

Mladi za napredek Maribora

31. srečanje

INOVACIJSKI PREDLOG

KOLEDAR V BARVI IN AROMI

UMETNOST

0€ q | K P Q Ò Æ Š Ò Ò Ò Ò Ò Ò

T ^ } q | K Æ Ò Æ U W Ò

¥ | Æ Ò Ò Ò P Ò Æ U Š Ò Æ Ò Ò Ó Š S U X Ò P Ò Æ T Æ Ò Ò Ò Ò

Mladi za napredek Maribora

31. srečanje

INOVACIJSKI PREDLOG

KOLEDAR V BARVI IN AROMI

UMETNOST

KAZALO VSEBINE

Kazalo slik.....	3
Povzetek.....	4
Uvod.....	5
Metodologija dela inovacijskega predloga.....	6
1. TEORETIČNI DEL	
1.1 Kaj je koledar?.....	7
1.2 Zgodovina koledarja.....	8
1.3 Imena mesecev.....	9
1.4 Koledarji v uporabi.....	11
1.5 Začimbe.....	13
1.6 Motiv.....	16
1.7 Haptična izkušnja v umetnosti.....	17
2. PRAKTIČNI DEL	20
Družbena odgovornost.....	35
Kalkulacija stroškov.....	35
Zaključek.....	36
Viri slik.....	37
Viri literature.....	38
Internetni viri.....	39

KAZALO SLIK

Slika 1: Sonia Falcones; Campos de Color.....	5
Slika 2: Gregorjanski koledar.....	12
Slika 3: Kitajski koledar.....	12
Slika 4: Malajalamski koledar.....	12
Slika 5: Moja soba	17
Slika 6: Alberto Burri, Veliki les	18
Slika 7: Osnutek	19
Slika 8: Skica	20
Slika 9: Skica	21
Slika 10: Skica koledarja	22
Slika 11: Skica drevesa.....	23
Slika 12: Material za izdelavo.....	24
Slika 13: Lepljenje	25
Slika 14: Nanašanje začimb	26
Slika 15: Nanašanje začimb	27
Slika 16: Nanašanje začimb	28
Slika 17: Nanašanje začimb	29
Slika 18: Osnutek koledarja.....	30
Slika 19: Osnutek koledarja	31
Slika 20: Osnutek koledarja	32
Slika 21: Osnutek koledarja	33
Slika 22: Osnutek koledarja	34

POVZETEK

Cilj moje raziskovalne naloge je izdelati stenski mesečni koledar na človeku bolj prijazen, zanimiv in naraven način. V kuhinji se vsak dan srečujem z različnimi začimbami. Ker rada kuham vem, da so nekatere začimbe bolj uporabljive pozimi, druge pa bolj poleti. Na podlagi rasti in rabe začimb v kuhinji sem se odločila, da bo moj koledar nastal iz arom in raznobarnih začimb. Namen je, da bi koledar ne bil namenjen samo gledanju, ampak bi tudi oddajal različne vonjave.

UVOD

Za inovacijski predlog Koledar v barvi in aromi sem se odločila, potem ko sem na letošnjem beneškem bienalu umetnosti občudovala delo Campos de Color južnoameriške umetnice Sonie Falcones. Umetnica je zbrala veliko različnih začimb iz različnih koncev sveta, jih postavila v prostor in z njimi pričarala prav posebno vzdušje. Posebnost tega dela je v tem, da smo si umetnino zelo zapomnili, saj smo jo občutili tako vizualno kot tudi preko vonjav. Izdelala sem stenski mesečni koledar, ki vsebuje tako močne barve kot močne arome.



Slika 1: Sonia Falcones; Campos de Color (Haupt & Binder, 2013)

METODOLOGIJA DELA INOVACIJSKEGA PREDLOGA

Izdelave naloge sem se lotila tako, da sem najprej raziskala internetne in knjižne vire o koledarjih, haptični umetnosti in kasneje še o začimbah. Ko sem se lotila same izdelave, mi je le ta vzela kar nekaj časa, saj sem morala biti zelo potrpežljiva, natančna in inovativna.

1. TEORETIČNI DEL

1.1 Kaj je koledar?

Beseda koledar izhaja iz latinske besede »calare« - klicati. Ko pomislimo na koledar, verjetno pomislimo na stvar, ki visi na steni z mnogimi številkami in je imenitna slika. Ampak koledar je precej več kot to in ima veliko uporabo, ki daleč presega tisto, kar se nasplošno uporablja kot koledar. Koledar uporabljamo zelo pogosto in o njem sploh veliko ne razmišljamo. Koledar nam pomaga voditi evidenco o letnih časih in mesecih. Posnema naše življenje iz dneva v dan. Preko njega organiziramo naš moderni svet, ki bi bil drugače v kaosu. Koledar razbije leto na dvanajst mesecev tako, da vemo, v katerem delu leta smo. Koledar določi posebne dneve kot so božič in velika noč. Moderni koledar pokaže praznike, pomembne datume, lunine mene. Koledar uporabljamo za določanje urnika dela, sestankov in danes opozori na pomembne dneve kot so rojstni dnevi ter obletnice najbližjih prijateljev in družine. Na koledar si napišemo pomembne informacije, tako da na kratko vemo, kaj naš teden ali naš dan prinaša. V našem modernem svetu imamo na izbiro veliko različnih koledarjev. Tradicionalni je stenski, ki ga ima skorajda vsakdo. Imamo tudi notesnike, ki so v obliki knjižice, v kateri so vsi dnevi razdeljeni še na ure. Obstajajo tudi elektronski koledarji, ki jih najdemo na naših računalnikih, mobilnih telefonih in dlančnikih. Elektronski koledarji so postal zelo priljubljeni, ker so prikladni in enostavni za uporabo. Tudi zato, ker lahko vnesemo spremembe hitro, ne da bi bilo potrebno brisati prejšnje informacije. [1] [2]

1.2 Zgodovina koledarja

Že v pradavnini si je človek poskušal meriti čas in pri tem sledil naravi, ki je čas razdelila na dan in noč in na letne čase. Ko je davni lovec in nabiralec semen postal poljedelec, je zanj merjenje časa postalo življenjsko pomembno znanje. Poskušal si je pomagati z opazovanjem gibanja Sonca in Lune. Približno v tridesetih dneh zvrsti Luna vse svoje tri oblike: prvi krajec, zadnji krajec in polna luna ali mlaj.

Babilonci so oblikovali sedem dni v en teden – toliko približno traja ena lunina mena, vendar so se jim ob koncu meseca že kazale razlike, ker je lunin mesec v resnici daljši kot štirje tedni po sedem dni.

Egipčani so delili mesece na trikrat po deset dni, a so tudi imeli težave s koledarjem, dokler jim ni uspelo izračunati sončnega leta. Po njihovih izračunih naj bi sončno leto trajalo 365 dni. To število dni so razdelili na dvanajst mesecev po trideset dni. Pet preostalih dni so dodali ob koncu leta, a izkazalo se je, da tudi ta koledar ni točen. Vsako leto jim je četrtnina dneva ostala preveč, zato so poleg sončnega leta upoštevali še lunino leto, predvsem zaradi verskih praznikov. To dvojno štetje pri verskih praznikih velja še danes (npr. veliko noč določa lunin koledar). Egipčanski zvezdoslovec Ptolemej je končno razdelil dan na 24 ur in ure na 60 minut, a pri tem napačno trdil, da se Sonce vrti okrog Zemlje. To njegovo zmoto je že v tretjem stoletju pred našim štetjem popravil Asristarh z otoka Samosa, vendar je srednjeveška Evropa to njegovo trditev spregledala.

Rimljani so sprva upoštevali lunine mene za osnovo svojemu koledarju. Romulovo leto je štelo deset mesecev, kralj Numa, ki je živel v 6. stoletju pred našim štetjem, pa je uvedel 12 mesecev. Rimsko leto se je začelo s 1. marcem, z nastopom pomladi.

Zmedi s koledarjem je naredil konec rimski vojskovodja Julij Cezar, leta 46. pr. n. št. Koledar, ki je bil izdelan po njegovem ukazu, jemlje za osnovo sončno leto, dolgo 365 dni in 5 ur. Tako smo dobili leto z enakim številom mesecev in dni, kot ga imamo danes. Leto 46 pr. n. št., ko je bila izvedena Cezarjeva »koledarska« reforma, je dobilo ime »leto zmede«, saj je to leto štelo 445 dni. To leto je premostilo vse koledarske napake in razlike, ki so se nabrale v teku stoletij do tedaj. Koledar, ki ga je uveljavil Julij Cezar, se še danes imenuje julijanski koledar in sedmi mesec v letu ima ime po Juliju Cezarju - julij.

Julijanski koledar je sprejela vsa Evropa. Čas pa je pokazal, da tudi julijanski koledar ni povsem točen. Natančni izračuni so zmerili trajanje leta na 365 dni, 5 ur, 48 minut in 46 sekund. V času vladanja papeža Gregorja XII (1572 – 1585) je koledarsko leto že za deset dni zaostajalo za sončnim letom. Tako velike razlike so se od Cezarjevega časa nabrale v koledarju. Začetek pomladi, ki je bil po koledarju 21. marca je dejansko bil 11. marca. To razliko je papež Gregor izbrisal na tak način, da je leta 1582 črtal deset dni iz koledarja (5. oktobru je sledil 15. oktober).

