



Piotr Matkowski i Julia Gawron
Kolaże obiadowe - Magda Wolnicka



NURTURE SALON
performance
2023-obecnie

Konzept + food design:

Piotr Matkowski

Performance: **Maja Renn**

Spatial Setting: **Fabio Don**Dźwięk: **Zaumne**

Dramaturgia: **Tali Serruya**

Info:

<https://magiccarpets.eu/residencies/the-nurture-salon/>



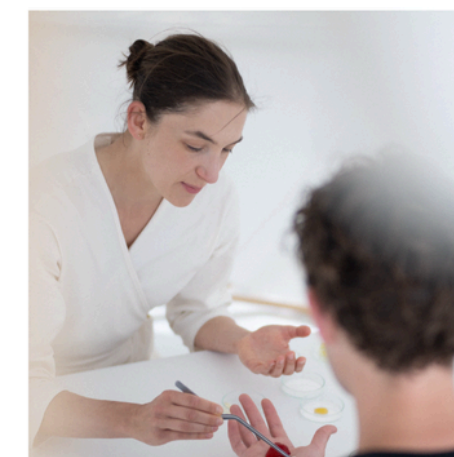
04.2023
ŻYJNIA BWA
WROCŁAW



05-06.2023
FOODCULTUREDAYS
VEVEY, CH



07.2023
RESIDENCY FOLKSTONE
MAGICAL CARPET
FOLKSTONE UK



09.2023
VIENNA DESIGN WEEK
VIENNA AT



2024
LOST FESTIVAL,
 THALLWITZ DE
HELMHAUS, ZURICH CH

Plan warsztatów

Część
teoretyczna



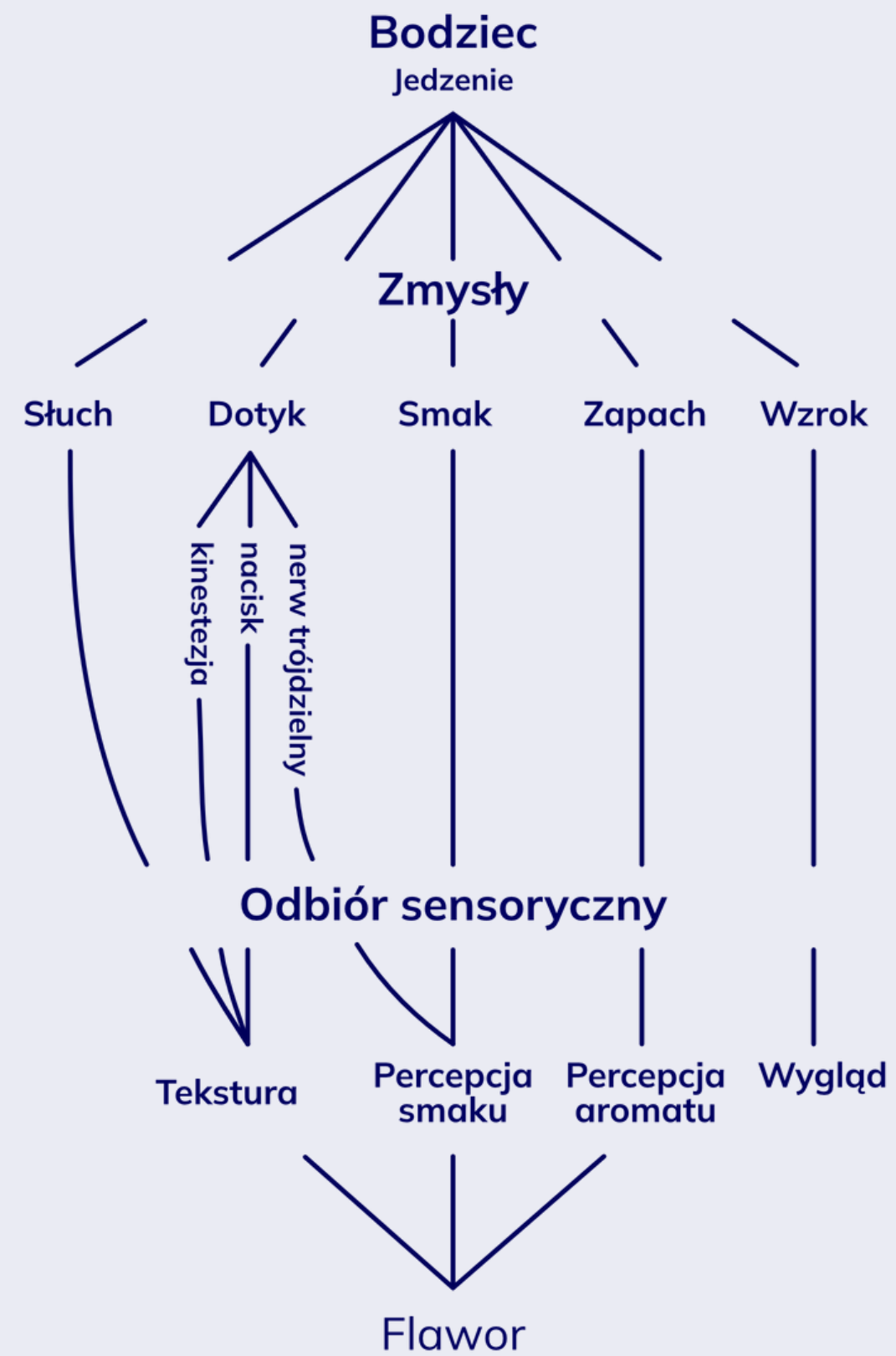
Część
praktyczna

Smak

Ćwiczenie

Co czujesz?

Jakie zmysły angażujemy w trakcie jedzenia?



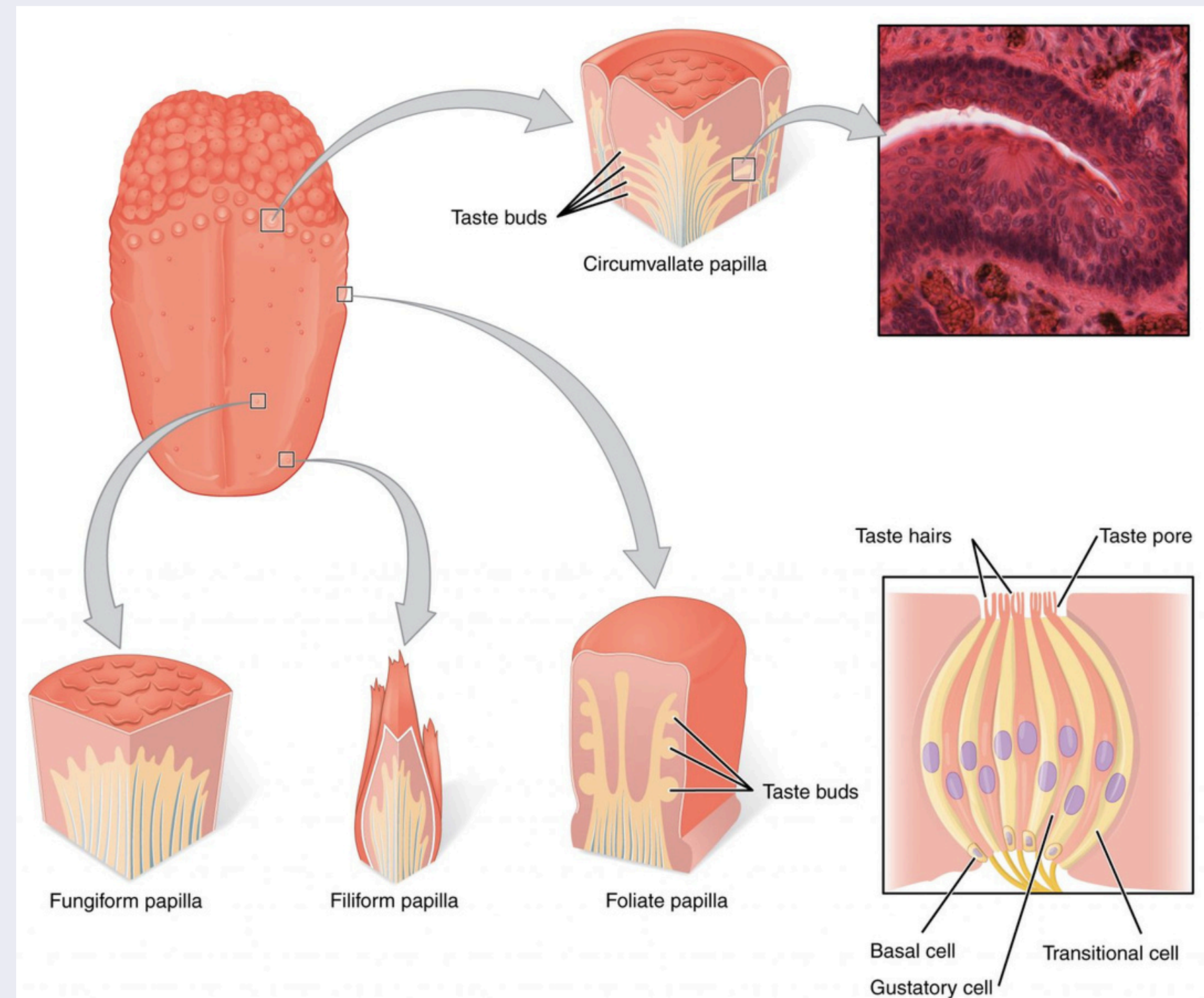
Po co nam smak?

