

AURAPRİZMA

AURA İSTANBUL
ALUMNI ETKİNLİĞİ
2020/YARIŞMA

YENİLEBİLİR TASARIM



Kulağıımıza ilişen gürültüyle bir mekanı hatırlamak, bir fincanın formunu dokunarak keşfetmek, görerek algıladığımız imgeler, posterler ve dahası...

Peki ya tat?

Tadı muhabbetinde gizli sofralar, asla daha güzeline rastlanmayacak aneanne sarmaları, seve seve yediklerimiz, yememeyi tercih ettiklerimiz, yapmaya üşendiklerimiz, bir türlü beceremediklerimiz, ve ustası olduklarımız ile mutfak; önce kişisel sonra da kültürel değerlerimizin birlikteliğiyle var olan bir paylaşım, deneyim, yaratı ve inşa alanı.

Yemek yapmayı ve mutfak ritüellerimizi düşünecek bol bol vaktimizin olduğu bugünlerde, sizleri bu sefer farklı bir gözden mutfağa davet ediyoruz. Dışarıdan söylenmiş hazır yemeğin ambalajını aceleci bir tavırla açmadığımız, tuzunu suyunu planlayarak - tasarlayarak eklediğimiz, bir sonraki günü de hesaba katarak ölçüsüne karar verdiğimiz mutfakta olma haline ve yemeğe; tasarımcı, mimar, sanatçı kimliğimiz ile yaklaşıyoruz.

Kentsel pratikler, mimarlık, tasarım ve sanat; farklı ölçek, 'problem' ve medyumlar ile bilinç dünyamızdaki bir fikri somut bir 'inşa'ya dönüştürüyor. Peki ya bir tasarım nesnesi, öznesi ya da eylemi olarak yemeği nasıl inşa ediyoruz? Bir araya getirme ve inşa etme sürecinin yaratıcılığı mutfakta da karşımıza çıkıyor ve tıpkı tasarımcı kimliğimiz gibi farklılıklarımız ile anlam, bağlam ve değer kazanıyor. Un, beton yahut bir kağıt parçası yaratıcı tasarım süreçlerinin yalnızca bir malzemesi değil; aynı zamanda ortaya çıkmakta olan son ürünün kültürel ve duysal bir deşifresi. Tüm bunlardan hareketle, 'pişmekte olanın' reçetesini; strüktür, kütle, malzeme, doku, renk, biçim, felsefe, bağlam ve daha nice tasarım/sanat kavramlarını göz önünde bulundurarak yeniden tarif etmeye çağırıyoruz.

Mutfak ve mimarlık, tasarım, sanat arasında gastronomik bir anoloji kurmak ne derece mümkün?

Yarışmanın konusu: Yenilebilir Tasarım Yarışması*, günlük yaşantımızın önemli bileşenlerinden yemeği mimari, tasarım veya sanat kavramları üzerinden düşünmeyi ve bir tasarım aracı olarak kullanmayı hedefliyor.

**Yenilebilir Tasarım Yarışması, AURA Alumni tarafından düzenlenen yarışma serisinin ilk etkinliğidir.*

Yarışma takvimi:

Yarışmanın duyurusu – 4 Mayıs 2020

Soru sormak için son tarih – 10 Mayıs 2020 (E-posta adresi: auraprizma@gmail.com)

Soruların yanıtlanması için son tarih – 12 Mayıs 2020

Teslim için son tarih – 20 Mayıs 2020 (saat 18.00)

Teslimde İstenenler:

- 1- 'Yenilebilir Tasarım' (fotoğraf ile temsili)** - yemek hazırlama, pişirme, servis etme ve yeme eylemlerini tasarım pratikleri çerçevesinde ele alan ve üreten bir tasarım nesnesi (Aşağıda 'Yenilebilir Tasarım' derken neden bahsettiğimize dair detaylı bir açıklama bulacaksınız.)
- 2- Eskiz** – tasarıma dair ilk fikirlerinizi ve yemeğin yapılmadan önceki halini temsil eden bir eskiz (Bu eskiz el çizimi, grafik çizim araçları veya herhangi başka bir yolla yaratılabilir.)
- 3- Açıklayıcı Metin ve Tarif** - tasarımın isminin yer aldığı, hikayesinin, metaforunun ve/ya bağlamının anlatıldığı kısa bir açıklama yazısı ve yemeğin tarifi/reçetesi (500 kelimeyi aşmamalı.)
- 4- Video (tercihe bağlı)** – tasarımın oluşum ve üretim aşamalarını açıklayan, isteğe bağlı olarak tasarımınızı tarifleyip sunabileceğiniz bir video (60 saniyeyi aşmamalı.)
- 5- Diğer materyaller (tercihe bağlı)** - tasarımın anlatımını desteklemek adına ek görsel, çizim, haritalama ve referanslar