Gregorijanski koledar so sprejele vse krščanske države, vendar so pravoslavne države čas praznikov obdržale po starem – še danes praznujejo praznike trinajst dni za katoliškim koledarjem. [2]

1.3 Imena mesecev

Sprva sem razmišljala, da bi podobe na koledarju prilagodila izvoru imena posameznih mesecev, zato sem raziskala, kako so meseci dobili ime. Imena mesecev so Rimljani imenovali po svojih bogovih in cesarjih ali pa po zaporedni številki. Mi, Slovenci, ki smo poljedelsko ljudstvo, pa smo v imena mesecev vložili dogajanja na poljih, v gozdovih, na travnikih, v sadovnjakih in v vinogradih.

Januar– Prosinec: Januar je dobil ime po rimskem bogu Janusu – bogu začetka in konca. Janus je imel dva obraza – z enim je gledal naprej v prihodnost, z drugim pa nazaj v preteklost. Ko so Rimljani začeli kako vojno, so odprli vrata Janusovega templja, ob koncu vojne pa so jih zaprli. Slovensko ime prosinec »prosi proso«, saj je bil januar lačni zimski mesec, poln želja po prosu. Proso z obiljem svojih zrnec je davni simbol blaginje.

Februar–Svečan: V besedi februar se skriva rimski praznik očiščevanje »febra«. Pred prihodom novega leta se je bilo treba obredno »očistiti«. Rimljani so po starem koledarju začeli leto s 1.marcem. Februar, ki je bil poleg januarja naknadno dodan staremu rimskemu koledarju, je bil zadnji mesec v letu in tako zanj ni ostalo dovolj dni in je postal najkrajši mesec v letu. Slovensko ime svečan povezujemo z besedo sveča – pa naj bo narejena iz voska ali iz ledu, za obe sveči je v mrzlem in temnem zimskem mesecu pravi čas.

Mladi za napredek Maribora

Marec–Sušec: Stari rimski koledar je začel leto s pomladjo. Prvi mesec v letu je bil zato marec. Bojeviti Rimljani so prvi mesec v letu posvetili bogu vojne Marsu. Slovensko ime za marec je sušec in pomeni čas, ko zemlja pije snežnico, se začne sušiti in se pripravljati na pomladno rast.

April–Mali Traven: Latinska besed »aperire« pomeni odpreti. V aprilu se zemlja »odpira« v novo rast. Tudi slovensko ime -mali traven – govori o mladem, novem, malem zelenju po gozdovih, travnikih in poljih.

Maj–Veliki Traven: Maja je bila rimska boginja pomladi in rodovitnosti. Rimljani so jo počastili tudi tako, da so najlepšemu mesecu v letu dali njeno ime. Tudi slovensko ime tega pomladnega meseca pomeni isto: bujno pomladno rast.

Junij– Rožnik: Juniju je dala ime Junona, boginja neba, žena Jupitra, najvišjega rimskega boga. Z Jupitrom in Junono so Rimljani zamenjali Zeusa in Hero, ko so grške bogove kopirali in »preselili« na svoje ozemlje. Slovensko ime rožnik označuje mesec, ko polja in travniki dehtijo od tisočerih rož.

Julij–Mali Srpan: V juliju se je rodil rimski vojskovodja Julij Cezar, ki pa se ni ukvarjal le z vojnami. Med drugim je dal prenoviti stari rimski koledar. Novi, julijanski koledar, je imel dvanajst mesecev in je v Evropi veljal več kot 1500 let. Za našega kmeta je visoko poletje čas žetve s srpom, od tod ime meseca v visokem poletju - mali srpan.

Avgust–Veliki Srpan: Leta 27.pr.n.št. je prvi rimski cesar Octavianus, nečak Julija Cezarja, dovolil od rimskega senata vzdevek –Augustus, kar pomeni Vzvišeni. Avgustov stric, Julij Cezar, ki je dal prenoviti stari rimski koledar, je ovekovečil svoje ime v sedmem mesecu koledarja. Tudi Avgust je hotel svoje ime videti v koledarju in še več kot to. Zahteval je, da ima tudi njegov mesec 31 dni, čeprav bi moral imeti 30 dni, ker ima po koledarskem redu vsak drugi mesec 31 dni. V poljedelski deželi, kot je naša, osmi mesec v letu pomeni čas velike žetve s srpom – veliki srpan.

September– Kimovec: Septem v latinščini pomeni sedem. September je bil sedmi mesec po starem rimskem koledarju, ki je imel le deset mesecev in se je začel z marcem. Slovenski kimovec je dobil ime po sadju, ki je v tem jesenskem mesecu zrelo in »kima« na vejah sadnega drevja.

Mladi za napredek Maribora

Oktober– Vinotok: Octo v latinščini pomeni osem. Po starem koledarju je bil oktober osmi mesec. Za našega vinogradnika je vinotok mesec, ko »vino teče« v sode v času vesele trgatve.

November– Listopad: Po starem rimskem koledarju je bil november deveti mesec. Beseda novem v latinščini pomeni devet.

Po našem koledarju je november enajsti mesec. Ime mu je listopad. To je čas, ko se narava pripravlja na zimsko spanje in listje pada z dreves.

December–Gruden: Decem– v latinščini deset – deseti mesec po starem rimskem koledarju. Naš kmet je zadnjem mesecu leta opazoval zemljo in videl, da pozimi zaledenela v grude leži po polju –od tod ime gruden.[2]

Kasneje sem ugotovila, da poimenovanja posameznih mesecev ne bom vključila v podobo koledarja, ampak sem mesec dala slovenska in rimska poimenovanja.

1.4 Koledarji v uporabi

Ker je na svetu zelo veliko vrst različnih koledarjev, sem raziskala kateri so trenutno v uporabi. Uporabljamo:

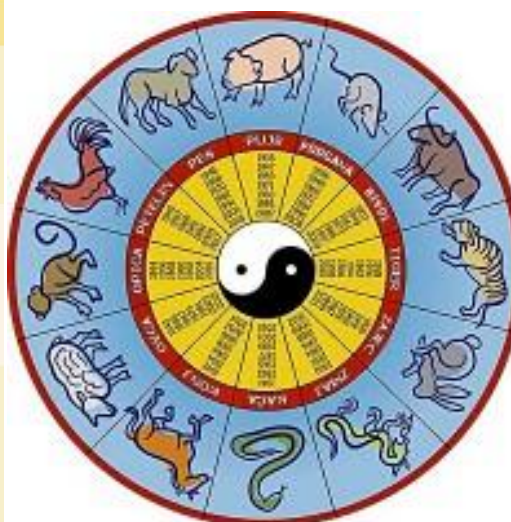
- Gregorijanski koledar
- Julijanski koledar
- Milankovičev koledar
- Kitajski koledar
- Japonski koledar
- Judovski koledar
- Muslimanski koledar
- Iranski koledar
- Hindujski koledar
- Popravljen julijanski koledar
- Koptski koledar
- Tajski Sončev koledar
- Zoroastrov koledar
- Malajalamski koledar
- Bahajski koledar

Mladi za napredek Maribora

- Proračunsko leto
- ISO koledar tedenskega dneva
- 53-tedenski koledar
- Astronomski koledar [3]

2012			
January S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	February S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	March S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	April S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
May S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	June S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	July S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	August S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
September S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	October S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	November S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	December S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Slika 2: Gregorijanski koledar



Slika 3: Kitajski koledar

Mladi za napredek Maribora



Slika 4: Malajalamski koledar

Odločila sem se za oblikovanje in izdelavo gregorijanskega koledarja, ker je značilen za našo kulturo.

1.5 Začimbe

Na koledarju sem za vsak mesec predstavila eno začimbo. Začimbe sem preučila in raziskala, ter na podlagi novega znanja presodila, katera je najbolj primerna za določen mesec. V inovacijskem predlogu sem uporabila naslednje začimbe:

Ingver, ki je odebeljena podzemna korenika, trstiki podobne rastline s čudovitimi cvetovi, ki je v kuhinjah azijskih dežel zelo pogosta sestavina. Portugalci so ga naselili v Afriki, Špancu pa so ga odnesli v Zahodno Indijo, kjer se je najbolj uveljavil na Jamajki; od tam so od 16. Stoletja naprej zadovoljevali dobršen del evropskih potreb. Zaradi svojega čistega, svežega in opojnega okusa je ingver priljubljena začimba tako sladkim kot pikantnim jedem. Ingver je lahko svež, posušen, vložen, vkuhan v sirup ali kristaliziran.

Mladi za napredek Maribora

Sesekljanega, zdrobljenega v prah narezanega v režnje ali palčice ga kot začimbo dodajamo neštetim mesnim, ribjim in zelenjavnim jedem.

Makova semena. Za njih uporabljamo predvsem semena opijskega maka, katerega latinsko ime govori o njegovi uspavalni moči. Je visoka enoletna rastlina z nežnimi rožnatimi, belimi ali vijoličastimi svetovi, iz katerih se razvijejo semenske glavice z množico drobnih, ledvičasto oblikovanih modrosivih semen. Za začimbo se uporabljajo zrela semena z okusom po orehih. Zrela semena uporabljajo pri kuhanju in pečenju tako v severni Evropi kot na Bližnjem vzhodu, Indiji in nekaterih predelih Severne Amerike. Evropski maki dajejo predvsem sivomodra semena, medtem ko imajo indijske vrste rumena, turške pa rjava semena.