Jak to działa?

Kubki smakowe

Język: do 5 tys kubków smakowych

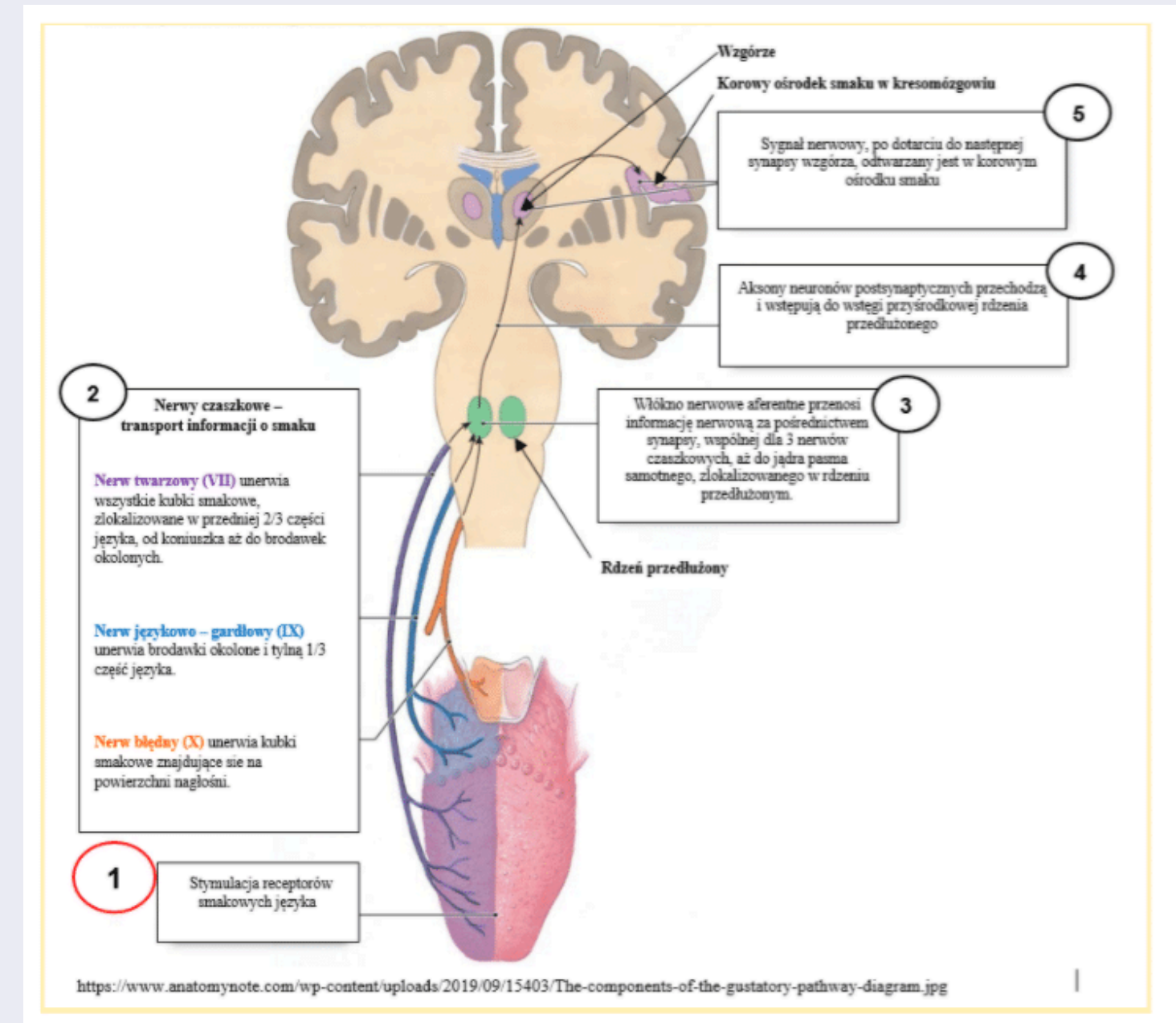
Każdy kubek smakowy zawiera do 100 receptorów smakowych.



