes, garnished 50 New potatoes 25 Potatoes, baked and baked with cream 25 Parsnips 25 Parsnips 50 Mushrooms 45 Caper 1 50 Fried eggplant 45 Cauliflower 45 Mushrooms, Italian or parmesan 45 Spinach 45 New string beans 15</p>		
ENTREMETS		
<p>Hot: Apple, Nelson 25 Charlotte russe 25 Peach pie 25</p> <p>Cream tarts 25 Custard pudding, macaroni 45</p>		
DESSERT		
<p>Ice cream, strawberry 25 Desserts of ice cream 45 Tutti fruit 25 Cakes: Strawberry 30 Cakes 25 WATER ICE: Lemon 25 SCATTERS: French 45 Fruit Champagne 45 Preserved cherries, strawberries, green grapes or apricots 25 Jams, jellies, Candies, apricots, strawberries, currants, peaches, ginger or Oran 30 Bar-le-Duc 45 Fruit and salads 25</p>		
<p>French Fruit: Ready pears, figs, green grapes, cherries or peaches 45 Peach 25 Orange 25 Ginger 25 Custard 25 Caramel 40 Kilms 25</p>		
<p>Hot: Apple, Nelson 25 Charlotte russe 25 Peach pie 25</p> <p>Cream tarts 25 Custard pudding, macaroni 45</p> <p>Cakes: Strawberry 30 Cakes 25 WATER ICE: Lemon 25 SCATTERS: French 45 Fruit Champagne 45 Preserved cherries, strawberries, green grapes or apricots 25 Jams, jellies, Candies, apricots, strawberries, currants, peaches, ginger or Oran 30 Bar-le-Duc 45 Fruit and salads 25</p>		

Exkova 10: http://menus.nyu.org/menu_pages/26424



Exkova 11: https://en.wikipedia.org/wiki/La_Pyramide

Με την ανάπτυξη πλέον της τεχνολογίας δεν άργησαν να κάνουν την εμφάνισή τους και τα πρώτα αυτόματα εστιατόρια τόσο στην Ευρώπη όσο και στην Αμερική. Το πρώτο αυτόματο εστιατόριο που άνοιξε ήταν από την εταιρεία Horn & Hardart Baking στη Φιλαδέλφεια το 1902, χρησιμοποιώντας μηχανήματα που εισήχθησαν από τη Γερμανία, αντίστοιχα δηλαδή με αυτά που είχαν εμφανιστεί λίγο πιο μετά και σε εστιατόρια του Βερολίνου. Η διαδικασία ήταν αρκετά απλή: ο πελάτης απλά επέλεγε το γεύμα που ήθελε από αυτά που ήταν τοποθετημένα πίσω από τις γυάλινες προθήκες και πλήρωνε εισάγοντας κέρματα στο μηχάνημα. Την ίδια εποχή ένα σημαντικό κοινωνικό φαινόμενο που επηρέασε την κατάσταση την γαστρονομίας ήταν οι μαζικές μετακινήσεις διαφόρων εθνοτήτων από μια χώρα σε άλλη, η οποία οφείλεται κυρίως στις οικονομικές συνθήκες, τις πολεμικές συρράξεις και την άνιση ανάπτυξη του δυτικού κόσμου σε σύγκριση με τις αναπτυσσόμενες ασιατικές και αφρικανικές χώρες. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την έντονη ανάπτυξη του φαινομένου του τουρισμού έφερε νέα δεδομένα πολυπολιτισμικότητας στις κοινωνίες του 20ου αιώνα. Όπως η ανθρώπινη συμπεριφορά προσαρμόστηκε στις νέες συνθήκες ζωής, έτσι με αυτό το τρόπο νέοι χώροι εστίασης κλήθηκαν να καλύψουν τις απαραίτητες ανάγκες. Οι πληθυσμιακές μετακινήσεις και το τουριστικό φαινόμενο είχαν ως αποτέλεσμα να αναπτυχθεί το “πάντρεμα” διαφόρων τύπων κουζίνας και η διάδοση των εθνικών εστιατορίων (ελληνικών, ιταλικών, κινέζικων, ινδικών κλπ.) Ωστόσο, στον 20ο αιώνα έχει ξεκινήσει μια τεράστια ανάπτυξη των εστιατορίων σε ολόκληρο τον κόσμο πράγμα που σημαίνει πως ο χώρος της γαστρονομίας έχει αρχίσει να εξελίσσεται με ιλιγγιώδεις ρυθμούς.



Εικόνα 12: <https://www.britannica.com/topic/Horn-and-Hardart-Automat>

Στην σημερινή εποχή το εστιατόριο είναι μια συνήθεια η οποία είναι άμεσα συνδεδεμένη με την καθημερινή ζωή του ανθρώπου. Σε όλο τον κόσμο υπάρχει ένας μεγάλος αριθμός εστιατορίων, με τεράστια ποικιλία και για όλα τα γούστα. Ένα άρθρο στο περιοδικό World Architecture το 1997, εκτίμησε ότι λειτουργούσαν 80.000 εστιατόρια στο Τόκιο, 15.000 στη Νέα Υόρκη και 10.000 στο Λονδίνο, τα οποία συνεχώς αυξανόντουσαν. Σίγουρα τα τελευταία 20 χρόνια έχει γίνει μια αναμενόμενη έκρηξη εστιατορίων στις μεγάλες πόλεις ανά τον κόσμο. Παράλληλα, ο ρυθμός της εξέλιξης του χώρου της εστίασης ήταν για πολλούς αιώνες εξαιρετικά αργός, με τη διαφορά πως παρουσιάζει σήμερα μεγάλη επιτάχυνση σε όλο τον κόσμο. Οι τεχνολογικές εξελίξεις, η συνεργασία των επιστημών και οι γαστρονομικές καινοτομίες, με τη βοήθεια της κοινωνίας και της πληροφορίας στην οποία ζούμε, οδηγούν σε νέες ιδέες στην εστίαση, ιδιαίτερους στους εστιατορικούς χώρους και το ενδιαφέρον αυξάνεται όλο και περισσότερο για το χώρο της γαστρονομίας και της εστίασης από ένα ευρύ κοινό.

Για να κατανοήσουμε καλύτερα και όσο πιο απλά γίνεται τη σύγχρονη εικόνα της εστίασης, θα κατηγοριοποιήσω την σημερινή αγορά των εστιατορίων σε τρεις βασικές κατηγορίες τις οποίες συναντάμε καθημερινά, τα εστιατόρια γρήγορου σέρβις (Fast Food), τα απλά καθημερινά εστιατόρια (casual dining) και τα εστιατόρια ανώτερης ποιότητας (fine dining).



Εικόνα 13: <https://www.nytimes.com/2015/09/12/upshot/readers-turn-return-of-robot-restaurant.html>

- Mohrig, M. (2008, May 23-24). Public Eating, Public Drinking: Places of Consumption from early Modern to Postmodern Times, από δικτυακό τόπο: <https://www.ghi-dc.org/events/event/date/public-eating-public-drinking-places-of-consumption-from-early-modern-to-postmodern-times-23-05-2008>
- Spang, R. L. (2000), The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture, Harvard University Press

2.1.4 Εστιατόρια ανώτερης ποιότητας “fine dining”

Κάθε εστιατόριο ανωτέρας ποιότητας είναι μοναδικό καθώς διαφέρει σε σχέση με οποιοδήποτε άλλο, αλλά γενικότερα όλα έχουν κάποια συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που τα κατατάσσουν στην συγκεκριμένη αυτή κατηγορία των fine dining. Τα κύρια χαρακτηριστικά που αντιπροσωπεύουν όλα τα εστιατόρια ανωτέρας ποιότητας είναι η ακριβής προσοχή στη λεπτομέρεια τόσο στην επεξεργασία του φαγητού όσο και στο σερβίρισμα του, η τέλεια εκτέλεση του πιάτου, η εξαιρετική εξυπηρέτηση του εστιατορίου, η τιμολόγηση του, καθώς και η πρωτότυπη βιωματική εμπειρία του επισκέπτη.

Ένα σημαντικό στοιχείο στα εστιατόρια αυτά αποτελεί η παρουσίαση του πιάτου. Σε εστιατόρια ανωτέρας ποιότητας παίζει σημαντικό ρόλο, γιατί το κάθε πιάτο ή ακόμα και όλη η σειρά των πιάτων συνδέονται μεταξύ τους με την αισθητική του χώρου αλλά και του μενού, γι' αυτό το λόγο θα πρέπει να παρουσιάζονται με τον κατάλληλο τρόπο ώστε να φέρουν στον επισκέπτη το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, ενώ μέσω της προσέγγισης αυτής βελτιώνεται σε μεγάλο ποσοστό και η γευστική εμπειρία των επισκεπτών. Κατά την παρουσίαση του πιάτου δίνεται μεγάλη έμφαση στην αρμονία του χρώματος, στα στοιχεία των υλικών, τις γαρνιτούρες, η ισορροπία της γεύσης και η ποσότητα του φαγητού είναι στοιχεία τα οποία είναι απαραίτητα για να δημιουργηθεί η τελική ισορροπία για να μπορέσει να στηθεί ένα πιάτο με αρκετά μεγάλη επιτυχία. Ωστόσο, στο κόσμο της γαστρονομίας και ειδικά σε εστιατόρια ανωτέρας ποιότητας που οι προσδοκίες είναι αρκετά υψηλές οι επισκέπτες, τρώνε πρώτα με τα μάτια, μετά με τη μύτη τους και τέλος με το στόμα. Σε αυτό το σημείο είναι αρκετά σημαντικό να δημιουργηθεί μια συναρπαστική εμπειρία μέσω αυτής της διαδικασίας για τον επισκέπτη καθώς γευματίζει, γιατί η ισορροπία και η πολυπλοκότητα είναι γεγονός πως επηρεάζουν την ελκυστικότητα του φαγητού και πόσο μάλλον σε τέτοια εστιατόρια.

Η ικανοποίηση των επισκεπτών γενικότερα στα εστιατόρια έχει παρατηρηθεί πως είναι αρκετά σημαντική στη βιομηχανία της φιλοξενίας. Ωστόσο, ο επισκέπτης κάθε φορά που επισκέπτεται ένα εστιατόριο, εισέρχεται σε αυτό με πολύ συγκεκριμένες προσδοκίες. Παρατηρούμε, πως η γεύση έχει σταματήσει να είναι ο πρωταγωνιστής της ικανοποίησης, αλλά σε συνδυασμό με την πάροδο της εξέλιξης έχει παίξει πολύ σημαντικό ρόλο η αλλαγή που έφεραν τα εστιατόρια της ανωτέρας ποιότητας. Στα περισσότερα fine dine εστιατόρια παράγοντες

όπως είναι ο φωτισμός, η μουσική, ο σχεδιασμός του χώρου, ο σχεδιασμός των σκευών, η ποιότητα του φαγητού, τα χρώματα, η ποσότητα του φαγητού, το άρωμα, η θερμοκρασία, η απλότητα, η ιδεολογική σύνδεση αλλά και η εξυπηρέτηση του φαγητού προς στον επισκέπτη είναι παράγοντες οι οποίοι σε ένα τέτοιο περιβάλλον παίζουν αρκετά σημαντικό ρόλο γιατί επηρεάζουν τη διατροφική εμπειρία του επισκέπτη μετατρέποντας το από μια απλή επίσκεψη σε μια διατροφική εμπειρία, ενώ ταυτοχρόνως οι επισκέπτες αντιδρούν με πολύ διαφορετικά συναισθήματα σε επίσης διαφορετικά περιβάλλοντα. Βέβαια το φαγητό από μόνο του αποτελεί μια πολυαισθητηριακή συνάντηση όπου όλες μας οι αισθήσεις αλληλοεπιδρούν μεταξύ τους είτε περισσότερο είτε λιγότερο, ενώ σε συνδυασμό με μια πιο εκλεπτυσμένη ατμόσφαιρα αυξάνει τόσο τα επίπεδα ικανοποίησης των επισκεπτών όσο και τη γευστική τους εμπειρία. Επίσης, ένας σημαντικός παράγοντας για την ικανοποίηση τους φαγητού είναι η οπτική μας επαφή με αυτό καθώς επηρεάζει τη συνολικά απόλαυση και το συναισθηματικό σθένος. Ακόμα, η ποιότητα των υπηρεσιών που παρέχει ένα εστιατόριο ανωτέρας ποιότητας στον επισκέπτη του, παίζει αρκετά σημαντικό ρόλο στην τοποθέτηση τους στο μυαλό του επισκέπτη. Επομένως, τα εστιατόρια ανωτέρας ποιότητας εκτός από την μοναδική ατμόσφαιρα που διαθέτουν και την ποιότητα που προσφέρουν στους επισκέπτες



Εικόνα 14: <https://www.dezeen.com/2022/05/08/taste-of-dadong-restaurant-blue-interior/>

τους, κάθε εστιατόριο σύμφωνα με την αισθητική του, μέσω των υπηρεσιών που διαθέτει και την προσέγγιση τους στη δημιουργία των πιάτων από την επεξεργασία τους μέχρι και το στήσιμο τους, μπορούν να ταξιδέψουν τους επισκέπτες με πολλούς και διάφορους τρόπους σύμφωνα πάντα και με την ιδέα ή τη θεματική που έχει προηγηθεί, δημιουργώντας με αυτό το τρόπο ένα ταξίδι μεταξύ του παρελθόντος, του παρόντος αλλά και του μέλλοντος, βιώνοντας με αυτό το τρόπο μια ανεπανάληπτη μοναδική εμπειρία και πως μέσω των απλών υλικών μπορούν να φτάσουν σε τέτοια μοναδικά αποτελέσματα.



Εικόνα 15: <https://www.dezeen.com/2022/06/06/baovan-restaurant-clap-studio-valencia/>



Εικόνα 17: <https://www.dezeen.com/2022/05/26/omar-gandhi-matesson-restaurant-toronto/>



Εικόνα 16: <https://www.dezeen.com/2022/07/27/muted-material-palette-defines-monochrome-chinese-restaurant-by-studioac/>



Εικόνα 18: <https://www.dezeen.com/2022/06/06/baovan-restaurant-clap-studio-valencia/>



Εικόνα 19: <https://www.dezeen.com/2020/03/01/voisin-organique-restaurant-interiors-china/>

- Sinha, M. (2019, December). Do fine dine restaurants satisfy customer needs? Diner's Perception of functional aspects of Quality, Value and satisfaction. Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/338832880_Do_fine_dine_restaurants_satisfy_customer_needs-Diners'_Perception_of_functional_aspects_of_Quality_Value_and_Satisfaction
- Lane, C. (2013, August). Taste makers in the "fine -dining" restaurants industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. P. 342-365. VI. 41. Issue 4. Ανακτήθηκε από: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0304422X13000387>
- Amherst, L. (2022, March 25). What is considered fine dining? - An essential guide, από δικτυακό τόπο: <https://www.americancafe.com/what-is-considered-fine-dining>



Εικόνα 20: <https://www.dezeen.com/2022/05/08/taste-of-dadong-restaurant-blue-interior/>



Εικόνα 21: <https://www.travelstyle.gr/under-estiatorio-5-metra-kato-apo-ti-thalassa-me-thea-ton-vytho/>

2.2 Ψυχολογία και χώρος

Η ψυχολογία του χώρου μελετά τη σχέση του ανθρώπου με το περιβάλλον στο οποίο βρίσκεται. Μέσω αυτού ο άνθρωπος μπορεί να διακρίνει το ωραίο σε συναισθηματικό επίπεδο αλλά σημαντικό στοιχείο αποτελεί η διάθεση του, η οποία έχει και αντιληπτικό ρόλο δηλαδή το πως καταλαβαίνει το χώρο γύρω του. Αποτελεί ένα πολύ σημαντικό κεφάλαιο και θα συνεχίσει να είναι σημαντικό τόσο στη διαμόρφωση όσο και στη δημιουργία των εξωτερικών αλλά και των εσωτερικών χώρων, γιατί η συνειδητοποίηση του χώρου και τα συναισθήματα που μας δημιουργούνται είναι μοναδικά. Για να μπορέσουμε λοιπόν να κατανοήσουμε καλύτερα την έννοια της ψυχολογίας του χώρου, σημαντικό κομμάτι αποτελεί η χωρική αντίληψη η οποία αναδεικνύει την ικανότητα του ανθρώπου, στο πως μπορεί να συνυπάρξει τόσο σε έναν συγκεκριμένο χώρο όσο και ο ίδιος στο χώρο αυτό.

Η χωρική αντίληψη αποτελεί την ικανότητα των ανθρώπων να γνωρίζουν τη σχέση τους με το περιβάλλον στο χώρο στον οποίο βρίσκονται. Η χωρική αντίληψη καθορίζεται από δύο βασικές διαδικασίες, τις εξωδεκτικές, οι οποίες είναι αυτές που χτίζουν αναπαραστάσεις του χώρου μας μέσω των αισθήσεων, και τις εσωδεκτικές διαδικασίες, οι οποίες είναι αυτές που χτίζουν αναπαραστάσεις σχετικά με το σώμα μας, όπως είναι η θέση ή ο προσανατολισμός. Ο χώρος που μας περιβάλλει αποτελείται από τα αντικείμενα, τα στοιχεία, τους ανθρώπους, κλπ. Επίσης, ο χώρος αποτελεί ένα μέρος της σκέψης μας, δεδομένου ότι εκεί είναι όπου συγκεντρώνουμε όλα τα δεδομένα μας από την εμπειρία, ώστε να αποκτήσουμε μία καλή πληροφορία σχετικά με τις ιδιότητες του περιβάλλοντος.

Μία καλή χωρική αντίληψη μας επιτρέπει να κατανοήσουμε τη διαθεσιμότητα του περιβάλλοντός μας και τη σχέση μας με αυτό. Μπορούμε, να κατανοήσουμε τη σχέση των αντικειμένων, όταν υπάρχει μια αλλαγή της θέσης στο χώρο, μας βοηθά να σκεφτούμε σε δύο και τρεις διαστάσεις, πράγμα που μας επιτρέπει να απεικονίσουμε τα αντικείμενα από διαφορετικές οπτικές γωνίες και να τα αναγνωρίσουμε ανεξάρτητα από την οπτική γωνία από την οποία τα βλέπουμε. Για να γίνει αντιληπτή η πληροφορία σχετικά με τις ιδιότητες του περιβάλλοντος, αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο συστήματα, το οπτικό σύστημα και το σύστημα αφής.

Οπτικό σύστημα: Στον αμφιβληστροειδή χιτώνα του ματιού, είναι οι οπτικοί υποδοχείς, οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την παροχή

των πληροφοριών που λαμβάνουν από την επιφάνεια, δηλαδή από ό,τι βλέπει το άτομο στο περιβάλλον το οποίο βρίσκεται.

Σύστημα αφής- κιναισθητικής: Βρίσκεται γύρω από το σώμα ενός ατόμου και παρέχει πληροφορίες σχετικά με τη θέση των διάφορων μερών του σώματος, τη μετατόπιση των μελών του σώματος και τη φυσική επιφάνεια που βρίσκεται σε αυτό που παρατηρείται όπως μεταξύ άλλων, η ταχύτητα και η ακαμψία.

Τα βασικά χαρακτηριστικά αυτής της γνωστικής ικανότητας είναι ότι επιτρέπει την ικανότητα να αντιλαμβανόμαστε το περιβάλλον πέρα από τα μεγέθη, τα σχήματα, τις αποστάσεις, ενώ χάρη σε αυτή μπορούμε να αναπαράγουμε νοητικά τα αντικείμενα, τόσο σε διδιάστατες όσο και σε τρισδιάστατες απεικονίσεις που μας επιτρέπουν να προβλέψουμε τις αλλαγές που υπάρχουν στο χώρο γύρω μας. Μέσα, από τη χωρική αντίληψη που μας περιβάλλει μπορούμε να κατανοήσουμε τόσο το χώρο στον οποίο βρισκόμαστε από το πως θα κινηθούμε μέσα σε αυτόν, πως επηρεαζόμαστε οι ίδιοι από τα ερεθίσματα που μας προκαλεί ο χώρος, από την εμπειρία του σώματος που βιώνει αλλά και την ύπαρξη μας μέσα σε αυτό.

Ωστόσο ο χώρος που περικλείεται σε μια μορφή ή σε ένα σχήμα αποτελεί μια εμπειρία της ίδιας της ύπαρξης, και με αυτό το τρόπο ενεργοποιεί το ρόλο των αισθήσεων αλλά και του ανθρώπινου σώματος που περικλείεται από αυτό. Σύμφωνα με τον Γάλλο θεωρητικό Merleau-Ponty αναφέρει πως η εμπειρία του χώρου μπορεί να προέλθει και από τις αισθητηριακές ικανότητες μεταξύ του φωτός, του ήχου, της υφής, της προοπτικής και του χρώματος. Η εφαρμογή επομένως της συγκεκριμένης φιλοσοφικής σκέψης στο χώρο της αρχιτεκτονικής προσεγγίζει το χώρο ως τρισδιάστατη σύνθεση όγκων και υλικών, κενών και πλήρων, εσωτερικού και εξωτερικού μέρους ως ένα σώμα που συγκροτείται σε μια αδιαίρετη ολότητα από διαφορετικά μέρη. Ο χώρος αποτελεί μία βιωματική εμπειρία που ακολουθείται από μια σειρά αντιληπτικών διαδικασιών, οι οποίες καθοδηγούνται από την παρουσία και την κίνηση του ανθρώπινου σώματος. Όταν ο άνθρωπος αρχίζει να καταλαμβάνει τον δομημένο χώρο στον οποίο βρίσκεται, οι αισθήσεις του διεγείρονται από το περιβάλλον, έτσι όπως έχει διαμορφωθεί.

Επομένως βλέπουμε πως τα υλικά, τα χρώματα, το φως οι αναλογίες και η κλίμακα του χώρου συνθέτουν την πραγματική ουσία, η οποία απευθύνεται σε όλες τις αισθήσεις, καθώς βλέπουμε να αλληλοεπιδρούν μεταξύ τους. Ο χώρος αρχίζει να γίνεται μια εμπειρία

των αισθήσεων, για να πραγματοποιηθεί όμως αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιήσουμε ως βασικό εργαλείο το σχεδιασμό προοπτικών απεικονίσεων, καθώς ο στόχος του είναι να αποτυπώσει πιθανές και επιθυμητές αισθητηριακές εμπειρίες, αφού η βιωματική εμπειρία ξεκινάει με τη παρουσία του ανθρώπινου σώματος σε αυτό.

Βλέπουμε, πως η κυριαρχία της εικόνας καθιστά την όραση βασικό δέκτη των ερεθισμάτων. Στην ουσία όμως αποτελεί σημαντικό παράγοντα της ανθρώπινης βιωματικής εμπειρίας η οποία απευθύνεται σε όλες τις αισθήσεις. Ο άνθρωπος δεν βλέπει ένα αντικείμενο αλλά το αντιλαμβάνεται και το βιώνει επικαλούμενος συγχρόνως την όραση, την αφή, την ακοή, την οσμή αλλά και τη μνήμη του. Ενώ βλέπουμε πως η εικόνα αποτελεί το πιο σημαντικό παράγοντα, όμως ο ήχος είναι αυτός που έρχεται να σμιλεύσει και να δώσει τη μορφή που θα κατέχει στη συνείδηση εκείνου που θα τη βιώσει. Ανεξαρτήτως ποιος θα είναι ο ήχος ο οποίος θα ακολουθήσει για να δώσει αυτή την οικειότητα και τη ταυτοποίηση του αντικειμένου ή του χώρου, ο ήχος είναι αυτός που θα αποδώσει στο χώρο την ποιότητα του. Ωστόσο, η αφή παραμένει η αίσθηση με τη μεγαλύτερη σωματικότητα και εκείνη που σχετίζεται πιο άμεσα με την βιωματική εμπειρία του χώρου. Το σώμα έρχεται σε επαφή με τη μετάβαση από τον εξωτερικό χώρο στο εσωτερικό ή από το ένα δωμάτιο στο άλλο. Αγγίζει τις διαφορετικές υφές, τις διαφορετικές ποιότητες των υλικών και νιώθει τις διαφορετικές θερμοκρασίες των χώρων. Η μυρωδιά ενός χώρου είναι στοιχείο τόσο δυνατό που γίνεται σχεδόν μέρος της δομικής του υπόστασης, αποτελεί ένα υλικό απαραίτητο για την ίδια την ύπαρξη του. Συνιστά την ισχυρότερη μνήμη του ανθρώπου αλλά και του χώρου. Η εικόνα μπορεί με τον καιρό να ξεθωριάσει αλλά η οσμή του χώρου, η οποία σχετίζεται συνήθως με τη χρήση του, είναι η τελευταία αίσθηση που χάνεται.

-
- Young, D. Y. (2013, January). Environmental Psychology Overview, Routledge. Pp. 13 – 23. Doi: 10.13140/2.1.3933.8560 Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/259286195_Environmental_Psychology_Overview
 - Wardono, P. & Hibino, H. & Koyama, S. (2011), Effects of Restaurant Interior Elements on Social Dining Behavior, Asian Journal of Environmental Studies
 - Young, D. Y. (2013, January). Environmental Psychology Overview, Routledge. Pp. 13 – 23. Doi: 10.13140/2.1.3933.8560 Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/259286195_Environmental_Psychology_Overview

2.2.1 Μνήμη

Η αποθήκευση των ερεθισμάτων και των πληροφοριών αποτελεί σημαντικό παράγοντα στην καταγραφή και επεξεργασία των στοιχείων εκείνων που χρειάζονται για να αναλυθεί καλύτερα η εμπειρία του χρήστη στο χώρο στον οποίο βρίσκεται. Ο μηχανισμός της μνήμης επιτρέπει στα άτομα να αποκτήσουν καινούργιες γνώσεις και στην συνέχεια τρόπους συμπεριφοράς ώστε να ανακαλέσουν γεγονότα που συνέβησαν στο παρελθόν, δημιουργώντας με αυτό το τρόπο συνδέσεις ανάμεσα στα γεγονότα αυτά. Η μνήμη αποτελεί ένα πολύ σημαντικό προνόμιο το οποίο μας επιτρέπει να θυμόμαστε τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που έχει το κάθε προϊόν ή ένας χώρος.

Ο διαχωρισμός της μνήμης, χωρίζεται σε δύο είδη τη βραχυπρόθεσμη και τη μακροπρόθεσμη. Η βραχυπρόθεσμη μνήμη, παρέχει την δυνατότητα στον άνθρωπο να μπορεί να αποθηκεύει περιορισμένες και συγκεκριμένες πληροφορίες, που θα τις χρησιμοποιήσει μόνο για μικρό χρονικό διάστημα. Λόγω αυτού του είδους μνήμης, μπορούν τα άτομα να συλλέξουν καινούργιες πληροφορίες, οι οποίες προορίζονται για άμεση χρήση. Αντίθετα, ο μηχανισμός της μακροπρόθεσμης μνήμης που διαθέτει ο άνθρωπος, δύναται να αποθηκεύει τεράστιους όγκους από δεδομένα και μάλιστα για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ίσως και μέχρι το τέλος της ζωής του, καθώς επίσης είναι διαθέσιμα κάθε στιγμή.

Ωστόσο, σε αυτά τα δύο είδη της μνήμης, προστέθηκε τα τελευταία χρόνια και η αισθητηριακή μνήμη, η οποία δεν έχει μεγάλη διάρκεια ζωής ή ακόμα και μεγάλη δυνατότητα αποθήκευσης. Στην αισθητηριακή μνήμη επιτρέπονται να αποθηκεύονται τα υποσυνείδητα ερεθίσματα που αντιλαμβάνονται οι αισθήσεις. Με αυτό το τρόπο αποτελεί δυνατή η αντίληψη του γύρω περιβάλλοντος, ενώ πρώτα βιωματικά αισθανόμαστε πιο έντονα την αισθητηριακή μνήμη, μετά η βραχυπρόθεσμη και τέλος έρχεται η μακροπρόθεσμη.

-
- Αρούχ, Α. (2014), Η γεύση της μνήμης, Επίκουρος
 - Sainte, A. Οι δύο μεγάλοι νόμοι της μνήμης, από δικτυακό τόπο Official Site Sainte Anastasie: <https://el.sainte-anastasie.org/articles/neurociencias/las-dos-grandes-leyes-de-la-memoria.html>

2.2.2 Αντίληψη

Η αντίληψη αποτελεί πρωταρχική ικανότητα του γνωστικού πεδίου του ανθρώπου. Χαρακτηρίζεται από τρία στάδια τα οποία αποτελούνται από την έκθεση, την προσοχή και τέλος την κατανόηση.

Το στάδιο της έκθεσης, εμφανίζεται διαμέσου των 5 αισθήσεων, το οποίο επηρεάζεται από τις πληροφορίες που δέχεται και τα εξωτερικά ερεθίσματα. Αυτός είναι και ο λόγος που ανάλογα με τα ερεθιζόμενα αισθητήρια όργανα, είναι διαφορετικός και ο τρόπος αντίληψης, όπως για παράδειγμα η ακουστική αντίληψη, η οπτική, η γευστική και η αφή. Στο δεύτερο στάδιο που είναι η προσοχή, υπάρχει η δυνατότητα επεξεργασίας των πληροφοριών εντός του εγκεφάλου, με έμφαση μόνο στο υποσύνολο εκείνων τα οποία λαμβάνει. Υπάρχουν χιλιάδες πληροφορίες και εμπειρίες που το μυαλό έχει τη δυνατότητα να συγκρατήσει μόνο μια μικρή ποσότητα αυτών. Ανάλογα λοιπόν με την φύση τους, αν έχουν αντίθεση, ένταση, επανάληψη, κίνηση, τα ερεθίσματα μπορούν να είναι εντυπωσιακά και να διεγείρουν το ενδιαφέρον, έτσι ώστε να έρθει το στάδιο της κατανόησης, όπου ο άνθρωπος ερμηνεύει τα ερεθίσματα και τα οργανώνει σε κατηγορίες.

Ο τρόπος αντίληψης του ανθρώπου θα είναι κάθε φορά διαφορετικός, επειδή και ο κάθε άνθρωπος έχει διαφορετικό τρόπο σκέψης και οι επιρροές του σχετίζονται σύμφωνα με το χαρακτήρα του και τα βιώματα του γι' αυτό το λόγο η αντίληψη του κάθε ένα θα παραμένει μοναδική. Η τελική αντίληψη οδηγεί το άτομο στο να βιώσει κάτι οικείο το οποίο προέρχεται από τη μνήμη και τις εμπειρίες που διαθέτει και βιώνει.

-
- Arnheim, R. (1998). Perception + Space, από δικτυακό τόπο Official Site: <https://hub.salford.ac.uk/perception-space/>
 - Colby, C. L. (2001). Perception of Extrapersonal Space: Psychological and Neural Aspects, International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences, p.11205-11209, από δικτυακό τόπο: <https://doi.org/10.1016/B0-08-043076-7/03501-4>
 - Gold, I. (2001). Perception: Philosophical Aspects, International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences, p.11209-11215, από δικτυακό τόπο: <https://doi.org/10.1016/B0-08-043076-7/00993-1>

2.2.3 Συναίσθημα

Το συναίσθημα αποτελεί ένα από τα πιο βασικά χαρακτηριστικά ενός ανθρώπου και αφορά κυρίως τη δημιουργία ενός ισχυρού δεσμού ανάμεσα στον χρήστη με το χώρο, με μία εμπειρία ή ακόμα και με κάποιο αντικείμενο. Ο δεσμός αυτός μπορεί να κρατήσει για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, ο οποίος μπορεί να φέρει το χρήστη κοντά με οτιδήποτε τον συγκινεί με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί ένα έντονο συναισθηματικό δέσιμο.