Kurkuma je trajnica z lilijinim podobnimi listi in rumenimi cvetovi sodi v družino ingverjevki in ima zanjo značilno odebeljeno podzemno koreniko. Pred več kot 2000 leti so jo že gojili na Kitajskem, v Indiji in na Bližnjem vzhodu, danes pa uspeva tudi v drugih tropskih predelih našega planeta. Po mnenju nekaterih je kurkuma ena izmed perzijskih rumenih začimb, ki so bile svoj čas povezane s čaščenjem sonca. Čeprav jo lahko dobimo svežo, je največkrat na prodaj posušena in zmleta v prah. Jedem daje blago, toplo aromo in značilno rumeno barvo. Kurkuma je bistvena sestavina curryja, služi pa tudi za začinjaje mnogih drugih indijskih zelenjavnih jedi. Tako v Indiji kot na Kitajskem jo uporabljajo za barvanje tkanin, v Indiji pa poleg tega velja za blago sredstvo za spodbujanje prebave in zdravilo za jetra.

Janež, ena najstarejših začimbnih rastlin, je v botaničnem sorodstvu s koromačem, kopro, kuminom in kumino. Zraste do 60 cm visoko, ima koriandru podobne liste in ploska socvetja z rumeno belimi cvetovi. Izhaja iz Bližnjega vzhoda, od koder se je razširil tudi v južno Rusijo, Turčijo, Indijo in mnoge predele Evrope, kjer je priljubljen dodatek mnogim alkoholnim pijačam. Uporablja se prav tako v kuhinji, najpogosteje pa ga dodajamo ribjim juham in polžem z maslom. Poparek janeževih semen, oslajen z medom, je lahko imenitno sredstvo za spodbujanje prebave.

Mešanica popra. V kuhinji nenadomestljiv poper povsem upravičeno velja za kralja začimb. Zrnca, ki igrajo tako pomembno vlogo v kuhinji po vsem svetu, so pravzaprav jagodasti plodovi rastline *Piper nigrum*. Največ na svetu ga predelajo v Indiji, gojijo pa ga tudi v Maleziji, Indoneziji in Braziliji. Poper je bil dragocena začimba v času rimskega imperija. Poper je posredno tudi vplival na

Mladi za napredek Maribora

potek zgodovinskih dogodkov, saj je bil najpomembnejši razlog, zaradi katerega so se Evropejci odpravili iskat nove pomorske poti na Daljni vzhod. Slava teh drobnih zrn je sčasoma nekoliko zbledela, toda v kuhinji je poper vse do danes ohranil položaj kralja med začimbami.

Majaron je trajnica v tesnem sorodstvu z origanom, saj sta si podobna že po videzu: imata majhne, mehke včasih lisaste liste ter drobne bele ali rožnate, v socvetja združene cvetove. Rastlina je doma v Sredozemlju, najpogosteje pa jo upoštevata italijanska in francoska kuhinja, zlasti v omakah, ki temeljijo na paradižniku.

Bazilika je eno najpomembnejših kuhinjskih zelišč. Grško ime zanjo pomeni kralj, kar kaže, kako visoko so jo cenili v starem veku. Znane so številne različice bazilike, ki se med seboj razlikujejo po velikosti, barvi ter vonju, vse pa so priljubljene v kuhinjah po vsem svetu. Baziliko lahko damo malone povsod, še posebej pa se prilega jedem s paradižnikom, tako kot majaron.

Čili. Vse paprike sladke in pekoče, so pripadnice družine razhudnikovk, v katero sodijo tudi mnoge druge kulturne rastline. Prvi so papriko kultivirali Indijanci na ozemlju današnje Mehike. V svojem jeziku so jo imenovali čili, nakar se je to ime oprijelo vseh pripadnic tega rodu. Najbolj razširjena vrsta čilijev nosi latinsko ime Annum, najbolj pekoča pa Frutescens. V Evropo jih je prinesel Kolumb.

Nageljnovе žbice. Ime te začimbe po latinsko pomeni žebelj, in res še zaprti popki te zimzelene rastline po svoji klinasti obliki spominjajo na ročno kovane žebelje. Nageljnovе žbice, imenovane tudi klinčki, so zelo aromatični in imajo pikanten, skoraj pekoč okus. Lahko so tudi nekoliko grenke, pri čemer vročina med kuhanjem še poudari te njihove značilne lastnosti. Zato niso ravno vsakdanja začimba, kar pa prav tako ne pomeni, da bi v kuhinji lahko povsem shajali brez njih. Predvsem so klinčki skoraj nenadomestljivi v različnih prazničnih kolačih in pecivih ter kompotih, medtem ko bo čebula, v katero zabodeni klinčke, oplemenitila okus mesnim juham.

Kardamon. To začimbo s častljivo tradicijo so uporabljali že stari Egipčani ter za njimi Grki in Rimljani. V Evropo je prišla po starih karavanskih poteh. Največ jo uporabljajo v Indiji in bliževzhodnih deželah. Kardamon, ki sodi v družino ingverjev, je grmičasta trajnica z velikimi, ovalnimi, pri vrhu

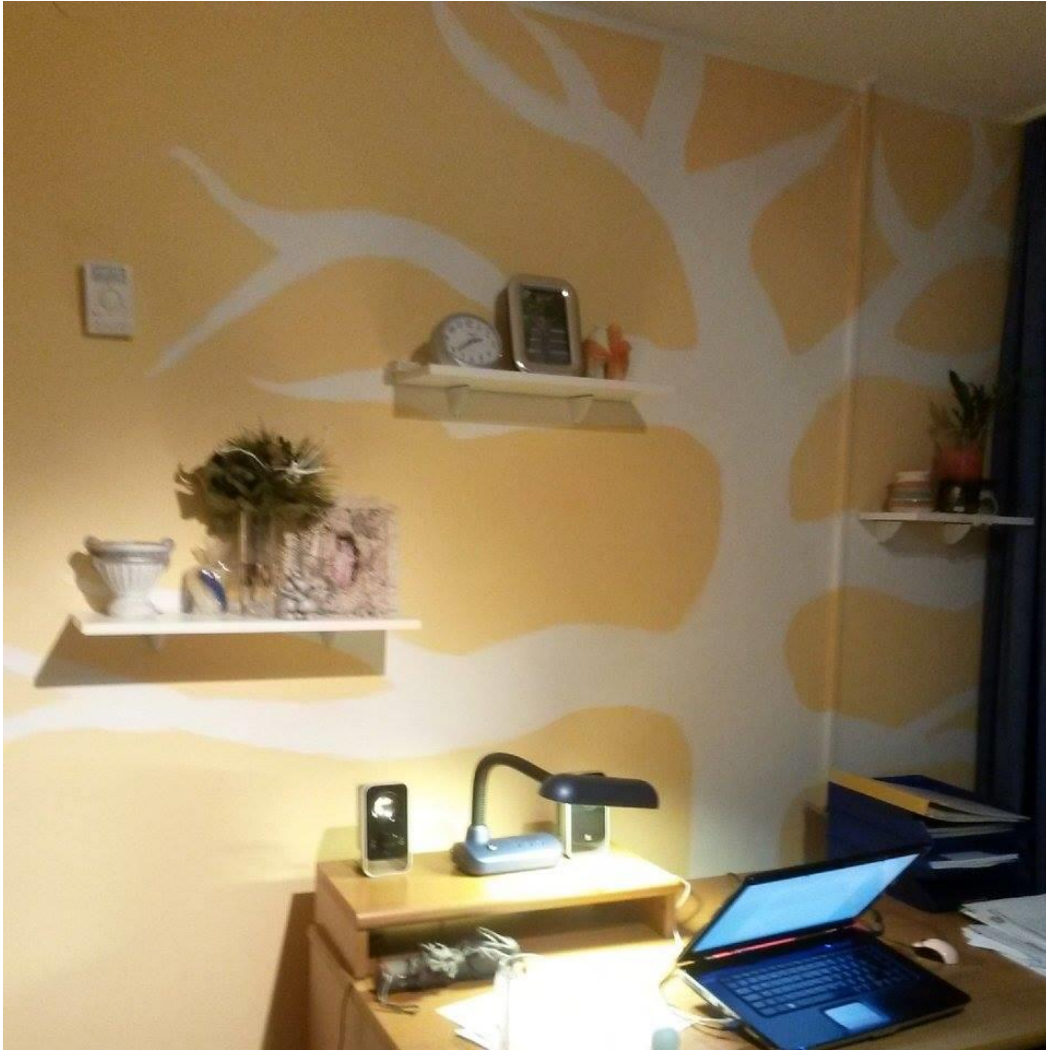
zašiljenimi listi in kratkimi cvetnimi stebli. Po cvetenju na njih ostanejo majhni zeleni stroki s semeni.

Timijan. Znanih je blizu 100 vrst timijana ali materine dušice, vendar lahko večini potreb zadostijo tri najbolj razširjene izmed njih. Timijan je bil dodobra uveljavljen v kuhinji starih Grkov, po vsej verjetnosti pa so ga v območju Sredozemlja poznali in uporabljali že prej. Danes ga v svojih receptih upoštevajo kuharji po vsej Evropi. Obstaja malo jedi, ki jim timijan nebi izboljšal okusa. Njegova vonj in okus se imenitno dopolnjujeta z mnogimi drugimi zelišč, predvsem z rožmarinom.

