



המשהה

תערוכת קרמיקה קולינרית

התערוכה השנתית של אגודת אמני קרמיקה בישראל

המשתה

תערוכת קרמיקה קולינרית

עבודות החוגגות אוכל ובוחנות אכילה וטקסיות קולינרית

10.7.2014-6.9.2014

בית בנימיני - המרכז לקרמיקה עכשווית
רחוב העמל 17, תל אביב-יפו

אוצר: עידו גרעיני

עיצוב תערוכה וגרפיקה: Studio Appétit

צילום: גילעד משיח

כל העבודות נעשו במיוחד עבור התערוכה
© כל הזכויות שמורות לאגודת אמני קרמיקה בישראל

תודות

תודה לכל מי שעזר ותמך בתיכנון ובהפקה של התערוכה המורכבת הזו. האמנים, חברים ומשפחה שהקדישו מזמנם כדי ליצור את המשתה.

תודה ל**מרסל קליין** מבית בנימיני שגורמת להכל להיות אפשרי
ל**אסתי דרורי** מאגודת אמני הקרמיקה על הסיוע בכל
ל**אהוד גרעיני ומוטי אשכנזי** על עבודות התיכנון וההקמה
ל**דימה גורביץ' ואפרת ברק** על ההירתמות המדהימה

תודה ל**רחנית ורד** על ההרצאה המרתקת בערב הפתיחה
ולקבוצת Kitchen Talks על המשתה האפריקאי שאירחו.



המשתה

תערוכת קרמיקה קולינרית

התערוכה נולדה מהרצון להתייחס לעדנה ואקטואליות של אוכל, אכילה ובישול בתרבות העכשווית.

בין הפופולריות של תוכניות הבישול, דרך המודעות הגוברת למה אנחנו אוכלים ומאין האוכל מגיע ועד להיבטים גלובליים יותר של רעב בהיבטים פוליטיים וחברתיים.

התערוכה משנה את חוקי המשחק המסורתיים של תערוכת קרמיקה ומתייחסת לחלל של הגלריה כחלל משתה, ולצופה כאורח. היא מנסה לעורר בו תיאבון אך בה בעת להביא אותו על סיפוקו.

עידו גרעיני

המשתה השחור, מיצג לערב הפתיחה

הרצאה:רונית ורד עיצוב: Studio Appétit

APERITIVO
אפריטיף





מטרת האפרטיבו היא לעורר תיאבון, לגרות את החך ולהפעיל את הדמיון. הוא מסמל נקודת פתיחה למסע קולינרי, לתהליך שלם של חוויה רב חושית שנוגעת בפיזי, באינטלקט ובשאר הרוח.

האדם עבר דרך ארוכה מאז הימים בהם הוא אכל רק כדי לשרוד. אוכל כבר מזמן איננו רק מזין אלא אמתלה למפגש חברתי, הוא דרך בילוי, עיסוק וגם אמצעי ליצירה. אוכל מסמל היררכיה כלכלית, חברתית ואנושית. אכילה אינה עונה רק על צורך, אלא התפתחה לטקסים ומנהגים והיא אפופה בגינונים, משמעויות והשלכות. בין האוכל והאכילה ליצירה קווי דמיון רבים: הרעב, הצורך, היצירה והצריכה והיכולות להכיל עולמות של משמעות, סבטקסט ורגש.

לעתים עומד האוכל מול היצירה ולעתים הוא משלים וממשיך אותה. לכן ייתכן שבתקופה כמו זו שאנו חיים בה, הפנייה של הציבור אל עולם הקולינריה, הצריכה הבלתי מבוקרת והאובססיבית של תכניות בישול, של תורות תזונה, של תרבות צילום האוכל וההתנסויות בטעמים, היא בעצם הגרסה הנוכחית של הפנייה לאמנות וכמיהה לביטוי, ייצוג והגשמה עצמיים.

הצלחה מזל ושפע קושרו לאוכל עוד בעת העתיקה. אלת המזל הרומית פורטונה ומקבילתה מהמיתולוגיה היוונית טיכה, תוארו כאוחזות בקרן השפע, בלטינית Cornu Copiae. קרן השפע, המלאה בכל טוב, בעיקר פירות, שימשה כאלמנט דקורטיבי (במיוחד בארכיטקטורה) כסמל של הצלחה, מזל טוב, שגשוג ועושר. יצירתו של **בוריס כץ**, **קרן השפע**, היא סמל להצלחה מזל ושגשוג המיוצג דרך אוכל. אותו השפע והסימבוליקה החזקה שבאה מעולם האוכל נמצאת גם בעבודתה של **ג'קרנדה קורי**, **מעין המשאלות**. העבודה עוסקת בפולחן ובשפע של המשתה, בחגיגה ובתרבות העוטפת אותו יחד עם עושר ויזואלי ומשמעויות פסיכולוגיות. מעין המשאלות הוא מושג שלקוח מהפולקלור האירופאי ובא לתאר נוהג בו אנשים הביעו משאלה לתוך באר קסומה מתוך תקווה שמשאלתם תתגשם. ההשראה הגיעה ממזרקה מתקופת הרוקוקו שהתאפיינה בשכבות רבות כדוגמת עוגת חתונה בת ימינו. המזרקה היא בת 11 קומות, ועל כל אחת ממוקמים חפצים שקשורים לעולם האוכל ומסמלים שפע, פריון, מיניות, אהבה, שמחה, בריאות ועושר כהצעת מנחה על מזבח. המבקרים מוזמנים להשליך מטבע לבאר ואולי משאלתם תתגשם.