Για να δημιουργηθεί ένας τέτοιος έντονος δεσμός, θα πρέπει αυτή η εμπειρία του χρήστη να φτάσει σε τέτοιο επίπεδο που θα του δημιουργήσει αρκετά έντονα και πρωτόγνωρα συναισθήματα για αυτή τη συγκεκριμένη στιγμή που έχει βιώσει. Για να καταφέρει να φτάσει σε αυτά τα έντονα συναισθήματα θα πρέπει οι αισθήσεις του κάθε ατόμου να αρχίζουν να αλληλοεπιδρούν μεταξύ τους και χάρη σε αυτές να φτάσει σε αυτό το συναισθηματικό δεσμό αλλά και στην ικανοποίηση του μέσα από την εμπειρία που θα λάβει.

Οι αισθήσεις γενικότερα εφαρμόζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να δημιουργήσουν την κατάλληλη ατμόσφαιρα εντός ή και εκτός ενός χώρου, διεγείροντας με αυτό το τρόπο τις αισθήσεις του ατόμου με διάφορα χαρακτηριστικά από τα οποία θα επηρεαστεί. Αποτέλεσμα αυτού, είναι να επηρεάσει με πολύ γρήγορους ρυθμούς τα συναισθήματα του κάτι που κατά προέκταση επηρεάζει τόσο τον ίδιο αλλά και τον ίδιο το χώρο στον οποίο βρίσκεται.

-
- Τσακίρη, Μ. (2019, Ιουλίου 23). Νευροψυχολογία: Γνωστικές λειτουργίες και συναίσθημα, από δικτυακό τόπο: <https://www.maxmag.gr/psychologia/neyropsychologia-gnos-tikes-leitoyrgies-kai-synaisthima/>
 - Χαριτόπουλος, Ε. •. Νευροεπιστήμη: Γνωρίστε τον εγκέφαλο του συναισθήματος, από δικτυακό τόπο Official Site psychologoskaterini: <https://www.psychologoskaterini.gr/ney-roepistimi-gnoriste-ton-egkefalo-toy-synaisthimatou/>

2.3 Ανθρώπινες αισθήσεις και φαγητό

Το φαγητό δεν αφορά μόνο τη γεύση του αλλά μια ευρύτερη εμπειρία που συνδυάζει τις διαφορετικές αισθήσεις με τέτοιο τρόπο που επηρεάζουν και το ίδιο το άτομο. Εξαιτίας αυτής τη μεθόδου της εμπειρίας, έχουν βρεθεί νέοι τρόποι, με σκοπό να βελτιωθούν οι αισθήσεις των ανθρώπων πάντα σε σχέση με την όσφρηση, τη γεύση, την ακοή, την αφή και την όραση. Η συνολική εικόνα και παρουσίαση ενός φαγητού αποτελεί ένα πολύ μεγάλο μέρος της γευστικής μας εμπειρίας, αυτό γίνεται γιατί όπως λένε πρώτα τρώμε με τα μάτια καθώς η πρώτη επαφή μας με το φαγητό είναι οπτική, ενώ η ανάμειξη των αισθήσεων μπορεί να μας οδηγήσει σε αδιέξοδους και να μας προκαλέσει σύγχυση με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί μια απροσδόκητη και ενδιαφέρουσα γευστική εμπειρία. Η υφή του φαγητού, αποτελεί επίσης ένα σημαντικό στοιχείο του φαγητού και της γευστικής εμπειρίας του ανθρώπου. Όταν μια υφή είναι δυσάρεστη σύμφωνα με την διαφορετική αίσθηση και εμπειρία του ατόμου μπορεί να τον απομακρύνει από το φαγητό ενώ σε αντίθεση σε μια ευχάριστη υφή μπορεί να κάνει το φαγητό πιο ελκυστικό και πιο ευχάριστο. Επίσης, ο ήχος μπορεί για πολλούς να μην παίζει σημαντικό ρόλο κατά τη διάρκεια ενός δείπνου, αλλά αυτό το καθιστά αρκετά σημαντικό γιατί ο ήχος στη διάρκεια μιας γευστικής δοκιμής μπορεί να ταξιδέψει με πολλούς τρόπους τον επισκέπτη και έτσι να του δημιουργήσει μια συνδυαστική αλλά και μια αξέχαστη γευστική εμπειρία. Ενώ, η όσφρηση σε συνδυασμό με την γεύση μπορεί να μας δώσει τη δυνατότητα να βιώσουμε την πραγματική δύναμη που κρύβεται πίσω από ένα πιάτο αλλά και την ίδια τη γεύση ενός φαγητού. Για αυτό το λόγο οι αισθήσεις των ανθρώπων σε συνδυασμό με τις αλληλεπιδράσεις του φαγητού μπορεί να μας δώσει απίθανα έως και μοναδικά αποτελέσματα τόσο ως προς την εξερεύνηση των αισθήσεων μας αλλά και ως προς την γευστική εμπειρία του φαγητού.

- Μανίκα, Β. (2017, 10 Ιουλίου). Εκπαιδεύστε τις αισθήσεις σας και απολαύστε το φαγητό σας, από δικτυακό τόπο: <https://www.mednutrition.gr/portal/lifestyle/diata/15401-ekpaideys-te-tis-aisthiseis-sas-kai-apolayste-to-fagito-sas>
- Δημητριάδου, Κ. (2015, 1 Σεπτεμβρίου). Εμπειρία φαγητού με όλες τις αισθήσεις, από δικτυακό τόπο: <https://coachmydiet.wordpress.com/2015/09/01/εμπειρια-φαγητου-με-ολες-τις-αισθησεις/>
- Thomson, J.R. (2017, 10 May). Psychologists explain why food memories can feel so powerful, από δικτυακό τόπο: https://www.huffpost.com/entry/power-of-food-memories_n_5908b1d7e4b02655f8413610

2.3.1 Πολυαισθητηριακή αντίληψη

Το πιο βασικό και κύριο σύστημα που μεταφέρει τις πληροφορίες και τα ερεθίσματα που λαμβάνουμε καθημερινά στον εγκέφαλο μας, με σκοπό να γίνει απολύτως αντιληπτό και να διατηρηθεί στη μνήμη μας αλλά και στην εμπειρία μας είναι το αισθητηριακό που κατέχει ο καθ' ένας μας και αποτελείται από τις πέντε αισθήσεις, δηλαδή, την όραση, την ακοή, την αφή, τη γεύση και την οσμή. Οι αισθήσεις μας δημιουργούν ποικίλες μορφές μεταξύ τους όταν τρώμε, από την αναγνώριση του φαγητού και την αξιολόγηση της ποιότητας του έως και πιο παθητικές διαδικασίες όπως η αυξημένη παραγωγή σάλιου ή του γαστρικού οξέος.

Η αντίληψη του χώρου αποτελεί μια από τις πιο περίπλοκες διαδικασίες που εμπλέκει μέσα σε αυτό το σύνολο όλων αυτών των αισθήσεων που μεσολαβούν για την επικοινωνία μεταξύ του σώματος και του χώρου που περιβάλλεται από αυτό, αλλά και σε συνδυασμό με άλλα στοιχεία όπως είναι η κίνηση, η συνείδηση, η μνήμη και η εμπειρία που βιώνουμε. Με αυτό το τρόπο δημιουργείται η αντίληψη ενός πεδίου συνείδησης και αλληλεπίδρασης του σώματος, του χώρου, της νόησης και της μνήμης, αλλά η αίσθηση που κατέχει πρωταρχικό ρόλο στο σύστημα των αισθήσεων είναι η όραση η οποία αποτελεί την πρώτη αίσθηση που έρχεται σε επαφή με οτιδήποτε την περιβάλλει.

Ωστόσο, το κομμάτι της κατανάλωσης του φαγητού οπουδήποτε λαμβάνει μέρος είτε είναι σε δημόσιο χώρο, είτε σε κάποιο εστιατόριο αποτελεί ιδιαίτερος μια συναισθηματική εμπειρία. Παρατηρούμε όμως σε αυτό το σημείο πως στη διαδικασία αυτή συμμετέχουν και οι πέντε αισθήσεις που κατέχουμε, ενώ δεν αρκεί μόνο η γεύση για να ολοκληρωθεί αυτή η εμπειρία. Επομένως, μέσα σε πιο ανεπτυγμένους χώρους οι αισθήσεις μας κατακλύζονται από αναρίθμητα ερεθίσματα τα οποία βοηθάνε τόσο στην ολοκλήρωση της εμπειρίας αλλά και στην ανάδειξη του ίδιου του γεύματος.

- Lupton, E. Lipps Andrea, (2018), Senses: Design Beyond Vision, Princeton Architectural Press
- Sutton, D. E. (2010, September 09). Food and the Senses, Department of Anthropology, Southern Illinois University. Ανακτήθηκε από: https://www.academia.edu/1479651/Food_and_the_Senses
- Calvert, G. A. & Spence, C. & Stein, B. E. (2004). The Handbook of Multisensory Processes, The MIT Press. Ανακτήθηκε από: <https://ccrma.stanford.edu/courses/155/assignment/resources/Multisensory%20Processes%201.pdf>

Όραση

Η όραση ή αλλιώς η οπτική αντίληψη είναι η κυρίαρχη αίσθηση από τις πέντε ανθρώπινες αισθήσεις και αυτό γιατί, με αυτή την αίσθηση γίνεται αντιληπτός ο χώρος ή ο οποιοδήποτε χώρος στον οποίο βρισκόμαστε. Επίσης, η όραση λόγω της σημαντικότητας της έχει δημιουργήσει μια ανισορροπία της ιεραρχίας μεταξύ των άλλων αισθήσεων λόγω της κυριαρχίας της.

Η όραση αποτελεί τη τελευταία αίσθηση σε σχέση με τις υπόλοιπες αισθήσεις η οποία εξελίχθηκε όπου παραμένει και η πιο σύνθετη. Τα δεδομένα που αντιλαμβανόμαστε και δεχόμαστε, τα επεξεργαζόμαστε μέσα από τα μάτια παρά από τις υπόλοιπες αισθήσεις. Μέσω της όρασης αντιλαμβανόμαστε το χώρο συνολικά στον οποίο βρισκόμαστε. Αυτό όμως δεν σημαίνει πως όλος ο χώρος γίνεται αντιληπτός, αλλά πως μέσω της όρασης οι χωρικές σχέσεις των αντικειμένων μπορούν να γίνουν αντιληπτές με την απόλυτη λεπτομέρεια. Τα μάτια συνήθως θεωρούνται το μέσο για τη συγκέντρωση πληροφοριών αλλά από την άλλη εκτός από τη συγκέντρωση των πληροφοριών μπορεί να εκδηλώσουν και συναισθήματα.

Επομένως, θεωρούμε πως τα μάτια απορροφούν διάφορα ερεθίσματα με αποτέλεσμα να δέχονται διαφορετικά μηνύματα προς τον εγκέφαλο για τις ενέργειες, τις σκέψεις αλλά και τα συναισθήματα τα οποία λαμβάνει. Όμως με την πάροδο του χρόνου τα αντιληπτικά όργανα του ανθρώπου έχουν την ικανότητα να εξελίσσονται, πράγμα που τα κάνουν να γίνονται πιο ευέλικτα και πιο ακριβή προς την πληροφορία που λαμβάνουν.



Εικόνα 22: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>

- Pallasmaa, J. Ιούνιος (2012), *The Eyes of the skin. Architecture and the senses*, Wiley
- Brillat-Savarin Jean-Anthelme, (2009), *Η Γαστρονομία ως καλή Τέχνη: Η • υσιολογία της Γεύσης*, Στοχαστής

Αφή

Η αφή θεωρείται πως είναι η αίσθηση η οποία μπορεί να μας δώσει πιο πολλά αλλά και διαφορετικά ερεθίσματα. Μέσω της αφής μπορούμε να διακρίνουμε με ευκολία την εξωτερική και την εσωτερική αφή. Με τη χρήση και την αίσθηση της εξωτερικής αφής μπορούμε να καταλάβουμε αν ένα αντικείμενο είναι τραχύ ή λείο, σκληρό ή μαλακό, βαρύ ή ελαφρύ, ζεστό ή κρύο. Με την εσωτερική αίσθηση της αφής αντιλαμβανόμαστε τους πόνους που μπορούν να δημιουργηθούν αλλά και γενικότερα την κατάσταση των εσωτερικών οργάνων μας. Το δέρμα αποτελεί το κύριο όργανο το οποίο μεσολαβεί στη μετάβαση του ερεθίσματος από την πηγή στον εγκέφαλο μας.

Όλες οι αισθήσεις μεταξύ τους συμπεριλαμβανομένης και της όρασης, μπορούν να θεωρηθούν ως επεκτάσεις της αφής, δηλαδή μέσω αυτής μπορούν να καθορίσουν την επαφή μεταξύ του δέρματος και του περιβάλλοντος αλλά και τη διαφανή εσωτερικότητα και εξωτερικότητα του χώρου. Η αφή είναι το εργαλείο η οποία μας επιτρέπει να νιώσουμε και μας επιτρέπει επίσης την παροχή των πληροφοριών σχετικά με το υλικό, το βάρος, την ποιότητα, την πυκνότητα και τη θερμοκρασία.

Η αφή είναι η αίσθηση η οποία έρχεται σε άμεση επαφή με τη σωματικότητα, δηλαδή το σώμα αφού έρθει σε επαφή με τα υλικά μπορεί να αντιληφθεί τις αλλαγές στη θερμοκρασία του χώρου ή ακόμα μέσω της αφής μπορεί να ανακαλύψει την ιστορία και την προέλευση της ύλης αλλά και να μετρήσει τη βαρύτητα, την πυκνότητα και την υφή των υλικών.



Εικόνα 23: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>

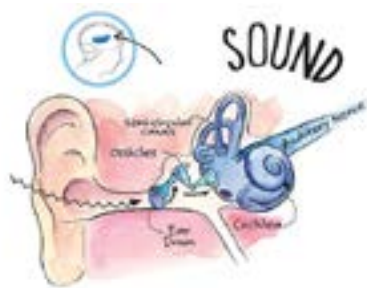
Τα χέρια μας αποτελούν ένα όργανο ακριβείας που φαίνεται να έχει τη δική του κατανόηση. Η αφή συχνά μας βρίσκει να αντιλαμβανόμαστε πιο έντονα την έκφραση της ευχαρίστησης σε κάποιο υλικό αλλά και την ευχαρίστηση του συναισθήματος. Ακόμα, τα χέρια κατέχουν τα δικά τους μοναδικά χαρακτηριστικά αλλά και ξεχωριστή προσωπικότητα αλλά και η υφή που επιτυγχάνεται μέσω της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να μεταμορφώσει δραματικά την αίσθηση του στόματος και την απόλαυση του φαγητού που τρώμε.

- Scheuerman, A. (2016, May 10). *Feast for the Mind: How Your Senses Impact Food*, από δικτυακό τόπο: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>

Ακοή

Η ακοή είναι η πρώτη αίσθηση που χρησιμοποιεί ο άνθρωπος ήδη κιάλας τη στιγμή που γεννιέται. Η αίσθηση της ακοής λειτουργεί ως σύστημα προειδοποίησης, προσανατολισμού και ισορροπίας. Η αίσθηση της ακοής κατέχει μικρότερο λειτουργικό εύρος σε σχέση με την όραση αλλά είναι μεγαλύτερη η αίσθηση της από την όσφρηση. Η ακουστική μας κουλτούρα εξελίσσεται και διαφοροποιείται συνεχώς με την πάροδο του χρόνου. Ο ήχος στην οπτικά προσανατολισμένη κοινωνία μας είναι συνήθως μια παραμελημένη πτυχή από την αρχιτεκτονική. Αξίζει, όμως να σημειωθεί πως η ακοή είναι μια αρκετά ενδιαφέρουσα αίσθηση αναφορικά με την αρχιτεκτονική αλλά και γενικότερα το χώρο, επειδή κατέχει μια ξεχωριστή χωρική ποιότητα.

Ωστόσο, ο ήχος ή ακόμα και η απουσία του λειτουργεί σαν εργαλείο για να κατανοηθεί η κλίμακα αλλά και να μπορέσει να εμπλουτίσει τη χωρική εμπειρία και την κατανόηση του χώρου αλλά και ο χρόνος αντήχησης μας πληροφορεί για το μέγεθος και τη μορφή του χώρου. Ο ήχος βέβαια στο μαγειρικό κομμάτι ακόμα και από την κρούστα του φρεσκοψημένου ψωμιού όταν το κόβουμε μας δίνει μια γεύση της επιρροής που έχει η ακοή μας στην αντίληψη των τροφίμων και των ποτών. Ακόμα, με τη βοήθεια της αίσθησης της ακοής μπορεί να μας παρέχει πληροφορίες προσανατολισμού του χώρου, του όγκου και της πυκνότητας, μπορεί όμως να μας δημιουργήσει την εικόνα ενός άδειου ή ενός γεμάτου χώρου, χωρίς να χρειαστεί να δούμε το χώρο αυτό σύμφωνα πάντα με την ηχώ που θα αναπαράγει ο ήχος.

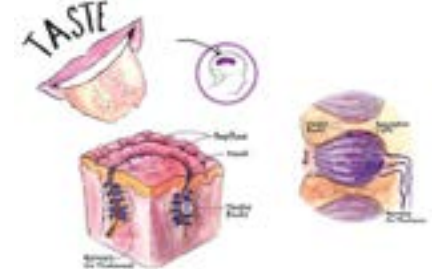


Εικόνα 24: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>

- Bradford, A. & Harvey, A. (2022, March 08). The five (and more) human senses, από δικτυακό τόπο: <https://www.livescience.com/60752-human-senses.html>

Γεύση

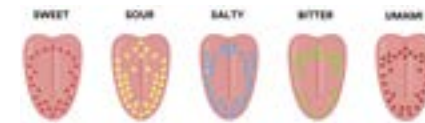
Η αισθητηριακή εμπειρία της γεύσης είναι μοναδική σε κάθε άνθρωπο, ενώ προέρχεται από την εσωτερική αίσθηση του στόματος. Η γλώσσα, περιέχει χιλιάδες μικροσκοπικούς γευστικούς κάλυκες, ενώ στον κάθε ένα κάλυκα, βρίσκονται 50 κύτταρα περίπου τα οποία αποτελούν αισθητηριακούς υποδοχείς και μέσω των νευρώνων μεταδίδουν στον εγκέφαλο, όλες εκείνες τις πληροφορίες που προέρχονται από τα ερεθίσματα της αίσθησης της γεύσης. Ωστόσο, οι κύριες γεύσεις τις οποίες μπορεί να αναγνωρίσει ο εγκέφαλος του ανθρώπου είναι το ξινό, το πικρό, το αλμυρό και το γλυκό. Συγκεκριμένα, στην άκρη της γλώσσας, βρίσκονται οι γευστικοί κάλυκες οι οποίοι ανιχνεύουν τη γλυκιά γεύση, στην πλάγια πλευρά της γλώσσας αναγνωρίζεται η αλμυρή γεύση, πιο πίσω το ξινό και ακόμη πιο πίσω βρίσκονται οι γευστικοί κάλυκες που ανιχνεύουν το πικρό.



Εικόνα 25: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>

Κατά τα πρώτα χρόνια ενός ανθρώπου έρχεται σε επαφή και αρχίζει να γνωρίζει πολλά υλικά και αντικείμενα μέσω της γεύσης. Έτσι, με αυτό το τρόπο μπορούμε να αντιληφθούμε για παράδειγμα τη γεύση του σιδήρου και ας μην μπορούμε να θυμηθούμε τη στιγμή αυτής της δοκιμής. Η εμπειρία της γεύσης έχει καταγραφεί στη μνήμη μας με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να ενεργοποιείται ταυτόχρονα με την αίσθηση της όρασης ορισμένων αντικειμένων.

Έτσι, λοιπόν με αυτό το τρόπο, η όραση και η αφή, ο συνδυασμός αυτός μπορεί να προκαλέσει την αίσθηση της γεύσης. Ωστόσο, στο τομέα φαγητού και του πολιτισμού παρατηρούμε πως κάθε χώρα κατέχει το δικό της ιδιότυπο φάσμα γεύσεων με αποτέλεσμα, όποτε ανακαλούμε στη μνήμη μας κάποια χώρα ή πόλη την οποία έχουμε επισκεφθεί στο παρελθόν, αυτόματα ενεργοποιείται και η ανάλογη γευστική μνήμη που έχει καταγραφεί ή συνδεθεί από την επίσκεψη αυτή.



Εικόνα 26: <https://www.alimentarium.org/en/fact-sheet/senses-taste>

- Ruhlman, M. (2015, March 11). The Senses of Good Cooking, από δικτυακό τόπο: <https://medium.com/@ruhlman/on-cooking-with-your-sense-ae51bc991cd7>

Όσφρηση

Η αίσθηση της όσφρησης ευθύνεται για την πρόσληψη των οσμών του περιβάλλοντα χώρου στον οποίο βρισκόμαστε. Αποτελεί τη μοναδική αίσθηση στην οποία δεν έχει βρεθεί κάποιος τρόπος αποθήκευσης της με σκοπό την αναπαραγωγή της. Αυτό μας καθοδηγεί στο γεγονός ότι η οσμή είναι απόλυτα συνδεδεμένη με τη μνήμη καθώς η μνήμη αποτελεί το μοναδικό μέσο αποθήκευσης της. Για να μπορέσουμε όμως να περιγράψουμε οποιαδήποτε μυρωδιά θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν λεκτικοί χαρακτηρισμοί οι οποίοι παραπέμπουν σε κοινούς και αλυσιδωτούς συνειρμούς σκέψης. Ωστόσο, η πρόσληψη των οσμών καταλήγει σε ένα τμήμα του εγκεφάλου που ονομάζεται ρινεγκέφαλος, ο οποίος αποτελεί την πρωταρχική σημασία της όσφρησης για την επιβίωση και πως είναι η πρώτη αίσθηση η οποία παρατηρήθηκε σε ζωντανούς οργανισμούς.

Η όσφρηση ανέκαθεν βρίσκεται παρούσα στην καθημερινή μας ζωή ακόμα και αν δεν είναι εύκολο να την αντιληφθούμε. Η αίσθηση της όσφρησης είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένη αφού μας βοηθάει μέσα από την οσμή να αναγνωρίζουμε πράγματα, αλλά από την άλλη έχει το μικρότερο λειτουργικό εύρος σε σχέση με την αίσθηση της απόστασης. Μέσω της όσφρησης έχουμε τη δυνατότητα να συλλάβουμε και να διατηρήσουμε τη μνήμη ενός χώρου και να την επαναφέρουμε όποτε χρειαστεί. Σύμφωνα με τον Juhani Pallasmaa, η πιο αμετάβλητη στο χρόνο μνήμη οποιουδήποτε χώρου είναι συχνά η μυρωδιά του. Ωστόσο, η εικόνα μπορεί να χαθεί με το πέρασμα του χρόνου, αλλά η οσμή του χώρου είναι η τελευταία αίσθηση η οποία χάνεται.

Εικόνα 27: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>



- Sage, E. (2012, July 06). The Tasting Experience: Our Five Senses and Some of the ways They Influence Each Other, από δικτυακό τόπο: <https://scanews.coffee/2012/07/06/the-tasting-experience-our-five-senses-and-some-of-the-ways-they-influence-each-other/>

2.3.2 Οι αισθήσεις και η βιωματική εμπειρία της τροφής

Ο ανθρωπολόγος David Sutton μας δίνει μέσα από την έρευνα του να κατανοήσουμε καλύτερα τον προβληματισμό σχετικά με τη διασταύρωση της τροφής και των αισθήσεων. Η τροφή αποτελεί ένα από τα πιο βασικά συστατικά, το οποίο είναι γνωστό πως μπορεί να μας ενισχύσει αλλά και να μας διεγείρει την αισθητηριακή εμπειρία μας. Το φαγητό όπως και οι αισθήσεις επικαλύπτονται από τις έννοιες της γεύσης αλλά ταυτόχρονα οδηγούνται στην καλλιέργεια της συναισθησίας. Βέβαια δεν παίζει ρόλο μόνο το χρώμα του φαγητού, η διακόσμηση του τραπεζιού, το περιβάλλον, ο φωτισμός και η μουσική υπόκρουση μπορούν κάλλιστα να επηρεάσουν την αντίληψη του φαγητού μας. Η απόκτηση βαθύτερης γνώσης σχετικά με την αισθητηριακή αντίληψη του φαγητού μας και την επιρροή που μπορούν να έχουν οι εξωτερικοί παράγοντες, μας επιτρέπει να δημιουργήσουμε αισθητηριακές γευστικές εμπειρίες που ξεπερνούν κατά πολύ το ίδιο το φαγητό οι οποίες είναι πιο διεγερτικές, συναρπαστικές και πιο ελκυστικές.

Στο σημείο αυτό από τις απόψεις του David Sutton οι οποίες εμπνέονται από τη φαινομενολογία, μας δείχνει ότι βασίζεται κυρίως στη διερεύνηση των φαινομένων, δηλαδή αυτών των πραγμάτων που γίνονται αντιληπτά μόνο μέσω των αισθήσεων που κατέχουμε. Οι πληροφορίες που λαμβάνουμε προέρχονται μέσα από το σώμα μας χωρίς όμως να περνάνε απαραίτητα μέσα από τις νοητικές επεξεργασίες που πραγματοποιούνται στον εγκέφαλο. Επίσης, αναφέρει πως οι αισθήσεις λειτουργούν με τέτοιο τρόπο ώστε να εκβράζουν την ισομορφία των αισθητηριακών συστημάτων των διπολικών αντιθέσεων όπως για παράδειγμα το μαλακό με το σκληρό ή ακόμα και το σάπιο με το φρέσκο. Βέβαια, βλέπουμε να υπάρχει αρκετό ενδιαφέρον όχι μόνο στη γεύση αλλά και στην υφή, στη θερμοκρασία, το χρώμα με αποτέλεσμα να παρουσιάζονται πολλαπλές αισθητηριακές διαστάσεις της ίδιας της τροφής προς την εμπειρία που βιώνουμε.

Οι αναφορές του Sutton μας λένε πως οι αισθήσεις είναι πλέον σε θέση να ταυτοποιήσουν ή ακόμα και να στιγματίσουν τους ίδιους τους ανθρώπους αλλά και τα αντικείμενα. Ωστόσο, μια οσμή τροφής ή η γεύση της τροφής αυτής έχουν τη δυνατότητα να φέρουν στη μνήμη του ανθρώπου διάφορες αναμνήσεις διάφορων εμπειριών που έχουν συνδεθεί ανάλογα με τα αισθητηριακά τους βιώματα. Διάφοροι προσδιορισμοί μπορούν να χαρακτηρίσουν μια γεύση σαν μία εμπειρία, για παράδειγμα, ένα γλυκό μπορεί να προσδιοριστεί με

κάτι ευχάριστο ή με κάτι που να νιώθουν όμορφα με αυτό σύμφωνα πάντα με την εμπειρία τους. Το αντίστοιχο όμως συμβαίνει και με την αρνητική έννοια όπως το πικρό έχει τη τάση να προσδιορίζεται ως κάτι άσχημο ή ακόμα και με μία δυσάρεστη εμπειρία. Μέσω αυτών των παραδειγμάτων βλέπουμε πως όλες οι αισθήσεις διεξάγονται μέσω του σώματος, πράγμα που σημαίνει πως ο πολιτισμός δεν μπορεί να γίνει κατανοητός μόνο από τις έννοιες αλλά μέσα σε αυτό χρειάζεται και το σώμα, το οποίο τις επηρεάζει σε αρκετά μεγάλο βαθμό.

Όπως παρατηρούμε η τροφή είναι μια πλούσια γλώσσα, ένα σύστημα σημείων που πολλά συναισθήματα και σκέψεις πηγάζουν μέσα από το φαγητό. Μπορούμε να καταλάβουμε πως μια μυρωδιά μπορεί να σηματοδοτήσει ένα γεγονός, να φέρει στο νου μας μία ανάμνηση ή ακόμα να συνδυαστεί και με κάτι το οποίο έχουμε βιώσει και χάρη της γευστικής εμπειρίας να μας το θυμίσει. Από ψυχολογικής μεριάς μπορούμε να κατανοήσουμε κάποιον από το τρόπο που τρέφεται όπως για παράδειγμα είναι η άρνηση του για τη τροφή αλλά επίσης και για πολλούς ανθρώπους η νηστεία συμβολίζει την ένωση με το θεό, βλέπουμε πως αυτές οι προσεγγίσεις μας μεταδίδουν το τρόπο σύνδεσης του ανθρώπου με τη τροφή. Μέσα από τα παραδείγματα αυτά βλέπουμε τη βιωματική εμπειρία του κάθε ανθρώπου μέσω της τροφής αλλά ταυτοχρόνως και των αισθήσεων που αλληλοεπιδρούν μεταξύ τους.

2.3.3 Η εμπειρία του χρήστη

Η εμπειρία για κάθε χρήστη αποτελεί μια ξεχωριστή ευκαιρία για τον κάθε ένα ξεχωριστά, διότι όπως παρατηρούμε ο κάθε άνθρωπος επηρεάζεται πολύ διαφορετικά και μοναδικά σε σχέση με κάποιον άλλο συνάνθρωπο του, που βιώνουν μια συγκεκριμένη εμπειρία, γιατί ο κάθε άνθρωπος βιώνει μία συγκεκριμένη εμπειρία σύμφωνα με τα ερεθίσματα που λαμβάνει με το δικό του μοναδικό τρόπο. Με αυτό το τρόπο βλέπουμε πως όταν ο χρήστης βρίσκεται σε κάποιο εξωτερικό χώρο είτε σε κάποιο εσωτερικό χώρο, η εμπειρία που βιώνει εκείνη τη στιγμή αποτελεί κάτι πολύ μοναδικό για εκείνον, γιατί τα συναισθήματα

-
- DeSalle, R. (2018), *Our senses: An Immersive Experience*, Yale University Press
 - Lupton, D. (1998), *Food, the Body and the Self*, Sage Publications Ltd

που του δημιουργούνται εκείνη τη στιγμή, τα αντιλαμβάνεται ως κάτι μοναδικό. Πέρα από τη γενίκευση, πιο συγκεκριμένα η τροφή, αποτελεί ένα ενδιαφέρον και σημαντικό συστατικό το οποίο διαθέτει έντονα χαρακτηριστικά όπως είναι η γεύση, η υφή και η οσμή. Αυτά τα στοιχεία είναι ικανά να δημιουργήσουν στο χρήστη έντονα και μοναδικά συναισθήματα. Η τροφή έχει την ικανότητα να πυροδοτήσει και να απελευθερώσει διάφορες ουσίες του εγκεφάλου, οι οποίες με τη σειρά τους και μαζί με τις αισθητηριακές αισθήσεις του χρήστη έρχονται σε σύγκρουση και δημιουργούν με αυτό το τρόπο μια σειρά από έντονα συναισθήματα ευχαρίστησης, απόλαυσης, ικανοποίησης αλλά και μια μοναδική στιγμή η οποία θα τον στιγματίσει συναισθηματικά ώστε να τον παρακινήσει με αποτέλεσμα να ξανά βιώσει την εμπειρία αυτή. Όταν όμως ο χρήστης επισκέπτεται και έρχεται σε επαφή με κάποιο μέρος για να δειπνήσει, εκεί παρατηρούμε πως οι αισθήσεις του αρχίζουν να ενεργοποιούνται και να ξεκινάει να δημιουργείται μια χωρική εμπειρία μεταξύ του ίδιου του χρήστη με το χώρο. Ξεκινώντας την εμπειρία ήδη από το χωρικό περιβάλλον στον οποίο βρίσκεται ο χρήστης, έρχεται να ολοκληρώσει την εμπειρία αυτή η τροφή, η οποία θα του ενδυναμώσει όλες του τις αισθήσεις χτίζοντας του μια πρωτόγνωρη για εκείνον εμπειρία.