Cimet. Opojni, malce sladki vonj cimeta prihaja iz Šrilanke, od koder se je v preteklosti že razširil na mnoga druga območja s tropskim podnebjem. Je ena najstarejših znanih začimb, saj je omenjen tako v bibliji kot v sanskrtskih rokopisih. Cimet pridobivajo z nizkih zimzelenih lovorju podobnih dreves. Najpogostejši del je njegovo lubje, ki ga lupijo s tanjših vej. Zunanjo plast lubja odstranijo, notranjo pa posušijo, da se zavija v paličice s premerom približno 2,5 cm. V Evropi je uporaba cimeta največkrat omejena zgolj na slaščice, medtem ko ga na Bližnjem vzhodu pogosto dodajajo dušenemu mesu, zlasti jagnjetini. Mešajo ga tudi s posušenim sadjem za nadeve za svinino in perutnino, imeniten okus pa daje tudi kašastim sadnim sokovom in sladkemu krompirju. [4]

1.6 Motiv

Sprva sem bila prepričana, da bom za vsak mesec posebej upodobila drugo rastlino, vendar ko sem pričela z oblikovanjem, sem načrt spremenila in se odločila da bo na koledarju upodobljeno drevo za vsak mesec; drevo je oblikovan iz začimb. To drevo, ki sem ga sama narisala, je za vsak mesec na koledarju enake oblike, vendar se spreminjajo barve glede na letni čas (listje, krošnja, samo veje, ...). Letne čase sem poskušala uskladiti z začimbami, ki so značilne za določen letni čas oz. mesec. Kako sem prišla ravno do drevesa? Zelo preprosto; zvečer sem sedela za mizo in razmišljala o tem. Pogledala sem pred sabo in videla drevo, ki sem ga sama narisala na steno. Podoba se mi je zdela primerna za to nalogo, saj je motiv preprost pa vendar zelo zanimiv.



Slika 5: Moja soba

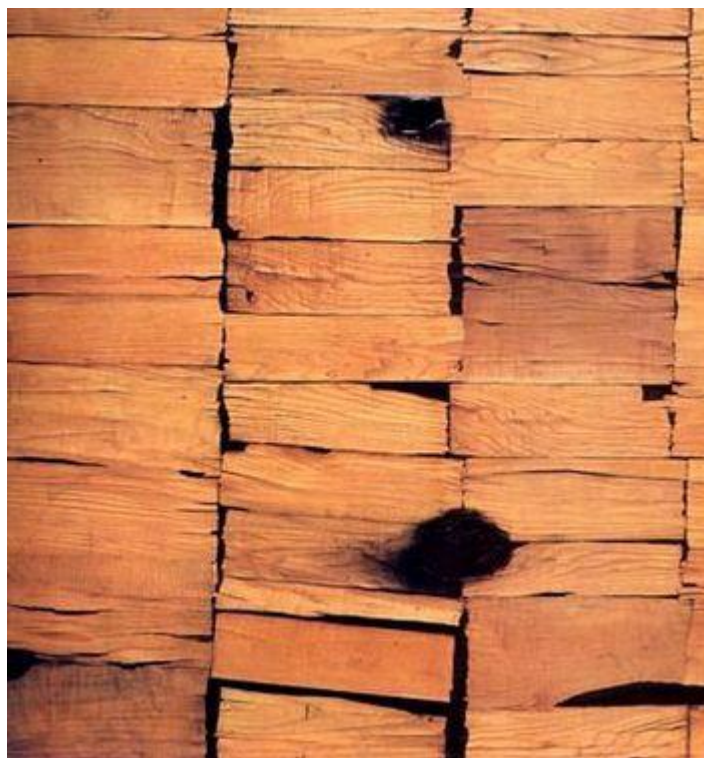
1.7 Haptična izkušnja v umetnosti

Háptičen -čna -o prid. (á) um. ki daje možnost dojemanja v treh razsežnostih: haptično učinkovanje slike; haptično jedro plastike [6]

Haptičnost v umetnost je značilna za sodobna likovna dela. O haptični izkušnji govorimo takrat, kadar ne gre le za vizualno opazovanje izdelka ali umetnine, ampak tudi za tipanje, lahko gre za poslušanje, ... skratka gre za to, da umetnino občutimo z vsemi čutili.

Kot pravi M. Butina v delu »Likovna umetnost kot proizvod stiske« so nova likovna gibanja kot strukturalizem, abstraktni ekspresionizem, tašizem in druga so iz nereda ruševin ustvarjala nov, duhovno osmišljeni red. Pri tem so izkoriščala zlasti tipne, haptične vrednosti raznih materialov in barvnih pigmentov kot nosilce novih možnosti duhovne eksistence snovi in s tem tudi stvarnega prostora. Izkustva teh umetniških gibanj s tipnimi lastnostmi so se potem prenesla v proizvodnjo novih predmetov na področju stavbarstva, industrije, oblačil in drugod. Snov kot takšna je bila v novih kulturnih oblikah spet humanizirana, dobila je spet svoje mesto v človeškem svetu in ga pomagala graditi.

Novi likovni red je odvezel goli razmetani in razvrednoteni snovi njeno grozljivost. Z istimi vidnimi in tipnimi vrednostmi, ki so v ruševinah vojne povzročale občutek nelagodja in stiske, je likovna umetnost pomagala ustvariti nov občutek notranje povezanosti človeka s snovjo, ker je bila spet urejena po njegovih potrebah in v skladu s tipičnimi izkustvi njegove vrste in kulture na nivojih nagonov, čustev in misli. Razrušeni prostor je dobil novo obliko bivanja, nov človeški pomen in smisel. Opravila je svojo kulturno funkcijo - omogočila je, da je človek spet lahko čustveno in doživljajsko sprejel stvarnost. [5]



Slika 6: Alberto Burri, Veliki les

Mladi za napredek Maribora

To izkušnjo v umetnosti sem prenesla na oblikovanje koledarja in tako koledarju poudarila telesnosti in čutno doživeto površino posamezne podobe glede na mesec, ki uprizarja občutenje in vonjanje določene začimbe. Hkrati poudarja naravo samo in direkten stik z njo.

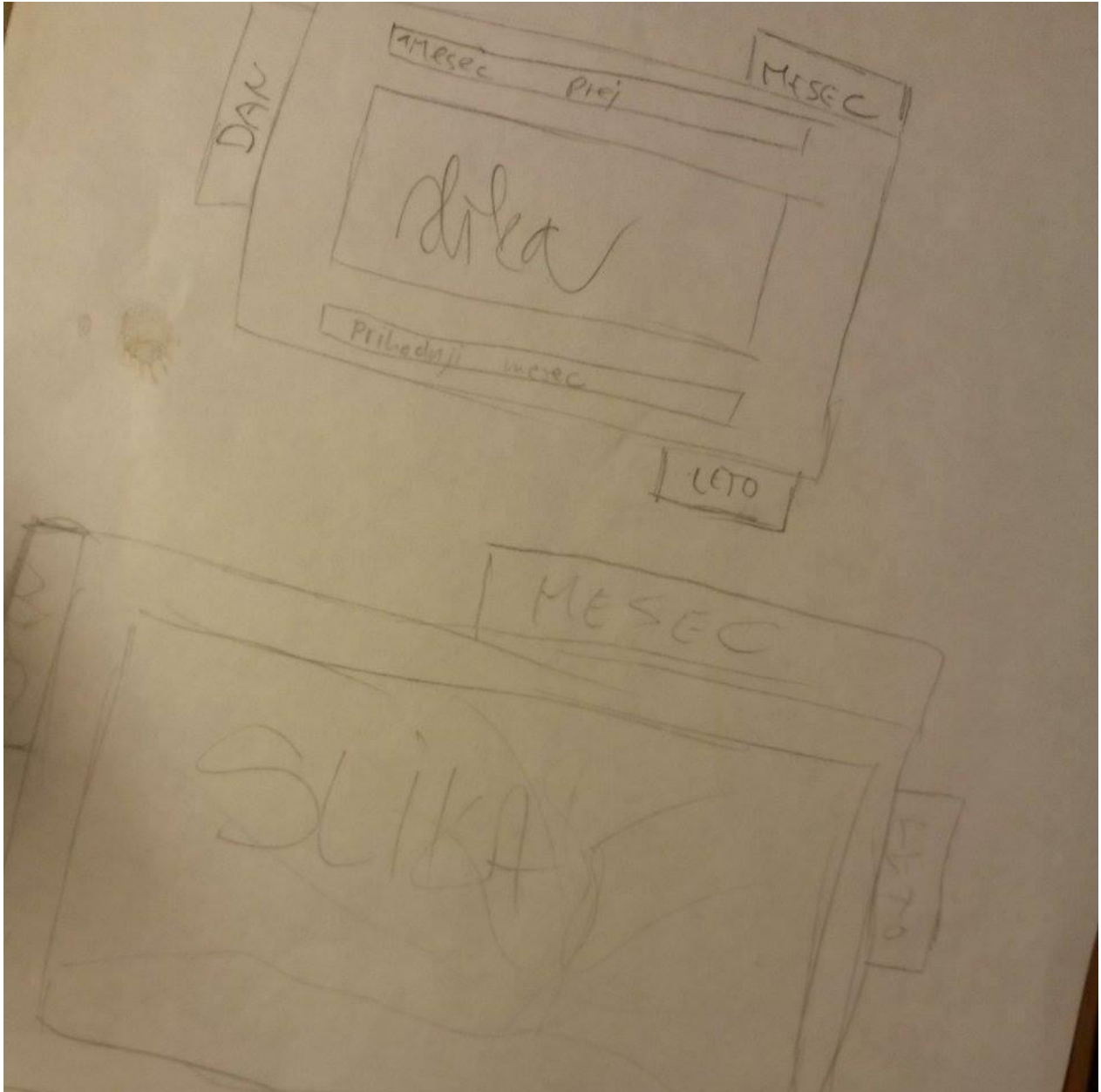


Slika 7: Osnutek

Na fotografiji, ki sem jo posnela lahko vidimo da je podoba zanimiva tudi na otip.