מתוך עמדה יותר בוחנת של תרבות השפע, **מיכל אדלר שלו** יצרה את **עוד קומה ועוד קומה...** הומאז' לכלי הגשה של צלחות בקומות אשר

נהוג להגיש בהם מגדנות. עבודתה עוסקת בשאלת השפע והנהנתנות שאינם יודעים שובע. מגשי הקומות במגדל הולכים ומצטמצמים כלפי מעלה ומכוונים לאינסוף. האם נדע אי-פעם גבול? האם יספיק לנו? **גביעים של עינת כהן**, יוצא מנקודת הנחה שמשטה ללא גביע אינו משטה וככל שהגביע יהיה יותר טקסי, מפתיע, רענן, ומעורר השתאות כך הצלחת המשתה מובטחת. היא יצרה סדרה גדולה של גביעים עשויים דפי פורצלן ובמניפולציה ידנית מהירה של קיפול וקשירת הדף בעודו רטוב נוצרת צורת הגביע. העבודה מתכתבת עם התרבות המפותחת של כלים חד פעמיים שלעיתים אינם נראים ככאלה אך משמשים לרוב באירועים וחגיגות. למרות היותם חד פעמיים הושקעה בהם חשיבה מרובה מבחינה חומרית ועיצובית כמו גם השקעה כספית. **מיכל קלסובסקי (ללא כותרת)** בונה סצינות המתארות לכאורה מצבים יומיומיים. במקרה זה, סעודת חברים עליזה. אך משהו משובש בה, חריג. שלוש הדמויות הן למעשה דמות אחת, מוכפלת- דמות האמנית, מכוסת עיניים, דמות ה"אני" הסועדת בכלים ריקים. ה"אני" שאינו "רואה ממטר", מכונס ועסוק בעצמו, משוחח עם עצמו, מבדר, מחמיא ומשעשע את עצמו. ניזון מאוויר, עוור למצבו אך מלא תחושת שביעות רצון. הסצינה מאירה וחושפת מציאות אישית אך גם מהווה מראה לצופים.



בוריס כץ Boris Katz

קרן השפע
Cornucopia

חומר עם שמוט, בניית יד
35/40/80 cm



מיכל אדלר שלו
Michal Adler Shalev

עוד קומה ועוד קומה...
Another plate and another...

stoneware בבניית יד,
ענפים, חבלים, חוטי מתכת
50X1.9 ס"מ

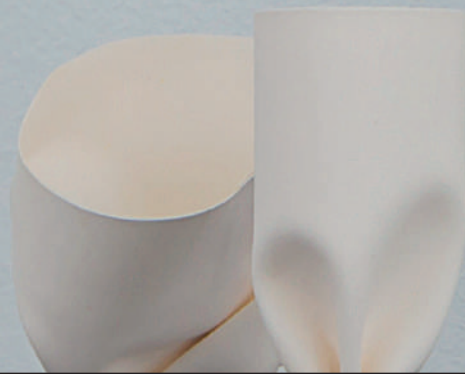




Einat Cohen עינת כהן

גביעים
Goblets

דפי פורצלן במניפולציה ידנית
מידות משתנות 5X10, 8X20 ס"מ



ג'קרנדה קורי
Jacaranda Kori

מעין המשאלות
Fountain of Abundance

קדרות, עבודת יד
בשילוב עם רדי מייד
0.7X1.7 מטר





מיכל קלסובסקי Michal Klasovsky

ללא כותרת
Untitled

הדפס רשת על אריחי קרמיקה
120X80 ס"מ





PRIMI

מנה ראשונה



פרימי, המנה הראשונה, מקום בו קיים יותר חופש לבטא הצהרה, להתבטא בנועזות ולעורר מחשבות לגבי המשך הארוחה.

האוכל עומד במרכז הקיום האנושי. הפעולה היומיומית הנקראת אכילה מבטאת הרבה יותר מצריכה של מזון. היא קשורה קשר עבות למערכות החברתיות והכלכליות השולטות בחיינו, מה שהופך אותה לאמצעי האולטימטיבי לביטוי אישי. באמצעות אכילה אנו יכולים לבצע אקטים של חתרנות פרטנית וקולקטיבית, לקרוא תיגר על נורמות ויחסי כוחות המוטמעים בקפיטליזם העולמי, לתהות על השפע ויחסיותו, לבחון את המנהגים השגורים בחיינו המבוצעים לעיתים כ"טייס אוטומטי", ללא בחינה אמתית של רלוונטיות להווה וגם כאמצעי של מחאה עצמית על הנהגות ואובדן המעצורים של הקיום האישי.