Η εμπειρία αυτή βέβαια εξαρτάται και από την υπάρχουσα εμπειρία που διαθέτει ο χρήστης από πριν, που ήδη έχει χτίσει με κάθε υλικό ή φαγητό. Έτσι με αυτό το τρόπο μπορεί κάποια από τα φαγητά που θα γευτεί, να μπορεί να ταξιδέψει στο παρελθόν ή να ανακαλέσει αναμνήσεις που θα τον συγκινήσουν, να δημιουργήσουν συναισθήματα που θα του μείνουν αξέχαστα με αποτέλεσμα να τα συνδυάσει στην παρούσα στιγμή της γευσιγνωσίας του. Σε μια τέτοια περίπτωση, η εμπειρία που βιώνει ο χρήστης απαιτεί μια έντονη συναισθηματική επαφή τόσο από τον ίδιο το χρήστη όσο και από τη στιγμή αυτή, στην οποία με τη βοήθεια των αισθήσεων που καταφέρνουν να ενεργοποιηθούν μπορεί μέσα από όλο αυτό το συναισθηματικό σύνολο να αναπτυχθεί μια πρωτόγνωρη και μοναδική στιγμή τόσο για τον ίδιο όσο και για τη τροφή. Γιατί μέσα από αυτό το σύνολο της συναισθηματικής φόρτισης θα μείνει χαραγμένο στο νου του και χάρη σε αυτό θα μπορέσει να δημιουργηθεί αυτή η μοναδική εμπειρία η οποία θα τον βοηθήσει να μείνει συνδεδεμένος με αυτό το γεγονός. Βλέπουμε πως η εμπειρία του χρήστη διαφέρει σε σχέση με κάποιον άλλο, ενώ παρατηρούμε πως τα συναισθήματα που δημιουργεί η τροφή από μόνη της είναι

-
- Sutton, D. E. (2010, September 09). *Food and the Senses*, Department of Anthropology, Southern Illinois University. Ανακτήθηκε από: https://www.academia.edu/1479651/Food_and_the_Senses

τόσο δυνατά που οδηγεί τις αισθήσεις του χρήστη σε μια έκρηξη συναισθημάτων κάνοντας την εμπειρία του ακόμη πιο ενδιαφέρουσα αλλά και αξέχαστη. Ενώ ως προς τη τροφή παίζει ακόμα πιο έντονο ρόλο δίνοντας με αυτό το τρόπο περισσότερη αξία στη τροφή τόσο ως προς την κατανάλωση και την επεξεργασία της αλλά ως προς το συναισθηματικό δέσιμο μεταξύ αυτής και του χρήστη διεγείροντας τον ήδη από την όψη της.

2.4 Η τροφή ως μορφή επικοινωνίας

Η τροφή αποτελεί μια υλική μορφή η οποία κατά την κατανάλωση της δεν αποτελεί ένα αρνητικό στοιχείο το οποίο αλλοτριώνει τους ανθρώπους αλλά αντιθέτως είναι σε θέση να συμβάλλει στη δημιουργία της ίδιας της κοινωνίας και του πολιτισμού όσο πιο κατανοητά γίνεται. Ανθρωπολογικό ενδιαφέρον σύμφωνα με τον Daniel Miller αποτελεί η συμμετοχή μιας κοινωνίας στο παγκόσμιο καπιταλιστικό σύστημα διακίνησης αγαθών. Βλέπουμε μέσα από τις μελέτες της ανθρωπολογίας, πως τα υλικά αντικείμενα που δημιουργούν, χρησιμοποιούν και καταναλώνουν οι άνθρωποι συνδέονται άμεσα με τέτοιο τρόπο που καταφέρνουν να σηματοδοτούν και να κωδικοποιούν τις εμπειρίες τους. Έτσι τα υλικά αντικείμενα αποτελούν μέρος ενός μη λεκτικού συστήματος επικοινωνίας. Ύστερα και με αρκετή μελέτη η οποία προηγήθηκε, αναγνωρίστηκε με αυτό το τρόπο ο δυναμικός και σημαντικός πόλος των αντικειμένων προς τις ανθρώπινες κοινωνικές σχέσεις.

Τα υλικά αγαθά σταμάτησαν να προορίζονται ως παθητικοί δείκτες των κοινωνικών σχέσεων που ικανοποιούσαν μόνο τις λειτουργικές ανάγκες, αλλά μέσα από την ενασχόληση του με τον υλικό κόσμο, ο άνθρωπος καταφέρνει και φτιάχνει τον εαυτό του ως μία κοινωνική οντότητα σε ένα κοινωνικό σύνολο. Ωστόσο, ο κάθε

-
- Dowdy, C. (2020, October 16). What makes the ultimate dining experience?, από δικτυακό τόπο Official Site: <https://www.bbc.com/culture/article/20201015-what-makes-the-ultimate-dining-experience>
 - Yoo, R. S. & Lee, W. S. & Jeon, H. M. (2020, March 28). The Role of Customer Experience, Food Healthiness, and Value for Revisit intention in Groceries, MDPI, Ανακτήθηκε από Official Site: <file:///Users/angelostsiatos/Downloads/sustainability-12-02359.pdf>

άνθρωπος διαμορφώνει με τέτοιο τρόπο τον εαυτό του, ώστε να μπορεί να προσδιορίζεται και να μην κατηγοριοποιείται. Σύμφωνα με τη μελέτη πάνω στην ανθρωπολογία αλλά και στην εξέλιξη της, υποστηρίζεται πως η κατανάλωση των υλικών και η επαφή τους με αυτά σε υγιές πάντα σημείο, όχι μόνο δεν βλάπτει την κοινωνία αλλά, αντιθέτως τη βοηθά ως προς τη δημιουργία των κοινωνικών σχέσεων. Επομένως, η σχέση μας με τον υλικό πολιτισμό δεν μας υποβιβάζει αναγκαστικά αλλά μπορεί να ενισχύσει τη σχέση τόσο με τους συνανθρώπους μας αλλά και την ίδια την εμπειρία μας μέσω των αντικειμένων αυτών δημιουργώντας μας μια σύνδεση τόσο έντονη συναισθηματικά και αισθητικά αλλά και εμπειρικά.

2.4.1 Τέχνη και φαγητό

Μια αξέχαστη γευστική εμπειρία δεν αφορά μόνο τη γεύση του φαγητού, περιλαμβάνει και πολλούς άλλους παράγοντες. Καθώς ο γαστρονομικός κόσμος γίνεται πιο εκλεπτυσμένος, ενώ οι ιδέες εξελίσσονται, η φρέσκια δημιουργικότητα και οι καινοτόμες ιδέες, βλέπουμε να συγχωνεύονται στο πιάτο ακριβώς όπως τα αριστουργήματα τέχνης σε έναν καμβά. Όπως τα χρώματα περιπλέκονται σε έναν καμβά, οι νότες της μουσικής να δημιουργούν μοναδικούς ήχους έτσι και οι γεύσεις των πιάτων συναντώνται αρμονικά, ενώ τα αποτελέσματα που προκύπτουν μέσα από όλη αυτή την επεξεργασία είναι αξιοσημείωτη.

Παρατηρούμε πως η γαστρονομία πλέον δεν αποτελεί απλά την κατανάλωση ενός απλού φαγητού για την επιβίωση του ανθρώπου, αλλά πλέον αποτελεί μια μορφή τέχνης. Η τέχνη είναι μια ανθρώπινη δημιουργία η οποία είναι σημαντική εξαιτίας της έλξης που προκαλεί στις ανθρώπινες αισθήσεις, διεγείροντας με αυτό το τρόπο το νου και το συναίσθημα. Αποτελεί μια δημιουργική έκφραση που αποτυπώνεται μέσα από τη ψυχική μας κατάσταση. Πλέον, με τον όρο γαστρονομία

-
- Hyndman, S. (2001, February). Eat your Words: Food as a System of Communication and its role in a Post- culinary Society, London College of Communication. Ανακτήθηκε από: <https://typetastingnews.com/2013/01/01/eat-your-words/>
 - Greene, C. P. & Cramer, J. M. (2011). Beyond mere sustenance: Food as communication/Communication as food, New York: Peter Lang. Ανακτήθηκε από: https://www.newbooks.services.de/MediaFiles/Texts/1/9781433109621_TOC_003.pdf
 - Miller, D. (1995). Consumption and Commodities, Annual Review of Anthropology

χαρακτηρίζουμε τη τέχνη της απόλαυσης μιας εκλεκτής τροφής, στην οποία συμπεριλαμβάνεται όχι μόνο η επιλογή και η παρασκευή της τροφής αλλά και το σερβίρισμα της. Σύμφωνα με το διάσημο γαστρονόμο Brillat-Savarin αναφέρει πως η γαστρονομία είναι η βαθιά γνώση όλων όσων αφορούν τη διατροφή του ανθρώπου, ενώ σήμερα βλέπουμε πως ο ορισμός αυτός ορίζεται ως τέχνη και επιστήμη της ανθρώπινης διατροφής.

Η τέχνη της γαστρονομίας ορίζεται ως το σύνολο των γνώσεων που πρέπει να έχει κανείς πάνω στις χημικές και φυσικές ιδιότητες των τροφίμων, τη θρεπτική τους αξία, τον τρόπο συνδυασμού τους, καθώς και τους τρόπους τροποποίησης τους. Κάθε παρασκεύασμα που δημιουργείται από τον σεφ ή από τον μάγειρα αποτελεί ένα δημιούργημα τέχνης και φαντασίας, που ικανοποιεί και διεγείρει με αυτό το τρόπο το σύνολο των πέντε αισθήσεων. Ο κενός χώρος ενός πιάτου, ο όγκος για να αποφευχθεί η επιπεδότητα, η χρήση της δυναμικής γεωμετρίας, η ζωγραφική καθώς και γενικότερα το design αποτελούν τεχνικές οι οποίες είναι ικανές να ενισχύσουν τις καλλιτεχνικές τάσεις ενός σεφ και με αυτές να μπορέσει με επιτυχία να απογειώσει το πιάτο που θα κληθεί να δημιουργήσει.

Επίσης, παρατηρούμε πως ο ερωτισμός μεταξύ των συναισθημάτων αποτελεί το πιο έντονο και βαθύ πάθος ενώ η γαστρονομία αποτελεί το πιο εκτεταμένο συναίσθημα σε σχέση με τον ερωτισμό. Αν και τα δυο δημιουργούνται από συνδυασμούς και συνδέσεις, από σώματα και υλικά, στον έρωτα οι συνδυασμοί που προκύπτουν είναι περιορισμένοι και η ευχαρίστηση τείνει να κλιμακώνεται σε μία στιγμή, ενώ στη γαστρονομία παρατηρούμε ότι ο αριθμός των συνδυασμών αυτών είναι απεριόριστος. Η ευχαρίστηση που μας δημιουργείται μέσω της γαστρονομίας αντί αυτό να μας συγκλίνει προς μια κλιμάκωση και συγκέντρωση, αυτή όμως προπαγανδίζει τον εαυτό της και έτσι επεκτείνεται μέσω της γεύσης και της νοστιμιάς της.

Ωστόσο, μπορώ να πω πως η τέχνη σε συνδυασμό μέσω της γαστρονομίας μπορεί να οδηγήσει την ίδια τη τροφή σε κάτι πολύ μοναδικό και να της δώσει μια προέκταση η οποία θα της δώσει μεγαλύτερη αξία απ' όσο έχει από μόνη της. Στο κομμάτι της εμπειρίας και της γευσισγνωσίας που θα έρθει αντιμέτωπος ο επισκέπτης με αυτή, με τη βοήθεια της τέχνης μπορεί να καταφέρει να δημιουργήσει μέσω των αισθήσεων και του ίδιου του φαγητού τόσο έντονα συναισθήματα τα οποία θα ξεκινάνε τόσο από την παρασκευή της τροφής μέχρι και το σερβίρισμα τους, που μέσα σε αυτό το σύνολο θα μπορέσει να αναπτυχθεί ένας αρκετά έντονος συναισθηματικός δεσμός τόσο του επισκέπτη όσο και με την ίδια τη τροφή ή αλλιώς με τον

γαστρονομικό κόσμο. Γιατί η τροφή μέσω της τέχνης αλλά και το ανάποδο, αντανakλά αναμνήσεις και βιώματα τα οποία μπορούν με τη κατάλληλη μεταχείριση να επικοινωνήσουν με τον επισκέπτη και με αυτό το τρόπο να δημιουργηθεί μια σύνδεση ή ένα ταξίδι μεταξύ του παρελθόντος και του σήμερα χάρη στη χρήση των νέων ερεθισμάτων και την εξέλιξη που προφέρει η τέχνη στο χώρο της γαστρονομίας.

2.5 Τεχνικές της νευροεπιστήμης

Για να επιτευχθεί η συναισθηματική δέσμευση από την πλευρά του ατόμου σε σχέση με την γαστρονομική εμπειρία, το αισθητηριακό ερέθισμα που θα λάβει θα πρέπει να είναι έντονο αλλά και μοναδικό, ωθώντας τον τελικά στην ικανοποίηση του από αυτό, έτσι ώστε να το επαναλάβει ξανά. Με την εφαρμογή των τεχνικών της επιστήμης, οι καταναλωτές δύναται να αξιολογήσουν σε πιο υψηλά επίπεδα την αξία που έχει η εμπειρία αυτή, αποκτώντας με αυτόν τον τρόπο ένα πιο ποιοτικό πλεονέκτημα έναντι άλλων παρόμοιων γαστρονομικών εμπειριών.

Μέσα από την έρευνα, συγκεντρώνονται δεδομένα που αφορούν τη νευροεπιστήμη και μέσα από τις τεχνικές που χρησιμοποιεί, μας βοηθάει να κατανοήσουμε τις ψυχολογικές διαδικασίες που διεξάγονται στο μυαλό των χρηστών, απομονώνοντας και χρησιμοποιώντας τα ερεθίσματα τα οποία θα ωθήσουν τους ανθρώπους να βιώσουν σε ολοκληρωτικό επίπεδο μια τέτοια μοναδική γαστρονομική εμπειρία σε συνδυασμό και με τη λειτουργία των αισθήσεων που βοηθάνε στη λήψη της τροφής σε αυτή την εμπειρία.

- Kohli, A. (2014, May 02). Eating Design, από δικτυακό τόπο: <https://www.alimentarium.org/en/magazine/art-design/eating-design>
- Schons, D. (2017, July 13). Ephemeral Dinner – The Art of Dining with Art, από δικτυακό τόπο: <https://www.sleek-mag.com/article/the-art-of-dining/>
- Arzak, A. Where Gastronomy Meets Art, Documenta 12, Ανακτήθηκε από: <https://artsandculture.google.com/story/jgUR48CJAxQ5Kg>
- Butler, S. (2017, January 13). A Brief History of Food as Art, από δικτυακό τόπο: <https://www.smithsonianmag.com/travel/food-art-cultural-travel-180961648/>

Η νευροεπιστήμη, προτείνει τη χρήση ορισμένων μεθόδων ως προς την προσέγγιση των χρηστών στη λήψη της τροφής τους. Μέσα από αυτές τις τεχνικές, είναι εφικτή η παρατήρηση των παραγόντων των ερεθισμάτων και της απόκρισης των χρηστών ως προς αυτό, έτσι ώστε να γίνουν κατανοητές όλες οι πολύπλοκες διαδικασίες που κάνει ο ανθρώπινος εγκέφαλος για το πως λαμβάνει την πληροφορία της τροφής αλλά και πως οι αισθήσεις επηρεάζονται από αυτό, της διαδικασίας της μνήμης και του τρόπου με τον οποίο λειτουργεί ο εγκέφαλος ως προς τα συναισθηματικά και τα αισθητηριακά ερεθίσματα.

Έτσι λοιπόν, η χρησιμότητα και η σπουδαιότητα που έχουν οι τεχνικές της νευροεπιστήμης στο τομέα της γαστρονομίας και αφού είναι εφικτή η γνώση του τρόπου της αντίληψης των ερεθισμάτων που προέρχονται από το πεδίο αυτό και το πως αυτά συνδέονται με τον ανθρώπινο εγκέφαλο, οι μέθοδοι αυτοί, δεν έχουν τη δυνατότητα να λειτουργήσουν από μόνες τους αλλά με τη βοήθεια των αισθήσεων που αλληλοεπιδρούν στο σύνολο του μας βοηθάει να κατανοήσουμε και να εμβαθύνουμε σε αυτό πιο αποτελεσματικά.

2.5.1 Η συνεισφορά της νευροεπιστήμης στο τομέα του φαγητού

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει αυξανόμενο ενδιαφέρον για την ανακάλυψη του τρόπου με τον οποίο ο εγκέφαλός μας επεξεργάζεται τις διατροφικές ενδείξεις που λαμβάνουμε με αποτέλεσμα να κατευθύνει τις διατροφικές μας επιλογές. Το φαγητό αποτελεί απαραίτητο συστατικό γιατί παρέχει την ενέργεια που μας κρατά ζωντανούς, αλλά επίσης συνδέεται και με ηδονικές εμπειρίες. Στη σύγχρονη εποχή, υπάρχουν χιλιάδες εστιατόρια που ήδη υπάρχουν στην αγορά και συνεχίζουν να ανοίγουν ολοένα και περισσότερα. Το σημείο το οποίο κάνει τη διαφορά και που παίζει καθοριστικό ρόλο είναι η αντιλαμβανόμενη ποιότητα η οποία έχει αποτυπωθεί εντός του μυαλού του επισκέπτη. Φυσικά, λίγες είναι εκείνες οι περιπτώσεις όπου οι επισκέπτες έχουν λάβει ολοκληρωμένες πληροφορίες που είναι και οι απαραίτητες έτσι

ώστε να σχηματιστεί μια ολοκληρωμένη και αντικειμενική εμπειρία σύμφωνα με τον κάθε επισκέπτη ξεχωριστά ώστε να αποτυπωθεί η πραγματική ποιότητα τόσο της εμπειρίας του επισκέπτη όσο και του παιχνιδιού των αισθήσεων που θα προηγηθεί μέσω της τροφής. Αυτό βλέπουμε πως μας βοηθάει να κατανοήσουμε καλύτερα και πιο στοχευμένα την πραγματική ποιότητα της εμπειρίας μας στο χώρο της γαστρονομίας.

Η πιο συχνή περίπτωση που συναντάμε είναι η αντιλαμβανόμενη εικόνα που έχει ο χρήστης για οποιοδήποτε προϊόν είναι αυτό, γεγονός στο οποίο παρατηρούμε πως έχει τη τάση να μεταβάλλεται συνέχεια. Από την πλευρά του χρήστη υπάρχει και η υποκειμενικότητα η οποία σχετίζεται στο πλαίσιο των αναφορών εκείνων που υπάρχουν στο συνειδητό και το υποσυνειδητό του. Μέσα από τη μελέτη αυτών των δύο αντιδράσεων που χρησιμοποιεί και κατέχει ο χρήστης και με την κατανόηση της αντιληπτικότητας του αναφορικά με την ποιότητα που έχει το προϊόν, μπορούν να προβληθούν και οι αντιδράσεις με τη χρήση διαφορετικών μορφών αισθητηριακών ερεθισμάτων για να επιτευχθεί και το επιθυμητό αποτέλεσμα που αναζητά.

Η βασική εργασία της νευροεπιστήμης και της νευρογαστρονομίας, είναι το να δημιουργήσει σχέσεις ανάμεσα στην τροφή και στον επισκέπτη, σχέσεις που θα δημιουργήσουν ένα συναισθηματικό επίπεδο που θα σχετίζεται με την αλληλεπίδραση που υπάρχει μεταξύ των εξωτερικών ερεθισμάτων και των αισθήσεων όπως είναι η ακοή, η όραση, η αφή, η γεύση και η όσφρηση, σε όλη τη διάρκεια της γευστικής του εμπειρίας. Τεχνικές τις οποίες παρατηρούμε όταν οι επισκέπτες βρίσκονται στο εσωτερικό μέρος ενός καταστήματος, βλέπουμε πως μπορούν να τους προσφερθούν διάφορα γευστικά δείγματα, με σκοπό να τους προετοιμάσουν για το τι πρόκειται να γευτούν και ως προς την πορεία της γευστικής τους εμπειρίας, ηχητικά παρατηρούμε τη χρήση μιας αρκετά χαλαρής μουσικής που θα περνάει σχεδόν απαρατήρητη, οπτικά ο φωτισμός και η διακόσμηση του χώρου έρχεται να βοηθήσει στην ολοκλήρωση της συνολικής εικόνας του επισκέπτη. Όταν όμως ένας επισκέπτης έρθει σε επαφή με μια ευχάριστη μυρωδιά, συνήθως γίνεται περισσότερο χαρούμενος, εμφανίζοντας διάφορα πεδία ενδιαφέροντος προς στη συμπεριφορά του που δεν μπορεί να δικαιολογηθεί με άλλο τρόπο.

Μέσω της νευροεπιστήμης, καταφέρνουν να διεγείρουν τις αισθήσεις των χρηστών, δημιουργώντας με αυτόν τον τρόπο, μια σχέση εμπιστοσύνης ως προς τα προϊόντα. Σε όσες περισσότερες αισθήσεις στοχεύει ένα προϊόν, τόσο πιο πολλά συναισθήματα δημιουργεί και ο χρήστης στο μυαλό του. Ωστόσο παρατηρούμε πως οι τεχνικές που

-
- Carter, M. & Shieh, J. (2015), Guide to Research Techniques in Neuroscience, Academic Press
 - Gazzaniga, M. S. & Ivry, R. B. & Mangun, G. R. (2019), Cognitive Neuroscience the Biology of the Mind, W. W. Norton & company, Inc.

χρησιμοποιούνται για να αυξήσουν τις αισθήσεις των επισκεπτών, είναι αρκετά διαδεδομένες στην σύγχρονη αγορά και ο στόχος τους είναι το να κερδίσουν την εμπιστοσύνη του επισκέπτη. Η συναισθηματική δέσμευση του καταναλωτή με το προϊόν μέσω της χρήσης τεχνικών ώστε να διεγείρουν τις αισθήσεις με αποτέλεσμα να αναδυθούν οι αναμνήσεις τις οποίες έχει αποθηκευμένες ο επισκέπτης στη μνήμη του θα κάνει το προϊόν πιο επιθυμητό. Επομένως, βλέπουμε πως δεν υπάρχει καμιά αμφιβολία πως οι αισθήσεις μας είναι σχεδιασμένες με τέτοιο τρόπο ώστε να λειτουργούν σε αρμονία και πως ο εγκέφαλος μας χρησιμοποιεί συνδυαστικά τις πληροφορίες που λαμβάνουμε από τα αισθητηριακά κανάλια που διαθέτουμε, προκειμένου να ενισχυθεί η πιθανότητα να αναγνωρίσει ο επισκέπτης άμεσα τα ερεθίσματα και να ανταποκριθεί κατάλληλά και να βιώσει όλη αυτή τη μαγεία της αισθητηριακής εμπειρίας.

2.5.2 Λήψη αποφάσεων και συναισθήματα υπό το πρίσμα της νευροεπιστήμης

Σύμφωνα με την προσήλωση του χρήστη ως προς τη τροφή και για να εκτιμηθεί αυτό θα πρέπει να ακολουθηθούν κάποιες σημαντικές ενέργειες οι οποίες θα αποτελέσουν σημαντικό παράγοντα του χρήστη προς τη τροφή. Αυτός είναι ο τρόπος με τον οποίο αντιλαμβάνεται ο χρήστης την ποιότητα της τροφής και της εικόνας της αλλά και τις αισθήσεις που του δημιουργούνται στον εγκέφαλο του εξαιτίας της. Ωστόσο, οι παραπάνω διαστάσεις συνδέονται στενά μεταξύ τους, λόγω της αναγνωρισιμότητας τους από τον χρήστη, προκαλώντας μέσα στο μυαλό του μια αντίδραση που είναι αλυσιδωτή, κάτι που οδηγεί με την σειρά του στην δημιουργία διάφορων εντυπώσεων και συναισθημάτων οι οποίες δύναται να επηρεάσουν τις ιδέες και την αντίληψη του επισκέπτη για τη τροφή δημιουργώντας του έντονα συναισθήματα.

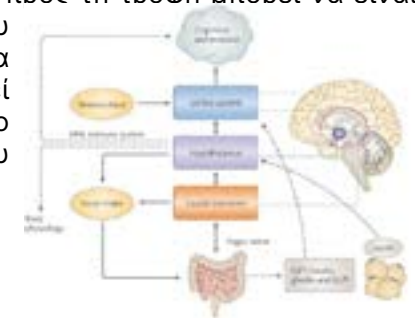
- Ruminati I, R. (2017, March 12). Food neuroscience: The fascinating world of eating behaviours, από δικτυακό τόπο: <https://www.openaccessgovernment.org/food-neuroscience-fascinating-world-eating-behaviours/32087/>
- Cleveland Clinic medicalprofessional, (2020, August 24). The Psychology of Eating, από δικτυακό τόπο: <https://my.clevelandclinic.org/health/articles/10681-the-psychology-of-eating>
- Kessler, B. (2021, August 4). The Neuroscience of Eating, από δικτυακό τόπο: <https://knowledge.insead.edu/marketing/the-neuroscience-of-eating-17141>

Η νευροεπιστήμη εφαρμόζεται σε αυτόν τον τομέα μιας που μερικά από τα παραδείγματα που είδαμε παραπάνω δίνουν με το τρόπο τους παραπάνω αξία στη τροφή, στοχεύοντας στην ανάκληση των αναμνήσεων, συνδέοντας την μέσω των έντονων συναισθημάτων χάρη στην εμπειρία του χρήστη, η οποία στο μυαλό του χρήστη, αποκτά πλέον υψηλή αξία. Έτσι, οι μνήμες που έχει ο χρήστης, είναι αυτές που καθορίζουν τον βαθμό της εμπειρίας που θα βιώσει μέσω της τροφής, κάτι που συχνά ωθεί τον επισκέπτη στο να ξαναβιώσει αυτή την εμπειρία, μόνο και μόνο λόγω του ότι έχει δημιουργήσει ένα οικείο περιβάλλον.

Παρατηρούμε, πως η ύπαρξη των αισθητηριακών εκείνων ερεθισμάτων μέσω των οποίων ο επισκέπτης αποφασίζει να επιλέξει να βιώσει μία τέτοια εμπειρία, τα καθιστούν απαραίτητα. Στην περίπτωση που ο καταναλωτής νιώσει θετικά ως προς ένα αισθητηριακό ερέθισμα, τότε θα έχει και θετική ανταπόκριση προς αυτό, κάτι που θα οδηγήσει σε υψηλότερη αξιολόγηση για την ποιότητα που έχει η τροφή όσο και για τη γενικότερη εικόνα που τον περιβάλλει τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή.

Επομένως, η ανταπόκριση που έχει ένας χρήστης ως προς τη τροφή αλλά και την εμπειρία ως προς τη γαστρονομία, σχετίζεται με το αισθητηριακό ερέθισμα που δέχεται, το οποίο επηρεάζει λειτουργίες όπως είναι οι αναμνήσεις, τα συναισθήματα και η λειτουργία της μνήμης. Έτσι, με αυτό το τρόπο μπορεί σε κάποιες περιπτώσεις, η ανταπόκριση του καταναλωτή ως προς τη τροφή μπορεί να είναι πιο άμεση εξαιτίας ενός ευχάριστου αισθητηριακού ερεθίσματος που θα δεχτεί, δίχως όμως να καταβληθεί ιδιαίτερη προσπάθεια από τον ίδιο μέσω της χρήσης του γνωστικού του πεδίου.

Εικόνα 28:
<https://neuroteen.wordpress.com/2016/04/16/another-love-story/>



- Gazzaniga, M. S. & Ivry, R. B. & Mangun, G. R. (2019), Cognitive Neuroscience the Biology of the Mind, W. W. Norton & company, Inc.
- <https://www.psychologoskaterini.gr/neuroepistimi-gnoriste-ton-egkefalo-toy-synaisthimatos/>
- Shepherd, G. M. (2012). Neurogastronomy: How yhe brain creates flavor and why it matters, Flavour. Ανακτήθηκε από: https://www.academia.edu/47946636/Book_Review_Neurogastronomy_how_the_brain_creates_flavor_and_why_it_matters_by_Gordon_M_Shepherd

K3

ΥΠΑΡΧΟΥΣΕΣ
ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ

3.1

Δημιουργός:
Roxanne Brennen

Έργο:
Dining Toys

Τόπος/Χρονολογία:
Domat/Ems, NL (2017)

Η σειρά των σκευών ακανόνιστου σχήματος δημιουργήθηκε με σκοπό την ενθάρρυνση, ενός τρόπου διατροφής. Ο οποίος θα έχει την ικανότητα να βοηθά στην ενεργοποίηση της εγκεφαλικής δραστηριότητας σε σύνδεση με τα σεξουαλικά προκαταρκτικά παιχνίδια. Η σειρά αυτή σχεδιάστηκε κυρίως για να ενισχύσει την ευχαρίστηση του φαγητού απελευθερώνοντας ενδορφίνες με το ίδιο τρόπο όπως κάνει και το σεξ. Αυτό έχει να κάνει πάντα με το κέντρο ευχαρίστησης που ενεργοποιείται και την ποσότητα των ενδορφινών που απελευθερώνεται, γιατί ο εγκέφαλος αντιδρά στο φαγητό με το ίδιο τρόπο που αντιδρά και στο σεξ. Ο σχεδιαστής αναφέρει πως η ελευθερία του πειραματισμού και η απώλεια του ελέγχου μπορεί να αυξήσει την αίσθηση κατά τη διάρκεια του σεξ και με αυτό το σκοπό έχει ως στόχο να αναδημιουργήσει μια ανταπόκριση στα εστιατόρια ενθαρρύνοντάς τους να πειραματιστούν με μορφολογικούς σχηματισμούς στα σκεύη, ενώ ο κάθε επισκέπτης θα μπορεί να επιλέξει τα δικά του σκεύη στα οποία θα απολαύσει το φαγητό του. Η δημιουργία της ιδέας προήλθε από τις παραδόσεις που εμποδίζουν τον δυτικό κόσμο να αντλεί τη μέγιστη ευχαρίστηση από το φαγητό. Επίσης, αναφέρει πως ο τρόπος διατροφής στις μέρες μας είναι αρκετά καθορισμένος ενώ η εθιμοτυπία περιορίζει τον εγκέφαλο μας καθώς οι πράξεις μας ελέγχονται, έτσι ελαχιστοποιείται η εμπειρία αυτή. Βάση αυτών των αμφισβητήσεων, τα σκεύη αυτά στοχεύουν στο να επαναπροσδιορίσουν το φαγητό ως αισθησιακή δραστηριότητα και όχι ως μια αναγκαιότητα. Χάρη στη μορφολογία των αντικειμένων οι επισκέπτες θα μπορούν να πειραματιστούν με αυτά, ενώ τα σκεύη επιβραδύνουν εσκεμμένα τη διαδικασία του φαγητού γεγονός που με αυτό το τρόπο δημιουργεί μια προσμονή για τη γεύση του φαγητού.