2. PRAKTIČNI DEL

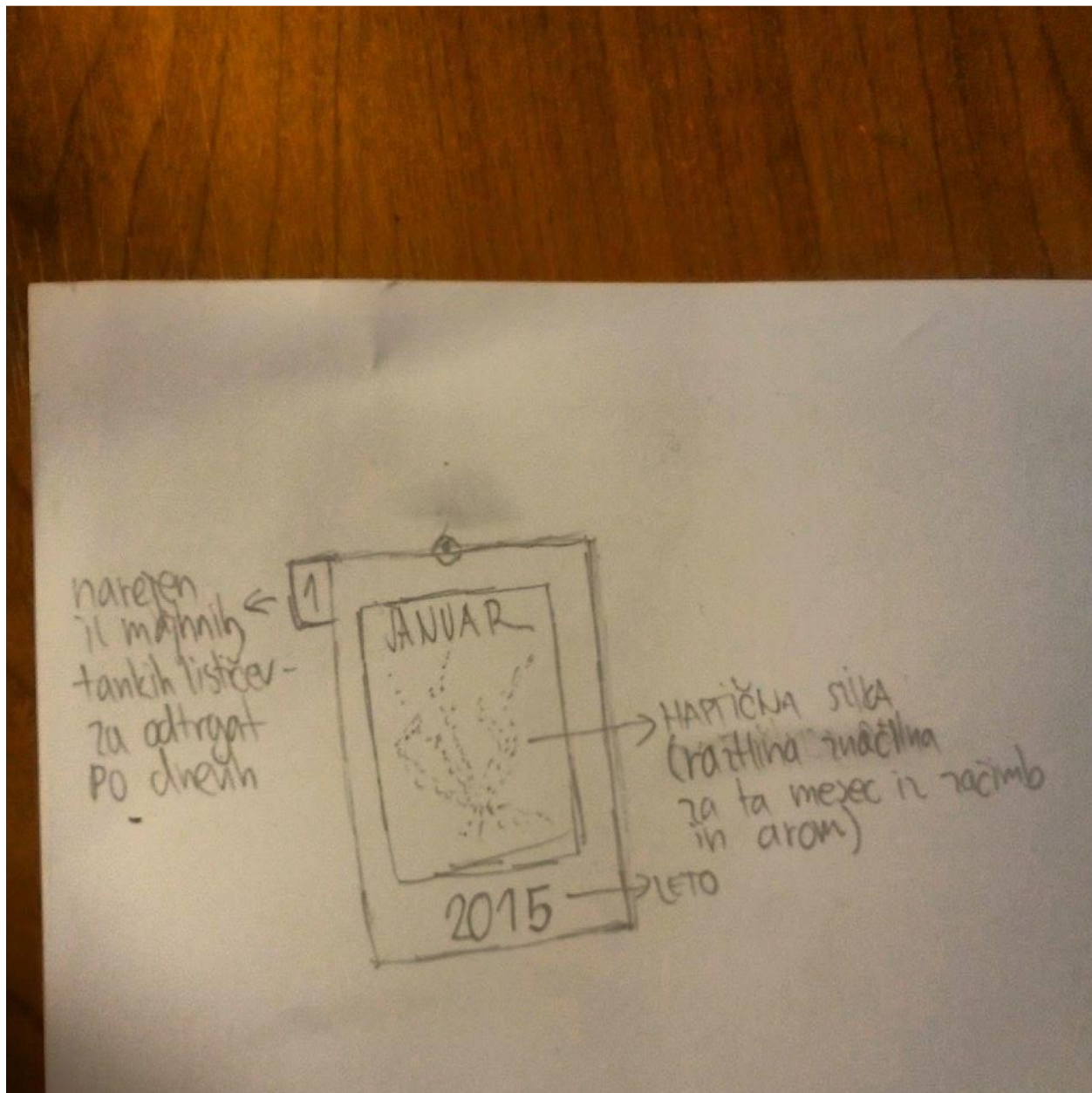
Koledar sem izdelala tako, da sem v računalniškem programu Adobe Photoshop oblikovala podobo, ki je prikazana na spodnjih slikah na skicah. Številke in črke so v tankih in preprostih linijah.



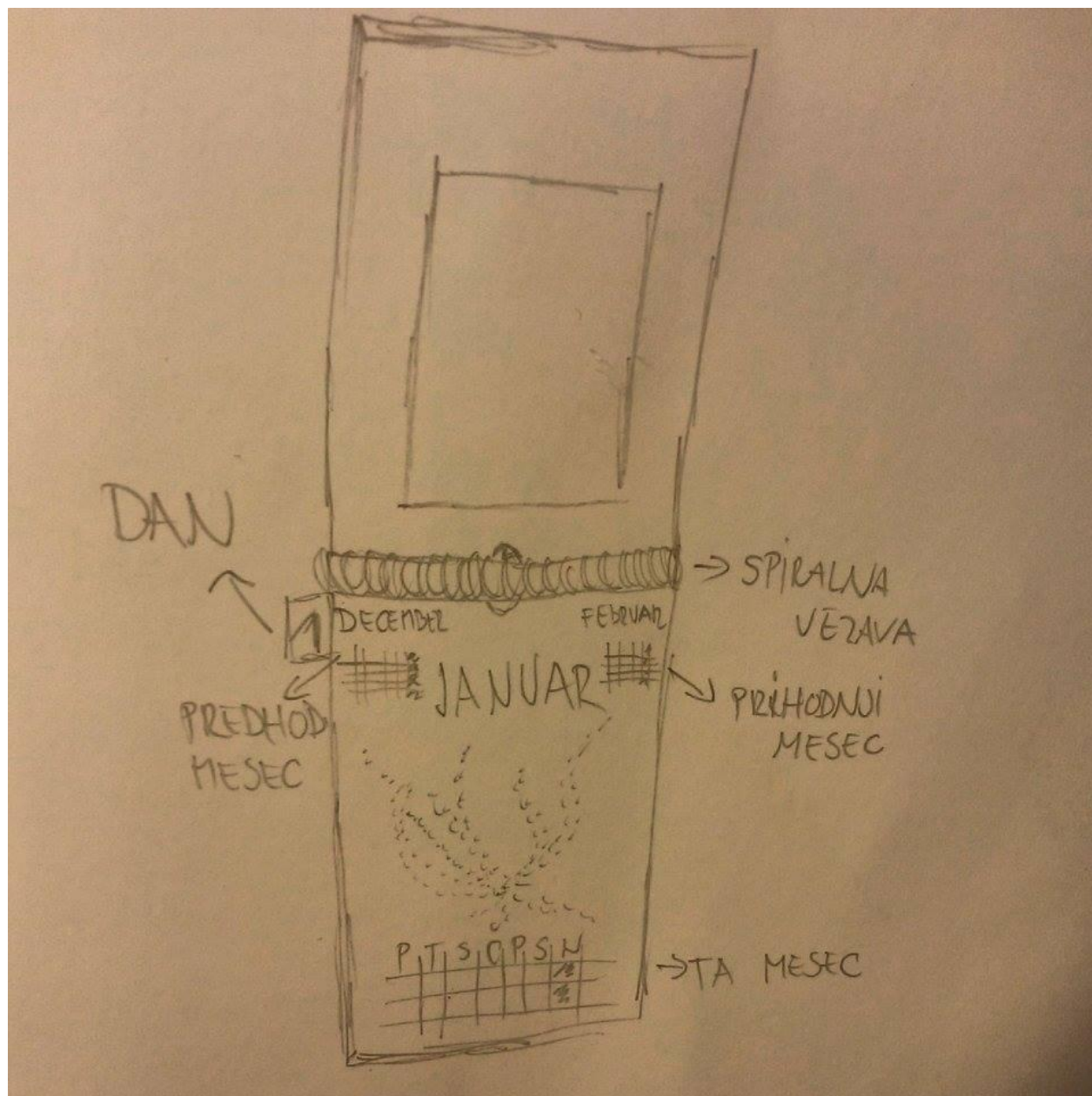
Slika 8: Skica

Mladi za napredek Maribora

Izdelave koledarja sem se lotila tako, da sem narisala nekaj različnih oblik koledarjev in na koncu se odločila za tistega, ki se mi je zdel najboljši in tudi izvedljiv v praksi. Obliko koledarja sem izbrala na podlagi spodaj prikazanih skic. Sama oblika je preprosta in pregledna.