אילת ויל נבנצל קוראת תיגר על הטייס האוטומטי המחשבתי שקיים בנו לגבי מסורת ומנהגים. בעבודתה **שולחן שבת. שלום**. היא מעלה שאלות על מהות וסיבה להתהוותו של שולחן השבת במתכונתו הנוכחית. בעולם היהודי, לא רק הדת, שולחן שבת טומן בחובו מושגים בסיסיים בתפיסת עולמו של האדם. העבודה שואלת אם כן, האם שולחן שבת הוא העוגן או שהוא קטיעת רצף היום יום? האם שולחן שבת מהותו האוכל? ההגשה? הישיבה סביב השולחן? והאם יש בו כדי לענות על שאלות קיומיות של הפרט, על טיבו, על האוכל שהוא אוכל או עולם הערכים שהוא עצמו יוצר סביבו?

קרן השפע 2014 של יעל נובק, דנה בעין ביקורתית בתרבות האוכל העכשווית באמצעות אימוץ וויזואלי של סימבול תרבותי אשר סימל מאז שחר ההיסטוריה – הזנה, שפע, עושר, מזל, שגשוג, צמיחה, ולעיתים גם דקדנטיות שהובילה לניוון ולשחיתות. באובייקטים בהם השתמשה היוצרת, מצויים אלמנטים של סינון וניפוי שהיו להם חיים בגלגולים קודמים - באמצעותם היא מבקשת להביע את הרעיון שבבסיס העבודה: השפע בעוכרינו. בעידן נטול גבולות ומידה - אמצעי סינון ובקרה הם כורח המציאות בכול תחומי החיים. הכמות מול יכולת השליטה הם משימה בלתי אפשרית לקיום, היא סזיפית, ללא תכלית וחסרת תוחלת בעליל:סינון, ניפוי,מיון, בקרה וביקורת הם צורך השעה.

המשתאות אשר מייצגים לרוב שפע מתחברים כיום לרוב עם סממנים של תרבות קפיטליסטית, **שחר טוכנר** יצר את **מדורה אמריקאית** כתיעוד לסינרגיה הנוצרת בין תרבות קפיטליסטית מחריבה על גבי שרידים של תרבויות קודמות. בולי העץ הקשיחים והכבדים בצבע האינדיגו העמוק אשר מסמלים את התרבות של האמריקנים הילידים לבין החברה האמריקאית העכשווית, המרשמלו הסינטטי והקליל נטול הערכים. למרות השוני ביניהם האמן ניסה ליצור חיבור הרמוני שמראה אותם ביחד כמדורה.

העבודה **אלכוהול של עפרה קוץ** הגיעה מההקשר המידי והבלתי נפרד של שיכר ומשתאות. השולחנות העמוסים מרקחות אלכוהוליות, קערות הענק בהם יצקו גלונים על גבי גלונים של אלכוהול.

אולם היא בחרה לעשות זאת כמחאה והתרסה לתרבות השתייה העכשווית אשר נהייתה חסרת גבולות לחלוטין. המחאה הפרטית של עפרה נוגעת לשתייה של בני הנוער ולתוצאותיה. האירוניה של הדמויות הצבעוניות המהלכות ברחבי המיקרוקוסמוס שיצרה סביב קערת הפונץ' הגדולה באה לידי ביטוי בפניהן המטושטשות וחסרות הזהות של הדמויות, בהתגדותן ליד הקערה העצומה והמלאה ביין שמאיימת לכלות אותן, בעוד הן נראות שמחות ועליזות בתוך אדי האלכוהול שיוצאים מהקערה, לא מודעות כלל למצבן האמיתי.



ענבר פרים (ללא כותרת) בחרה להתמקד בדימויים המופיעים בשולי הציור בהרבה מתיאורי המשתה בתולדות האמנות. דימויים של הדברים שנזרקים: ערימות אוכל, חיות בית שאוכלות מתוך השאריות, כדי יין שבורים, עצמות של דגים ועופות, פירות רקובים, כלי אוכל. לתת זרקור על השוליים, על העזוב ויחד עם זאת גם על הנותר בצל כל המאורעות הגדולים האלה שאנו יוצרים.

מיכל איתיאל סנדלר מזמינה את הצופים לפתוח את **תיבת פנדורה** אשר בהשראתה היא יצרה מנדלה, עמוסה ממתקים במרכזה והנביטה חיטה בהיקפה. פנדורה פתחה את האסור והציפה את העולם ברעב, בחולי ובקושי...ונותרה התקווה שניתנה לנו. הצופים מוזמנים לטעום האסור אך גם לטפח ולהשקות את העתיד. את עטיפות הממתקים הם מתבקשים להשליך חזרה למרכז העבודה, לייצר שאריות משתה, עדויות למה שהיה תיעוד למה שיכול להיות.



