

Izložbeni prostor »Isa« Mučići

Izložba keramike

»Na cesti domaće hrani – Iz padela naših nona«

Otvorenje izložbe 17. prosinca 2010. u ----- sati

Organizator izložbe: Udruga Interinova Mučići

Sudionici – izlagači:

Članovi udruge Interinova

1. Ivna Safundžić, Mučići, Jurdani ima
2. Elda Čekada, Rijeka ima
3. Vera Gambar Miščević, Rijeka ima
4. Snježana Nemarnik, Rijeka ima
5. Nikolina Ružić ima
6. Sanja Rupiće Miljan, Zagreb ima
7. Mojca Znidaršič, Ilirska Bistrica, Slovenija ima
8. Roberto Aiudi, Urbino, Italija ima

i njihovi prijatelji

9. Tatjana Masterl, Rijeka
10. Renata Trifunović, Zagreb
11. Marija Stojanović ima ima
12. Comunita degli Italiani (Zajednica Talijana) Rijeka
13. Đurđica Horvat, Zagreb
14. Margareta Krstić
15. Duška Gržeta, Rijeka
16. Tomica Gržeta, Rijeka
17. Lovorka Lukani, Buje
18. Neva Prpić, Zagreb
19. Gordana Kovač Ružić, Rijeka
20. Mirjana Rajković, Zagreb
21. Dijana Rajković, Zagreb
22. Vesnica Popović
23. Andrea Bassi

U Izložbenom prostoru Isa izloženi su radovi keramičara. Ovi se radovi mogu povezati i sa temom - iće i piće od prethistorije do posthistorije.

Ceste i trgovi Liburnije oduvijek su bili mjesta za feštanje, za iće i piće, mjesta gdje su se sretali putnici namjernici iz svih pravaca, raznih jezika, vjera i kultura, međusobno i s

domaći(ni)ma. A íća i pića nema bez kotlova i kotluša, tava i peka, tanjura i plitica. Biblija u Levitskom zakoniku mudro i sladokusno sugerira ovako: „ Ako tvoj dar bude žrtva prinosnica pečena na tavi, neka bude od najboljeg brašna, neukvasana i u ulju zamiješana. U komade je izlomi i po njima ulja polij. Bude li kuhana u kotluši, neka bude od najboljeg brašna, pripravljena s uljem.” Naša izložba govori upravo o mudrosti spajanja dobro oblikovanih predmeta za držanje ili čuvanje hrane i sladokustva. Interpretirajući bogatu kulturnu raznolikost liburnijskog i jadranskog područja napravljeni su neki izloženi radovi. Na primjer, smeđu keramičku posudu krase znaci iz jadranskog neolita, posude za ulje i začine ukrašene su pleterom, a velika ukrasna posuda aludira na situlu iz brončanoga doba. Druga je grupa nadahnuta domaćim upotrebnim folklorom: vjedra, košarice i košare od pruća, samo glinenog, paji za juhu i supu, sve ono kuhinjsko i okokuhinjsko nasljeđe koje želimo očuvati i za posthistorijsko doba, ako to samo bude moguće. I konačno, inspiracija za neke izložke nađena je i u nešto suvremenijoj dekoraciji i dizajnu, modernistički točkasti ukrasni tanjuri, za današnju, turističku i dinamičku Liburniju; ukratko motivi iz nekoliko tisuća godina, od pretpovijesti, preko povijesti pa možda i do post-povijesti, sve to na desecima domaćih keramičkih objekata– što može čovjek za dobar tek više poželjeti?

Kako se ovdje radi o tematski određenoj postavi, dakle o ideji izložbe, estetske komponente svakog pojedinoga rada treba promatrati neovisno o ostalim izloženim predmetima. Interpretirati neko sjećanje na neku kuhinju iz davnine ili pak pokušati interpretirati neku davnu tehniku paljenja predmeta za svakodnevnu upotrebu, bio nam je primaran cilj.

Tehnike izrade svakoga pojedinoga predmeta također su vrlo raznolike, od starih načina paljenja (kao na primjer paljenje u jamama, paljenje na način Villanove) do novijih kao što su to na primjer raku dolce ili pak goli raku.

U umjetnosti izrade keramike danas su poznate zaista brojne kombinacije međuodnosa gline, bojitelja kao i načina paljenja. Stoga su i prezentirani radovi dobar pokazatelj mogućih postignuća na polju umjetničke keramike.

Keramika na „Cesti domaće hrani - iz padela naših nona“

17. prosinca mjeseca u 14 sati, u Izložbenom prostoru Isa u Mučićima postavlja se i otvara izložba umjetničkih keramičarskih radova. Učestvuju članovi keramičari Interinove i na njihov poziv i brojni hrvatski, jedna slovenska i jedan talijanski keramičar. Radovi se tematski odnose na autorske dizajnirane predmete čiji su se oblici i tehnike osmislili i izveli interpretirajući viziju stila domaćinskih potrepština u vremenima naših starih. Neće biti riječi samo o replikama etno(uzoraka) niti pak samo o uporabnim predmetima.

Cijela ova priča svoju je inspiraciju našla u izvrsnom programu Ugostiteljske škole Opatija koji je prezentiran kao - Cesta domaće hrane – iz padela naših nona kao i u programu kojeg promovira Općina Matulji. Na ovu ideju keramičari Interinove povezuju se izradom upravo takvog tipa keramičarskih predmeta kakove su kroz vrijeme koristili naši predci. Čitav spektar domaćinskih potrepština našlo je svoj pandan u nekom od izloženih objekata. Tako je bilo oblik, bilo ukras ili pak način paljenja, baziran na nekom viđenom ili zamišljenom objektu kojega se koristilo kroz dugi niz vremena upravo u svim aktivnostima vezanima za proizvodnju, čuvanje ili pak spravljanje hrane. Budući da Interinova raspolaže znanjem i vještinama paljenja gline na način kako se to radilo i pred nekoliko milenija, vjeruje se da će posjetiteljima biti zaista zanimljivo vidjeti kako se iz domaće bogate baštine mogu crpiti nepregledne mogućnosti valorizacije naše prošlosti a time i poboljšavati našu svakodnevicu.

Također, uz otvorenje izložbe u programu otvorenja sudjeluju brojni restorani matuljskoga okruga koji će prezentirati svoja dostignuća u spravljanju hrane tipičnom za ovo kvarnersko područje. (restoran Stara pošta - Permani; Eurogrill - Rupa; Stancija Kovačići-Rukavac; Kinkela - Bregi)