- Carter, T. (2017, 26 October). Dining Toys tableware turns eating into a sensual activity, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>
- Williams, E. M. (2017, 14 November). Meet the designers we want to play with your food, από δικτυακό τόπο: <https://thisismold.com/object/tableware/meet-the-designers-who-want-you-to-play-with-your-food>



Εικόνα 29: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>



Εικόνα 31: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>



Εικόνα 30: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>



Εικόνα 32: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>



Εικόνα 33: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>

3.2

Δημιουργός:
Will Fazackerley

Έργο:
Edible Pleasure

Τόπος/Χρονολογία:
Royal College of Art, UK

Ο Will Fazackerley δημιούργησε μια σειρά από πειραματικά επιτραπέζια σκεύη που έχουν σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο με σκοπό να πυροδοτήσουν την απόλαυση και να ικανοποιήσουν την αναζήτηση για την βρώσιμη απόλαυση. Το έργο περιλαμβάνει δύο προϊόντα, το πρώτο ονομάζεται Nourish και αποτελείται από ένα δοχείο το οποίο χρησιμεύει για πιο στερεά φαγητά όπως για παράδειγμα ένα ριζότο και ένα ζευγάρι από αντικείμενα φτιαγμένα με τέτοιο τρόπο σαν κουτάλι ώστε να μπορείς να παίρνεις τη τροφή γλύφοντας το. Η σχεδίαση έχει σκοπό να προωθήσει παιχνιδιάρικους τρόπους της γεύσης και της απόλαυσης του φαγητού. Ενώ, το επόμενο αντικείμενο της συλλογής που ονομάζεται Slurp, το οποίο χρησιμεύει για σούπες και γενικότερα για υγρές παρασκευές, αποτελεί ένα αντικείμενο το οποίο διαθέτει ένα μεγάλο στρογγυλό σχήμα με ένα μικρό άνοιγμα ώστε να μπορεί να γίνεται η κατανάλωση του φαγητού. Ο σχεδιασμός του έχει γίνει με τέτοιο τρόπο ώστε να ενθαρρύνει τον επισκέπτη να σηκώσει το σκεύος και να το χρησιμοποιήσει και επίσης το άνοιγμα σχεδιάστηκε έτσι ώστε να μπορεί να κρατάει τα αρώματα του φαγητού μέσα στο σκεύος. Ωστόσο, ο σχεδιαστής αναφέρει πως με τη χρήση των δυο αυτών προϊόντων μας ωθεί να διατηρήσουμε την ενεργειακή μας ισορροπία και την προσμονή της ευχαρίστησης.

- Fazackerley, W. (2018, 29 June). Royal College of Art graduate creates tableware to encourage "edible pleasure", από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>



Εικόνα 34: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>



Εικόνα 35: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>



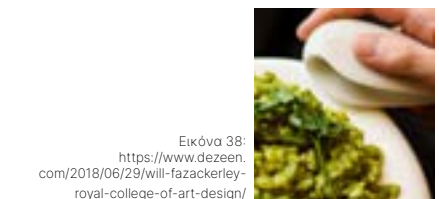
Εικόνα 36: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>



Εικόνα 37: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>



Εικόνα 39: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>



Εικόνα 38: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>

3.3

Δημιουργός:
Studio Boir

Έργο:
The New Normal

Τόπος/Χρονολογία:
Zagreb, Croatia (2020)

Η συλλογή των επιτραπέζιων σκευών, που ονομάζεται The New Normal, περιλαμβάνει πέντε αντικείμενα: Dessert for two, Bread basket, Platter for two, Prosciutto rack and Amuse bouche/Sushi \ platter. Η συλλογή αυτή διερευνά το πως έχει επηρεάσει η πανδημία του κορονοϊού τις παραδοσιακές τελετουργίες του φαγητού και το μέλλον το οποίο φέρνει πολλούς περιορισμούς για την πρόληψη και την εξάπλωση της λοίμωξης. Με τη σειρά αυτή των σκευών το στούντιο εξετάζει το γεγονός πως μπορεί να δώσει μια λύση στο πρόβλημα αυτό ώστε να επιτύχει την ισορροπία μεταξύ της οικειότητας και της ασφαλούς απόστασης στο πλαίσιο της νέας πραγματικότητας. Τα σκεύη στα οποία έχει χρησιμοποιηθεί ο χάλυβας και η πέτρα, είναι για να απεικονίζουν την αποστείρωση των αντικειμένων αλλά και το πλεξιγκλάς που έχει τοποθετηθεί για να εμποδίζει την προσπάθεια επαφής των ατόμων, ενώ με τη χρήση της πέτρας επιδιώκει να δοθεί μια πιο απαλή εντύπωση σε σχέση με την αυστηρότητα που κυριαρχεί. Επίσης, παρά τα μέτρα ασφαλείας του ιού, τα επιτραπέζια σκεύη διατηρούν αυτή τη σημαντική κοινωνική και πολιτιστική διάσταση του φαγητού και της κοινής χρήσης.

Το σκεύος Dessert for two αποτελείται από δύο πέτρινα πιάτα και από δύο κουτάλια με μακριά χερούλια, με τα οποία οι χρήστες μπορούν να ταΐσουν ο ένας τον άλλον διατηρώντας την ίδια στιγμή και την απόσταση ασφαλείας που χρειάζεται.

Το Bread basket είναι κατασκευασμένο από δύο ημικύκλια τμήματα χάλυβα, όπου χωρίζεται από ένα κεντρικό μεταλλικό φύλλο.

Το Platter for two αποτελείται από μια κυκλική βάση η οποία είναι χωρισμένη στα δύο, χάρη στη χρήση ενός πέτρινου γλυπτού, το οποίο δίνει την εντύπωση ενός βουνού.

Το Prosciutto rack αποτελείται από ένα κομμάτι χάλυβα με τη μορφή (T) το οποίο είναι στερεωμένο πάνω σε μία ορθογώνια πέτρινη βάση και συνδυάζεται με δύο τσιμπιδάκια με τα οποία μπορείς να πάρεις τη τροφή με ασφάλεια.

Ενώ, το Amuse bouche/Sushi \ platter αποτελεί ένα αντικείμενο στο οποίο έχει τοποθετηθεί ένας κεντρικός πέτρινος βράχος, ο οποίος χωρίζει δύο προεξέχοντα κομμάτια από χάλυβα, ενώ πάνω σε αυτές τις επιφάνειες μπορούν να τοποθετηθούν μικρές λιχουδιές.



Εικόνα 40: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>



Εικόνα 41: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>



Εικόνα 42: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>



Εικόνα 43: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>



Εικόνα 44: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>



Εικόνα 45: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>

- Hitti, N. (2020, 9 October). Studio Boir Designs New Normal tableware for socially distant dining, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>

3.4

Δημιουργός:
Ment Studio

Έργο:
Under

Τόπος/Χρονολογία:
Baly, Norway

Το Ment Studio σχεδίασε μια σειρά από δεκαοχτώ χειροποίητα σκεύη, χρησιμοποιώντας άμμο και ορυκτά από τη γύρω ακτή για το πρώτο υποβρύχιο εστιατόριο που κατασκευάστηκε από τους Snøhetta. Η έμπνευση για τη δημιουργία της σειράς ήταν κυρίως η φύση και η συνολική ιδέα που κάλυπτε και το σύνολο του εστιατορίου. Τα υλικά που χρησιμοποίησαν για την κατασκευή τους ήταν κυρίως φυσικά υλικά, όπως πορσελάνη, πέτρινα σκεύη, ξύλο και πηλό καθώς και άμμο η οποία προερχόταν από το μέρος στο οποίο βρίσκεται και το εστιατόριο, ώστε με αυτό το τρόπο να πετύχουν στην όψη των σκευών μια τραχιά επιφάνεια που να μοιάζει με τη γη ή ακόμα και το πάτο της θάλασσας. Για την χρωματική παλέτα που χρησιμοποίησαν στα σκεύη εμπνεύστηκαν από τα φύκια, την άμμο και τους βράχους που περιτριγύριζαν το εστιατόριο, εστιάζοντας στη χρήση των νορβηγικών ορυκτών για να δώσουν σε κάθε σκεύος μια ξεχωριστή απόχρωση που να το αντιπροσωπεύει. Οι απαλοί τόνοι του καφέ, του γκρι, του πράσινου και οι υφές στα σκεύη δίνουν την αίσθηση μιας ακατέργαστης και φυσικής αίσθησης. Ωστόσο, για την παρασκευή τους χρησιμοποίησαν διάφορες χρωστικές ουσίες σιδήρου, οι οποίες παρασκευάζονται από οξείδιο σιδήρου από φυσικό μαγνητίτη. Η χρήση του φυσικού μαγνητίτη δίνει συναρπαστικά και ποικίλα αποτελέσματα στα σκεύη αντικατοπτρίζοντας με αυτό το τρόπο τις οργανικές διεργασίες που υπάρχουν στη φύση.

- Hitti, N. (2019, 2 April). Ment designs tableware for Snøhetta's Under restaurant using local sand, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/>



Εικόνα 46: <https://www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/>



Εικόνα 47: www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/



Εικόνα 48: www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/



Εικόνα 49: www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/



Εικόνα 50: www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/

3.5

Δημιουργός:
Jin Hyun Jeon

Έργο:
Tableware as
Sensorial Stimuli

Τόπος/Χρονολογία:
Design Academy Eindhoven, NL (2012)

Η σειρά είναι εμπνευσμένη από τη συναισθησία, δηλαδή την ανάμιξη των νευρολογικών αισθήσεων. Το έργο αυτό έχει ως στόχο να ανακαλύψει, να ενισχύσει και να χαρτογραφήσει διαφορετικούς τύπους συναισθησίας χωρίς κάποια γενετική βάση, μια κατάσταση που πολλοί έχουν αλλά δεν το γνωρίζουν. Ενδιαφέροντα αποτελέσματα παρατηρούνται για τη διερεύνηση της γεύσης και της φυσικής αντίληψης, χάρη στα σκεύη που έχουν σχεδιαστεί για να διεγείρουν την πολυαισθητηριακή αλλά ταυτοχρόνως βελτιώνοντας και τη γευστική εμπειρία. Χάρη σε αυτό, σκοπός είναι να δημιουργηθεί ένα μονοπάτι με νέους τρόπους αντίληψης, το οποίο θα εκτίθεται συνεχώς σε νέα ερεθίσματα με αποτέλεσμα να ενεργοποιεί τις κρυμμένες ή τις αδρανείς αισθήσεις μας σε νέους ορίζοντες.



Εικόνα 51: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeon>



Εικόνα 52: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeon>



Εικόνα 53: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeon>



Εικόνα 54: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeon>



Εικόνα 55: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeonw>

- Jeon, J. H. (2012). Tableware as Sensorial Stimuli, Graduation project. Design Academy Eindhoven. Ανάκτηση από: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeon>

3.6

Δημιουργός:
Joe Doucet

Έργο:
Tablescapes

Τόπος/Χρονολογία:
Cooper-Hewitt Design Museum, NY(2019)

Ο Joe Doucet δημιούργησε μια συλλογή από εντυπωσιακά και πρωτότυπα τρισδιάστατα εκτυπωμένα σκεύη τα οποία σχεδιάστηκαν με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορούν να καλύπτουν και να εκτελούν πολλαπλές λειτουργίες από την προετοιμασία έως και το σερβίρισμα του φαγητού. Η ιδέα πίσω από τη σχεδίαση ήταν η αντιπροσώπευση του φαγητού στον 21ο αιώνα, ενώ τα σκεύη έχουν σχεδιαστεί με περιορισμένους πόρους. Δημιούργησε λοιπόν υβριδικά δοχεία που λειτουργούν ταυτόχρονα για μαγείρεμα, σερβίρισμα και αποθήκευση των τροφίμων καθώς με τον τρόπο αυτό εξαιρείται κάθε ανάγκη να χρησιμοποιούμε ξεχωριστά είδη για την κάθε περίπτωση και την ίδια στιγμή αποφεύγεται σημαντικά η σπατάλη νερού για τον καθαρισμό του κάθε είδους ξεχωριστά. Τα πολύ λειτουργικά αυτά σκεύη επιτρέπουν τη μέγιστη ευελιξία, καθώς τα καπάκια μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πλάκες ψησίματος. Ενώ το μοτίβο που έχει σχεδιαστεί στο εξωτερικό μέρος τους, χρησιμεύει ώστε να διαχέει τη θερμότητα ομοιόμορφα κατά το μαγείρεμα. Επίσης, τα μαχαιροπίρουνα έχουν σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να προσαρμόζονται στο χέρι τόσο σε κλίμακα όσο και ανάλογα με το χέρι που προτιμά να χρησιμοποιήσει. Η σειρά των σκευών κάνει ένα τεράστιο βήμα και προωθεί ένα από τα μεγαλύτερα οφέλη της παγκοσμιοποίησης μέσω της υιοθέτησης της διαπολιτισμικής κουζίνας.

- Cogley, B. (2018, 18 October). Joe Doucet designs 3D-printed vessels to “represent dining in the 21st century”, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tablescapes-exhibition-cooper-hewitt/>



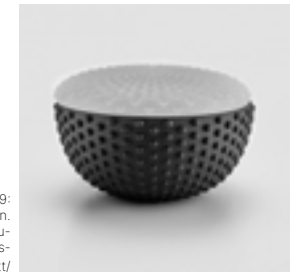
Εικόνα 56: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tablescapes-exhibition-cooper-hewitt/>



Εικόνα 57: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tablescapes-exhibition-cooper-hewitt/>



Εικόνα 58: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tablescapes-exhibition-cooper-hewitt/>



Εικόνα 59: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tablescapes-exhibition-cooper-hewitt/>



Εικόνα 60: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tablescapes-exhibition-cooper-hewitt/>

3.7

Δημιουργός:
Nadja Zerunian

Έργο:
Dinner, darling!

Τόπος/Χρονολογία:
Vienna, Austria

Η σειρά εμφανίζεται με τη πρώτη ματιά αρκετά ελκυστική και εκθαμβωτική με περίπλοκα κατασκευασμένα αντικείμενα, αλλά στην πραγματικότητα στα σκεύη και στα δοχεία έχουν τοποθετηθεί δηλητηριώδες ουσίες και τοξίνες πράγμα που είναι αρκετά επικίνδυνο για όποιον έρθει σε επαφή μαζί τους αλλά και για την ίδια τη ζωή. Η σειρά περιλαμβάνει έντεκα σκεύη στα οποία, το κάθε ένα αποτελεί τη βάση για ένα σύνολο επικίνδυνων αντικειμένων. Κάθε σκεύος αντιπροσωπεύει και μια τοξική ουσία ενός δηλητηρίου ή μια επικίνδυνη ουσία η οποία έχει τοποθετηθεί και εκτελεστεί με τόση επιμέλεια και μαεστρία ώστε ο κίνδυνος να κρυφτεί πίσω από την ομορφιά. Η συλλογή αυτή έχει στόχο να αμφισβητήσει την ιδέα πως η ομορφιά είναι πάντα και αναπόφευκτα καλή ενώ με αυτό το τρόπο αποκαλύπτει τις αντιφάσεις που κρύβονται κάτω από μια φαινομενικά τέλεια επιφάνεια. Με αυτό το τρόπο λοιπόν η σχεδιάστρια εξερευνώντας τον κόσμο των δηλητηρίων, των τοξινών και των κινδύνων, προσθέτει με το δικό της ξεχωριστό τρόπο μια φινέτσα παρουσιάζοντας με αυτό το τρόπο την άσχημη πλευρά της ομορφιάς.



Εικόνα 61:
<https://www.designboom.com/design/nadja-zerunian-dinner-darling-01-29-2019/>



Εικόνα 62: <https://www.designboom.com/design/nadja-zerunian-dinner-darling-01-29-2019/>



Εικόνα 63: <https://www.designboom.com/design/nadja-zerunian-dinner-darling-01-29-2019/>



Εικόνα 64:
<https://www.designboom.com/design/nadja-zerunian-dinner-darling-01-29-2019/>

- Marchese, K. (2019, 30 January). Nadja Zerunian hides deadly poisons inside beautifully crafted objects, από δικτυακό τόπο: <https://www.designboom.com/design/nadja-zerunian-dinner-darling-01-29-2019/>

3.8

Δημιουργός:
Αλέξανδρος
Χαραλαμπόπουλος

Έργο:
Ταξίδι στην
Ελλάδα

Τόπος/Χρονολογία:
Sense Restaurant, Athens, Gr

Στο αυτό το πιάτο που αποτελεί μέρος από το μενού γευσιγνωσίας του εστιατορίου Sense ο Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος κάνει αναφορά σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας. Συγκεκριμένα, τα μενού και τα πιάτα που φτιάχνει αλλά και όλη η ιδεολογία του πίσω από τη μαγειρική του αντίληψη και φιλοσοφία είναι περιτριγυρισμένη από τις παραδόσεις της Ελλάδας. Τα ελληνικά προϊόντα, τα παραδοσιακά πιάτα, οι παραδόσεις και οι Έλληνες παραγωγοί είναι από τα πιο σημαντικά πράγματα για τον ίδιο γιατί μέσω αυτών των στοιχείων μπορεί κάποιος να έρθει κοντά τόσο με το τρόπο ζωής της περιοχής αλλά και με τις αξίες της ίδιας της χώρας. Σε αυτό λοιπόν το πιάτο διανύουμε ένα μαγειρικό γαστρονομικό ταξίδι στην Ελλάδα με πέντε αλμυρές παρασκευές και μία γλυκιά. Συγκεκριμένα κάνει αναφορά σε έξι περιοχές από όλη την Ελλάδα όπως, την Άρτα, την Μεσσηνία, την Κάσσο, την Χίο, την Κύμη και την Πέλλα και το κάθε στοιχείο που έχει τοποθετηθεί στο πιάτο αντιπροσωπεύει τόσο τις παραδόσεις αλλά και την ίδια την περιοχή, τα τοπικά τους προϊόντα και τις παραδοσιακές τους συνταγές δίνοντας με αυτό το τρόπο φόρο τιμής στην ιστορία και στις παραδόσεις της κάθε περιοχής με μια νέα οπτική του σήμερα. Επίσης, στο πιάτο έχει τοποθετηθεί ο χάρτης της Ελλάδος και πάνω σε κάθε περιοχή έχει ακουμπήσει τις μπουκιές οι οποίες αντιπροσωπεύουν την κάθε περιοχή, ενώ το πιάτο ανήκει στην κατηγορία των *amush bouche* δηλαδή το καλωσόρισμα σε αυτό το μαγειρικό αλλά πάνω απ' όλα ελληνικό ταξίδι.

- Ζέρβα, Ι. (2021, 17 • εβρουαρίου). Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος: Ποιος είναι ο σεφ που αποθεώνουν στο Master Chef, από δικτυακό τόπο: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalabopoulos-o-daskal/>
- Σενετάκη, Μ. (2018, 10 Δεκεμβρίου). Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος: Η αστική κουζίνα σε νέα εποχή, από δικτυακό τόπο: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalabopoulos-i-astiki/>



Εικόνα 65: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalabopoulos-o-daskal/>



Εικόνα 66: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalabopoulos-o-daskal/>



Εικόνα 67: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalabopoulos-o-daskal/>



Εικόνα 68: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalabopoulos-o-daskal/>

3.9

Δημιουργός:
Τάσος Μάντης

Έργο:
Ταξίδι από το
Αλεποχώρι

Τόπος/Χρονολογία:
Soil Restaurant, Athens, Gr

Το Soil με το ύφος του επαναπροσδιορίζει την επιστροφή στην απλότητα, την έννοια του fine dining και τη νέα πολυτέλεια όπως ακριβώς ορίζονται στην γαστρονομική σκηνή σε όλο τον κόσμο. Η φιλοσοφία πίσω από το εστιατόριο που απαρτίζεται από τον Τάσο Μάντη είναι το earthy gastronomy, δηλαδή οτιδήποτε υπάρχει στο εστιατόριο από το εσωτερικό του και μέχρι τη δημιουργία των πιάτων να έχει ως κέντρο αναφοράς τη γη. Αυτό το παρατηρούμε από τη διακόσμηση του χώρου με τα γήινα χρώματα, τη δημιουργία των χειροποίητων σκευών από γήινα υλικά, οι πρώτες ύλες οι οποίες προέρχονται από τον προσωπική καλλιέργεια του σεφ η οποία βρίσκεται στο Αλεποχώρι, η σύνδεση του μενού γευσιγνωσίας με τη γη και με τη σειρά αυτή καταφέρνει να φέρνει τους πελάτες αυτή τη σύνδεση της γης μέσω της τροφής και γενικότερα υπάρχει η προσπάθεια ώστε το μενού να είναι 100% αξιοποιήσιμο και να μην πηγαίνει τίποτα χαμένο. Το μενού του εστιατορίου χωρίζεται σε δύο μέρη, το ένα μέρος αποτελείται από εννιά πιάτα και το δεύτερο από δεκατέσσερα πιάτα. Μέσω αυτών των μερών προσπαθεί να μας ωθήσει να βιώσουμε ένα ταξίδι το οποίο ξεκινάει από το Αλεποχώρι και στη συνέχεια να μας καθοδηγήσει ο ίδιος ο σεφ με τις επιλογές του, στους υπόλοιπους σταθμούς που έχει επιλέξει να μας δείξει. Το μενού σχεδιάζεται πάντα ανάλογα με τη εποχικότητα ώστε να μπορεί να αξιοποιεί με μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα τα μυρωδικά και τα βότανα που προσφέρει κάθε εποχή, γιατί κάθε εποχή διαθέτει και τα ξεχωριστά της υλικά. Επίσης, τα σκεύη είναι σχεδιασμένα ώστε να υπάρχει μια σύνδεση, μια ιστορία και μια φιλοσοφία που συνδέει το κάθε πιάτο με το κάθε συστατικό που έχει δημιουργηθεί αποκλειστικά για αυτό. Για αυτό, το κάθε πιάτο που δημιουργείται είναι από μόνο του κάτι μοναδικό, κάτι ξεχωριστό και σε συνδυασμό με τα υλικά που έχουν επιλεγεί για αυτό το σκοπό μας φέρνουν κοντά στη φιλοσοφία και σε αυτό που θέλει να επικοινωνήσει ο σεφ με τους επισκέπτες του αλλά και με την ίδια του την ομάδα.

- Παρασκευούδη, Μ. (2022, 10 Δεκεμβρίου). Soil: Ο Τάσος Μάντης παραδίδει μαθήματα σύγχρονης γαστρονομίας από το Αλεποχώρι στο Παγκράτι, από δικτυακό τόπο: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-alepoxori-sto-pagkrati/>



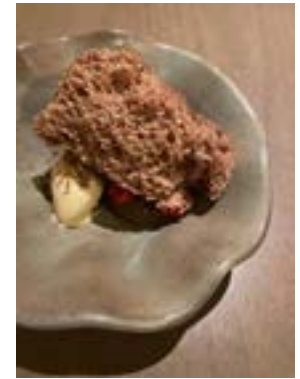
Εικόνα 69: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-alepoxori-sto-pagkrati/>



Εικόνα 71: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-alepoxori-sto-pagkrati/>



Εικόνα 73: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-alepoxori-sto-pagkrati/>



Εικόνα 70: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-alepoxori-sto-pagkrati/>



Εικόνα 72: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-alepoxori-sto-pagkrati/>

3.10

Δημιουργός:
Paco Roncero

Έργο:
Sublimotion

Τόπος/Χρονολογία:
Ibiza, Spain (2014)

Το Sublimotion άνοιξε τις πόρτες του το 2014 στην Ίμπιζα και είναι κάτι παραπάνω από ένα fine dine εστιατόριο, αλλά αποτελεί ένα από τα πιο σουρεαλιστικά και φουτουριστικά εστιατόρια στον κόσμο. Το εστιατόριο έχει ως στόχο να ωθήσει τη γευστική εμπειρία των επισκεπτών σε νέες και τολμηρές κατευθύνσεις συνδυάζοντας τα πάντα με το φαγητό, τη τέχνη και τις ψευδαισθήσεις σε μια νέα επαναστατική ιδέα που ξεπερνά κατά πολύ τις γεύσεις του ουρανίσκου. Με τη χρήση των πρωτοποριακών τεχνολογιών αλλά και τις χορογραφικές υπηρεσίες αφυπνίζοντας οι αισθήσεις σε μια μπουκιά. Ο χώρος στον οποίο πραγματοποιείται αυτή η γαστρονομική εμπειρία φέρει την ονομασία Capsule και λειτουργεί σαν ένας κενός καμβάς έτοιμος να μεταμορφωθεί σε σχεδόν οτιδήποτε μπορεί να φανταστεί κανείς. Επίσης, για τη δημιουργία όλου αυτού του συνολικού αποτελέσματος έχουν συνεργαστεί αρχιτέκτονες, σχεδιαστές, illusionists, χορογράφοι, σεναριογράφοι και σκηνογράφοι για να δημιουργήσουν καθηλωτικές οπτικοακουστικές εμπειρίες. Το θεαματικό αυτό γεύμα διαρκεί τρεις ώρες και ταξιδεύει τους επισκέπτες σε διαφορετικούς χρόνους, τόπους και στάδια συναισθημάτων, ξεκινώντας από το βυθό της θάλασσας, σε ένα καμπαρέ του 20ου αιώνα, έως ένα φουτουριστικό δείπνο το 2050 μέχρι και το διάστημα. Για να ολοκληρωθεί αυτή η ανεπανάληπτη γαστρονομική εμπειρία οι επισκέπτες με τη χρήση των VR βυθίζονται σε άλλη φανταστική διάσταση κατά τη διάρκεια του γεύματος τους.



Εικόνα 74: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>



Εικόνα 75: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>



Εικόνα 76: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>



Εικόνα 77: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>



Εικόνα 78: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>



Εικόνα 79: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>

- Meeroona. (2022, 17 March). Dining at Sublimotion in ibiza is a mind-blowing multisensory experience, από δικτυακό τόπο: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>
- <https://www.sublimotionibiza.com>

K4

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

ΣΕΙΡΑΣ

FINE DINE

TABLEWARE

4.1 Ορισμός σχεδιαστικού προβλήματος

Αντικείμενο της πτυχιακής εργασίας είναι ο σχεδιασμός σειράς οχτώ fine dine σκευών με βάση τις πέντε αισθήσεις του ανθρώπου και με θέμα την Ελλάδα. Η ιδέα έχει ως αφετηρία την επαναδημιουργία διάφορων παραδοσιακών ελληνικών συνταγών αλλά και την ανάδειξη τους στο σήμερα με τέτοιο τρόπο που θα συνδέει το παρελθόν με το παρόν και την ανάμνηση με τις αισθήσεις. Πιο αναλυτικά μέσα από τη μελέτη που προηγήθηκε, διαπιστώθηκε πως ανάλογα με τη συνταγή, τον τόπο από τον οποίο προέρχεται το φαγητό αλλά και σε συνδυασμό με τις αισθήσεις δημιουργούνται συνδέσεις που δίνουν τη δυνατότητα στον επισκέπτη να φανταστεί και να νιώσει τη σύνδεση του τόπου μέσω της τροφής. Στα περισσότερα εστιατόρια παρατηρούμε πως οι μαγειρικές ικανότητες και οι τεχνικές εξελίσσονται διαρκώς αλλά το κομμάτι το οποίο θα απογειώσει μια τέτοια γευστική εμπειρία δυστυχώς δεν είναι τόσο υψηλό. Βέβαια σε συγκεκριμένα εστιατόρια γίνεται μια τέτοια προσπάθεια να συνδέσουν διάφορες βιωματικές εμπειρίες ή να ταξιδέψουν τους επισκέπτες τους μέσω της τροφής αλλά και του σερβιρίσματος προσφέροντας τους μια συνολική εμπειρία με ένα συγκεκριμένο θέμα. Στα περισσότερα εστιατόρια δεν δίνεται μεγάλη έμφαση σε αυτή τη συνολική εικόνα του γεύματος παρά στη βασική δημιουργία του φαγητού. Η επιλογή της Ελλάδας για τη δημιουργία των φαγητών έγινε για να αναδείξω τις παραδοσιακές συνταγές, τις οποίες πολλοί μπορεί να μη γνωρίζουν ή μπορεί να τις θεωρούν ως δεδομένες. Οπότε, πέρα από τις παραδοσιακές συνταγές οι οποίες θα εκπροσωπούν τον Ελληνικό πολιτισμό, με τη δημιουργία των σκευών τα οποία θα συνοδεύουν τις συνταγές θα μπορέσει να αναδειχθεί το τελικό αυτό αποτέλεσμα με έναν πιο ελκυστικό, εκσυγχρονισμένο και παραστατικό τρόπο, ώστε με αυτό το τρόπο οι επισκέπτες να γίνουν μέρος της ιστορίας και του πολιτισμού της χώρας κατά τη διάρκεια της γευστικής τους εμπειρίας.

Ο στόχος της σχεδίασης των σκευών σε συνδυασμό με τις συνταγές είναι να μελετηθούν τα μοναδικά χαρακτηριστικά, η σύνδεση του τόπου από τον οποίο προέρχονται οι συνταγές, η ταυτότητα τους, η μορφή των σκευών, τα υλικά, οι τεχνικές αλλά και η αλληλεπίδραση του συνολικού πιάτου με τις αισθήσεις του επισκέπτη. Ο συνδυασμός των στοιχείων αυτών θα μπορέσει να δημιουργήσει τη βάση για τη σχεδίαση των σκευών τα οποία θα προσφέρουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία.

Ο σκοπός της σχεδίασης είναι αφενός η ανάδειξη της Ελλάδας μέσω των παραδοσιακών συνταγών της και αφετέρου η ενεργοποίηση των αισθήσεων και αναμνήσεων του χρήστη έτσι ώστε να πετύχουμε μια πιο προσωπική σύνδεση του με τη συνολική γαστρονομική εμπειρία.

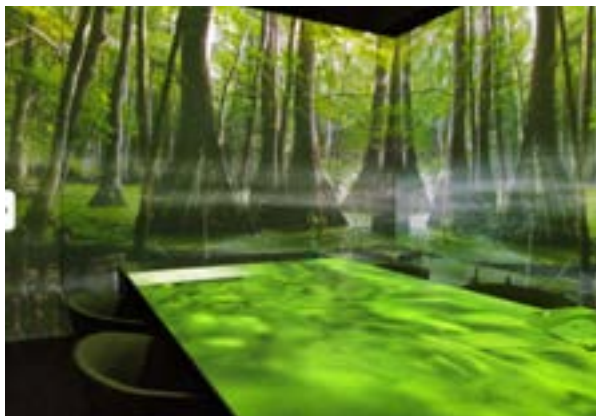
4.1.1 Το περιβάλλον του εστιατορίου

Το περιβάλλον του σχεδιασμού έχει μια ιδιαίτερη σημασία στο συγκεκριμένο σχεδιαστικό πρόβλημα καθώς τα σκεύη, οι συνταγές, η παρουσίαση των πιάτων κλπ., λαμβάνουν χώρα σε περιβάλλοντα εστιατορίων ανώτερης ποιότητας με διακριτά χαρακτηριστικά. Η σειρά των σκευών που θα σχεδιαστεί πρέπει να συνδέεται με την αισθητική του χώρου αλλά και του μενού, έτσι ώστε συνολικά να μεταφέρουν στον επισκέπτη το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Για το σκοπό αυτό αναπτύχθηκε ένα σενάριο το οποίο να περιγράφει τα ειδικά χαρακτηριστικά, ύφος και ατμόσφαιρα, του χώρου ενός δυναμικού εστιατορίου.

Το κατάλληλο περιβάλλον εστιατορίου, λοιπόν, θα είναι εκείνο το οποίο θα πρεσβεύει την πολυαισθητηριακή κουζίνα, δηλαδή όχι μόνο θα προφέρει στους επισκέπτες του μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία που θα ενεργοποιεί όλες τις αισθήσεις, αλλά την ίδια στιγμή θα καταφέρνει να διεγείρει μνήμες και συναισθήματα. Η αίθουσα στην οποία θα πραγματοποιείται η γευστική αυτή εμπειρία θα αποτελείται από περιορισμένο αριθμό θέσεων με το τραπέζι σε κεντρικό σημείο. Στο χώρο θα είναι ενσωματωμένες μεγάλες οθόνες στις οποίες θα προβάλλονται διάφορες εικόνες, παραστάσεις, βίντεο. Η μουσική και οι ήχοι είναι απαραίτητο να συνοδεύουν την εμπειρία και το κάθε πιάτο, παίζοντας το δικό τους ρόλο. Το σκηνικό και η ιδέα που θα στήνεται πίσω από κάθε πιάτο θα συνδυάζεται με το επαγγελματικό σέρβις και με όλα τα άτομα τα οποία παίρνουν μέρος σε αυτή την εμπειρία. Το προσωπικό, όχι μόνο θα σερβίρει αλλά θα εξηγεί και θα παίζει με τους επισκέπτες ώστε τα πάντα να υπηρετούν και να αναδεικνύουν τη στιγμή και τη γαστρονομική εμπειρία.