יעל נובק
Yael Novak

קרן השפע 2014
Cornucopia 2014

עבודת אבניים בשילוב עם
Ready Made
גדלים משתנים 35X25





ענבר פרים Inbar Frim

ללא כותרת
Untitled

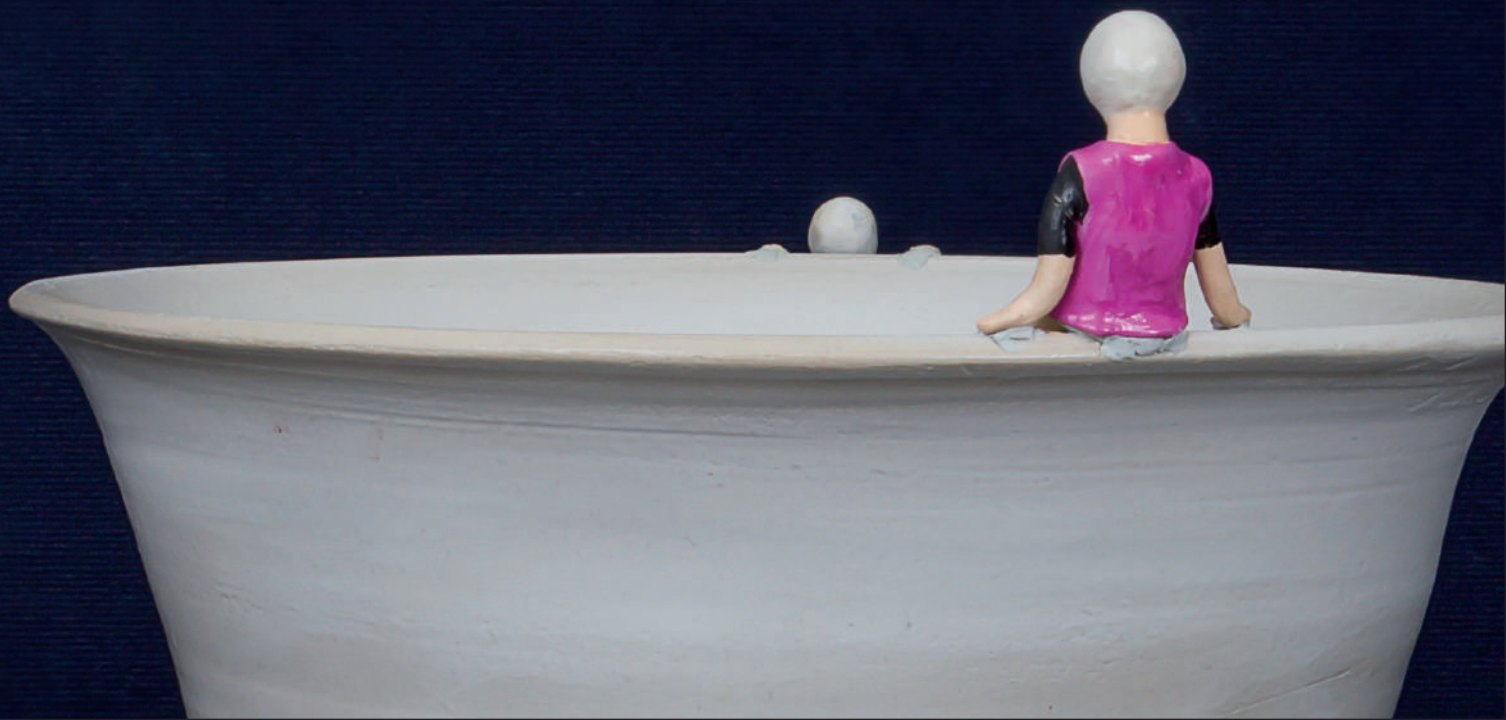
פורצלן בעבודת יד ורישום בעיפרון על נייר
42X29 ס"מ, 16X19 ס"מ, 25X37 ס"מ



עפרה קוץ Ofra Kutz

אלכוהול
Die

אובניים, פיסול עבודת יד,
צביעה
50X50 ס"מ





אילת ויל נבנצל Ayelet Weil Nebensal

שולחן. שבת. שלום.
A piece of Shabat

תפירה, הדפס, אובניים, פירוק והרכבה
100X85 cm



מיכל איתיאל סנדלר
Michal Ityel Sandler

תיבת פנדורה
My Lonely Plant

טכניקה מעורבת, שרפת עישון, זכוכית,
נבטים, ממתקים 100X100 ס"מ





Shahar Tuchner שחר טוכנר

מדורה אמריקאית
American Bonre

קרמיקה, מרשמלו
40X40X20 ס"מ



SECOND

מנה עיקרית



המנה העיקרית, הגדולה מכולן, עמוסה בפרטים ובשפע, מספקת תוכן שצריכתו דורשת זמן. היא בנויה כדי להשביע, לרצות ולתת מענה פיזי ונפשי כאחד.

המשתה הוא אחד משיאי היצירה הקולינרית החווייתית. הוא מספק פלטפורמה לחגיגה של האוכל ואומנות האכילה. המשתה אינו ארוחה. המשתה הוא הצגה, אירוע רב חושי המשתמש בכל אמצעי כדי להעביר חוויה. הטעמים שבו נקלטים לאו דווקא דרך הפה, אלא באמצעות חושי השמיעה הראייה והריח ובהלמות הלב. שולחן המשתה הוא אספקלריה של החברה והתרבות בה הוא מתקיים. הוא מכיל עדויות לאסתטיקה וחומר, לתזונה ולתופעות חברתיות.

