

KESİT TAŞI (GEODE CAKE)

TASARIMIN HİKAYESİ

Beslenme ve barınma insan hayatını devam ettirebilmesi için vazgeçilmez olan 3 ihtiyaçtan 2'sidir. Bu ihtiyaçlar zamanla kendini insanların derin düşünce katkılarıyla aşmıştır.

Mimarlık okurken beslenmeme hiç dikkat edemediğimi fark edip kendime biraz daha iyi bakabilmek adına keyifli bir uğraş edindim ve bir yerden sonra öğrendiğim farklı kültürler ve teknikler yığılarak birikti. Bu birikme mimarlık gibi birbiriyle harmanlanabiliyordu. Mimarlık gibi bir oluşum sürecine sahip bir çok ürünün somutlaşmasına neden olan farklı bir sektördü. Mimarlıktan farklı olarak ürün eldesi çok daha hızlıydı kimi zaman 15 dk kimi zaman ise 3 gün.

Böyle bir uğraş edindikten sonra kendimce tespitlerim oldu.



TESPİT VE KAYGI

Şunu kesinlikle söylemem gerekiyor ki her iki sektörde işin zorluğunu sadece işi yapan biliyor. Şaşıla bir "mirror glaze" pastanın arkasında bıraktığı dağınıklık ancak maket yapılmış bir oda ile kıyaslanabilir, yorgunluğu saymıyorum bile ...

Mimarlık ve Gastronomi aynı mantık üzerinden ilerleyen sektörler. Bir mimar bir projeyi yaparken planı ne ise bir aşçının da ürünü hazırlarken kullandığı reçete o dur.

Ancak reçete ve plan asla kesin çözümü vermez. Mimarlık bu fonksiyon çözümlemesini kesitlerle hallederken, gastronomide ise ürünü aynı mantıkta kesip içini göstermek ürünün albenisini arttırdığı kadar kalitesinide gösterir.

"KESİT TAŞI" çalışmamda vurgulamak istediğim, ortaya çıkan ürünün içindeki doğal ve öngörülmemiş emektir. Bu konuyu bir de kesitini alarak anlatalım, ne dersiniz?



TASARIMIN AŞAMALARI :

1. DÜZENE (GRİDALI), AMORF BİR FORM YERLEŞTİRİLİR.

2. DÜZEN REFERANS ALINARAK KESİT KARARI VERİLİR.

3. KESİLEN PARÇALAR BİRBİRİNDEN AYRILIR.

4. KARŞILAŞILAN İÇ YÜZEY, YAPILAN İŞİN ASIL DEĞERİNİ VURGULAMAYI AMAÇLAR.

PRATİKTE TASARIMIN AŞAMALARI :

Çizimlerde belirtilen kararlar numaralarla belirtilen görsellerle eşleştirilmiştir.

Düzen = Materyal (Bıçak, yağlı kağıt vs.)

TARİF :

1.



1. TAŞ ŞEKLİNDE AMORF BİR FORM YERLEŞTİRİLİR.

2.



2. KESİT KARARI ÇİZİMLE EŞ OLARAK VERİLİR.

3.



3. KESİLEN PARÇALAR BİRBİRİNDEN AYRILIR.

4.



4. KARŞILAŞILAN İÇ YÜZEY, YAPILAN İŞİN ASIL DEĞERİNİ VURGULAMAYI AMAÇLAR.



Bir tarifi başarılı ve kullanışlı yapan özellik kesinlikle pratik olmasıdır.

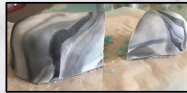
Yapımı çok basit olan "GEODE CAKE" tarifini basitçe anlatacağım. Bu tatlının asıl özelliği dekorunda kristal izomalt kullanılmasıdır.



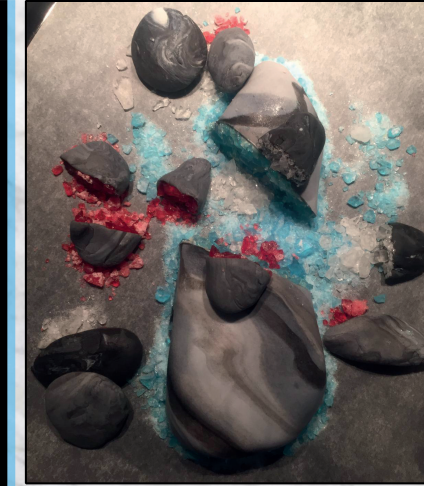
Pandispanya ve pastacı kremasıyla oluşturulmak istenilen form kabaca oluşturulur.



Siyah ve beyaz şeker hamurlarının kabaca yoğurulup açılarak mermer deseni oluşturulur ve pandispanyanın üzerine kaplanır.



Oluşan pasta asimetri oluşturacak bir kesikle bölünür ve bölünen parçaların iç yüzü izomaltla kaplanır.



SUNUM

Sunumum da ise taş habitatı oluşturup farklı **formda** ve **renkte** taşlar kullanarak fikrimi pekiştirmeyi hedefledim; şöyle ki iki sektörde de çalışan insanlar büyük işler kadar küçük çaplı işlerde yapıyor. Ayrıca taşların kesildiği yerlerin izdüşümünden keserek kesit fikrimi güçlendirmeyi hedefledim.

izomaltların rengi ise yapılan birbirinden farklı işlerin değerinin, farklı emeklerden geldiğini temsil etmektedir.

Kesit Taşı (GEODE CAKE) içerisinden geçen kesitini oluşturduğu görüntü..



iz düşümünde konumlanan taşların kesit geçirilmiş hali.



Ev yapımı **izomalt tabletler** kullanıldı.