Στα πιάτα θα κυριαρχούν τα ελληνικά υλικά και το ελληνικό χρώμα. Στην συγκεκριμένη κουζίνα θα εφαρμόζονται έντονα μοντέρνες τεχνικές, πειραματισμοί με τις υφές των υλικών, αποδόμηση και ανασύνθεση των υλικών δημιουργώντας με αυτό το τρόπο μοναδικές προσεγγίσεις στη χρήση και την αξιοποίηση των υλικών.

Επομένως, το περιβάλλον του εστιατορίου περιγράφεται ως αρκετά μοναδικό και πρωτότυπο, εξοπλισμένο με τεχνολογίες και εφαρμογές αιχμής προκειμένου να μπορεί να ταξιδέψει τους επισκέπτες του, με πολλούς και διάφορους τρόπους σύμφωνα με την επιλεγμένη θεματική.



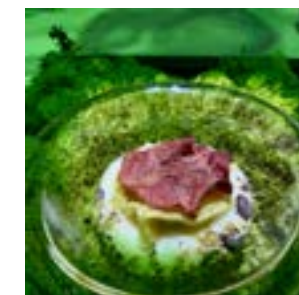
Εικόνα 80: <https://www.foodhubs.eu/ASG.html>



Εικόνα 82: <https://www.foodhubs.eu/ASG.html>



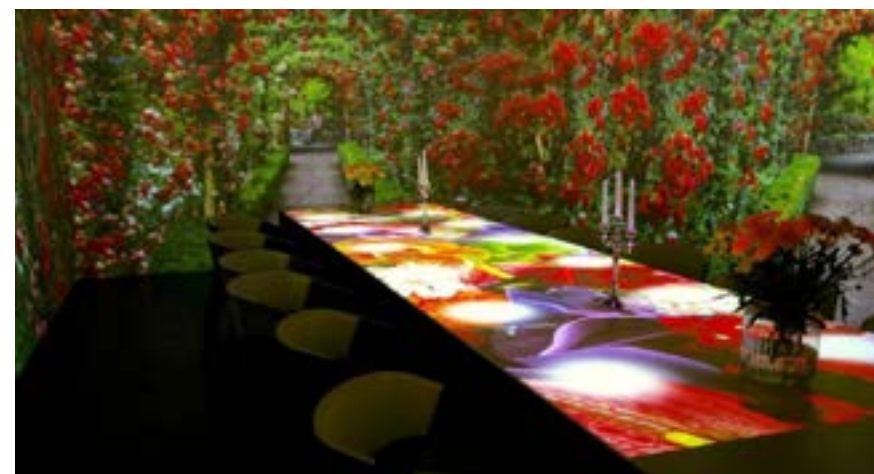
Εικόνα 83: <https://www.foodhubs.eu/ASG.html>



Εικόνα 84: <https://www.foodhubs.eu/ASG.html>



Εικόνα 81: <https://www.foodhubs.eu/ASG.html>



Εικόνα 85: <https://www.foodhubs.eu/ASG.html>

4.1.2 Απευθυνόμενο κοινό

Στο σχεδιασμό πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις ανάγκες, επιθυμίες και στους περιορισμούς των τελικών χρηστών του προϊόντος. Στην συγκεκριμένη περίπτωση που οι τελικοί χρήστες είναι πολλοί, λαμβάνεται υπόψη ότι ενώ εκείνοι, μπορεί να έχουν κοινά βασικά χαρακτηριστικά, ταυτόχρονα αποτελούν διακριτές προσωπικότητες. Συνεπώς είναι αρκετά σημαντικό να οριστεί το κοινό το οποίο θα έχει τη δυνατότητα να απολαύσει και να βιώσει αυτή τη γαστρονομική εμπειρία. Ύστερα από τη συνέντευξη με τον σεφ, ο οποίος στο σχεδιασμό μας ανέλαβε να δημιουργήσει το μενού γευσιγνωσίας και μέσα από την έρευνα που έχει προηγηθεί, καταλήξαμε πως οι επισκέπτες fine dining εστιατορίων συνήθως χωρίζονται ανάλογα με την ηλικία, την κοινωνική τους θέση αλλά και το λόγο της επίσκεψης τους στο εστιατόριο. Το μεγαλύτερο ποσοστό των επισκεπτών είναι κυρίως από άτομα 35–55 ετών, αλλά υπάρχουν και επισκέπτες οι οποίοι κυμαίνονται από 25–30, οι οποίοι επισκέπτονται τέτοια εστιατόρια για την αποκλειστικότητα που προσφέρει ο χώρος, την αλληλεπίδραση τους με μια τέτοια μοναδική εμπειρία ως προς το φαγητό αλλά και την εξερεύνησή του με πρωτότυπους τρόπους. Το κίνητρο μιας τέτοιας επίσκεψης είναι κυρίως η επαφή και η ανακάλυψη ενός διαφορετικού τρόπου αντιμετώπισης και αλληλεπίδρασης των αισθήσεων τους μέσω του φαγητού.

Επίσης, οι μεγαλύτερες ηλικίες που επισκέπτονται το χώρο προκειμένου να γευτούν μια τέτοια γαστρονομική προσέγγιση, είναι επειδή είτε έχουν μοναδική σχέση με το καλό φαγητό ή είναι συλλέκτες ξεχωριστών γαστρονομικών γευστικών εμπειριών οι οποίες θα τους κάνουν να εκπλαγούν και να συγκινηθούν με τα ποικίλα αποτελέσματα που θα τους προσφέρουν. Οι χρήστες, ανά ηλικιακή κατηγορία, επισκέπτονται τέτοιους χώρους ως ζευγάρια, αλλά υπάρχουν και περιπτώσεις που έρχονται αποκλειστικά γυναικείες ή αντρικές παρέες. Σημαντικό μέρος των χρηστών είναι τουρίστες που αναζητούν νέες εμπειρίες σε ανεξερεύνητους προορισμούς και επισκέπτονται, συχνά, τέτοιους χώρους. Ειδικά η ομάδα αυτή, είναι σημαντικό να αναφέρουμε πως, αποτελεί ομάδα στόχου του σχεδιασμού καθώς σκοπός της σχεδίασης είναι η ανάδειξη της Ελλάδας μέσω των παραδοσιακών συνταγών της.

4.2 Ποιοτική έρευνα

Κατά την έναρξη του έργου, για να έρθω πιο κοντά σε πραγματικά αποτελέσματα τα οποία αφορούν στο σχεδιασμό των fine dine σκευών, ήταν απαραίτητο να κατανοηθεί πλήρως το πως μπορεί το φαγητό να συνδυαστεί με το σκεύος και τις λειτουργίες του ώστε να δώσει τα αναμενόμενα αποτελέσματα. Εκτός, από τις προσωπικές μου παρατηρήσεις κατά τη διάρκεια της έρευνας, είναι αναγκαίο να συμβάλει και ένα άτομο από το μαγειρικό κόσμο.

Για να συγκεντρωθούν όλες οι απαραίτητες πληροφορίες αφιερώθηκε σημαντικός χρόνος σε συζητήσεις με τον σεφ ο οποίος προσφέρθηκε να με υποστηρίξει. Εφαρμόστηκε λοιπόν το ποιοτικό εργαλείο της συνέντευξης με εμπειρογνώμονα σεφ προκειμένου να αντλήσω πληροφορίες για τις σκέψεις, τις απόψεις και τις εμπειρίες του στο θέμα. Έτσι, μπόρεσα να αντιληφθώ πόσο σημαντικό είναι για έναν σεφ να μπορεί μέσα από το φαγητό και σε συνδυασμό με τη χρήση των σκευών να δώσει μια άλλη οπτική στο τελικό αποτέλεσμα που πρόκειται σερβιριστεί στους πελάτες. Επίσης, εκείνος αναφέρθηκε στη δικιά του φιλοσοφία, στο πως η φιλοσοφία του επηρεάζει το δημιουργικό αποτέλεσμα κατά τη διάρκεια μιας μαγειρικής δοκιμασίας, στα προβλήματα τα οποία θα ήταν μοιραία σε ένα τέτοιο μαγειρικό επίπεδο και επιπλέον ανέπτυξε την άποψή του για τα fine dine εστιατόρια και πως αυτά μπορούν και ξεχωρίζουν με το δικό τους μοναδικό τρόπο.

Το ερωτηματολόγιο της συνέντευξης επισυνάπτεται στο παράρτημα 1 της εργασίας.

4.2.1 Αποτελέσματα συνέντευξης

Η συνέντευξη που πραγματοποιήθηκε στις 30/06/22 στην Αθήνα με το μάγειρα Γιώργο Χαραλαμπόπουλο ήταν ημικατευθυνόμενη δηλαδή μια ελεύθερη συζήτηση γύρω από το πλαίσιο της έρευνας. Στη συνέχεια παραθέτω τα αποτελέσματα.

Σε ότι αφορά τη λειτουργία των fine dining εστιατορίων, σύμφωνα με τον μάγειρα, οι θεματικές τις οποίες ακολουθούν τα περισσότερα fine dine εστιατόρια είναι κυρίως θεματικά μενού, τοπικά μενού διαφόρων περιοχών, ethnic μενού, παραδοσιακά μενού και μενού τα οποία πολλοί σεφ δημιουργούν, ώστε να αναδείξουν τις προσωπικές τους εμπειρίες.

Η φιλοσοφία του είτε αναφέρεται σε street food ή σε fine dine εστιατόρια. Σκοπός του είναι η αξιοποίηση των τοπικών υλικών και των παραδοσιακών πιάτων που ο κόσμος τα θεωρεί δεδομένα. Μέσω της φιλοσοφίας αυτής θέλει να αποδείξει στους επισκέπτες πως τίποτα δεν είναι δεδομένο και πως πρέπει να δοθεί παραπάνω έμφαση στην γαστρονομική κουλτούρα της χώρας. Η προσέγγιση του για τη δημιουργία ενός υψηλού επιπέδου μενού γίνεται μέσω της ανάμνησης, είτε με τη βοήθεια τοπικών προϊόντων ή των εμπειριών που βιώνει ο ίδιος μέσω αυτών. Με τη σύνδεση της ανάμνησης και της εμπειρίας θα πρέπει το αποτέλεσμα που θα βγει να είναι αντίστοιχο με τα βιώματα του ίδιου του μάγειρα. Η σύνθεση των πιάτων γίνεται πάντα σύμφωνα με το βασικό υλικό που θα πρωταγωνιστήσει στο πιάτο. Την πρώτη ύλη, καθώς αποτελεί βασικό στοιχείο του μενού, προμηθεύεται μέσω διαφόρων μικροπαραγωγών, γιατί έτσι εξασφαλίζονται καλύτερης ποιότητας υλικά και πιο γευστικά.

Τα υλικά τα οποία εκφράζουν την αισθητική και τη φιλοσοφία του συγκεκριμένου μάγειρα είναι ο λευκός ταραμάς, ο ξινός τραχανάς, το μανούρι και το κρίταμο. Τα υλικά αυτά με το πέρασμα των χρόνων έχουν χάσει τη σημασία τους, ενώ πραγματικά μπορούν να φέρουν απίθανα αποτελέσματα. Μέσω αυτών των υλικών μπορεί να δει έναν λευκό καμβά και πάνω σε αυτόν να πειραματιστεί με πολλούς διαφορετικούς τρόπους, εφαρμόζοντας ποικίλες τεχνικές. Ο συνδυασμός των υλικών και των χρωμάτων σε ένα πιάτο παίζει σημαντικό ρόλο. Εκείνος προτιμάει τα λευκά σκεύη γιατί μέσω αυτών μπορεί και αναδεικνύει ένα λιτό αλλά ταυτόχρονα έντονο αποτέλεσμα με τη χρήση του κοντράστ που δημιουργείται τόσο από τα υλικά όσο και από το ίδιο το σκεύος.

Σύμφωνα με τον μάγειρα κατά το σχεδιασμό των σκευών πρέπει να έχουμε στα υπόψιν ότι πρέπει να είναι λιτά και να μην κλέβουν την παράσταση από το φαγητό. Ο σχεδιασμός τους αποτελεί ένα αρκετά σημαντικό στοιχείο συμπληρώνοντας το τελικό αποτέλεσμα του φαγητού, δίνοντας του μια διαφορετική υπόσταση σε σχέση με τη χρήση ενός απλού σκεύους του εμπορίου. Η συμβουλή του είναι ο σχεδιασμός να αφορμάται από το συναίσθημα και να μην περιορίζεται σε ένα συγκεκριμένο μοτίβο. Έτσι, με αυτόν τον τρόπο, όσο πιο ελεύθερα σκεφτόμαστε τόσο πιο μοναδικά θα είναι τα αποτελέσματα. Ωστόσο, στο σχεδιασμό θα πρέπει να προσέξουμε τη λειτουργικότητα των σκευών ώστε να είναι εύχρηστα για τον επισκέπτη. Για κάθε διαφορετικό φαγητό θα πρέπει να αντιστοιχεί ένα διαφορετικό σκεύος, ανάλογα με τη θεματική που ακολουθείται. Ενώ σημαντικό είναι να φροντίσουμε ώστε τα υλικά κατασκευής των σκευών να μην είναι βαριά, για λόγους ευχρηστίας και αισθητικής.

Σύμφωνα με τη δική του θεώρηση, τα χαρακτηριστικά τα οποία θα βοηθήσουν να μείνει αξέχαστη η εμπειρία στον πελάτη είναι κυρίως η ανάμνηση, μια νέα γευστική εμπειρία, η αλληλεπίδραση του επισκέπτη

με την ιδέα του μενού και τις διεγέρσεις που θα βιώσει εκείνος μέσω των αισθήσεων του από τη νέα εμπειρία που θα βιώσει.

Τέλος, ο μάγειρας προκειμένου να μας δώσει μια βάση/αφετηρία για το σχεδιασμό δημιούργησε για λογαριασμό μας το παρακάτω μενού:

Cycladica

Νάξος

Πατάτα ψητή σε ελαιόλαδο με αρσενικό Νάξου και δάκρυα ντομάτας

Ιος

Νιώτικη κρεμμυδόπιτα

Κίμωλος

Λαδένια ψητή σε λάδι δεντρολίβανου

Σαντορίνη

Ντοματοκεφτέδες με αλμυρά γιαουρτιού και δυόσμο

Πάρος

Πίτα με μαρμελάδα ντομάτα και τυρί σουρωμα

The lamp of Aristotle

Αχινός με λεμόνι και ψωμί

Briny life

Σούπα Κακαβιά με ξερόψωμο βρεγμένο σε λάδι αρωματισμένο με σκόρδο.

Two cultures

Κορθόπιτακια σε σπασμένο φύλλο με κρέμα από καμένη μελιτζάνα και τυρί Ούρδα

Among the trees

Τραχανάς μαγειρεμένος στο δάσος με μανιτάρια

Sun's tear

Πορτοκαλόπιτα με δάκρυα από μαστίχα τυλιγμένη σε Κανταΐφι αμυγδάλου

Olea

Αρωματισμένο ψωμί με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά

Golden section

Πιατέλα πέντε τυριών σε διαφορετικές υφές με μαρμελάδα, μέλι και φρέσκα φρούτα



Golden section

Two cultures

Among the trees

Sun's tear

Olea

Briny life

Cycladica

The lamp of Aristotle

4.3 Κριτήρια σχεδίασης

Η ερμηνεία των δεδομένων της έρευνας μας δίνει τη δυνατότητα σύνταξης σειράς προδιαγραφών που έχουν στόχο την οριοθέτηση και τη σαφήνεια του σχεδιασμού. Τα κριτήρια της σχεδίασης ορίζονται ως εξής:

<p>Ο σχεδιασμός να προβάλλει και να αναδεικνύει την ιστορία, την παράδοση και τις περιοχές της Ελλάδας στις οποίες γίνεται αναφορά μέσω της χρήσης των χρωμάτων, των σχημάτων, των υφών και των τεχνικών.</p>
<p>Να ανταποκρίνεται στις σύγχρονες τάσεις αναδεικνύοντας το τελικό αποτέλεσμα με πρωτότυπο τρόπο.</p>
<p>Η μορφή των σκευών να πυροδοτεί την περιέργεια και την αλληλεπίδραση των επισκεπτών με αυτά.</p>
<p>Τα σκεύη σε συνδυασμό μια τα στοιχεία των συνταγών να μπορούν να αλληλοεπιδρούν με τις αισθήσεις και τις αναμνήσεις των επισκεπτών.</p>
<p>Τα σκεύη να είναι εύχρηστα και λειτουργικά.</p>
<p>Τα υλικά κατασκευής των σκευών να είναι υψηλής ποιότητας.</p>
<p>Τα σκεύη σε συνδυασμό με τις συνταγές να κάνουν ξεκάθαρη την ελληνική ταυτότητα.</p>
<p>Τα σκεύη να είναι μοναδικά αντικείμενα τα οποία θα τραβήξουν την προσοχή των επισκεπτών.</p>

Τα σκεύη να προβάλλουν μια δυναμική εικόνα, η οποία να τους δίνει μια ξεχωριστή ταυτότητα.

Τα σκεύη σε συνδυασμό με τη συνταγή να πυροδοτούν αναμνήσεις στους χρήστες σχετικές με τις περιοχές αναφοράς, δηλαδή το χώρο και το σκηνικό απ' όπου κάθε συνταγή έχει επηρεαστεί.

Με τη χρήση των παραδοσιακών συνταγών και υλικών και μέσω των μοντέρνων τεχνικών και της μορφολογίας των σκευών να δίνεται η δυνατότητα στους επισκέπτες να συνδέουν το παρελθόν με το παρόν με έναν ιδιαίτερο τρόπο.

4.4 Κεντρική ιδέα

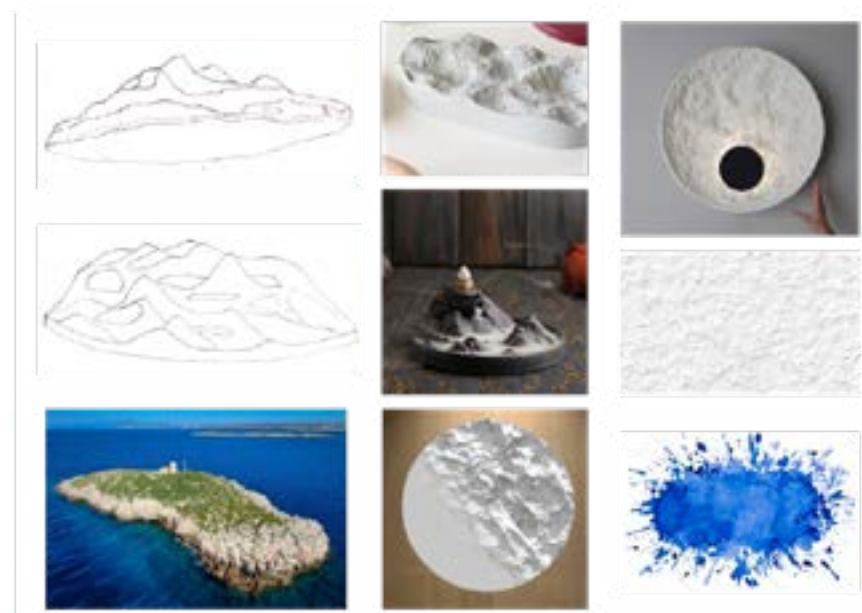
Με βασικό άξονα ένα ταξίδι στην Ελλάδα μέσω της αίσθησης και της ανάμνησης προκύπτουν πολλές και ενδιαφέρουσες αντιστοιχίες και προσεγγίσεις οι οποίες μπορούν να συνδυαστούν με αρκετά μοναδικό τρόπο στο σχεδιασμό των σκευών. Πιο συγκεκριμένα, θα εστιάσουμε σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας οι οποίες παρουσιάζουν ενδιαφέρον ως προς την παράδοση τους, την ιστορία τους, τα τοπικά τους προϊόντα αλλά και τις τοπικές παραδοσιακές συνταγές. Μέσα από τα χρώματα, τις υφές, τις φόρμες και την αφήγηση πίσω από κάθε σκεύος, θα αντιπροσωπεύεται η κάθε περιοχή. Για το σκοπό αυτό κάθε σκεύος το οποίο θα σχεδιαστεί θα αφηγείται μια διαφορετική ιστορία αναλόγως με την περιοχή στην οποία αναφέρεται. Συνεπώς, βασικό χαρακτηριστικό θα είναι πως η σειρά δεν θα έχει ενιαίο ύφος αφού θα χρησιμοποιηθούν διαφορετικά υλικά, οπτικά στοιχεία και τεχνικές κατασκευής για κάθε σκεύος.

Ωστόσο, απώτερος στόχος μας είναι, τα σκεύη να λειτουργούν αρμονικά με τις τροφές που θα υποδέχονται ώστε στην τελική τους εικόνα να μην φαίνονται σα δύο ξεχωριστά στοιχεία αλλά να δημιουργείται μία ενιαία και συνολική εικόνα η οποία θα προσφέρει ενθουσιασμό, ανακάλυψη και παιχνίδι στους επισκέπτες κάνοντας τη γαστρονομική εμπειρία τους πιο ενδιαφέρουσα και απολαυστική.

4.4.1 Moodboards

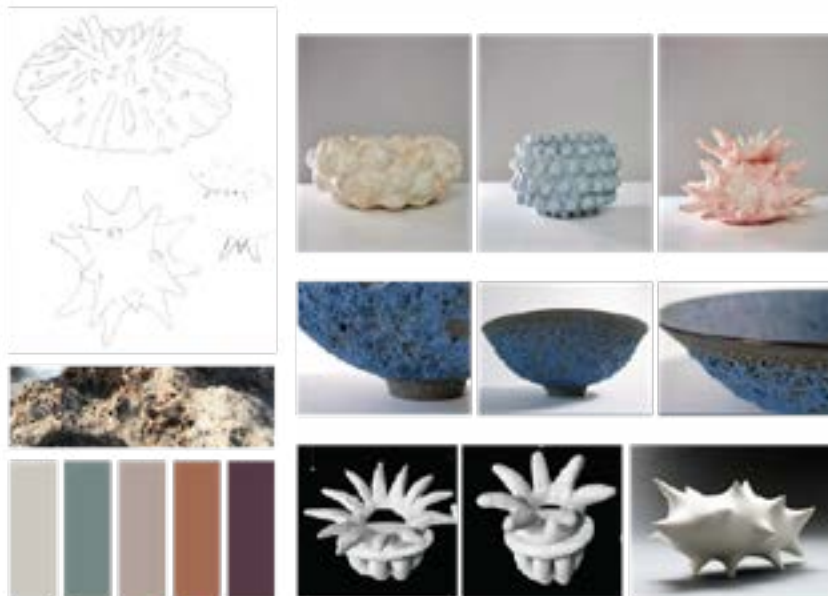
Cycladica

Το σκεύος αυτό αποτελεί ένα πλατώ κάνοντας την εισαγωγή στο μενού που θα ακολουθήσει, με πέντε amuse bouche, καλωσορίζοντας με αυτό το τρόπο τους επισκέπτες και δίνοντας τους μια ιδέα για τη θεματική του μενού. Το σκεύος θα έχει τη μορφή ενός νησιού - βραχονησίδας με οργανική μορφή, το χρώμα του θα είναι λευκό ενώ η υφή του θα είναι τραχιά σαν ασβεστόλιθος. Θα υπαινίσσεται με αυτό τον τρόπο τα λευκά ασβεστομένα σπίτια των Κυκλάδων. Το χρώμα, θα τοποθετηθεί με μπλε σκόρπιες πιτσιλιές στις άκρες του σκεύους, κάνοντας αναφορά στη θάλασσα που περικλείει τα κυκλαδίτικα νησιά.



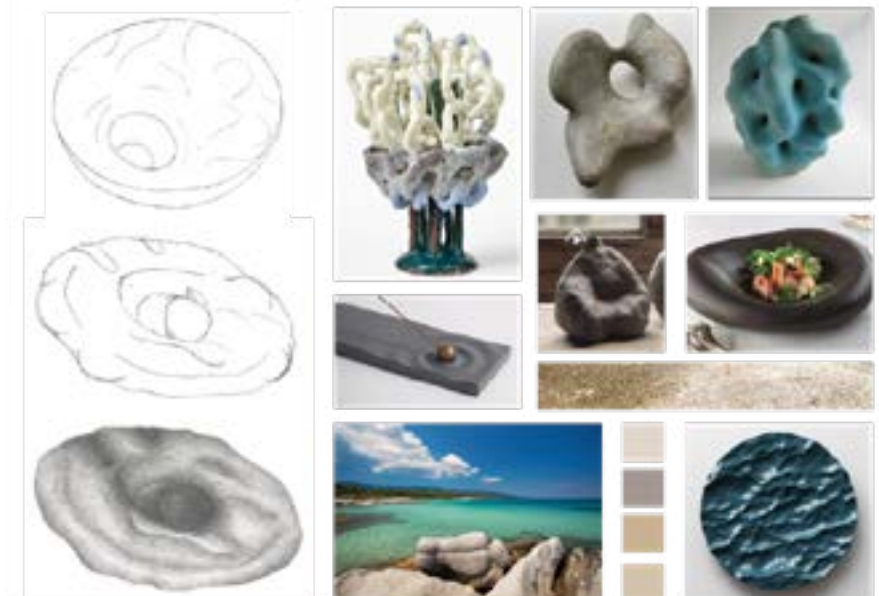
The lamp of Aristotle

Με αυτό το πιάτο θα αναδείξω το έντονο στοιχείο του νερού - θάλασσας της μεσογείου. Το σκεύος στο οποίο θα τοποθετηθεί ο αχινός, έχει τη μορφή ενός κοραλλιογενούς πετρώματος ή ενός βράχου που έχει φαγωθεί από την αλμύρα της θάλασσας. Στην κορυφή του θα σχεδιαστούν μερικά γαντζάκια στα οποία θα στηριχθεί ο αχινός. Η υφή του σκεύους είναι έντονη, σαγρέ με στοιχεία που θυμίζουν τα βράχια εντός και εκτός της θάλασσας ενώ το χρώμα είναι μια μίξη χρωμάτων κοντά στη μίξη του νερού και του βράχου που έχει σχηματιστεί με τον καιρό.



Briny life

Στο σκεύος αυτό τοποθετείται η σούπα κακαβιάς η οποία αποτελεί μια από τις πιο παραδοσιακές σούπες με θαλασσινά. Το σκεύος έχει την οργανική μορφή ενός βράχου, η επιφάνεια του είναι λεία με ματ τελείωμα ενώ το χρώμα κυμαίνεται σε ουδέτερες αποχρώσεις της πέτρας. Μία δεύτερη εκδοχή του σκεύους θα μπορούσε να είναι μια λεία και γυαλιστερή επιφάνεια με κυματισμούς η οποία να υπαινίσσεται το υγρό στοιχείο, δίνοντας την αίσθηση του νερού. Το χρώμα εδώ κυμαίνεται στις αποχρώσεις του του μπλε και του γκρι.



Two cultures

Στο σκεύος αυτό τοποθετείται μια συνταγή η οποία προήλθε και εξελίχθηκε με τον καιρό μέσω της μετανάστευσης από την Αλβανία στην Ελλάδα. Το σκεύος αποτελείται από δυο στοιχεία. Ένα στέρεο σχήμα με σαγρέ υφή και πάνω σε αυτό τοποθετείται μια κυματιστή επιφάνεια με λεία υφή στην επιφάνειά της, ενώ το χρώμα κυμαίνεται στις ουδέτερες αποχρώσεις της πέτρας. Η αναφορά για το σχεδιασμό του είναι τα πέτρινα γεφύρια της βορείου ηπείρου. Με τη νοηματοδότηση αυτή, επιχειρώ να «γεφυρώσω» τις δυο χώρες μέσα από κοινά χαρακτηριστικά στοιχεία του πολιτισμού τους.



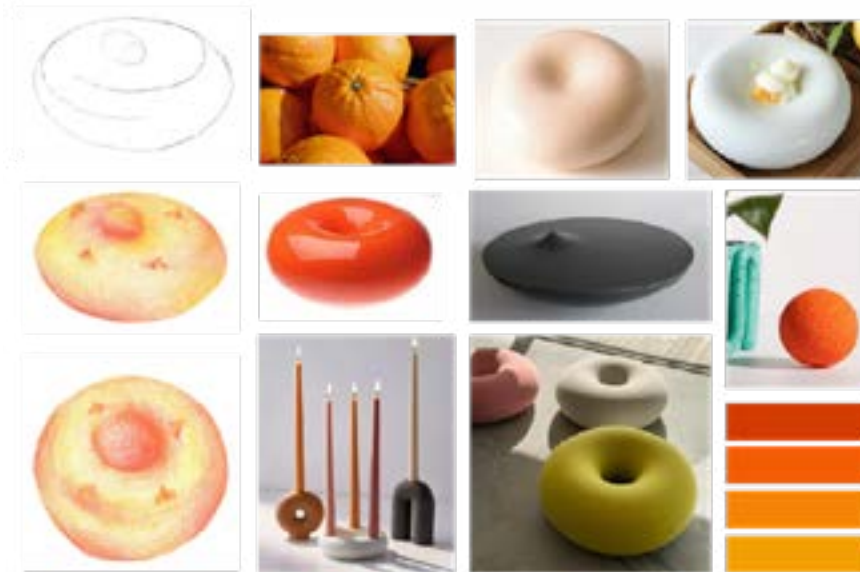
Among the trees

Στο σκεύος αυτό τοποθετείται ο τραχανάς. Η μορφή του αναφέρεται στη γη, τα βουνά και τα δάση του Ολύμπου. Σκοπός μου είναι να αναδείξω τη φύση και τη γήινη ατμόσφαιρα του συγκεκριμένου τοπίου. Καθώς το βασικό υλικό του πιάτου είναι τα μανιτάρια, το σκεύος έχει τη μορφή ενός χωμάτινου επιπέδου του οποίου η υφή είναι λασπώδης ενώ το χρώμα είναι μαύρο ή σε αποχρώσεις σκούρου γκρι ή καφέ. Με τη χρήση ξηρού πάγου ο οποίος θα τοποθετηθεί στις σπές του σκεύους, θα δημιουργείται μια ομιχλώδης παραστατική εικόνα του δάσους.



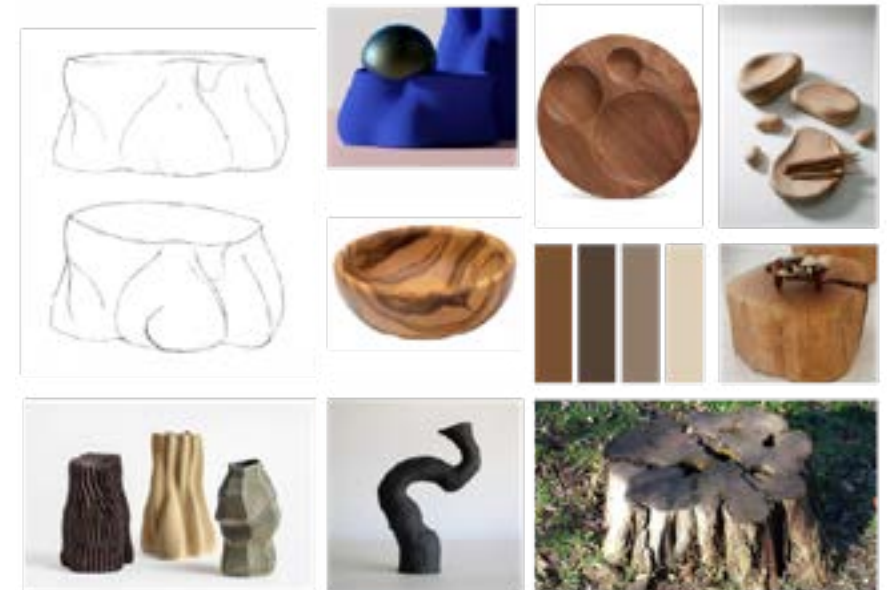
Sun's tear

Στο σκεύος που έχει τη μορφή ενός ντόνατς θα τοποθετηθεί το γλυκό. Με το σκεύος αυτό γίνεται αναφορά στη Λακωνία λόγω των πορτοκαλιών της, αλλά και στη Χίο λόγω της μαστίχας. Η υφή στο σκεύος είναι σαγρέ όσο πιο κοντά γίνεται στην υφή του πορτοκαλιού ενώ πάνω στο σκεύος θα τοποθετούνται μικρά κρυσταλλάκια στη μορφή της μαστίχας. Το χρώμα του σκεύους είναι το πορτοκαλί για να γίνεται αναφορά τόσο στο πορτοκάλι όσο και στον ήλιο που χαρακτηρίζει τόσο έντονα την Ελλάδα.