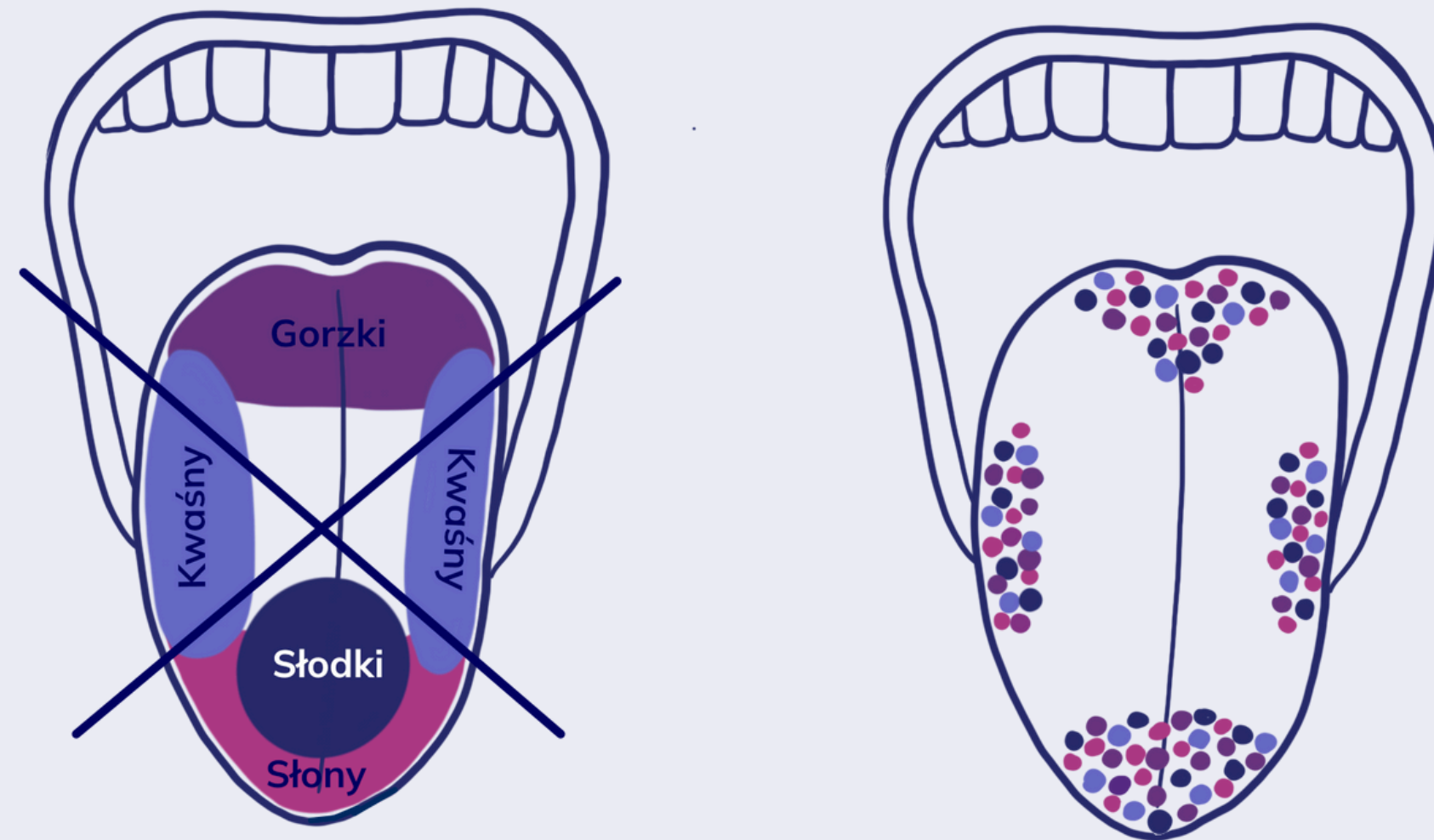
źródło: https://en.wikipedia.org/wiki/Taste_bud

Język → Mózg

- **Rdzeń przedłużony** (łac. medulla oblongata) Skupione są w nim ośrodki nerwowe odpowiedzialne za funkcje odruchowe (mimowolne) Skupione są w nim ośrodki nerwowe odpowiedzialne za **funkcje odruchowe** (połykanie, kichanie, ale także wymiotowanie)
- **Wzgórze**- część międzymózgowia, odpowiada za wstępną ocenę bodźców zmysłowych i przesyłanie ich do kory mózgowej (oprócz węchu). Pełni kluczową rolę w **integracji informacji czuciowych i ruchowych**, w procesach uwagi i kontrolowania dostępu do danych czuciowych.
- **Kora smakowa** znajduje się w płacie ciemieniowym. Odpowiada za **interpretację bodźców smakowych**, odbieranych przez receptory jamy ustnej. Jej prawidłowe funkcjonowanie wpływa na wybory żywieniowe i reguluje apetyt.