סביב שולחן המשתה נערך טקס הבנוי מנורמות, הליכות ועולמות תוכן. את התנהלותו של המפגש הקולינרי הזה מגדירים חוקים שלרוב אינם כתובים והם עוברים כירושה תרבותית באמצעות חינוך ונורמות חברתיות. אין מדובר בסיפוק רגעי או טעימה חטופה, אלא בשפע ועושר מחשבתי וקולינרי.

האינטראקציה שלנו עם הטעמים מושפעת מכלי התיווך המציג לנו אותם ומקרב אותם לפינו, לא פחות מאשר איכות חומרי הגלם או בחירת התבלינים. האבולוציה התרבותית והסגנונית של כלי הקרמיקה בתוך החוויה הקולינרית נעה על מספר צירים. מהנקודה בה צלחות היו מצע תיעודי בתרבויות עתיקות, דרך כלי הפורצלן אשר עיטרו את קירותיהם של בני אצולה, המשך במסחר וההשמשה של הקרמיקה כחומר גלם ראשי ליצירת הכלים האלמנטריים ביותר לצריכת מזון המוכרים לנו כיום ועד לעדנה המחודשת שלהם בתרבות העכשווית.



שולחן המשתה הוא זירת התרחשות של מחקר ונקודות מבט שונות על אוכל, תרבות אוכל ואכילה.

רכיבים: ביצים, סוכר של עינת ארוך מתחילה משאלה פשוטה: האם נמשיך לאכול כשנדע ממה עשוי כל דבר שנכנס לגופנו? ומתייחסת למגמות הגוברות היום של מודעות תזונתית. בעולם אשר כבר אי אפשר לאכול שום דבר בלי לחשוב (ולחשוש) ממה הוא עשוי, מי הכין אותו ואילו תהליכים עבר עד שהגיע לשולחן, ייתכן משתה עכשווי? מה מותר להגיש, מה נחשב מפנק ומה נחשב הרסני או לא מוסרי? בשר? גלוטן? סוכר? חלב?

מאותו עולם של מגבלות והסתייגויות קולינריות מגיעה העבודה **תשליך: טקס דג של זהרה הראל** העוסקת בטקסיות פרטית של היוצרות במעבר לצמחונות מלאה. בעבודתה היא מציעה מעין טקס "תשליך" הנהוג בראש השנה העברי, על מנת למרק מעליה חטאים של אכילת בשר דג במשך שנים רבות ולקיים משתה אלטרנטיבי של דימויים.

רונית ברנגה ודימה גורביץ' בחרו להתייחס בעבודותיהם לתשוקה ולחושניות של האוכל. **רונית ברנגה, ללא כותרת**, מציגה ערמות של צלחות, מצוירות פירות, מעוטרת בזהב ובהן פיות רעבים. שפע שלא משביע את הרעב הנמצא בבסיס קיומו. עבודות של **דימה גורביץ'**, **ללא כותרת**, מציגה העתקים מדויקים של עופות שחוטים (נקיים

מנוצות ומראש) כאשר הוא הוסיף להם מחוות ודקויות מיניות, הופך אותן למושא תשוקה גרוטסקי המחכה תנועה וצורה של מזון כה בסיסי.

בהתייחסות לחומר וצורה **מיקה אורסתיו** מציגה את **קערות אוכל**, עבודה המורכבת מקערות העשויות מיחידות אוכל ומחומר קרמי. האוכל משמש בבניית הכלי עצמו והוא גם הדימוי בנוכחותו או בהתכלותו. **אתי קציר בן הר**, שואבת השראתה לסדרת הכלים **בלשצר** מצוירו המפורסם של רמברנדט "משתה בלשצר" ויוצרת את העושר והאווירה העל תקופתית באמצעות כלי משתה מעוטרי זהב. התייחסות חומרית תקופתית בא לידי ביטוי ב**פרפראות של שמאי גיבש**, הומאז' לתרבות של אתונה בעת העתיקה. הנרטיב של כל תרבות משלב את סיפורה ואת העדויות הפיזיות לקיומה. מאז שחר ההיסטוריה שימש החומר, להנצחה תרבותית ולמורשת זיכרון. הכלים מעוטרים בדמות גבר ערום כפי שהיו מעוטרים כלי האוכל ביוון העתיקה ואחד עם דמות ינשוף. כלים אלו שימשו להגשת אוכל ושתייה בעת המשתאות בזמן ההוא. כלים שמטרתם לענג את החיך העין והחושים.

הקשר בין כלי לתפקוד נבחן בהגדרה מחדש של צורה או בחיפוש אחר מענה חלופי עבור צורך. **אבני שתייה** של **רחל מנשה דור** מספרות את סיפורו של משתה הקיום וההישרדות. בהשראת המים הנקווים בסדקי הסלעים במדבר, לאחר גשם או בבוקר רווי בטל, מרוויים את יושביו,

מהחרק ועד האדם. האבנים מכילות את המים, ובהטייה קלה, גם מובילות אותם אל השותה; כך הן גם לוקחות אותו אל המדבר, בו המים הם מצרך נדיר ומחייב.