Olea

Το σκεύος στο οποίο θα τοποθετηθεί το ψωμί με το αρωματικό λάδι έχει τη μορφή ενός δέντρου ελιάς, για να πραγματοποιήσω τη σύνδεση της ελιάς και του ελαιόλαδου, που είναι και το βασικό στοιχείο του πιάτου. Η αναφορά στην ελιά αναδεικνύει την περιοχή της Καλαμάτας που είναι γνωστή για το ελαιόλαδό της. Το σκεύος θα έχει τους χρωματισμούς του ξύλου ενώ σε ιδανικές συνθήκες το σκεύος θα κατασκευαστεί από ξύλο ελιάς. Η υφή του θα είναι επεξεργασμένη λεία επιφάνεια ξύλου.



Golden section

Το σκεύος αυτό είναι ένα πιατάκι για το σερβίρισμα πέντε διαφορετικών τυριών, το καθένα από αυτά με διαφορετική υφή. Σκοπός εδώ είναι να αναδείξω την ποικιλία των τυριών που παράγονται στην Ελλάδα. Η μορφή του πιατάκι παραπέμπει σε μια κυκλική κορδέλα με πτυχώσεις. Η αναφορά εδώ είναι η οπτική απόδοση της διαδικασίας που ακολουθείται για την παραγωγή του τυριού στα τυροκομεία. Θα επιδιώξω η υφή του σκεύους να δίνει την αίσθηση του κρεμώδους υλικού ενώ το χρώμα που θα καλύψει το σκεύος θα είναι λευκό συνδυάζοντας το με τις υφές αλλά και το χρώμα των τυριών, δημιουργώντας ένα οπτικό παιχνίδι.



K5

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ
ΠΡΩΤΟΤΥΠΩΝ

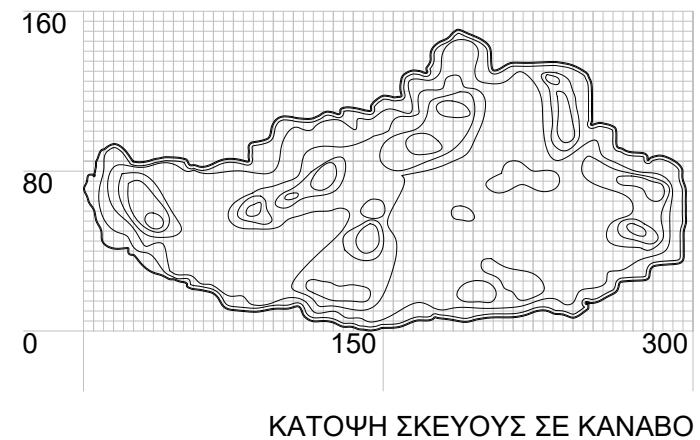
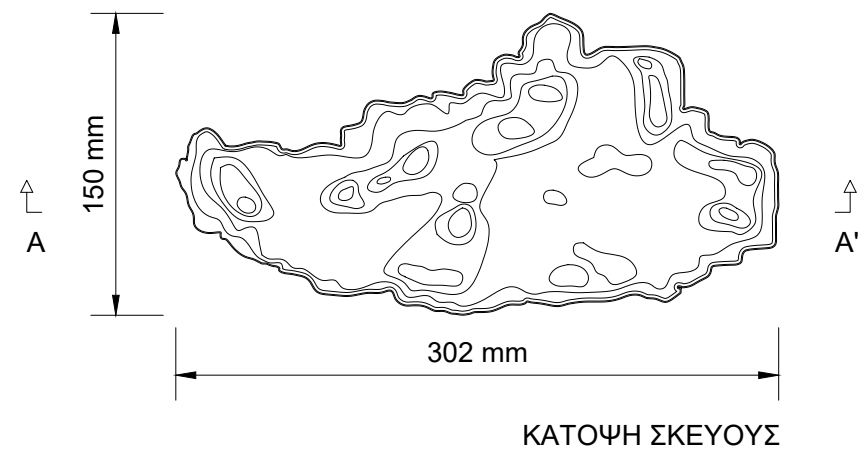
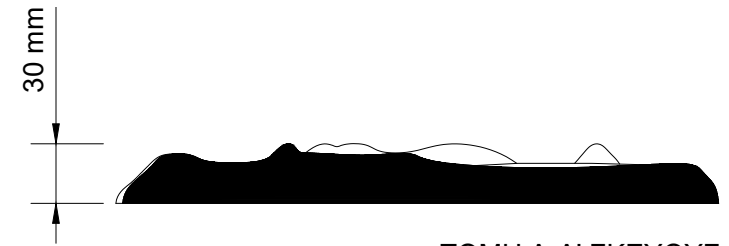
5.1 Δισδιάστατες και Τρισδιάστατες απεικονίσεις

Σε αυτή την ενότητα γίνεται παράθεση των τεχνικών σχεδίων και κατασκευαστικών λεπτομερειών καθώς και, των φωτορεαλιστικών απεικονίσεων των σκευών. Κάθε σκεύος έχει διακριτή ονομασία η οποία παραπέμπει στην πηγή έμπνευσης και η σειρά παρουσίασής τους αντιστοιχεί στη σειρά του μενού όπως έχει σχεδιαστεί μέσα από τη συνεργασία του μάγειρα με τον σχεδιαστή. Επιπρόσθετα, στο πλαίσιο της προβολής/παρουσίασης και ανάδειξης του σχεδιασμού, τα σκεύη παρουσιάζονται ενταγμένα σε οπτικά περιβάλλοντα, ένα διαφορετικό ατμοσφαιρικό σκηνικό για το κάθε σκεύος το οποίο σκοπεύει να αναδείξει τα ιδιαίτερα οπτικά χαρακτηριστικά του.

Cycladica

Η ονομασία του σκεύους προέρχεται από τη λέξη κυκλαδίτικα και υπαινίσσεται τα λευκά ασβεστωμένα σπίτια των Κυκλάδων. Οι μπλε σκόρπιες πιτσιλιές αναφέρονται στη θάλασσα που περιβάλλει τα νησιά. Η χρήση του σκεύους είναι πλατώ καλοσωρίσματος για πέντε amush bouche.

Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	Cycladica
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Πηλός
Διαστάσεις:	302mm x 150mm x 30mm
Βάρος:	5.8 kg

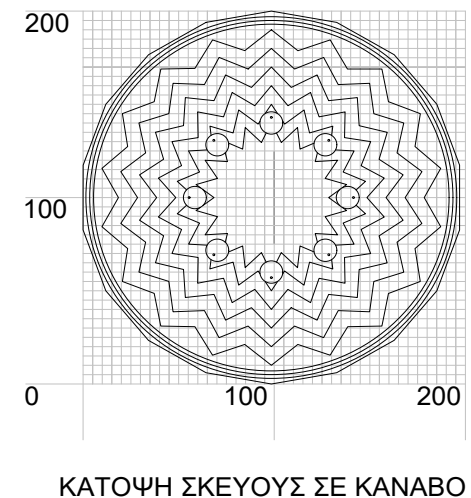
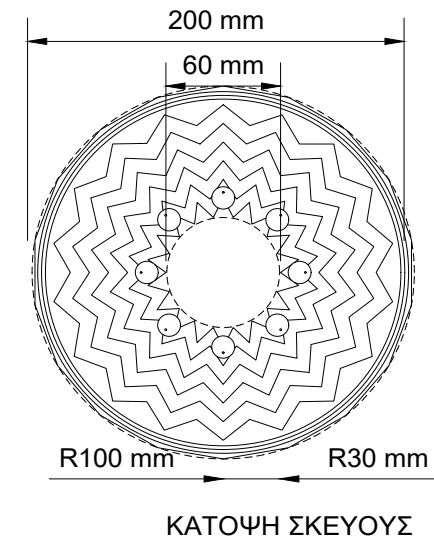
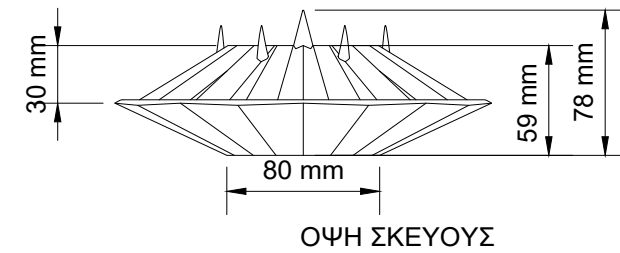




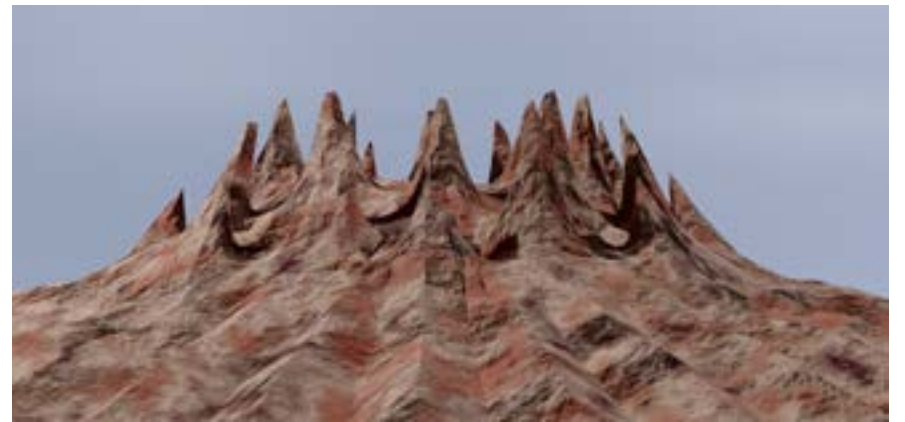
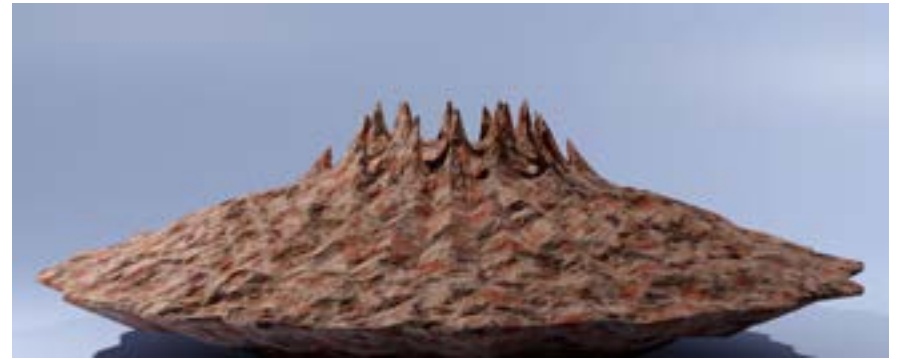


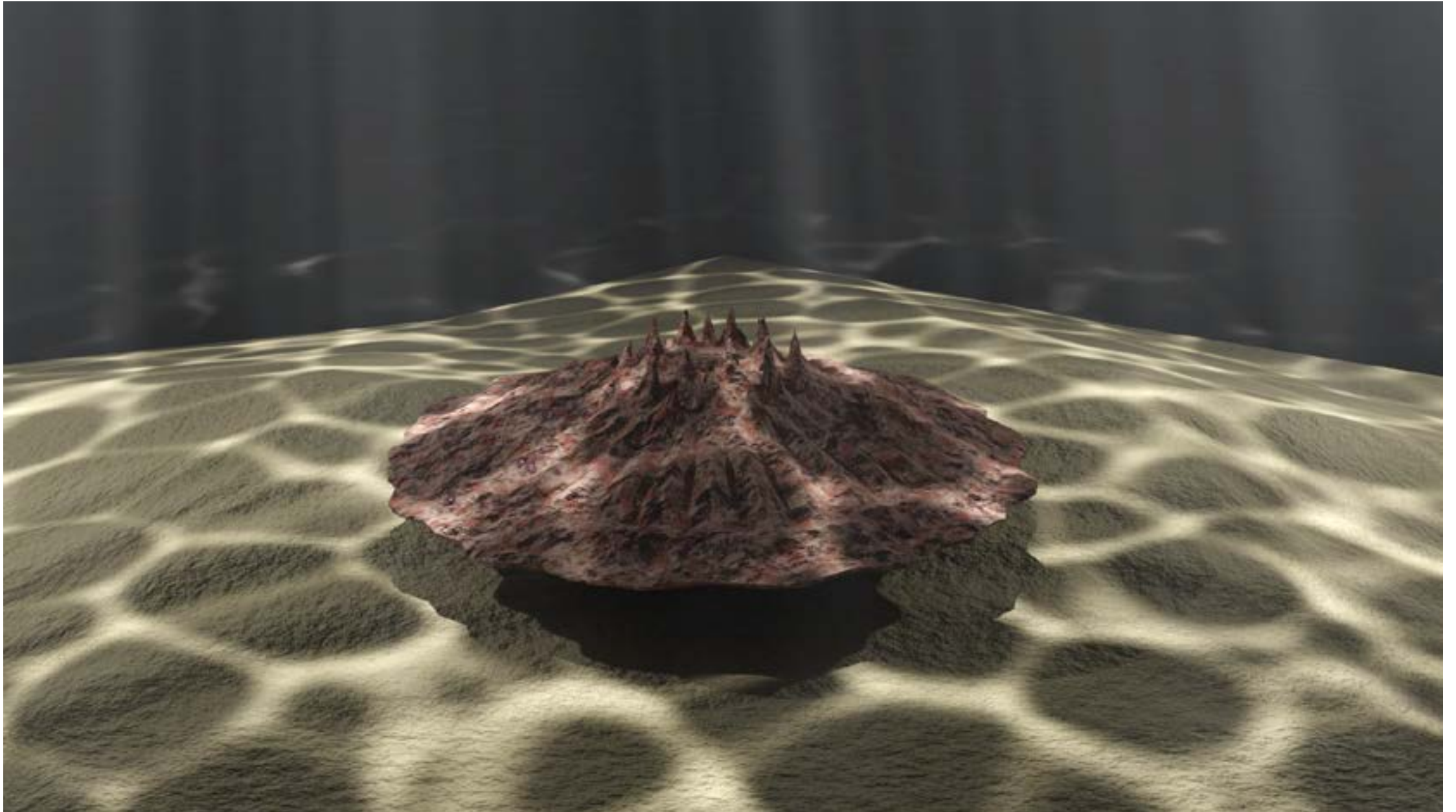
The lamp of Aristotle

Η ονομασία του σκεύους προήλθε από τις μελέτες του Αριστοτέλη στις φυσικές επιστήμες. Εκείνος αναφέρει πως με το φως της πανσελήνου του καλοκαιριού οι αχινοί παίρνουν δύναμη από τις φωτεινές ακτίνες της και γίνονται καρπεροί, ισχυροί και ευτραφείς. Επίσης γνωρίζουμε πως ο χρόνος μετά το πέρας της πανσελήνου θεωρείται πως είναι κατάλληλος για την αλιεία τους. Η χρήση του σκεύους είναι να υποδέχεται την αχινοσαλάτα που αποτελεί έναν απολαυστικό μεζέ.



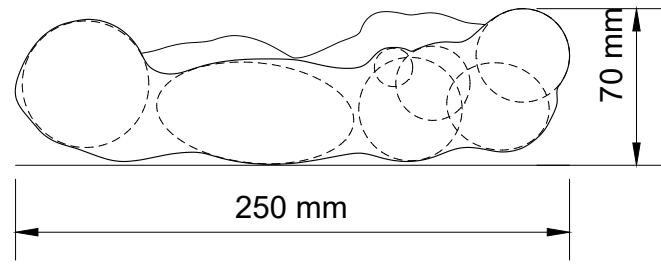
Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	The lamp of Aristotle
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Πηλός
Διαστάσεις:	200mm x 200mm x 78mm
Βάρος:	5.5 kg



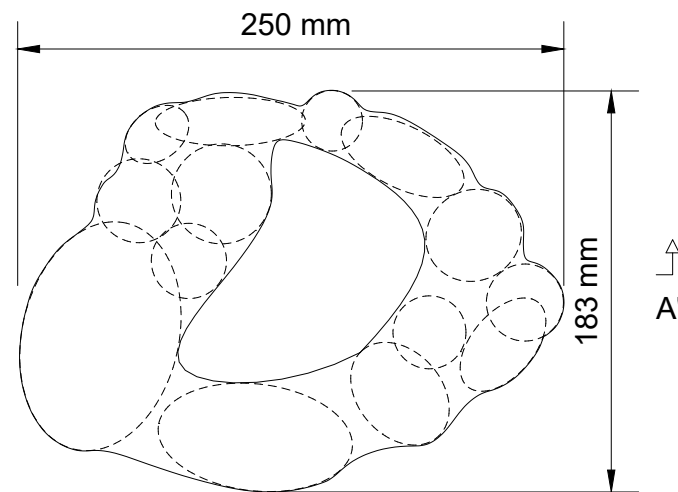


Briny life

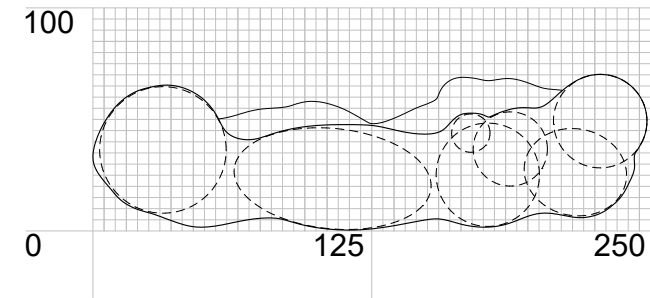
Η ονομασία briny life αναφέρεται στην αλμυρή ζωή δηλαδή στην πλούσια και μοναδική θαλάσσια ζωή που διαθέτει η Ελλάδα αλλά και η Μεσόγειος. Επίσης, αντιπροσωπεύει τους ψαράδες των οποίων η ζωή είναι συνδεδεμένη με τη θάλασσα. Στο σκεύος τοποθετείται η σούπα κακαβιάς η οποία αποτελεί μια από τις πιο παραδοσιακές σούπες με θαλασσινά, κυρίως πετρόψαρα.



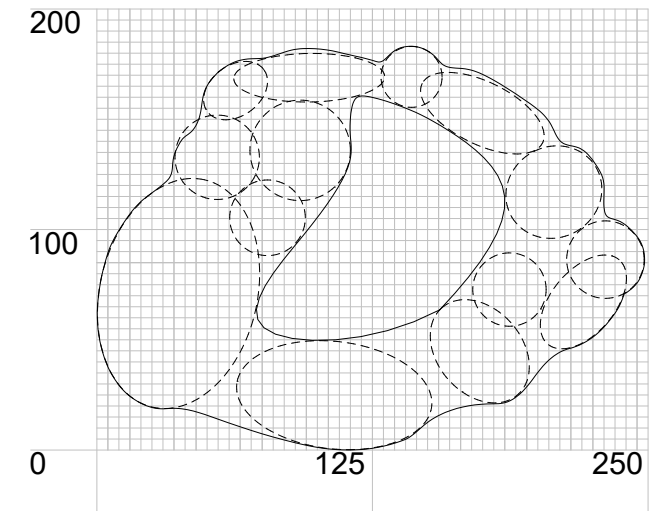
ΜΠΡΟΣΤΑ ΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



ΚΑΤΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



ΜΠΡΟΣΤΑ ΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΕ ΚΑΝΑΒΟ



ΚΑΤΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΕ ΚΑΝΑΒΟ

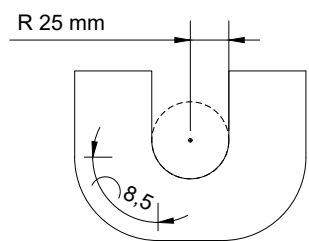
Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	Briny life
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Πηλός
Διαστάσεις:	250mm x 183mm x 70mm
Βάρος:	3.8 kg



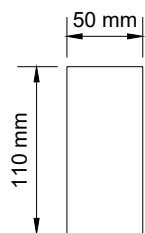


Two cultures

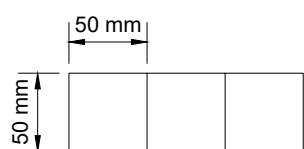
Η ονομασία του πιάτου έχει σκοπό να συνδέσει τις διαφορετικές κουλτούρες δύο χωρών αποτελώντας μια γέφυρα. Στο σκεύος αυτό τοποθετείται μια συνταγή η οποία προήλθε και εξελίχθηκε με τον καιρό μέσω της μετανάστευσης από την Αλβανία στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα πρόκειται για τα κορθόπιτακια σε σπασμένο φύλλο, με κρέμα από καμένη μελιτζάνα και τυρί ούρδα.



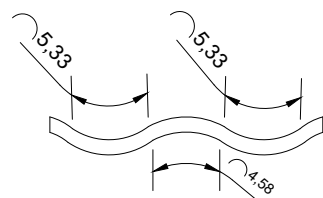
ΜΠΡΟΣΤΑ ΟΨΗ ΒΑΣΗΣ



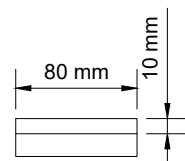
ΠΛΑΓΙΑ ΟΨΗ ΒΑΣΗΣ



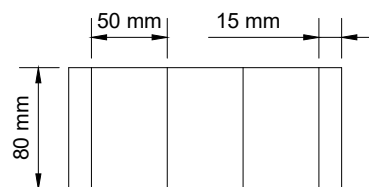
ΚΑΤΟΨΗ ΒΑΣΗΣ



ΜΠΡΟΣΤΑ ΟΨΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

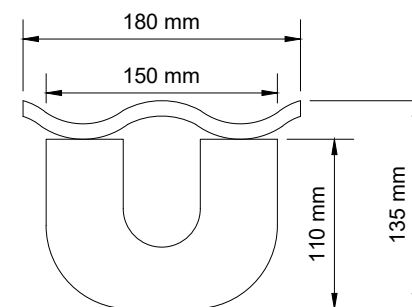


ΠΛΑΓΙΑ ΟΨΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

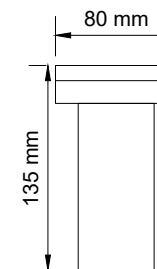


ΚΑΤΟΨΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

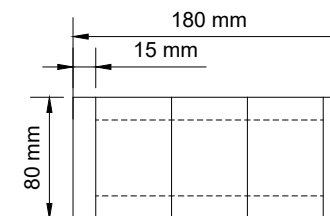
Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	Two cultures
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Πηλός
Διαστάσεις:	150mm x 110mm x 50mm 180mm x 25mm x 80mm
Βάρος:	1.2kg / 4 kg



ΜΠΡΟΣΤΑ ΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



ΠΛΑΓΙΑ ΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



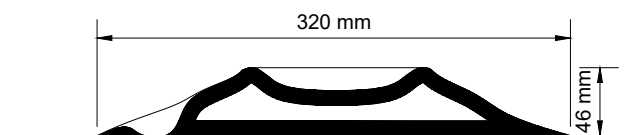
ΚΑΤΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



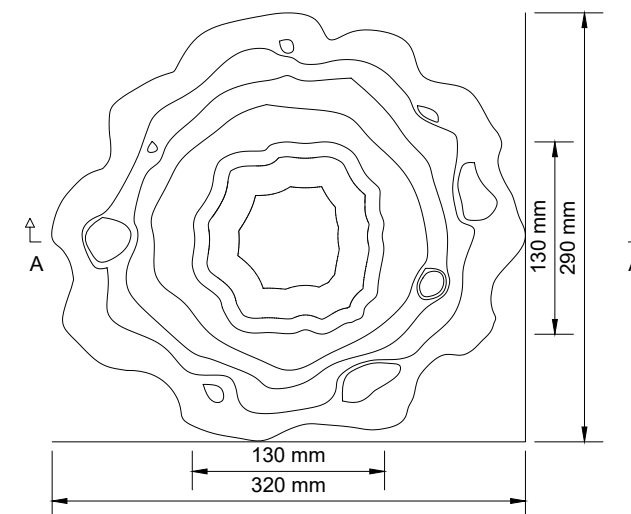


Among the trees

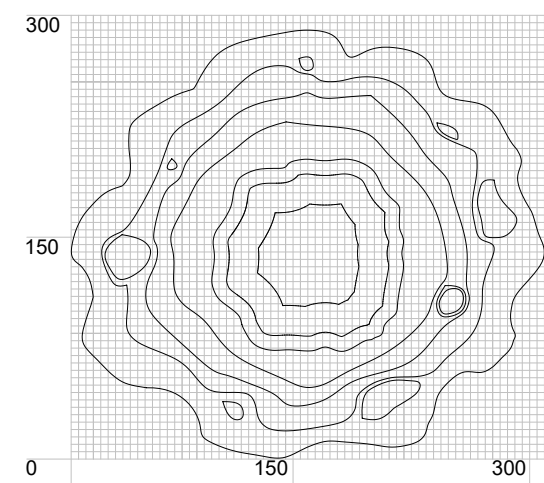
Η ονομασία του σκεύους αναφέρεται στο βασικό υλικό της συνταγής που είναι ταμανιτάρια τα οποία φυτρώνουν σε δασικό περιβάλλον, ανάμεσα από τα δέντρα. Στο σκεύος αυτό τοποθετείται ο τραχανάς.



ΤΟΜΗ Α-Α' ΣΚΕΥΟΥΣ

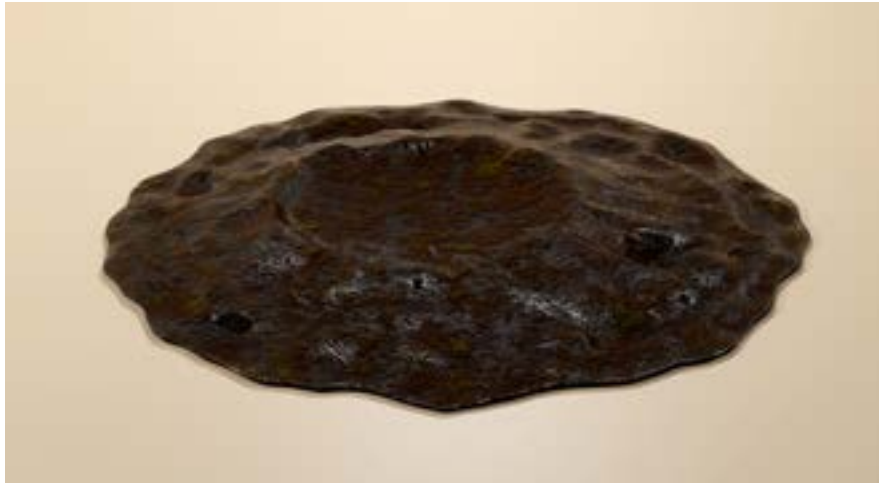


ΚΑΤΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



ΚΑΤΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ ΣΕ ΚΑΝΑΒΟ

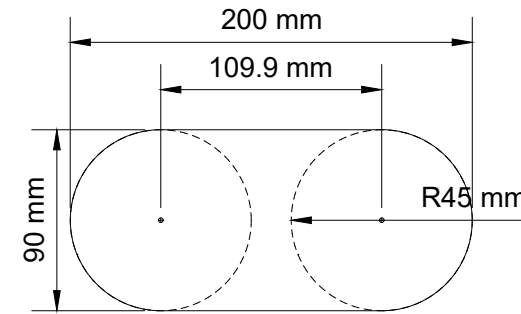
Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	Among the trees
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Πηλός
Διαστάσεις:	320mm x 290mm x 46mm
Βάρος:	1.6 kg



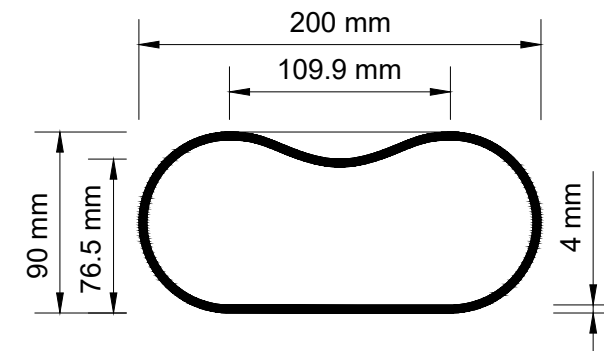


Sun's tear

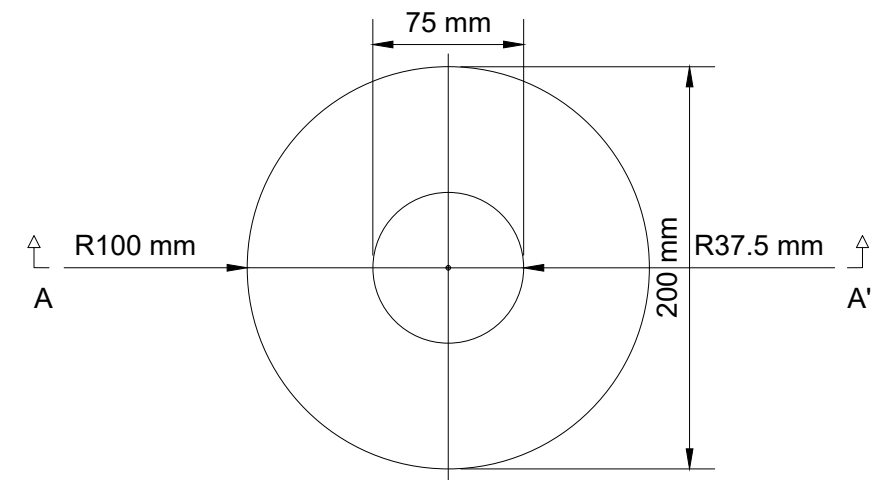
Η ονομασία αναφέρεται, υπαινικτικά, στη μορφή του πορτοκαλιού σε συνδυασμό με τη μαστίχα της Χίου. Στο σκεύος, που μοιάζει με ντόνατς, τοποθετείται το γλυκό.



ΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



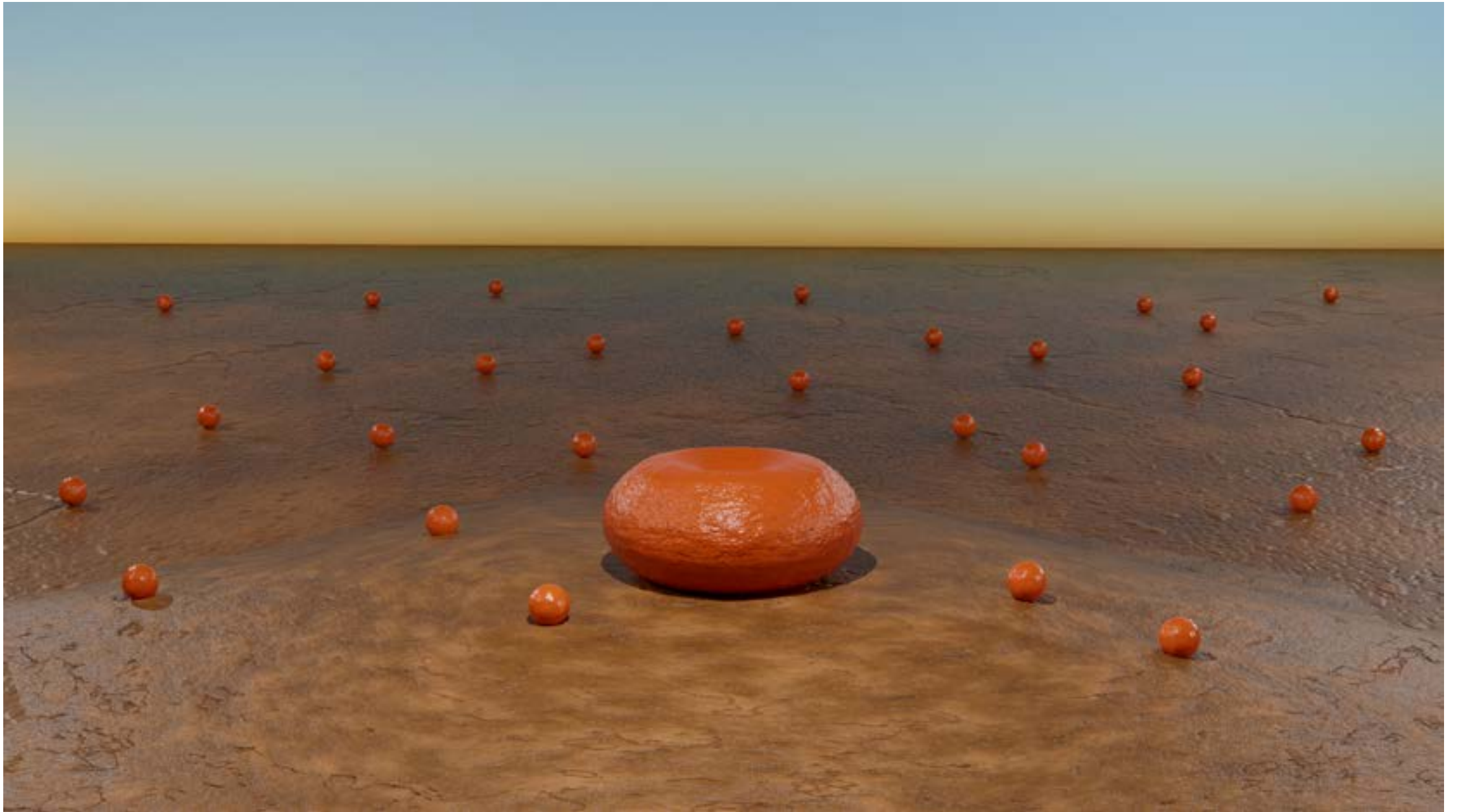
ΤΟΜΗ Α-Α' ΣΚΕΥΟΥΣ



ΚΑΤΟΨΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

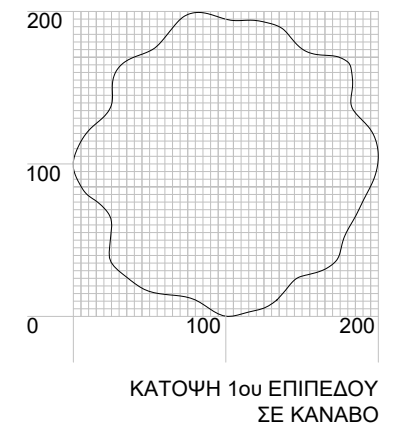
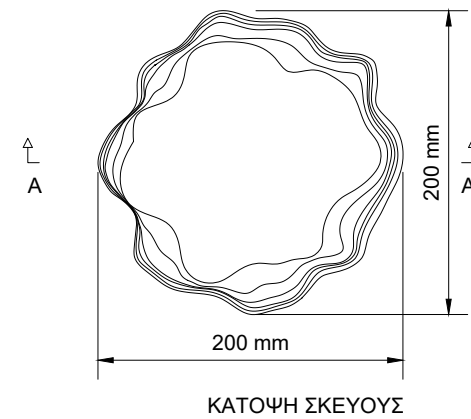
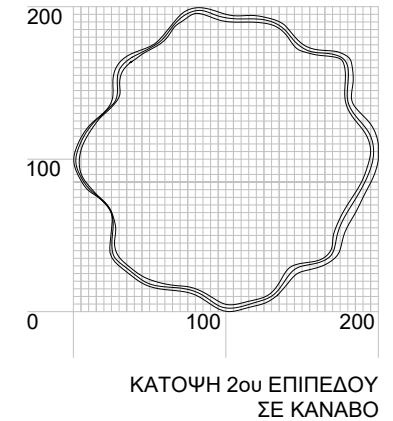
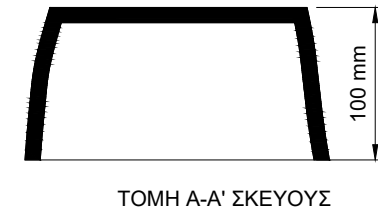
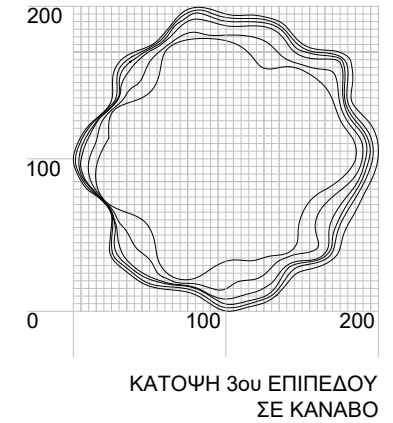
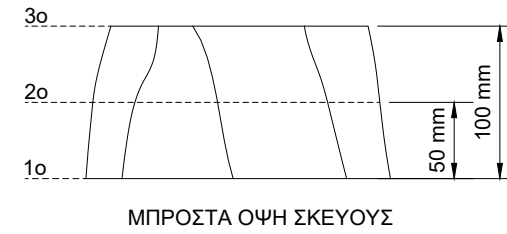
Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	Sun's tear
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Πηλός
Διαστάσεις:	200mm x 200mm x 90mm
Βάρος:	3 kg



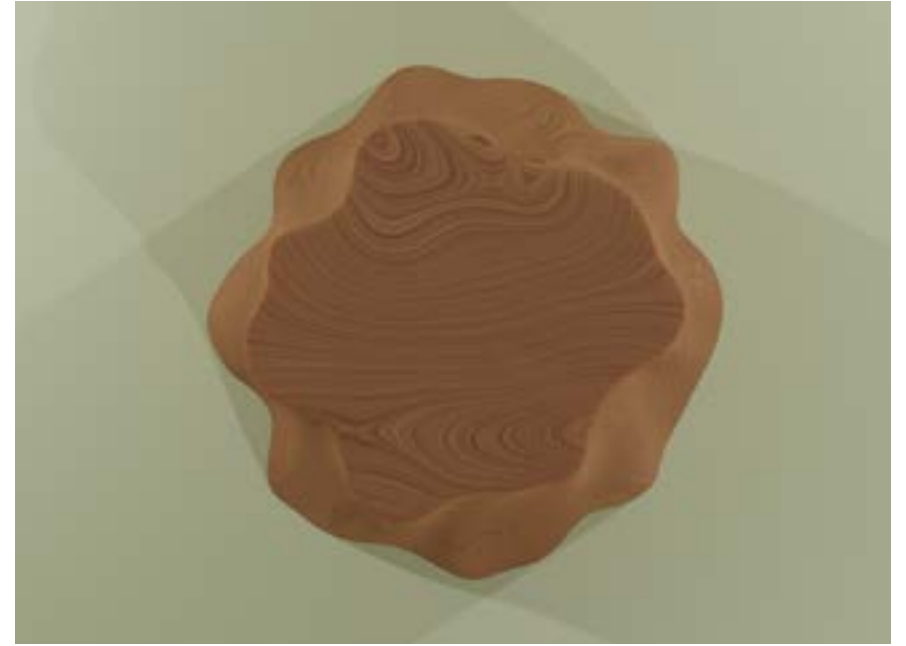


Olea

Η ονομασία προέρχεται από την αρχαιοελληνική λέξη έλαια. Στο σκεύος τοποθετείται το ψωμί με το αρωματικό λάδι.



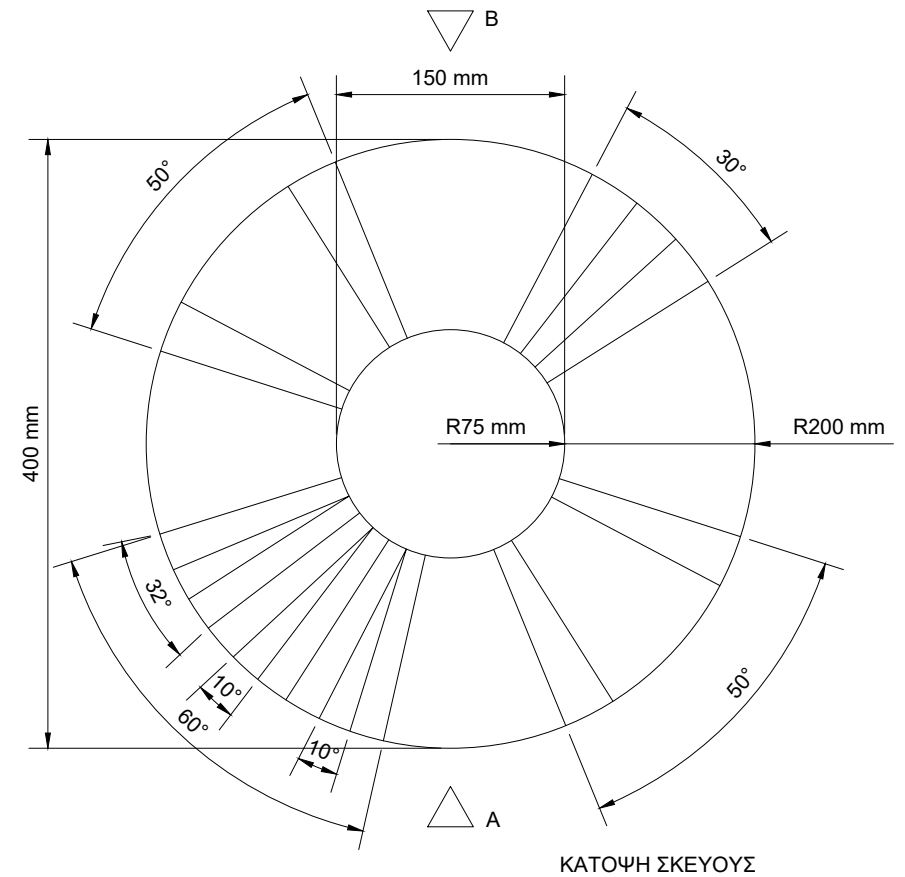
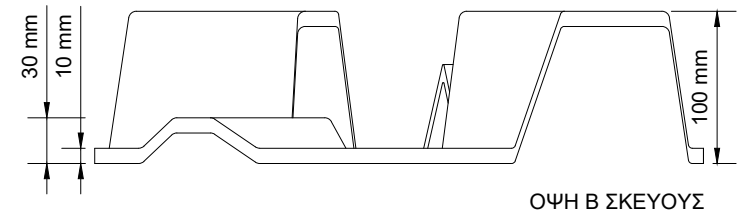
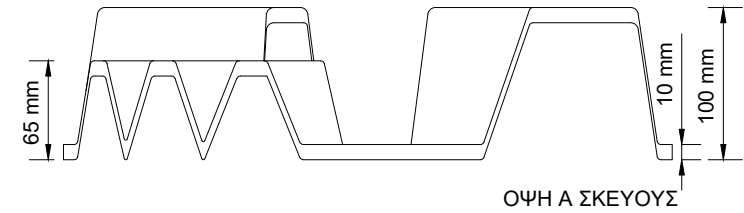
Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	Olea
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Ξύλο ελιάς
Διαστάσεις:	200mm x 200mm x 100mm
Βάρος:	2.3 kg





Golden section

Η χρήση του σκεύους είναι πλατώ για το σερβίρισμα πέντε διαφορετικών τυριών. Η ονομασία του αντιπροσωπεύει το ελληνικό τυρί, που αποτελεί το κορυφαίο ελληνικό διατροφικό brand.



Υπόμνημα:	
Τίτλος σκεύους:	Golden section
Μονάδα μέτρησης:	mm
Είδος υλικού:	Πηλός
Διαστάσεις:	400mm x 400mm x 100mm
Βάρος:	5.3 kg





5.2 Making of

Μέσω φωτογραφιών παρουσιάζονται πλάνα από τη διαδικασία υλοποίησης των σκευών δηλαδή τα στάδια παραγωγής από την αρχή μέχρι και το τελικό ψήσιμο. Καθώς το κάθε σκεύος έχει μοναδικά χαρακτηριστικά όσο αφορά τα υλικά και τις τεχνικές κατασκευής ανεβάζοντας το κόστος υλοποίησης, για τις ανάγκες της παρούσας εργασίας, υλοποιήθηκαν τέσσερα αντιπροσωπευτικά δείγματα προκειμένου στη συνέχεια να αξιολογηθεί η λειτουργικότητά τους σε πραγματικές συνθήκες. Η παραγωγή πραγματοποιήθηκε στο εργαστήριο κεραμικής Xenaki Ceramic art&design Studio με την υποστήριξη της Δέσποινας Ξενάκη. Το making of αναδεικνύει τα διαφορετικά τεχνικά ζητήματα που απαιτούσε η κατασκευή κάθε σκεύους ξεχωριστά, τον πειραματισμό και τη μελέτη των δυνατοτήτων του πηλού, τη δημιουργία των υφών που έπρεπε να αποτυπωθούν στις επιφάνειες, την απαιτητική και ταυτοχρόνως διασκεδαστική διαδικασία και προετοιμασία που απαιτούσε το κάθε σκεύος.

Το πρώτο σκεύος/two cultures που υλοποιήθηκε, αποτελείται από δυο τεμάχια στα οποία εφαρμόστηκαν διαφορετικές τεχνικές. Για τη βάση με την τοξότη μορφή εφαρμόστηκε αρχικά η τεχνική της ζύμωσης [ανάμειξη δυο διαφορετικών πηλών] και στη συνέχεια η τεχνική του ανοίγματος φύλλου και μακαρονιού. Η υφή πραγματοποιήθηκε με τη χρήση πέτρας, μετά από πολλές προσπάθειες και δοκιμές. Για την επιφάνεια/πίατο χρειάστηκε να δημιουργηθούν αρκετά τεμάχια προκειμένου να αποφασιστεί η τελική μορφή, το πάχος και το μέγεθος που θα εξυπηρετούσε το σκοπό της σχεδίασης. Η επεξεργασία αυτή απαιτούσε λεπτομερή εργασία και επαγγελματισμό. Το αντικείμενο χρειάστηκε να υλοποιηθεί αρκετές φορές καθώς απαιτήθηκαν επαναλαμβανόμενα ψησίματα και γυαλώματα.

Η διαδικασία υλοποίησης του δεύτερου σκεύους/cycladica, με την τεχνική του ανοίγματος φύλλου, ήταν μερικώς απαιτητική σε ορισμένα σημεία, όπως κατά τη διάρκεια του στεγνώματος, του σκαλίσματος κλπ. Για την απόδοση της υφής χρησιμοποιήθηκαν διάφορα εργαλεία και επιπλέον τρόχισμα της επιφάνειας των «βράχων» για την απόδοση της επιθυμητής εικόνας. Ωστόσο, σε γενικές γραμμές, η τεχνική που έπρεπε να ακολουθήσω για τη δημιουργία του ήταν σχετικά εύκολη ως προς την κατανόηση αλλά και ως προς την υλοποίηση της.

Το τρίτο σκεύος/sun's tear υλοποιήθηκε με τη τεχνική ανοίγματος φύλλου που προσαρμόστηκε σε ημισφαιρικό καλούπι. Απαιτήθηκε λεπτομερής εργασία προκειμένου να αποδοθεί η τελική του μορφή, δηλαδή αυτή του κλειστού σφαιρικού σκεύους και για την απόδοση της υφής του «πορτοκαλιού». Η υφή έγινε με τη βοήθεια πετρωμάτων και άλλων εργαλείων ενώ στη συνέχεια το ψήσιμο και το γυάλωμα του αντικειμένου στα κατάλληλα χρώματα, πραγματοποιήθηκε με επιτυχία.

Το τέταρτο σκεύος/the lamp of Aristotle υλοποιήθηκε με τις τεχνικές του ανοίγματος φύλλου, του μακαρονιού και του τσιμπητού. Το συγκεκριμένο πιάτο απαιτούσε αρκετά καλή οργάνωση και συγκέντρωση. Με τη βοήθεια ειδικών εργαλείων έγινε η επεξεργασία της επιφάνειας του σκεύους ώστε να αποδοθεί το χειροποίητο ανάγλυφο που αποτυπώνει την αίσθηση ενός θαλάσσιου βράχου. Πολλά προβλήματα υπήρξαν στη φάση του χρωματισμού. Πειραματιστήκαμε με πάνω από 4 διαφορετικές τεχνικές με αμφίβολα αποτελέσματα. Το τελικό πρωτότυπο που παρουσιάζω δεν αποτυπώνει ακριβώς αυτό που είχα φανταστεί και αποδώσει στα renders. Μέσα από τη διαδικασία κατανόησα πως για να πετύχω το αποτέλεσμα που επιθυμούσα απαιτούνται πολλαπλές επαναλαμβανόμενες προσπάθειες και πειραματισμοί.

Two cultures



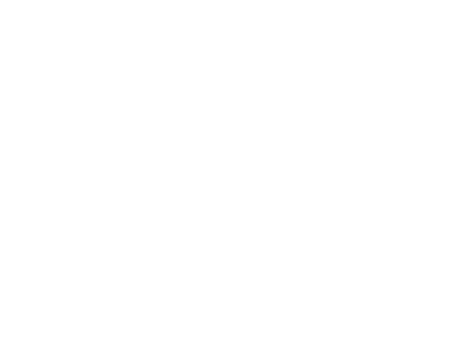


Cycladica





Sun's tear





The lamp of Aristotle





5.3 Σχεδιασμός καταλόγου μενού

Ο σχεδιασμός ενός καταλόγου μενού καθορίζεται από το ύφος ενός εστιατορίου αλλά και από το ίδιο το μενού και δίνει την πρώτη εντύπωση στον πελάτη. Είναι σημαντικός επειδή αντικατοπτρίζει την εικόνα του brand και οφείλει να έχει συνάφεια με το ύφος και την κουλτούρα της επιχείρησης. Επιπλέον, ένας καλοσχεδιασμένος κατάλογος, αυξάνει την όρεξη και ενισχύει την συνολική εμπειρία του πελάτη, καθώς είναι κάτι περισσότερο από μια απλή λίστα των διαθέσιμων πιάτων και ποτών. Η επιλογή των υλικών, της χρωματικής παλέτας και του τύπου γραμματοσειράς μπορούν να καθορίσουν την ατμόσφαιρα μιας επιχείρησης εστίασης. Τέλος, ένας κατάλογος μενού αποτελεί εργαλείο διαφήμισης, που μπορεί να “επικοινωνήσει” τα χαρακτηριστικά της, καθώς και, να επιφέρει την επιθυμητή κερδοφορία -αν έχει σχεδιαστεί σωστά.

Σε αυτή την ενότητα παρουσιάζονται 3 προτάσεις καταλόγων μενού, σε μορφή mockup, ως απαραίτητο στοιχείο του σχεδιασμού καθώς συνοδεύει τα “πιάτα”, με απώτερο σκοπό την ενίσχυση της συνολικής εμπειρίας του χρήστη. Επιλέχθηκαν συγκεκριμένοι τύποι χαρτιών, τεχνικές, χρώματα κλπ. με στόχο τη συνάφεια με το ύφος/ατμόσφαιρα του σχεδιασμού. Συγκεκριμένα:

στην 1η πρόταση επιλέχτηκε χαρτί από τη συλλογή εταιρίας η οποία ειδικεύεται στην παραγωγή αλλά και στην εισαγωγή χαρτιών. Το χαρτί διαθέτει σαγρέ επιφάνεια δημιουργώντας μια ιδιαίτερη αίσθηση αφής στην επαφή. Το χρώμα του είναι βαθύ μπλε και σε συνδυασμό με τα λευκά γράμματα που θα γίνουν μέσω μεταξοτυπίας στοχεύει να αποδώσει συμβολικά τη θάλασσα αλλά και το ελληνικό στοιχείο

στη 2η πρόταση επιλέχτηκε γήινο χρώμα χαρτιού με σκοπό να συμβολίζει τη γη, την καλλιέργεια, τη φύση. Τα γράμματα θα τυπωθούν, επίσης, με τη τεχνική της μεταξοτυπίας σε μπλε ή λευκό

στην 3η πρόταση εφαρμόζεται η χρήση θερμοχρωμικού μελανιού. Εδώ το χαρτί που επιλέχθηκε είναι λευκό με βελούδινη υφή και σε συνδυασμό με το μελάνι που είναι σχετικά διάφανο, όταν έρθει σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας τότε το διαφανές μελάνι μετατρέπεται σε μπλε χρώμα και μόνο έτσι δίνει τη δυνατότητα ανάγνωσης του περιεχομένου. Η πρόταση αυτή έχει ως στόχο την αλληλεπίδραση, την ανακάλυψη, το παιχνίδι, αλλά ο πιο σημαντικός στόχος είναι να διεγείρει τις αισθήσεις του χρήστη προετοιμάζοντάς τον γι’ αυτό που θα ακολουθήσει δηλαδή η δοκιμή πιάτων.

Πρόταση 1



Πρόταση 2



Πρόταση 3 Storyboard



5.4 Αξιολόγηση

Η αξιολόγηση πραγματοποιήθηκε σε δυο φάσεις στις 19 Ιανουαρίου & στις 4 Φεβρουαρίου στην περιοχή του Γκύζη. Η διαδικασία περιλάμβανε την υλοποίηση των παρασκευών, το στήσιμο των πιάτων και τη φωτογράφιση. Παρόντες ήταν ο μάγειρας ο οποίος ανέλαβε το κομμάτι της μαγειρικής και του στήσιματος, ο φωτογράφος ο οποίος έκανε τη φωτογράφιση του τελικού αποτελέσματος, ενώ τη γενική επιμέλεια ανέλαβε ο Α. Τσιάτος.

Για την αξιολόγηση ακολουθήσαμε τη μέθοδο της ανακάλυψης των προβλημάτων ευχρηστίας, αλλά και την αποτίμηση της συνολικής θετικής εμπειρίας. Στο συγκεκριμένο σχεδιασμό, επειδή δεν είναι εύκολο να υποθέσουμε τι είδους προβλήματα μπορεί να συναντήσουν οι χρήστες, γι' αυτό βασικός στόχος μας είναι ο εντοπισμός των προβλημάτων μέσα από εξερευνητικού τύπου μελέτη. Επιλέχθηκε η μέθοδος αυτή προκειμένου να δώσει ποιοτικά αποτελέσματα, με στόχο τη βελτίωση του σχεδιασμού.

Για το σκοπό αυτό εφαρμόσαμε το εργαλείο της παρατήρησης και της συνέντευξης με τον μάγειρα. Με οδηγό τα κριτήρια σχεδίασης που έχουν προκύψει από την έρευνα πεδίου, ο μάγειρας κλήθηκε να απαντήσει σχετικά με την αποτελεσματικότητα και την αισθητική ικανοποίηση [συναισθήματα/εντυπώσεις]. Δόθηκε βάση στη λειτουργικότητα και στην ευκολία χρήσης των σκευών, τόσο κατά τη διάρκεια του στήσιματος των πιάτων όσο και κατά τη χρήση τους σε πραγματικές συνθήκες. Για το λόγο αυτό, η φωτογράφιση της όλης διαδικασίας θεωρήθηκε απαραίτητη.

Αξιολογήθηκαν τα υλοποιημένα πρωτότυπα σκεύη Sun's Tear, Two Cultures, Cycladica και The Lamp of Aristotle.

5.4.1 Αποτελέσματα αξιολόγησης

Αρχικά, ο αξιολογητής συμφώνησε πως τα σκεύη έχουν δημιουργηθεί στη βάση της κεντρικής ιδέας του μενού που στήθηκε από κοινού με εκείνον, πως είναι αρκετά σωστά και προβάλλουν με μεγάλη επιτυχία το ύφος και την ατμόσφαιρα μέσα από τη μορφή, το χρώμα, την υφή & την υλικότητα. Ωστόσο πρόσθεσε, πως για εκείνον το πιο σημαντικό είναι να υπάρχει οπτική ισορροπία στο πιάτο, δηλαδή μεταξύ του σκεύους και των παρασκευών, ούτως ώστε να μην καλύπτει η εικόνα του ενός, το άλλο. Πιο αναλυτικά σχολιάστηκαν τα παρακάτω:

Two Cultures [Κορθόπιτακια σε σπασμένο φύλλο με κρέμα από καμένη μελιτζάνα και τυρί ούρδα] η μορφή του σκεύους ενθουσίασε τον αξιολογητή ενώ έκανε κάποια σχόλια σχετικά με τη λειτουργικότητά του. Εντόπισε ένα πρόβλημα σχετικά με την ευστάθεια του σκεύους και πρότεινε κάποιες λύσεις για μια πιο σταθερή επιφάνεια.

Cycladica [Νάξος: Πατάτα ψητή σε ελαιόλαδο με αρσενικό Νάξου και δάκρυα ντομάτας|Ιος: Νιώτικη κρεμμυδόπιτα|Κίμωλος: Λαδένια ψητή σε λάδι δεντρολίβανου|Σαντορίνη: Ντοματοκεφτέδες με αλμυρά γιαουρτιού και δυόσμο|Πάρος: Πίτα με μαρμελάδα ντομάτα και τυρί σουρώμα] παρατηρήθηκε πως το σκεύος είναι αρκετά εύκολο στη χρήση, διαθέτει τις κατάλληλες περιοχές για να υποδεχτούν τις ποικίλες παρασκευές. Επιπλέον, τονίστηκε πως χάρη στο λευκό χρώμα του οι παρασκευές ξεχωρίζουν με έναν ιδιαίτερο και ενδιαφέροντα τρόπο, προκαλώντας την επιθυμία για λεπτομερή οπτική εξερεύνηση. Εδώ, ο αξιολογητής σημείωσε τη δική του αδυναμία καθώς, λόγω χρόνου και πίεσης της δουλειάς, δεν κατάφερε να δώσει το σωστό μέγεθος αλλά και την απαραίτητη προετοιμασία που απαιτούσε αυτό το πιάτο, γιατί θεωρείται ένα από τα πιο δύσκολα του μενού. Ακόμα, σε σχέση με το στήσιμο των παρασκευών πρόσθεσε πως θα μπορούσαν να προστεθούν, από πλευράς του, κάποια έξτρα στοιχεία γύρω από τις παρασκευές τα οποία να μιμούνται την άμμο και τους βράχους, ώστε να αποδοθεί με επιτυχία ο τελικός στόχος δηλαδή η αίσθηση της παραλίας.

Sun's Tear [Πορτοκαλόπιτα με δάκρυα από μαστίχα τυλιγμένη σε κανταΐφι αμυγδάλου] παρατηρήθηκε πως το μέγεθος είναι λειτουργικό, αν και όχι τόσο εύχρηστο ως προς το στήσιμο των παρασκευών. Απαιτήθηκε η σφαιρική επιφάνεια να γίνει πιο επίπεδη για μεγαλύτερη ευκολία χρήσης.

The Lamp of Aristotle [Αχινός με λεμόνι και ψωμί] η μορφή του σκεύους θεωρήθηκε αρκετά έξυπνη. Παρατηρήθηκε πως ο χρωματισμός του σε συνδυασμό με τον αχινό δίνει την ψευδαίσθηση του καμουφλάζ, δημιουργώντας την αίσθηση του απόλυτου περιβάλλοντος για το στοιχείο αυτό. Εντούτοις, καταγράφηκαν κάποιες παρατηρήσεις που έχουν να κάνουν με το μέγεθος τόσο του σκεύους όσο και του αχινού. Για ευκολία χρήσης τόσο στο σερβίρισμα όσο και ως προς την αλληλεπίδρασή του με τους επισκέπτες καλό θα είναι, το σκεύος να είναι λίγο μικρότερο σε σχέση με το μέγεθος που έχει τώρα, καθώς το κύριο στοιχείο το οποίο είναι ο αχινός δεν αναδεικνύεται. Στη συνέχεια παρατηρήθηκε πως η εύρεση του κατάλληλου μεγέθους αχινού που απαιτεί το σκεύος, είναι αρκετά δύσκολη εκτός εποχής. Ωστόσο, δεν αποκλείεται κατά την περίοδο του καλοκαιριού η συγκεκριμένη παρασκευή σε συνδυασμό με το σκεύος να δημιουργήσει μια πιο ολοκληρωμένη, συνολικά, εικόνα.

5.4.2 Συμπεράσματα αξιολόγησης

Συμπερασματικά, οι δραστηριότητες της αξιολόγησης αποδείχτηκαν αποτελεσματικές για τη συνολική αποτίμηση του σχεδιασμού. Η θετική εντύπωση για την χρησιμότητα της σχεδιαστικής προσέγγισης αυξήθηκε μετά την πρακτική εφαρμογή. Αναδείχθηκε ο υψηλός βαθμός ικανοποίησης ως προς την αισθητική του σχεδιασμού και οι εντυπώσεις, γενικά, ήταν θετικές. Παράλληλα, η πρακτική εφαρμογή ανέδειξε συγκεκριμένα προβλήματα λειτουργικότητας και ευκολίας χρήσης τα οποία μπορούν εύκολα να βελτιωθούν σε επόμενη φάση επανασχεδιασμού και βελτίωσης της σχεδίασης.

Two cultures

Κορθόπιτακια σε σπασμένο φύλλο με κρέμα από καμένη μελιτζάνα και τυρί ούρδα





Cycladica

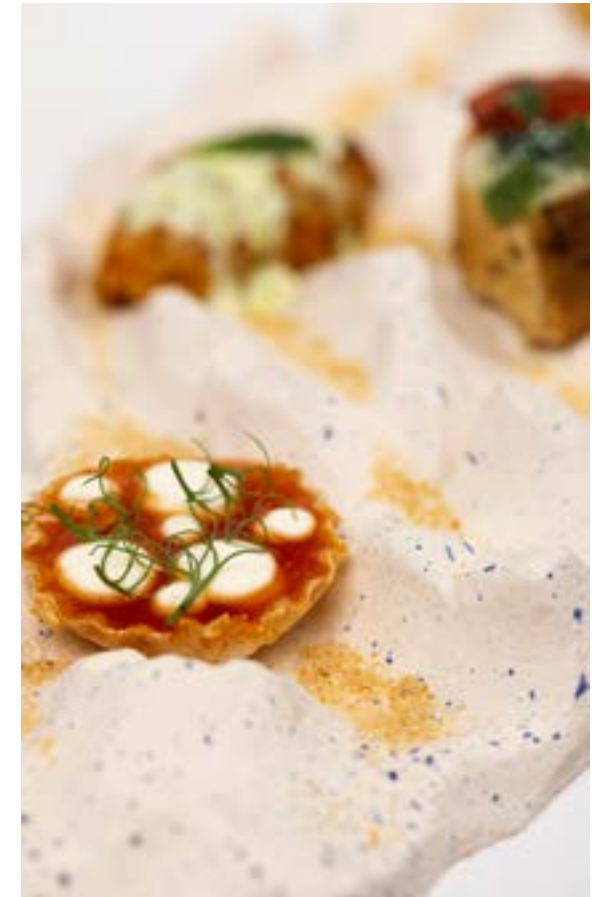
Νάξος: Πατάτα ψητή σε ελαιόλαδο με αρσενικό Νάξου και δάκρυα ντομάτας

Ίος: Νιώτικη κρεμμυδόπιτα

Κίμωλος: Λαδένια ψητή σε λάδι δεντρολίβανου

Σαντορίνη: Ντοματοκεφτέδες με αλμυρά γιαουρτιού και δυόσμο

Πάρος: Πίτα με μαρμελάδα ντομάτα και τυρί σούρωμα





Sun's tear

Πορτοκαλόπιτα με δάκρυα από μαστίχα
τυλιγμένη σε κανταΐφι αμυγδάλου





The lamp of Aristotle

Αχινός με λεμόνι και ψωμί





K6

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

6.1 Συνολική εικόνα του σχεδιασμού

Στο πρώτο σκέλος αυτής της εργασίας εστίασαμε στη βιβλιογραφική επισκόπηση. Μελετήθηκε το ιστορικό υπόβαθρο, από τη γέννηση του εστιατορίου μέχρι και τη σημερινή εξέλιξη του με τη μορφή των *fine dine*. Επίσης, μελετήθηκαν οι ανθρώπινες αισθήσεις και η βιωματική εμπειρία του φαγητού, η τροφή ως μορφή επικοινωνίας καθώς και η συνεισφορά της νευροεπιστήμης στον τομέα του φαγητού. Επιπλέον, εξετάστηκαν καινοτομίες και επιτυχημένα μοντέλα μέσα από αντιπροσωπευτικά παραδείγματα σκευών *fine dine*. Η προηγούμενη μελέτη καθόρισε σε μεγάλο βαθμό την εξέλιξη του σχεδιασμού και έπαιξε σημαντικό ρόλο στο δημιουργικό.