Jüri Üyeleri:

- Burçin Cem Arabacıoğlu - Prof. Dr. (MSGSÜ)
- Büşra Al - Mimar / Plugofis
- Deniz Ova - İstanbul Tasarım Bienali Direktörü / IKS
- Ekin Doğrusöz - Şef / Oxalis Gastronom
- Gamze Bursa - Yemek Stilisti
- Oğul Türkkkan - Gurme, Yazar
- Sinan İzgi - Y. Mimar (MSGSÜ) / AURA İstanbul
- Ümit Altun - Endüstri Ürünleri Tasarımcısı / DesignUM

Ödül:

- Birinci seçilen tasarım – [MasterClass](#) online eğitim platformuna 1 yıl sınırsız üyelik ile ödüllendirilecek.
- Seçilen tasarımlar - AURA-İstanbul'un web sitesi ve sosyal medya hesaplarında duyurulup, yayınlanacak ve ileride açıklanacak sergi formatında yer alacak.

Sevgili Yenilebilir Tasarım Yarışması katılımcıları,

Aşağıda yarışmanın içeriği, değerlendirme kriterleri ve teslim koşullarına dair bazı detaylar bulacaksınız. Ayrıca sizlere ilham olabilecek bazı referanslar da ekledik. Tüm katılımcılara, yaratıcılığınızın sınırlarını aştığınız ve keyifle ürettiğiniz bir süreç diliyoruz!

Yarışmanın İçeriği

'Yenilebilir Tasarım' nedir?

- 'Yenilebilir Tasarım' gündelik yaşamın aktif bileşenlerinden olan yemek hazırlama, pişirme, servis etme ve yeme eylemlerini tasarım pratikleri çerçevesinde yeniden ele alan, sorgulayan ve yeniden üreten bir tasarım nesnesidir. Bu ürünün tamamı tüketilebilir (yenebilir) ürünlerden oluşmalıdır. Malzemeleri ve üretim süreci tarif edilebilir olmalı, gerektiğinde tarifi sayesinde yeniden üretilebilmelidir. Ürünü hazırlama ve sunma teknikleri tamamen katılımcıya bırakılmıştır.
- Yemeğinizi mimari, tasarım veya sanat kavramları üzerinden düşünmek; tasarımın bağlamını, hikayesini veya felsefesini tariflemek, yemeği tasarlarken strüktür, kütle, malzeme, doku, renk, biçim ve daha birçok tasarım öğesini göz önünde bulundurmak, sizin yaratıcı 'Yenilebilir Tasarım' reçetenizi oluşturacaktır.

Yemeğin tadı/tatların birbiriyle uyumu ne kadar önemli?

- Maalesef ki, jüri üyeleri ilk aşamada yarattığınız harika yemekleri tatma fırsatı bulamayacak. Ancak elbette yemeği hazırlarken lezzetlerin ahengini de tasarlamakta fayda var. Nitekim jüri üyelerimiz arasında gastronomi alanından isimler de yer alıyor ve hazırladığınız yemeğin tarifini de bizimle paylaşmanız gerekiyor. Belli mi olur, belki bir gün hep birlikte otururuz sofraya!

Eskiz nasıl olmalı, hangi teknikle hazırlanmalı?

- Sizden yenilebilir tasarımlar yapmanızı, bunu tıpkı bir "şey" i tasarladığınız gibi önceden düşünmenizi ve düşüncelerinizi/yemeğin yapılmadan önceki halini temsil eden bir "eskiz" istiyoruz. Bu eskiz, el çizimi, grafik çizim araçları veya herhangi başka bir yolla yaratılabilir tabii ki.

Eskiz, tabağın bitmiş hali ile birebir mi olmalı?

- Tasarım pratiğinde eskizler genellikle bir düşüncenin ilk ve yalın hallerini temsil eder. Dolayısıyla eskiziniz tasarımın çıkış noktasını, temel ilkelerini ve biçimsel özelliklerini yansıtmalı. Sonuçta çıkan ürün ise tasarım sürecinin sonunda vardığınız noktayı...

Yenilebilir olanlar dışında başka materyaller kullanılabilir mi?