ריקי מנור בחרה לייצר רפרנס תרבותי עכשווי על ידי שילוב מדיות ויצירת הומאז' ל"סעודה אצל המלכה" מאת פרופסור רותו מודן. העבודה מהווה מחווה לספרה משנת 2010 של האמנית והמאיירת הישראלית. הספר מתאר בחן ובשנינות את סיפור הזמנתה של הילדה הישראלית נינה, שיש לה בעיות עם נימוסי שולחן, לארמון בקינגהם בלונדון להשתתפות בסעודה/משתה אצל מלכת אנגליה. האמנית יצרה סדרה של צלחות אוכל בגדלים שונים עליהם היא שזרה חלקים של הספר תוך שימוש בהכפלות וחיתוכים גרפים על מנת לייצר אימפקט אסתטי ויזואלי על הצופה. בנוסף, היא קיימה בביתה משתה מחווה לזה המתואר בסיפור, תיעדה אותו ויצרה צלחות נוספות עם הדימויים החדשים בטיפול דומה לאלו הלוקחים מהספר.

אודרי של רני גילת היא ביקורת חברתית לצריכת יתר של החומר ובכך חוסר הערכה תרבותית לכלי אוכל שאנו מגישים בהם. מחומר הפורצלן לצלחות מפלסטיק. העבודה מבקשת להמחיש את התהליך המרתק הפורצלן. צלחות מרהיבות אשר היו תלויות על קירות האצילים אינם עוד, החומר היקר התעוות לו והפך לקערה עם תנועה לא ידועה/מובנת, אנטי אסתטיקה שהחומר עצמו יצר. הזהב היקר

אשר הוטבע על החומר כדי להאדיר את ערכו, הפך לנבול ונראה כאילו מחפש דרך מילוט.

שולה וולק מתריסה כנגד המנהגים וההליכות של החברה המערבית המתקדמת סביב השולחן בעבודתה **רמיסת התרבות**. מעולם בו היא מתארת עצמה כאדם "תרבותי" אשר מקפיד על עריכת שולחן לפי כללי הטקס, עם כלי פורצלן יפים וסכו"ם המונח לפי סדר המנות כפי שמוכתב בעולם התרבותי. היא פנתה לקיצון ברוטלי של צלחות אשר מוטבעות בהן רמיסות נעליים וסימני סוליית של אלו אשר דרכו עליהן. תגובה נוספת לתרבות המערבית בהקשר של תרבות אוכל ניתן לראות בעבודה **החיים הטובים**. **לאה שבס** מתייחסת לחוויית הצפייה במשתה האוכל שמתרחש מול עינינו בטלוויזיה, על המסך השטוח, בתוכניות אינסופיות של בישול ותחרויות בישול. ההשתתפות שלנו במשתה הזה היא בעצם אשליה שגם אנחנו חיים את "החיים הטובים" כאשר המציאות רחוקה מכך. במשתה הזה, האוכל המוגש הוא רישום וכלי האוכל גם הם ספק כלים ספק רישומים. המשתה כולו מתרחש באזור גבולי שבין הדו לתלת ממד, בין אמת לאשליה, בין אומנות ומציאות.

Einat Aroch עינת ארוך

רכיבים: ביצים, סוכר

ingredients: eggs, sugar

פורצלן, יציקה ופיסול, לחיצה לתבנית





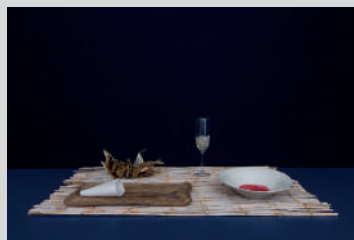
שמאי גיבש Shamai Gibsh

פרפראות

Hommage to Athenian tradition

חרסית, חיפוי בשרה סיגילטה המיוצרת מחרסיות שונות,
שרפות חימצון ושרפת רדוקציה בנוכחות חומרים אורגניים.