Στο δεύτερο σκέλος, ακολουθώντας τη μεθοδολογία σχεδιασμού, σχεδιάσαμε σειρά οχτώ σκευών “*fine dine plates*” το κάθε ένα από τα οποία έχει σχεδιαστεί με έναν διαφορετικό τρόπο εκπληρώνοντας έναν μοναδικό σκοπό. Συνεργαστήκαμε με επαγγελματίες της εστίασης τόσο για τη δημιουργία του μενού όσο και για τη νοσηματοδότηση μιας ιδέας, και στη βάση των απαιτήσεων του, ορίσαμε κριτήρια σχεδίασης για να καλύψουμε τις ανάγκες του μενού. Μέσα από την όλη έρευνα και τις πληροφορίες που συγκεντρώσαμε καθορίστηκε η αισθητική των σκευών, οι χρωματισμοί και η σχεδίασή τους. Υλοποιήσαμε τεχνικά σχέδια και τρισδιάστατες απεικονίσεις διερευνώντας τη μορφολογία των σκευών. Επίσης, υλοποιήσαμε αντιπροσωπευτικά πρωτότυπα σκευών, ως παραδείγματα, για να εξετάσουμε τον τρόπο που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν σε πραγματικές συνθήκες, καθώς και το βαθμό αλληλεπίδρασής τους με χρήστες. Για την αξιολόγηση του σχεδιασμού, επιλέξαμε τη μέθοδο της ανακάλυψης προβλημάτων ευχρηστίας, αλλά και την αποτίμηση της συνολικής θετικής εμπειρίας. Η προηγούμενη διαδικασία μας έδωσε ενδιαφέροντα αποτελέσματα σχετικά με τη βελτίωση του σχεδιασμού.

Σαν αποτέλεσμα της συγκεκριμένης εργασίας προκύπτει το συμπέρασμα πως ο σχεδιασμός σκευών για ένα *fine dine* μενού δεν ανταποκρίνεται στις ανάγκες της τυποποίησης και της μαζικής παραγωγής, αντίθετα στοχεύει στη μοναδικότητα, την αυθεντικότητα και την πρωτοτυπία, χαρακτηριστικά στοιχεία που συνδέονται με τη χειροποίητη κατασκευή, τη δεξιοτεχνία, τα υλικά, τις τεχνικές και μεθόδους παραγωγής. Ωστόσο, κι εδώ ο σχεδιαστής πρέπει να έχει σφαιρική εκπαίδευση που να συνδυάζει με τον βέλτιστο τρόπο τη φόρμα με την τεχνική και τη λειτουργία. Απαιτείται γνώση των ιδιοτήτων των υλικών και των μεθόδων παραγωγής, συστηματική μελέτη των απαιτήσεων χρηστών όπως και επαναλαμβανόμενες αξιολογήσεις.

6.2 Προτάσεις βελτίωσης της σχεδίασης

Κάποιες προτάσεις που προέκυψαν σχετικά με τη μελλοντική εξέλιξη του σχεδιασμού είναι μια σειρά από τεχνικά ζητήματα που σχετίζονται με την υλοποίηση του σχεδιασμού/υλικά, τεχνικές.

Για ένα υψηλής ποιότητας αποτέλεσμα τα σκεύη της σειράς θα μπορούσαν να υλοποιηθούν από το βασικό υλικό που αντιπροσωπεύει η φόρμα του κάθε σκεύους, εφαρμόζοντας παραδοσιακές τεχνικές. Για παράδειγμα, το πιάτο *olea* θα μπορούσε κατασκευαστεί από τον κορμό ενός δέντρου δίνοντας με αυτό το τρόπο μια ξεχωριστή σχέση του φαγητού με τα φυσικά υλικά. Επίσης, θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν ειδικά πετρώματα ή μάρμαρα σε ορισμένα σκεύη όπως το *golden section* και το *the lamp of Aristotle*. Βέβαια, η μέθοδος αυτή είναι αυξημένου κόστους όχι μόνο εξαιτίας της πρώτης ύλης που ποικίλει από σκεύος σε σκεύος αλλά και γιατί η παραγωγή του κάθε σκεύους ξεχωριστά, απαιτεί εξειδικευμένο τεχνίτη [ξυλογλύπτη, μαρμαροτεχνίτη, κεραμίστα κλπ.]

Επίσης, μια ενδιαφέρουσα και πιο οικονομική πρόταση είναι η κατασκευή των σκευών μέσω τεχνολογιών τρισδιάστατης εκτύπωσης/*3d printing*. Πρόκειται για μια πιο σύγχρονη προσέγγιση η οποία στις μέρες μας αντικαθιστά σταδιακά τις παραδοσιακές τεχνικές καθώς προσφέρει ταχύτητα, οικονομία και ευκολία. Η τεχνολογία αυτή δίνει τη δυνατότητα παραγωγής εξατομικευμένων και περίπλοκων αντικειμένων χρησιμοποιώντας ακριβώς όσο υλικό είναι αναγκαίο και είναι κατάλληλη για την παραγωγή αντικειμένων σε μικρές ποσότητες, με χαμηλό κόστος. Μειώνει το χρόνο παραγωγής ενός προϊόντος και απελευθερώνει από ποικίλα εμπόδια τα οποία συναντάμε στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής. Με την εξάλειψη των σταδίων παραγωγής, εξοικονομείται ενέργεια επιτρέποντας την επαναχρησιμοποίηση των υποπροϊόντων, και την παραγωγή ελαφρύτερων προϊόντων. Τέλος, η ποικιλία των υλικών που χρησιμοποιούνται στους 3D εκτυπωτές είναι πολύ μεγάλη, περιλαμβάνει πλαστικά, κεραμικά, ρητίνη, μέταλλα, άμμο, υφάσματα, βιοϋλικά, γυαλί ακόμα και τροφή, και καλύπτει τους στόχους του προτεινόμενου σχεδιασμού.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Atkins, J. P. & Lummel, P. & Oddy, D. J. (2007), *Food in the City in Europe since 1800*, Routledge

Brillat-Savarin Jean-Anthelme, (2009), *Η Γαστρονομία ως καλή Τέχνη: Η Φυσιολογία της Γεύσης, Στοχαστής*

Carter, M. & Shieh, J. (2015), *Guide to Research Techniques in Neuroscience*, Academic Press

Constable, O. R. (2003,) *Housing the stranger in the Mediterranean World: Lodging, Trade and Travel in Late Antiquity and the Middle Ages*, Cambridge University Press

DeSalle, R. (2018), *Our senses: An Immersive Experience*, Yale University Press

Ferne, E. RoosGeritsen & Grit, W. (2021), *Food, Senses and the City*, Routledge

Gazzaniga, M. S. & Ivry, R. B. & Mangun, G. R. (2019), *Cognitive Neuroscience the Biology of the Mind*, W. W. Norton & company, Inc.

Hendry, J. (2008), *Sharing Our Worlds: An Introduction to Cultural and Social Anthropology*, NYU Press

Jamie, H. & Paulette, S. (2006), *Eating Architecture*, The MIT Press

Lupton, E. Lipps Andrea, (2018), *Senses: Design Beyond Vision*, Princeton Architectural Press

Lupton, D. (1998), *Food, the Body and the Self*, Sage Publications Ltd

Miller, D. (1995). *Consumption and Commodities*, Annual Review of Anthropology

Pallasmaa, J. Ιούλιος (2012), *The Eyes of the skin. Architecture and the senses*, Wiley

Spence, C. (2017), *Gastrophysics: The New Science of Eating*, Viking

Spang, R. L. (2000), *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press

Samantha, L. Martin-McAuliffe, (2016), *Food and Architecture: The Table*, Bloomsbury Academic

Wardono, P. & Hibino, H. & Koyama, S. (2011), *Effects of Restaurant Interior Elements on Social Dining Behavior*, Asian journal of Environmental Studies

Young, E. (2021), *Super Senses: The Science of Your 32 Senses and How to Use Them*, Murray John

Young Emma, (2021), *Super Senses: The Science of Your 32 Senses and How to Use Them*, Murray John

Αρούχ, Α. (2014), *Η γεύση της μνήμης, Επίκουρος*

Εμμανουηλίδου Καλλιόπη, (2021), *Ψυχο – Γαστρονομία, Μεταίχμιο*

Ματάλα, Α. Λ. (2015). *Διατροφή και Πολιτισμός: Βιοπολιτισμικές Προσεγγίσεις της Επιλογής Τροφής*, ΣΕΑΒ

ΔΙΑΔΥΚΤΙΑΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

Andrews, Z. (2018, February 2018). *Designboom talks experimental gastronomy, love and the art of dinner*, από δικτυακό τόπο: <https://www.designboom.com/art/experimental-gastronomy-steinbeisser-02-22-2018/>

Arnhem, R. (1998). *Perception + Space*, από δικτυακό τόπο Official Site: <https://hub.salford.ac.uk/perception-space/>

Arzak, A. *Where Gastronomy Meets Art*, Documenta 12, Ανακτήθηκε από: <https://artsandculture.google.com/story/jgUR48CJAxQ5Kg>

Amherst, L. (2022, March 25). *What is considered fine dining? - An essential guide*, από δικτυακό τόπο: <https://www.americancafe.com/what-is-considered-fine-dining>

Bradford, A. & Harvey, A. (2022, March 08). The five (and more) human senses, από δικτυακό τόπο: <https://www.livescience.com/60752-human-senses.html>

Butler, S. (2017, January 13). A Brief History of Food as Art, από δικτυακό τόπο: <https://www.smithsonianmag.com/travel/food-art-cultural-travel-180961648/>

Braham, M. (2022, March 28). An Appetite for Culture, All In Good Taste, από δικτυακό τόπο: <https://buzzbinpadillaco.com/an-appetite-for-culture-all-in-good-taste/>

Cleveland Clinic medicalprofessional, (2020, August 24). The Psychology of Eating, από δικτυακό τόπο: <https://my.clevelandclinic.org/health/articles/10681-the-psychology-of-eating>

Charles, M. (2018, May 01). The Taste of Cutlery and The Multisensory World of Eating, από δικτυακό τόπο: <https://thisismold.com/object/tableware/crossmodalism-charles-michel-multisensory-cutlery>

Culture Now. (2011, Νοέμβριος 30). Η Αθηναϊκή Ταβέρνα, του Γιώργου Πίττα , από δικτυακό τόπο: <https://www.culturenow.gr/i-athinaiki-taberna-tou-giorgou-pitta/>

Calvert, G. A. & Spence, C. & Stein, B. E. (2004). The Handbook of Multisensory Processes, The MIT Press. Ανακτήθηκε από: <https://ccrma.stanford.edu/courses/155/assignment/resources/Multisensory%20Processes%201.pdf>

Carter, T. (2017, 26 October). Dining Toys tableware turns eating into a sensual activity, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>

Colby, C. L. (2001). Perception of Extrapersonal Space: Psychological and Neural Aspects, International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences, p.11205-11209, από δικτυακό τόπο: <https://doi.org/10.1016/B0-08-043076-7/03501-4>

Cogley, B. (2018, 18 October). Joe Doucet designs 3D-printed vessels to “represent dining in the 21st century”, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tables-capes-exhibition-cooper-hewitt/>

David, M. (2018). Mind Over Food, από δικτυακό τόπο: <https://psychologyofeating.com/mind-over-food/>

Dowdy, C. (2020, October 16). What makes the ultimate dining experience?, από δικτυακό τόπο Official Site: <https://www.bbc.com/culture/article/20201015-what-makes-the-ultimate-dining-experience>

Food and our 5 Senses, από δικτυακό τόπο Payne & Gunter Official Site: <https://www.payneandgunter.co.uk/our-blog/food-and-our-5-senses/>

Fairchild, J. (2015, October 02). Join Chef Julio for a Meal Designed to Explore All Five Senses at Proof & Pantry, από δικτυακό τόπο: https://dallas.eater.com/2015/10/2/9441229/join-chef-julio-peraza-of-madrina-for-a-meal-designed-to-explore-all?_gl=1*z19339*_ga*MTY2MzQ4NTYy-Ni4xNjUxMzI1MTE1*_ga_GMSWCRTSTY*MTY1MTMyNTExNC4xLjEuMTY1MTMyNTIxOS4w&_ga=2.177057133.952334334.1651325115-1663485626.1651325115

Fox, R. (2002) Food and Eating: An Anthropological Perspective, Social Issues Research Center, Ανακτήθηκε από: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>

Fazackerley, W. (2018, 29 June). Royal College of Art graduate creates tableware to encourage “edible pleasure”, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>

Greene, C. P. & Cramer, J. M. (2011). Beyond mere sustenance: Food as communication/Communication as food, New York: Peter Lang. Ανακτήθηκε από: https://www.newbooks-services.de/MediaFiles/Texts/1/9781433109621_TOC_003.pdf

Gold, I. (2001). Perception: Philosophical Aspects, International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences, p.11209-11215, από δικτυακό τόπο: <https://doi.org/10.1016/B0-08-043076-7/00993-1>

Golino, A. (2014). Food from a Sociological Perspective, Italian Sociological Review. Vol. 4, Iss.2, 221-233. DOI:10.13136/isr.v4i2.84 Ανακτήθηκε από: <https://www.proquest.com/docview/1557250877>

Hoeche, U. (2021, July 15). Food & The Five Senses από δικτυακό τόπο: <https://www.chefnetwork.ie/blogs/ulrich-hoeche1/2021/07/14/food-the-five-senses>

Hyndman, S. (2001, February). Eat your Words: Food as a System of Communication and its role in a Post- culinary Society, London College of Communication. Ανακτήθηκε από: <https://typetastingnews.com/2013/01/01/eat-your-words/>

Hsu, S. H. (2018, April). Constructing A consumption model of fine dining from the perspective of behavioral economics. PLoS ONE 13. Doi: 10.1371/journal.pone.0194886 Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/324467054_Constructing_a_consumption_model_of_fine_dining_from_the_perspective_of_behavioral_economics

Hitti, N. (2020, 9 October). Studio Boir Designs New Normal tableware for socially distant dining, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>

Hitti, N. (2019, 2 April). Ment designs tableware for Snøhetta's Under restaurant using local sand, από δικτυακό τόπο: <https://www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/>

Institute for Quality and Efficiency in Health Care (IQWiG), (2011, December 20, Update: 2016, August 17). How does our sense of taste work?, από δικτυακό τόπο: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK279408/>

Jenkins, A. (2011, June 19). El Bulli: The ultimate dining experience, από δικτυακό τόπο: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2011/jun/19/el-bulli-ferran-adria>

Jeon, J. H. (2012). Tableware as SEnsorial Stimuli, Graduation project. Design Academy Eindhoven. Ανάκτηση από: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeon>

Kohli, A. (2014, May 02). Eating Design, από δικτυακό τόπο: <https://www.alimentarium.org/en/magazine/art-design/eating-design>

Kessler, B. (2021, August 4). The Neuroscience of Eating, από δικτυακό τόπο: <https://knowledge.insead.edu/marketing/the-neuroscience-of-eating-17141>

Liakos, K. (2022, March 18). Line Cooks are Designers, από δικτυακό τόπο: <https://thisismold.com/restaurant-labor/line-cooks-are-designers>

Lane, C. (2013, August). Taste makers in the “fine -dining” restaurants industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. P. 342-365. VI. 41. Issue 4. Ανακτήθηκε από: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0304422X13000387>

Minder, R. (2013, May 11). After El Bulli, a Sweet Taste of Life, από δικτυακό τόπο: <https://www.nytimes.com/2011/05/14/travel/after-el-bulli-a-sweet-taste-of-life.html>

McInerney, J. (2010, September 9). It Was Delicious While It Lasted, από δικτυακό τόπο: <https://www.vanityfair.com/culture/2010/10/el-bulli-201010>

Myhvoid, N. (2011, February). The Art in Gastronomy: A Modernism Perspective, Gastronomica, University of California Press. 11 (1): 13 – 23. Doi: 10.1525/gfc.2011.11.1.13. Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/259730043_The_Art_in_Gastronomy_A_Modernist_Perspective

Mohrig, M. (2008, May 23-24). Public Eating, Public Drinking: Places of Consumption from early Modern to Postmodern Times, από δικτυακό τόπο: <https://www.ghi-dc.org/events/event/date/public-eating-public-drinking-places-of-consumption-from-early-modern-to-postmodern-times-23-05-2008>

Marchese, K. (2019, 30 January). Nadja Zerunian hides deadly poisons inside beautifully crafted objects, από δικτυακό τόπο: <https://www.designboom.com/design/nadja-zerunian-dinner-darling-01-29-2019/>

Meeroona. (2022, 17 March). Dining at Sublimotion in ibiza is a mind-blowing multisensory experience, από δικτυακό τόπο: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>

Neff, M. (2017, August 31). Eating with all five senses: Taste, Michigan State University Extension, από δικτυακό τόπο: https://www.canr.msu.edu/news/eating_with_all_five_senses_taste

Olivas, A. (2020, December 15). A Diminishing Practice: The Future of Fine Dining, από δικτυακό τόπο: <https://storymaps.arcgis.com/stories/d51e1adfa2c741c584170c9465adbb8d>

Pesce, D. (2018, August 15). The Evolution of Fine Dining, από δικτυακό τόπο: <https://buzzbinpadillaco.com/evolution-fine-dining/>

Ruminati I, R. (2017, March 12). Food neuroscience: The fascinating world of eating behaviours, από δικτυακό τόπο: <https://www.openaccessgovernment.org/food-neuroscience-fascinating-world-eating-behaviours/32087/>

Red Dot, Design to suit every taste, από δικτυακό τόπο Red dot Official Site: <https://www.red-dot.org/spotlight/tableware-design-to-suit-every-taste/>

Ruhlman, M. (2015, March 11). The Senses of Good Cooking, από δικτυακό τόπο: <https://medium.com/@ruhlman/on-cooking-with-your-sense-ae51bc991cd7>

Scheuerman, A. (2016, May 10). Feast for the Mind: How Your Senses Impact Food, από δικτυακό τόπο: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>

Schons, D. (2017, July 13). Ephemeral Dinner – The Art of Dining with Art, από δικτυακό τόπο: <https://www.sleek-mag.com/article/the-art-of-dining/>

Sainte, A. Οι δύο μεγάλοι νόμοι της μνήμης, από δικτυακό τόπο Official Site Sainte Anastasie: <https://el.sainte-anastasie.org/articles/neurociencias/las-dos-grandes-leyes-de-la-memoria.html>

Sage, E. (2012, July 06). The Tasting Experience: Our Five Senses and Some of the ways They Influence Each Other, από δικτυακό τόπο: <https://scanews.coffee/2012/07/06/the-tasting-experience-our-five-senses-and-some-of-the-ways-they-influence-each-other/>

Sutton, D. E. (2010, September 09). Food and the Senses, Department of Anthropology, Southern Illinois University. Ανακτήθηκε από: https://www.academia.edu/1479651/Food_and_the_Senses

Schifferstein, R. (2016). What design can bring to the food industry, International Journal of Food Design, από δικτυακό τόπο: https://pure.tudelft.nl/ws/portalfiles/portal/7139986/IJFD_what_design_can_bring.pdf

Shepherd, G. M. (2012). Neurogastronomy: How the brain creates flavor and why it matters, Flavour. Ανακτήθηκε από: https://www.academia.edu/47946636/Book_Review_Neurogastronomy_how_the_brain_creates_flavor_and_why_it_matters_by_Gordon_M_Shepherd

edu/47946636/Book_Review_Neurogastronomy_how_the_brain_creates_flavor_and_why_it_matters_by_Gordon_M_Shepherd

Sinha, M. (2019, December). Do fine dine restaurants satisfy customer needs? Diner's Perception of functional aspects of Quality, Value and satisfaction. Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/338832880_Do_fine_dine_restaurants_satisfy_customer_needsDiners'_Perception_of_functional_aspects_of_Quality_Value_and_Satisfaction

Thomson, J.R. (2017, 10 May). Psychologists explain why food memories can feel so powerful, από δικτυακό τόπο: https://www.huffpost.com/entry/power-of-food-memories_n_5908b1d7e4b02655f8413610

Williams, E. M. (2017, 14 November). Meet the designers who want to play with your food, από δικτυακό τόπο: <https://thisismold.com/object/tableware/meet-the-designers-who-want-you-to-play-with-your-food>

Yoo, R. S. & Lee, W. S. & Jeon, H. M. (2020, March 28). The Role of Customer Experience, Food Healthiness, and Value for Revisit intention in Grocerant, MDPI, Ανακτήθηκε από Official Site: <file:///Users/angelostsiatos/Downloads/sustainability-12-02359.pdf>

Young, D. Y. (2013, January). Environmental Psychology Overview, Routledge. Pp. 13 – 23. Doi: 10.13140/2.1.3933.8560 Ανακτήθηκε από: https://www.researchgate.net/publication/259286195_Environmental_Psychology_Overview

Αργολικές Ειδήσεις. (2019, Αύγουστος 2019). Τα ξενοδοχεία τ' Αναπλιού, από δικτυακό τόπο: https://www.argolikeseidhseis.gr/2015/06/blog-post_630.html

Αρχαίων Τόπος, (2018, Νοέμβριος 30). Ο Επίκουρος για τις αισθήσεις και τα κριτήρια της αλήθειας, από δικτυακό τόπο: <https://theancientwebgreece.wordpress.com/2018/11/30/o-epikouros-gia-tis-aisthesis-kai-ta-kr/>

Διοσκουρίδη, Σ. (2016, Ιούλιος 07). Η Αθηναϊκή ταβέρνα, από δικτυακό τόπο: <https://www.lifo.gr/now/athens/i-athinaiki-taberna>

Δημητριάδου, Κ. (2015, 1 Σεπτεμβρίου). Εμπειρία φαγητού με όλες τις αισθήσεις, από δικτυακό τόπο: <https://coachmydiet.wordpress.com/2015/09/01/εμπειρια-φαγητου-με-ολεσ-τις-αισθησεις/>

Ζέρβα, Ι. (2021, 17 Φεβρουαρίου). Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος: Ποιος είναι ο σεφ που αποθεώνουν στο Master Chef, από δικτυακό τόπο: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalaboroulos-o-daskal/>

Κωνσταντινίδης, Γ. (2020, Δεκέμβριος 29). Το βιβλίο που καθόρισε τη γαστρονομία + Μία συνταγή του Alex Pavlon για το στέλειο σαβαρέν, από δικτυακό τόπο: <https://www.lifo.gr/culture/vivlio/biblio-roy-kathorise-ti-gastronomia-mia-syntagi-toy-alex-pavlon-gia-teleio-sabaren#Echobox=1609267369>

Μανίκα, Β. (2017, 10 Ιουλίου). Εκπαιδεύστε τις αισθήσεις σας και απολαύστε το φαγητό σας, από δικτυακό τόπο: <https://www.mednutrition.gr/portal/lifestyle/diata/15401-ekpraideyste-tis-aisthiseis-sas-kai-apolayste-to-fagito-sas>

Νέα Ακρόπολη, Οι αισθήσεις και η εξέλιξη τους κατά τον Πλάτωνα, από δικτυακό τόπο: <https://philosophyreturns.gr/oi-aisthiseis-kai-i-exelixa-toys-kata-ton-platona/>

Παρασκευούδη, Μ. (2022, 10 Δεκεμβρίου). Soil: Ο Τάσος Μάντης παραδίδει μαθήματα σύγχρονης γαστρονομίας από το Αλεποχώρι στο Παγκράτι, από δικτυακό τόπο: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-aleporochori-sto-pagkrati/>

Σαλπιστής, Ν.Σ. Τροφή: Η σημαντικότερη συμβολή της είναι η δημιουργία σχέσεων, από δικτυακό τόπο: <https://www.i-psykologos.gr/diatrofi/>

Σενετάκη, Μ. (2018, 10 Δεκεμβρίου). Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος: Η αστική κουζίνα σε νέα εποχή, από δικτυακό τόπο: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalaboroulos-i-astiki/>

Τσακίρη, Μ. (2019, Ιούλιος 23). Νευροψυχολογία: Γνωστικές λειτουργίες και συναίσθημα, από δικτυακό τόπο: <https://www.maxmag.gr/psychologia/nevropsychologia-gnostikes-leitourgies-kai-synaisthima/>

Χαριτόπουλος, Ε. Φ. Νευροεπιστήμη: Γνωρίστε τον εγκέφαλο του συναισθήματος, από δικτυακό τόπο Official Site psychologoskaterini: <https://www.psychologoskaterini.gr/nevroepistimi-gnoriste-ton-egkefalo-toy-synaisthimatos/>

ΠΗΓΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1: <https://www.in.gr/2021/01/02/life/geysi/o-megas-gastronomos-savaren-kai-diasimo-glyko-apo-onoma-tou/>

Εικόνα 2: <https://www.worldanvil.com/w/theros-killerfurball/a/al-trisos-settlement>

Εικόνα 3: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bierstadt_Albert_The_Portico_of_Octavia.jpg

Εικόνα 4: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Beauvilliers,_L'art_du_Cuisinier,_1814.png

Εικόνα 5: <https://foodserviceyequipo.com/noticias-2/en-que-ano-nacio-el-primer-restaurante-y-donde-esta/>

Εικόνα 6: <https://www.retronews.fr/sports-et-loisirs/echo-de-presse/2016/07/14/lepopee-du-cafe-anglais>

Εικόνα 7: <http://miscelaneaculinaria.blogspot.com/2012/04/tourne-do-rossini-una-opera-culinaria.html>

Εικόνα 8: <https://ny.eater.com/2020/8/25/21399796/delmonic-os-nyc-restaurant-lawsuit-closure-coronavirus>

Εικόνα 9: <https://psaras-taverna.gr/about-us/?lang=el>

Εικόνα 10: http://menus.nypl.org/menu_pages/26424

Εικόνα 11: https://en.wikipedia.org/wiki/La_Pyramide

Εικόνα 12: <https://www.britannica.com/topic/Horn-and-Hardart-Automat>

Εικόνα 13: <https://www.nytimes.com/2015/09/12/upshot/readers-turn-return-of-robo-restaurant.html>

Εικόνα 14 & 20: <https://www.dezeen.com/2022/05/08/taste-of-dadong-restaurant-blue-interior/>

Εικόνα 16: <https://www.dezeen.com/2022/07/27/muted-material-palette-defines-monochrome-chinese-restaurant-by-studioac/>

Εικόνα 15 & 18: <https://www.dezeen.com/2022/06/06/bao-van-restaurant-clap-studio-valencia/>

Εικόνα 17: <https://www.dezeen.com/2022/05/26/omar-gandhi-matheson-restaurant-toronto/>

Εικόνα 19: <https://www.dezeen.com/2020/03/01/voisin-organique-restaurant-interiors-china/>

Εικόνα 21: <https://www.travelstyle.gr/under-estiatorio-5-metra-kato-apo-ti-thalassa-me-thea-ton-vytho/>

Εικόνα 22, 23, 24, 25 & 27: <https://culturecheesemag.com/stories/feast-mind-senses-impact-food/>

Εικόνα 26: <https://www.alimentarium.org/en/fact-sheet/senses-taste>

Εικόνα 28: <https://neuroteen.wordpress.com/2016/04/16/another-love-story/>

Εικόνα 29, 30, 31, 32 & 33: <https://www.dezeen.com/2017/10/26/dining-toys-tableware-eating-roxanne-brennen-dutch-design-week-design-academy-eindhoven/>

Εικόνα 34, 35, 36, 37, 38 & 39: <https://www.dezeen.com/2018/06/29/will-fazackerley-royal-college-of-art-design/>

Εικόνα 40, 41, 42, 43, 44 & 45: <https://www.dezeen.com/2020/10/09/studio-boir-new-normal-tableware-coronavirus-design/>

Εικόνα 46, 47, 48, 49 & 50: <https://www.dezeen.com/2019/04/02/ment-tableware-under-restaurant/>

Εικόνα 51, 52, 53, 54 & 55: <https://www.designacademy.nl/p/study-at-dae/graduation-show/graduation-projects/jin-hyun-jeon>

Εικόνα 56, 57, 58, 59 & 60: <https://www.dezeen.com/2018/10/18/joe-doucet-3d-printed-vessels-tablescapes-exhibition-cooper-hewitt/>

Εικόνα 61, 62, 63 & 64: <https://www.designboom.com/design/nadja-zerunian-dinner-darling-01-29-2019/>

Εικόνα 65, 66, 67 & 68: <https://www.olivemagazine.gr/prosopa/alexandros-charalabopoulos-o-daskal/>

Εικόνα 69, 70, 71, 72 & 73: <https://www.oneman.gr/onecity/gefsi/soil-o-tasos-mantis-paradidei-mathimata-sigxronis-gastronomias-apo-to-alepoxori-sto-pagkrati/>

Εικόνα 74, 75, 76, 77, 78 & 79: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza/>

Εικόνα 80, 81, 82, 83, 84 & 85: <https://www.foodhubs.eu/ASG.html>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. Ερωτηματολόγιο συνέντευξης

- Τι θεματικές ακολουθούν κυρίως τα fine dine εστιατόρια;
- Ποια είναι η φιλοσοφία σου στο χώρο της μαγειρικής και κυρίως στο fine dine;
- Με ποιο τρόπο προσεγγίζεις τη δημιουργία ενός fine dine menu;
- Σε ποιες ιδέες βασίζεσαι για τη δημιουργία των πιάτων ή των μενού που δημιουργείς;
- Ποια είναι η προσέγγιση σου ως προς τη σύνθεση των πιάτων;
- Ποια είναι τα υλικά τα οποία εκφράζουν την αισθητική και τη φιλοσοφία σου;
- Πως συνδυάζεις τα υλικά και τα χρώματα για τη σύνθεση ενός πιάτου;
- Ποια χαρακτηριστικά πρέπει να διαθέτει μια γευσιγνωσία για να μείνει αξέχαστη στον πελάτη;
- Πότε θεωρούμε πως η εμπειρία ενός επισκέπτη είναι πετυχημένη στο χώρο της γαστρονομίας;
- Τι ρόλο παίζει και πόσο σημαντική είναι η πρώτη ύλη στο χώρο ενός fine dine εστιατορίου;
- Τι χαρακτηριστικά πρέπει να λάβουμε υπόψιν μας για τον σχεδιασμό των πιάτων που θα σερβίρουν το τελικό αποτέλεσμα;
- Ποια είναι η διαδικασία και ποια είναι η σειρά με την οποία θα μελετηθεί ένα γεύμα;
- Ποιες αστοχίες είναι επιθυμητό να αποφύγω στο σχεδιασμό των πιάτων/σκευών σερβιρίσματος;

2. Ταινίες – Σειρές

Chef 's Table, 2015. David Gelb. USA: Netflix

Chef 's Table France, 2016. David Gelb. USA: Netflix

Chef 's Table BBQ, 2020. David Gelb. USA: Netflix

Salt Fat Acid Heat, 2018. Samin Nosrat. USA: Netflix

Cooked, 2016. Michael Pollan & Alex Gibney. USA: Netflix



a.ts