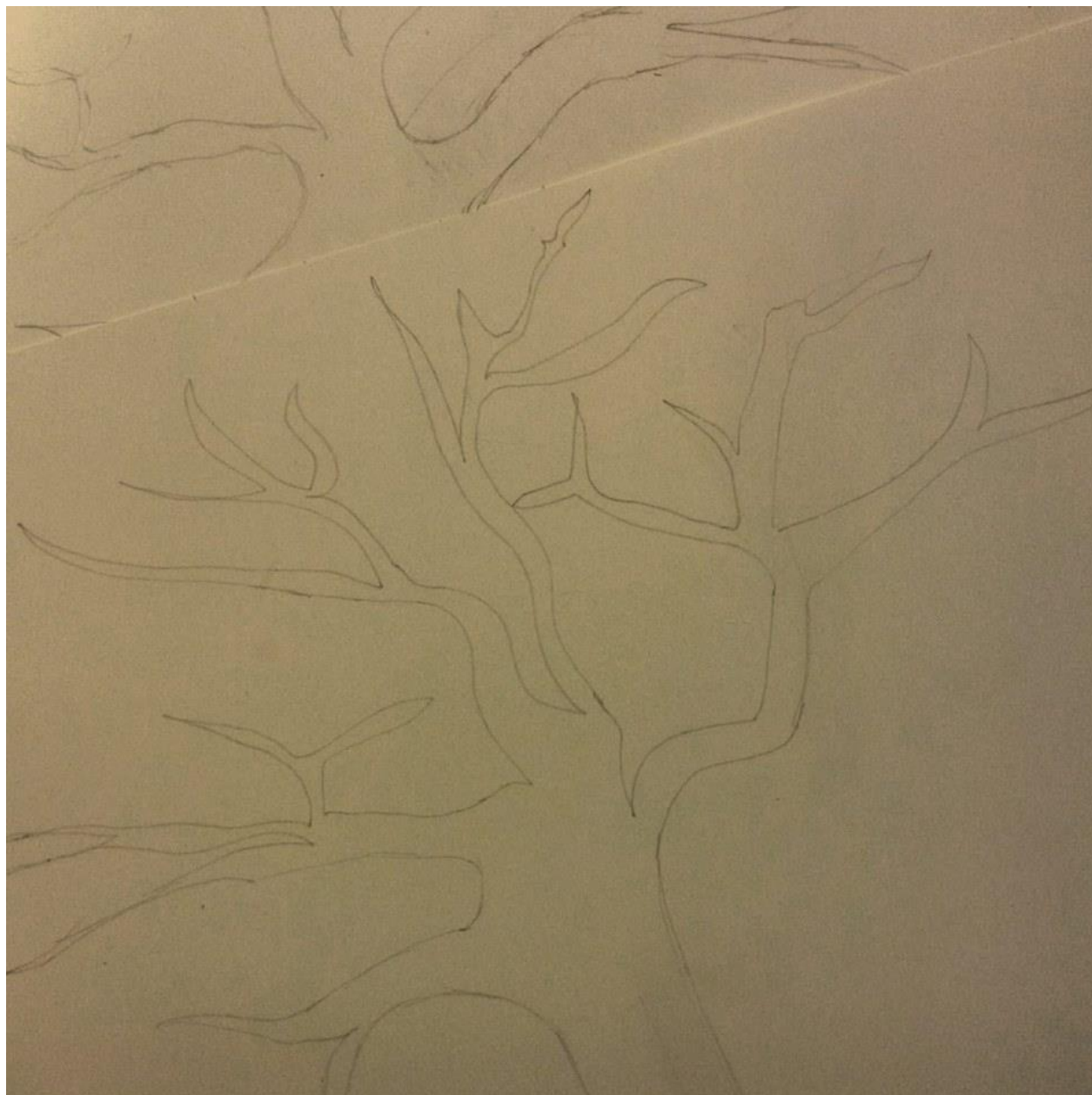
Slika 9: Skica



Slika 10: Skica koledarja

Koledar je velik 22x35cm. Ima spiralno vezavo. Sestavljen je iz 13 listov (12- za vsak mesec 1 list, plus sprednja stran ki bo vedno enaka). Na sprednji strani je napisano leto, ko se le ta dvigne imamo pregled nad prejšnjim mesecem v zgornjem levem kotu, nad prihodnjim mesecem v zgornjem desnem kotu, ter spodaj nad tem mesecem. Ob strani so tanki lističi, ki se lahko dnevno trgajo.

Narisala sem tudi nekaj hitrih skic za drevesa, ki so prekrita z začimbami.



Slika 11: Skica drevesa

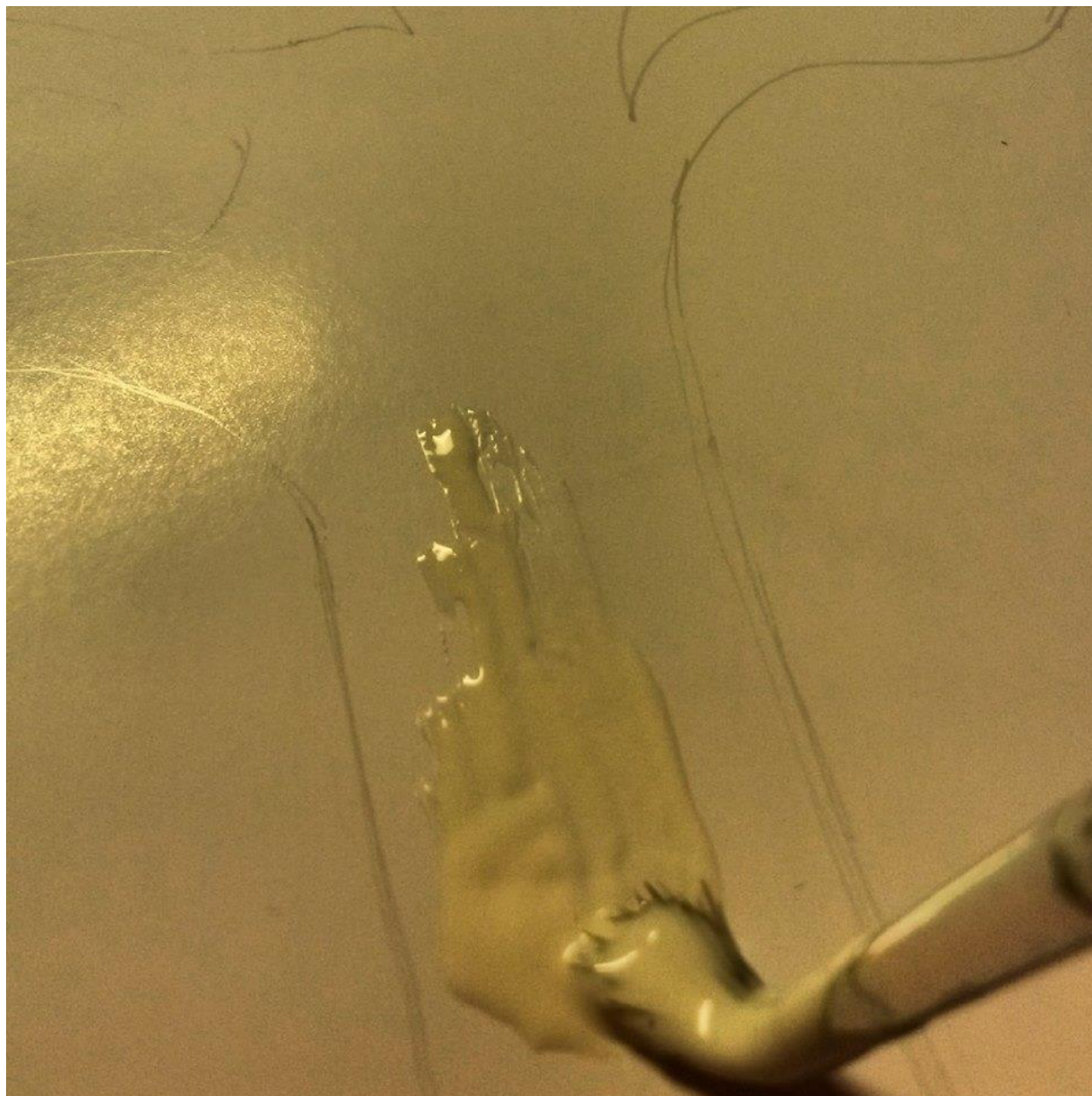
Za izdelavo sem potrebovala le list (trd in gladki), lepilo, čopič ter 12 različnih začimb.

Mladi za napredek Maribora



Slika 12: Material za izdelavo

In začela sem lepiti ...