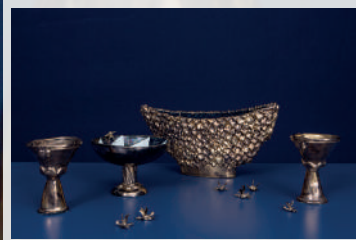


זוהרה הראל Zahara Harel

"תשליך" טקס דג
"Tashlich" Fish ceremony

טכניקה מעורבת
מצע קני חזרן 50X80 cm





אתי קציר בן-הר Eti Katzir Ben-Haar

בלשצר
Belsazar

עבודת יד עם זהב
גדלים משתנים



Leah Sheves לאה שבס

החיים הטובים
The Good Life

משטחי חומר עם זיגוג ותת-זיגוג בשריפת חשמל
תדפיסי מחשב

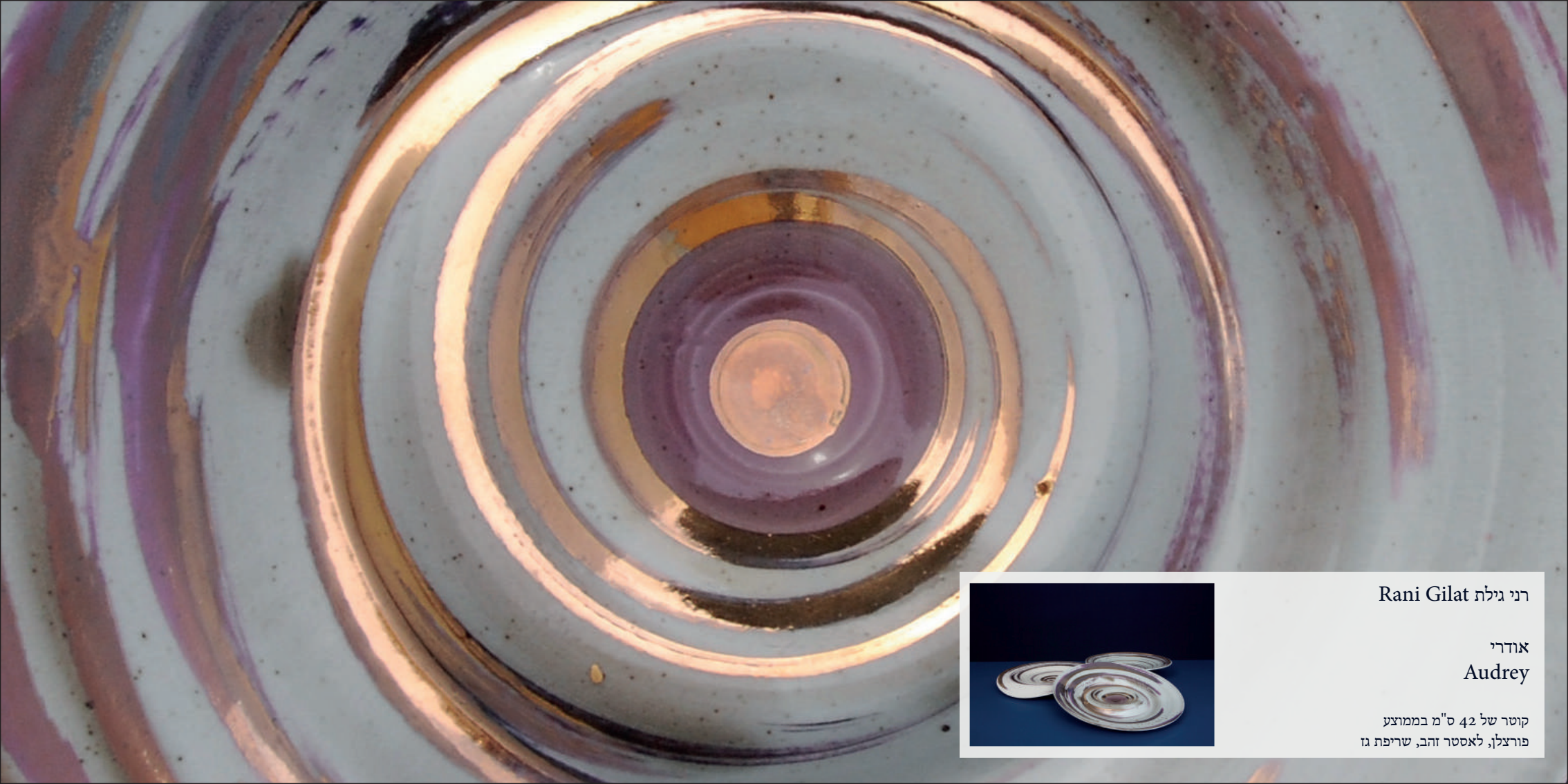




שולה וולק Shula Volk

רמיסת התרבות
Squishing Culture

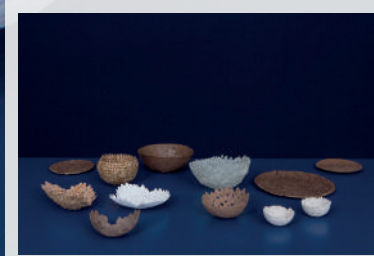
עבודת אבניים
קוטר 27 ס"מ



רני גילת Rani Gilat

אודרי
Audrey

קוטר של 42 ס"מ בממוצע
פורצלן, לאסטר זהב, שריפת גז



מיקה אורסטיו Mika Orstav

קערות אוכל
Food Bowls

הדבקה, עבודת אבניים ועבודת יד
גדלים משתנים



רחל מנשה דור Rachel Menashe Dor

אבני שתיה
Drinking stones

אדמית, בניית יד
גדלים משתנים 10/15/20

ריקי מנור Riki Manor

הומאז' ל"סעודה אצל המלכה" מאת פרופסור רותו מודן
Homage to "Maya Makes a Mess" by Ruto Modan

stonware , פורצלן, עבודה על אובניים וצילום (נעמי אשחר)
גדלים משתנים 20X10, 30X10 ס"מ





דימה גורביץ' Dima Gurevich

ללא כותרת
Untitled

תבניות, פיסול, צביעה ידנית
גדלים משתנים 30/15/20



DOLCE

קינוח



*דולצ'ה, הקינוח, חותם את הארוחה ומשאיר את החותם שהסועד ייקח עמו הלאה.
הוא צריך ליצור מאזן בחוויה הקולינרית, לסיימה אבל גם להשאיר מקום למחשבה.*