- Sunumunuz için objelerle bir kompozisyon yaratabilir, bu aşamada yenilebilir olmayan malzemeler de kullanabilirsiniz. Örneğin, strüktürel elemanlara ihtiyaç duyarsanız, bunları yemeğin bütünlüğü içinde yenilebilir malzemelerle kurgulayabilir, dilerseniz de başka materyallerden faydalanabilirsiniz.

Değerlendirme kriterleri neler?

- Değerlendirme genel olarak tasarım öğeleri ve yöntemlerinin yemeğin üretim sürecinde ne denli irdelendiğini esas alacak. Burada sözü geçen tasarım yöntemleri, mimari veya kentsel tasarım ilkelerinden, ürün tasarımı veya grafik tasarımdan, sanatsal üretim metotlarından ilham alabilir.
- Bunun yanında yaratıcı ve özgün yaklaşım, bağlam-biçim ilişkisi, sunum ve estetik, tasarım ve yemek arasındaki ilişkinin irdelenme biçimi, malzeme seçimi de değerlendirme kriterleri arasında yer alıyor.

Yarışmaya Katılım ve Süreç

Yarışmaya kimler katılabilir?

- Yenilebilir Tasarım Yarışması, tasarım ve yemek ilişkisi üzerine düşünmek ve üretmek isteyen, her yaştan ve her meslekten yarışmacının katılımına açık. Yarışmaya katılmak ise ücretsiz.

Yarışmaya nasıl katılırım?

- Yarışmaya 3 Mayıs 2020 tarihinde yarışmanın duyurulmasının ardından, 20 Mayıs 2020 (saat 18.00)'e kadar, aşağıdaki başvurunu formunu doldurarak ve teslim materyallerini ekleyerek katılabilirsiniz.

Bireysel veya ekip olarak katılabilir miyim?

- Yarışmaya bireysel veya en fazla 2 kişiden oluşan ekipler halinde katılabilirsiniz. Her bir tasarımınız için ayrı bir başvuru formu doldurarak, birden fazla teslim yapabilirsiniz.

Yarışma sürecinde sosyal medyada paylaşım yapabilir miyim?

- Sonuç ürününüzü ve tarifinizi sonuçlar açıklanmadan önce hiçbir mecrada paylaşmamalısınız.
- Dilerseniz, yarışma süresince, #auraprizma #yenilebilirtasarım #auramutfakta #foodbydesign #edibledesign hashtaglerini kullanarak ve AURA İstanbul'un sosyal

medya hesaplarını etiketleyerek (Instagram: @auraistanbul, Twitter: @aura_istanbul, Facebook: @auraistanbulakademi) süreç aşamasında paylaşımlar yapabilirsiniz.

Yarışma Materyallerinin Teslimi

Teslim için özel bir format/şablon var mı?

- Sonuç ürünlerin teslimi için belirlenmiş özel bir format veya şablon bulunmuyor. Teslim edeceğiniz arasında tasarımınızın fotoğrafları, görselleri veya tüm materyallerin bir araya toplanmış hali (poster veya video) olabilir.
- Teslim edeceğiniz materyalleri ayrı görseller/fotoğraflar olarak vermek istemeniz halinde tüm görsellerinizi bir dokümanda (bir PDF dosyasında) ardarda eklemeniz gerekiyor.
- Tüm görselleriniz (.pdf) veya (.jpg) uzantılı olmalı.
- Görsellerin bulunduğu doküman 25 MB boyutunu aşmamalı.
- Video teslim ediyorsanız, 60 saniyeyi aşmayan, (.mp4) uzantılı olmalı.
- Video 100 MB boyutunu aşmamalı.
- Açıklayıcı metin ve yemeğin tarifi ise 500 kelimeyi aşmayan, (.doc), (.docx) uzantılı olmalı.
- Teslim edeceğiniz dosyaların isimlendirmesi şu şekilde olmalı: adınız ve soyadınızın baş harfleri, 6 rakamdan oluşan bir rumuz ve dosyanın sıra numarası (Örnek: ab_123456_1; ab_123456_2; ab_123456_3)

Teslim için son tarih nedir?

- Başvuru formu ile birlikte tüm materyallerin teslimi için son tarih: 20 Mayıs 2020, saat 18.00

Teslim hangi yolla yapılacak?

- Teslim için [bu linkte](#) yer alan formu doldurmanız ve üretimlerinizi eklemeniz gerekiyor.