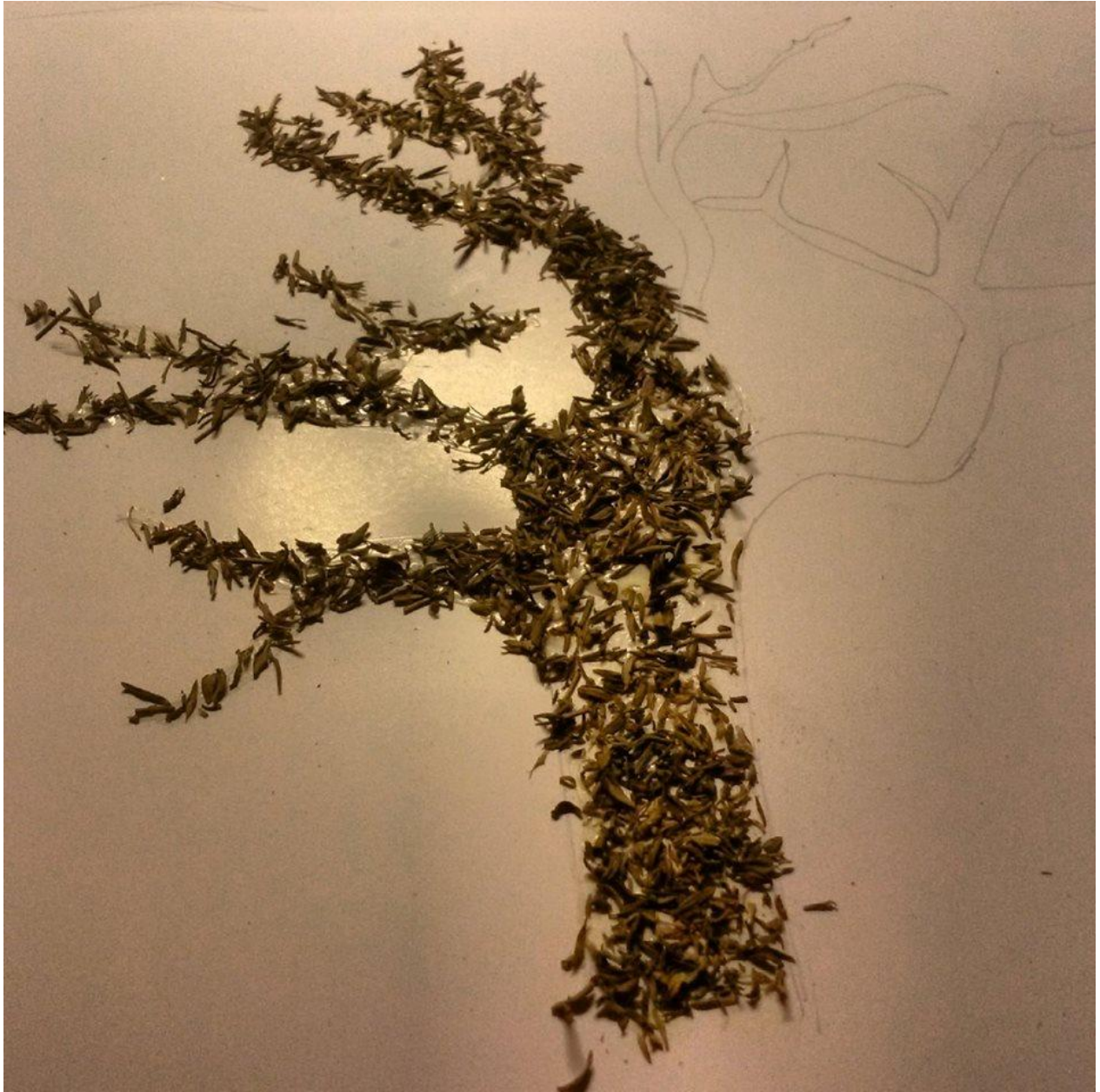


Slika 13: Lepljenje

Najprej sem drevo namazala z lepilom (postopoma, saj se lepilo hitro suši) ter nanj posula timijan.



Slika 14: Nanašanje začimbe



Slika 15: Nanašanje začimbe



Slika 16: Nanašanje začimbe

Mladi za napredek Maribora

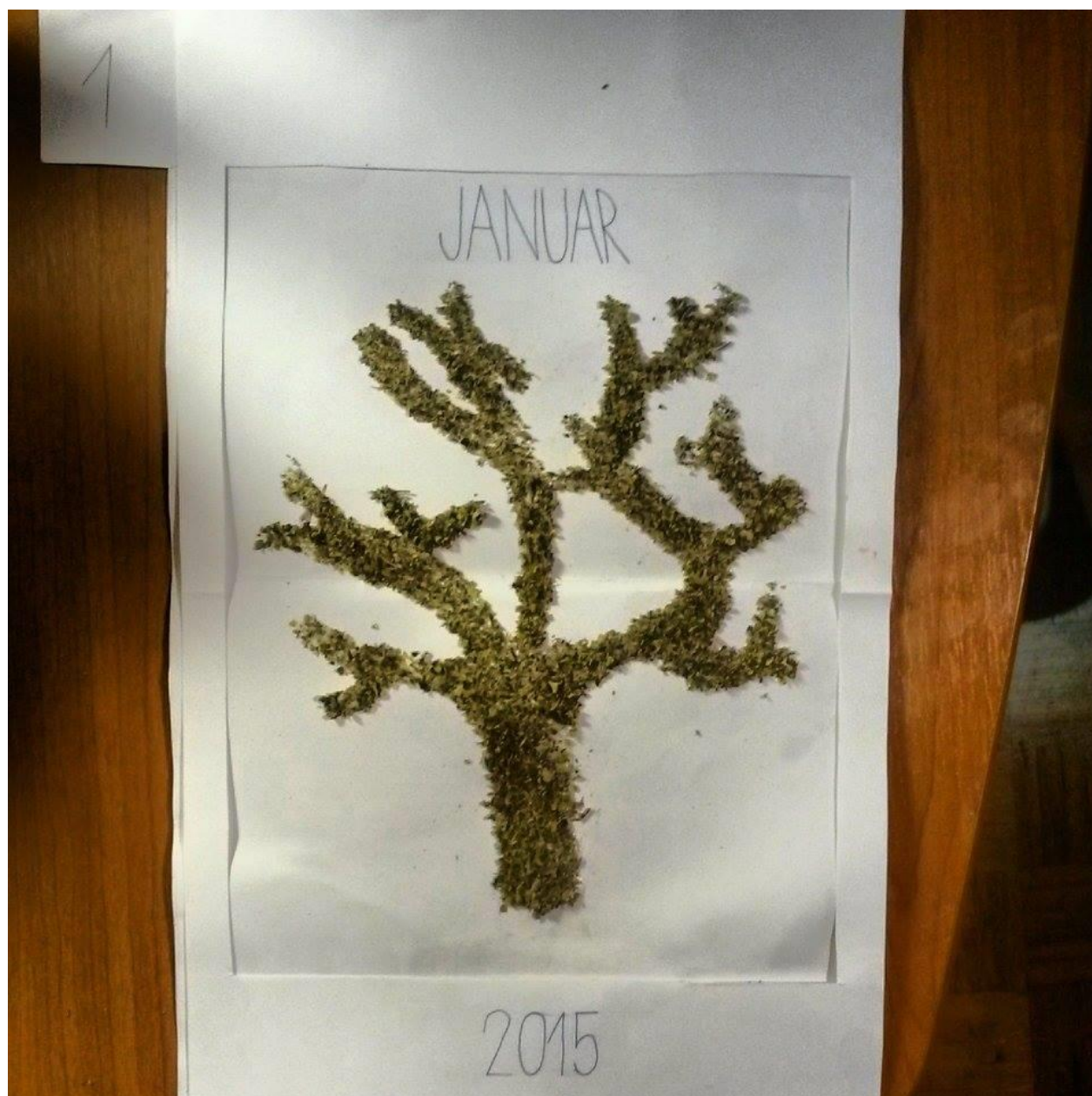
Tako je nastajal motiv. Naredila sem veliko primerov iz različnih začimb. Na spodnji fotografiji je iz cimeta.



Slika 17: Nanašanje začimbe

Mladi za napredek Maribora

Da bi idejo lažje predstavila sem izdelala spodnji model, ki jasno prikazuje kako sem si koledar zamislila.



Slika 18: Osnutek koledarja

Mladi za napredek Maribora

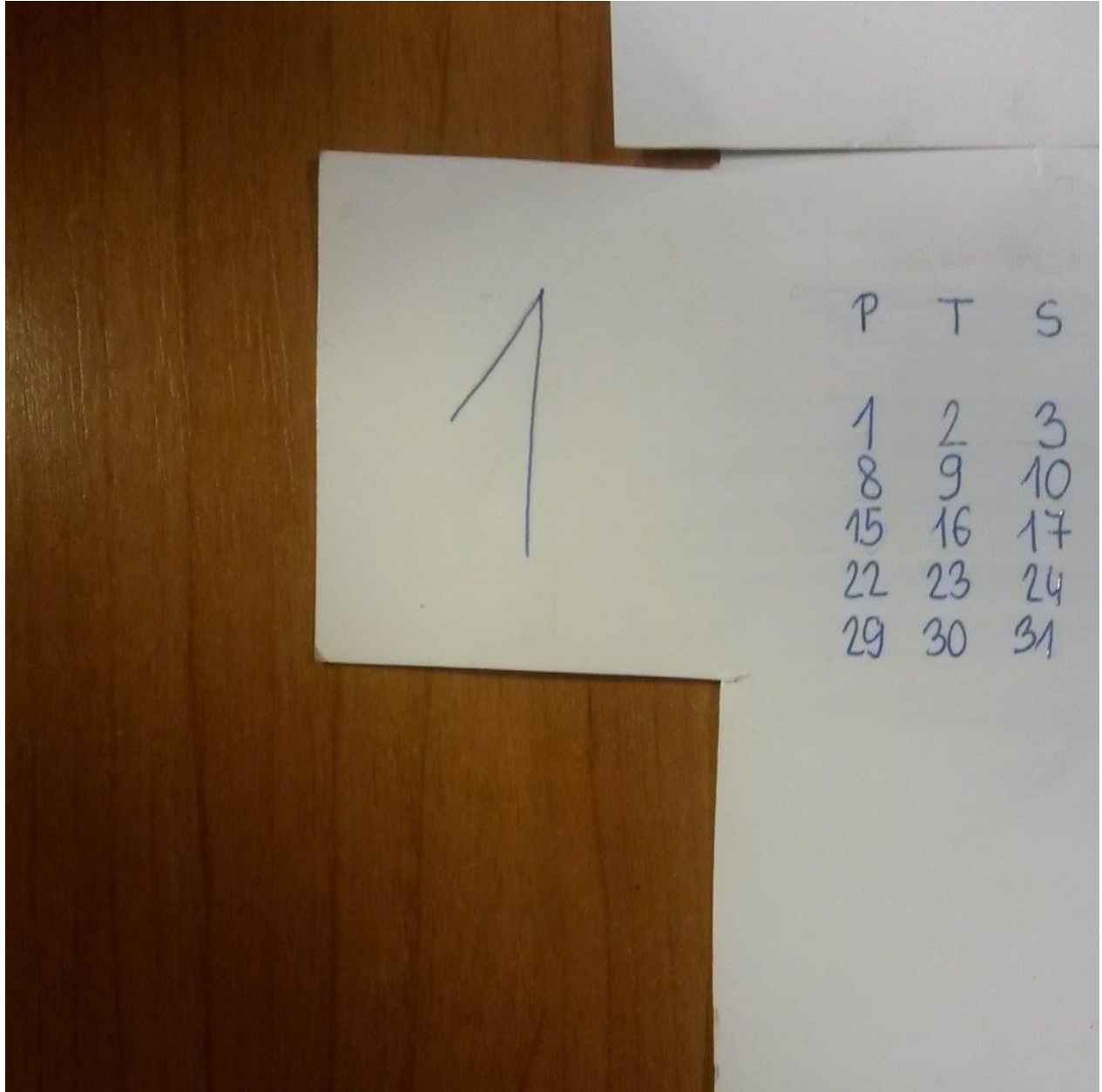
Prva stran koledarja. Iz nje lahko razberemo dan, mesec in leto. Motiv je posut z majaronom.