קינוח הוא סיפוק מזוקק. הוא עונה על יצר או על צורך, הוא יכול להיות חף מערכים או מלא בהם. הוא הסיום אך גם השיא ומהווה באופן אורגני וישיר נקודת קתרזיס לארוחה. הקינוח, גם אם נצרך במשותף עם אחרים, הוא אישי. הוא אקורד סיום שמתנגן אחרת בתוך עולם תוכן מרוצף זיכרונות, חוויות אישיות וחלומות. אדם הרי אוכל בפני עצמו ובשביל עצמו. כל ערך מוסף שפיתחנו לאכילה חורג מהצורך הבסיסי בתזונה. אנחנו משתמשים באוכל ואכילה, כקתרזיס תודעתית. אם זה חיזוק עצמי בנתינה לקהילה מוחלשת, או ההתבוננות של העצמי על העצמי אל מול הכלל, סיפוק נרקסיסטי שכולנו זקוקים לו. הצצה לחיים אישיים ולחוויות אישיות המציגות שאריות ותיעוד הניגוד של השפע, והריק, הנגמר.

בעבודה **חילוף חומרים** מציגה לנו **זהבה אדלסבורג** את שרידי המשתה שלה. הוא מפגיש את האישי עם הקולקטיבי ונותן לנו רפרנסים להאחז בהם תוך שאנו מגלים את המשמעויות של העבודה עבורנו. היא מציגה תהליך, באובייקט שכמעט מרגיש כמו יצור חי אבל גם משדר עוצמה ונוכחות של מזבח בזכות גודלו וצורותו. הוא משובץ כלים העולים על גדותיהם, אך גם ריק. הם מצביעים על תהליך זמני, אך עם זאת, חלקם – "קפא" והונצח בחומר עמיד. הם עשויים להזכיר משתה ששרד קטסטרופה. המשתה הזה מציג מזון המתבטא בחומר, אך הוא בראש ובראשונה רוחני ונפשי. העבודה מטה לנפול, אך יחד עם זאת מלאת תנועה. היא מצביעה על ניגודים שונים המתקיימים בכפיפה אחת ומניעים את חילוף החומרים של היוצרת: שפע וריק, קביעות וארעיות, חיים ומוות, רוח וחומר.

לחיים של אבנר זינגר מהווה תזכורת למהות הבסיסית ביותר של מה שאנו מכנים משתה. האירוע, הכינוס המפגש אשר מאפשר לנו לחרוג מחיי היום יום, לברוח מהשעמום והסבל שבשגרה, להיות גדולים מהחיים, לראות ולהראות. אשליה זמנית של עושר ואושר, תחושת שווא של בעלי מזל, שהחיים הטיבו עימם ומתנהלים כרצונם ובשליטתם. אבנר מזמין את הצופה לראות, מנקודות מבט נוספות, מה משקפת תופעת המשתה ולבחון את מהות חיינו וטבעם. להסתכל

במראות המשתה ולנסות לחשוב על האספקלריות השונות של עולמנו המורכב.

קבוצת **חומר טוב** פנתה לנושא המשתה מתוך עמדת ביקורת בעבודתה **יוצא חוצץ**. הקבוצה ביקשה לייצר אנטי-משתה עבור אלו שמשתאות אינם חלק משגרת יומם בדמות הרעיון של תרומה מקהילה אחת לקהילה אחרת. למרות שחגיגות והווי של משתאות הוא חלק בלתי נפרד מחיי הפליטים, ראו לנכון חברי הקבוצה להתייחס בעבודתם לפער החומרי ולדיוסנס של חיי הדלות שנגזרו עליהם כאן מול השפע של החברה הישראלית.

הם בחרו בקערה כדימוי המרכזי, מתוך מחשבה על רכוש היחיד של הנזיר הבודהיסטי, קערת האוכל בה הוא מקבץ את מנת יומו (הקערות יועברו בסוף התערוכה למכירה ותמורתן תיתרם לארגוני סיוע לפליטים בארץ).

אבנר זינגר
Avner Singer

לחיים
Cheers

חומר גס, עבודה גלגל,
אקסטרוודה, גלזורה.
גובה 1.8 מטר





קבוצת חומרטוב CHOMERTOV Group
ורדה בר שמאי, רעיה חייז, ענת אביתה, דפנה לשם, אסתר אלטרמן,
אימי פלך, רקפת בורן, ויז מוהר צידון, רות גלעז, ורדית נגאל,
עמיאלה רונקן ושרון בונה רוקח.

יוצא חוצץ
Don't call me a party pooper

אבנית, עבודת אובניים, חצץ. 20X10 ס"מ
תרומה מאת קהילה אחת לקהילה אחרת.
הקערות יועברו בסוף התערוכה למכירה ותמורתן תיתרם לארגוני סיוע לפליטים בארץ.



זהבה אדלסבורג Zehava Edelsburg

חילוף חומרים Metabolism

פייר-קליי, אדמית, טרה-סיגילטה, צבעי אדמה ואנדרגליז, עץ, נייר צבעי מים, צבעי שמן, טוש, מתכת ודבקים.

ציור חופשי והדפסים.

1.5X2.5 מ', גובה 1.2 מ'



Bon Appétit