Teslim edilen içeriklerin sorumluluğu ve yayın hakkına dair bilgilendirme:

- AURA İstanbul tarafından düzenlenen Yenilebilir Tasarım Yarışması'na katılarak, AURA İstanbul'un ürünlerinize dair içeriği çeşitli kanallarda paylaşması ve yayınlamasını kabul etmiş sayılıyorsunuz.
- Ürettiğiniz içeriğin paylaşılmasını istemediğiniz takdirde, bunu bize ayrıca yazılı olarak beyan etmeniz gerekiyor.
- Teslim edilen tüm üretimlerin özgünlüğü ve gerçekliği yarışmacıların kendi sorumluluğundadır.
- AURA İstanbul, özgün olmadığı tespit edilen fikir ve üretimleri yarışmadan diskalifiye etme hakkına sahiptir.

Son olarak, sizlere ilham vereceğine ve ışık tutacağına inanarak, yemek ve tasarım arasındaki ilişkiyi irdeleyen bazı okumalardan alıntılara yer veriyoruz. Siz de bu kaynaklara kısa bir araştırma sonucunda ulaşabilirsiniz. Herkese keyifli çalışmalar dileriz!

#auraalumni #auraprizma

Organizasyon Ekibi:

*Ayşenur Tuğçe Öztürk
Feyza Sayman
Gülşen Şenol*

Alıntılar/Kaynaklar

“Doğru önerme belki de şudur: Mimarlık yapmak yemek yapmaya benzemez. Ancak mimarlık yemek yaparken işe yarayabilir.”

***Kerem Piker**, Mimarlık ve Yemek Üzerine, Betonart 64. Sayı*

“Bugüne kadar içinde bulunduğum tüm projeleri düşündüğümde, pek çoğunun bir yemeği ortaya çıkarma süreci ile benzer katmanlaşma içerdiğini, tecrübe ile gelişen bir araya getirebilme ve yapabilme becerisi ile eş zamanlı planlama ve sorun çözme pratikleri gerektirdiğini görüyorum.”

“Tasarlarken tatları yan yana getirebilmek için öncelikle onları iyice tanımak ve anlamak gerekir, ama tasarımın başarısı ve orijinalliği içerdiği tanıdıklık ile deneysellik arasındaki dengeye bağlıdır çoğu zaman.”

***Aslı Şener**, Pozitif Enerjili, Müzikli Ofis, Betonart 64. Sayı*

“Yona Friedman’ın hatırlatmasına kulak verecek olursak, ana akım mimarlık hâlâ detaylı çorba tarifi veriyor diyebiliriz; lahananın hangi cins olacağını, ne şekilde ve büyüklükte kesileceğini, başka sebzelerle ne şekilde bir araya geleceğini ince ince betimliyor ve tarifin birebir uygulanması için başında duruyor.”

***Aslıhan Demirtaş**, Taş Çorbası, Betonart 64. Sayı*

“Mimarlık ile yemek arasındaki karşılaştırmalar ilginç bir şekilde benzeşirler, hatta bazı mimarların bunu gayet ciddiye aldıklarını söyleyebiliriz. Örneğin Greg Lynn ilhamını fırın başında bulur. Mimarın kafasında katlanmış milföy hamurları, katlanmış strüktürlerle eşleşir.”

***Lance Hosey**, 'In the Cause of Architecture' (Gastronomik Mimarlık: Yerel Mutfaktan McDonald's Toplumuna Yemek Mimarlık İlişkisi, Mimarizm)*

“Food performs as a tool to bridge the relationship between art and everyday life, encouraging participants to engage in a mode of consumptive production.”

Esther Choi, *Project: Le Corbuffet*

“Everyone has to begin with an idea, and evolve that through constant testing and re-testing; in design that can mean multiple iterations on the same 3D model, via option-eering or prototyping depending on the scale and necessity and likewise in the kitchen or behind the bar, this means reworking a certain dish or drink as a prototype that is re-investigated in much the same way, until it reaches the desired outcome.”

Amelia Taylor-Hochberg, *Play With Your Food:
Hunting For The Link Between Architecture And Food*

“The order in which foods are eaten becomes highly ritualistic: Soup, fish, poultry, meat, dessert (which echoes the process of evolution) becomes a standard. The French eat salad after the main dish, the Americans rigidly before; the English put it on the same plate as the meat. In the East, it is more common to serve all the food together, often in communal dishes, and allow a wide sampling of different items.”

Robin Fox, *Food and Eating: An Anthropological Perspective*

“For centuries, cooks have been applying recipes without looking for the mechanisms of the culinary transformations. A scientific discipline that explores these changes from raw ingredients to eating the final dish, is developing into its own field, termed molecular gastronomy.”

Hervé This (*Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism*
yazarı),

Molecular Gastronomy, Nature Journals