Slika 19: Osnutek koledarja

Mladi za napredek Maribora

Če dvignemo prvo stran koledarja lahko vidimo dan, prejšnji, naslednji in ta mesec. Da so ti meseci zbrani se mi zdi pomembno, saj se velikokrat zgodi, da želimo videti, kdaj je bil kateri dan prejšnji ali naslednji mesec.



Slika 20: Osnutek koledarja

Mladi za napredek Maribora

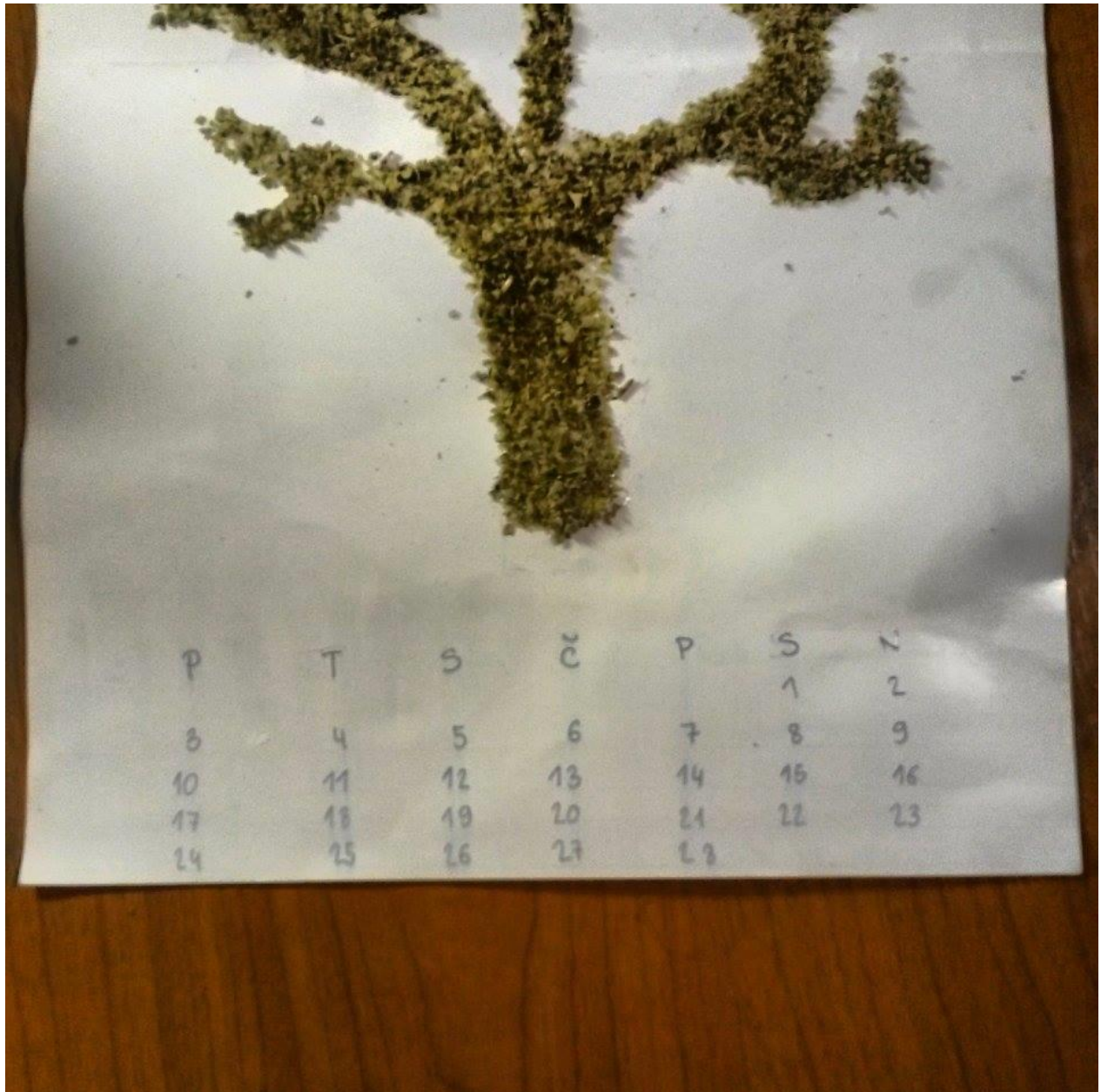
Prostor za tanke lističe, ki bodo zalepljeni in se bodo dnevno trgali. Številke so velike.



Slika 21: Osnutek koledarja

Mladi za napredek Maribora

Skromen prikaz prejšnjega in naslednjega meseca. Na sredini pa ime tega meseca.



Slika 22: Osnutek koledarja

Pregleden prikaz določenega meseca.

DRUŽBENA ODGOVORNOST

Pri tem inovacijskem predlogu sem bila družbeno odgovorna, saj nisem oškodovala narave in uporabljala sem okolju prijazne snovi. To mi je bilo tudi zelo pomembno in sem gledala na izbirno materiala, saj je moj cilj narediti človeku in naravi prijazen izdelek. Ko opazujem kakšen odnos imamo ljudje do narave, se mi zdi, da jo začenjamo vedno bolj ceniti in se zavedati da je zelo pomembno da jo ohranimo čisto in je ne oškodujemo. Mislim, da postaja zdaj v tem času aktualno tisto kar je bolj preprosto in kar je izdelano na čimbolj naraven način. Takšen je tudi moj koledar. Poleg tega pa je še poučen, saj nas pouči o določenih začimbah; vidimo lahko, kakšne oblike so posamezne začimbe in kakšno aromo oddajajo.

KALKULACIJA STROŠKOV

Ker oče dela v tiskarni mi je priskrbel papir in lepilo. Kupila sem samo začimbe in za njih odštela 20€.

Če pa bi želela izdelovati koledar za prodaja, bi bila prisiljena poiskati sistem za hitrejšo in bolj ekonomično izdelavo.

ZAKLJUČEK

V tem času ko sem nalogo izdelovala sem izvedela veliko novega, kar bom lahko s pridom uporabila tako v kuhinji kot pri ustvarjanju likovnih izdelkov. Te nove informacije mi bodo prišle zelo prav v vsakdanjem življenju, saj sem zelo rada v kuhinji in eksperimentiram s hrano. Pri delu sem imela veselje in zanimanje, kar se mi zdi ključnega pomena za uspeh. Vesela sem, da mi je inovacijski predlog uspel brez večjih zapletov. Koledar bom z veseljem obesila v kuhinji in upam, da bodo začimbe oddajale aromo skozi vse leto.

VIRI SLIK

Slika 1: Sonia Falcones; Campos de Color (Haupt & Binder, 2013)

http://universes-in-universe.org/esp/bien/bienal_venecia/2013/tour/latin_america/11_sonia_falcone

Slika 2: Gregorjanski koledar

http://www.radiokrka.com/poglej_clanek.asp?ID_clanka=160148

Slika 3: Kitajski koledar

<http://zlataleta.com/kitajsko-novo-leto-praznik-pomladi/>

Slika 4: Malajalamski koledar

http://www.quickiwiki.com/hr/Gregorijanski_kalendar

Slika 6: Alberto Burri, Veliki les

<http://www.depra.si/yalla.php?stran=yalla&podstran=2>

Od slike 7 do slike 21 lastne fotografije

VIRI LITERATURE

[4] Lambert-Ortz, Elisabeth: Enciklopedija zelišč, začimb in dišav: praktični vodnik za kuharske mojstre. Ljubljana: Domus, 1993.

INTERNETNI VIRI

[1] KOLEDAR. Dostopna URL naslovu: <http://www.koledarcek.com/>
[citirano 17.12.2013]

[2] ZGODOVINA KOLEDARJA. Dostopna URL naslovu:
<http://www.mavrica.net/kratka-zgodovina-koledarja-clanek-398.html>
[citirano 17.12.2013]

[3] KOLEDARJI V UPORABI. Dostopna URL naslovu:
<http://sl.wikipedia.org/wiki/Koledar>[citirano 21.12.2013]

[5] Milan Butina: Likovna umetnost kot proizvod stiske
<http://www.depra.si/yalla.php?stran=yalla&podstran=2>

[6] Slovar slovenskega knjižnega jezika: Inštitut za slovenski jezik Frana
Ramovša ZRC SAZU
[http://bos.zrc-
sazu.si/cgi/a03.exe?name=sskj_testa&expression=ti%C4%8D&hs=351](http://bos.zrc-sazu.si/cgi/a03.exe?name=sskj_testa&expression=ti%C4%8D&hs=351)