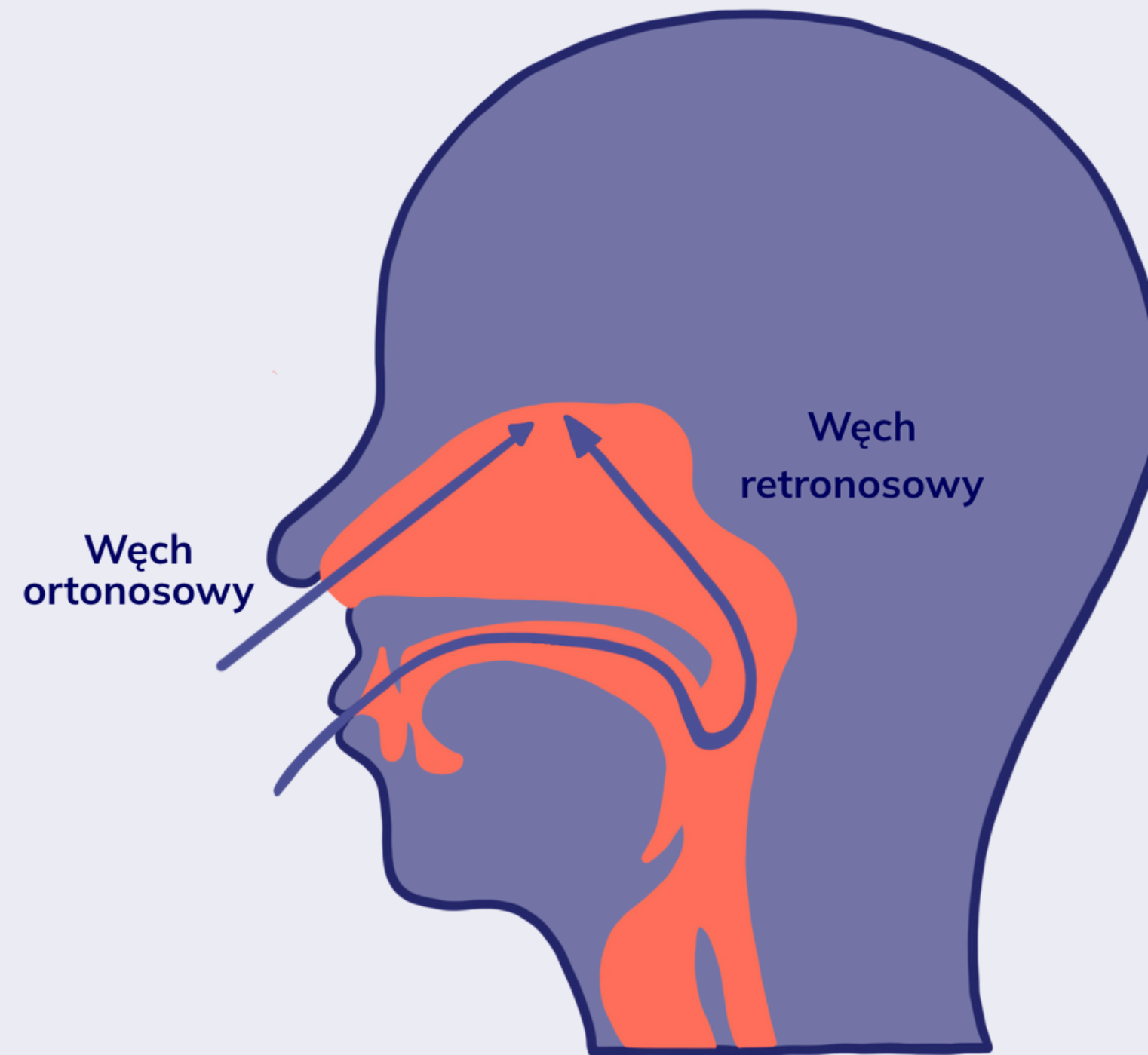


Rozmieszczenie receptorów smakowych



Aromat retronosowy

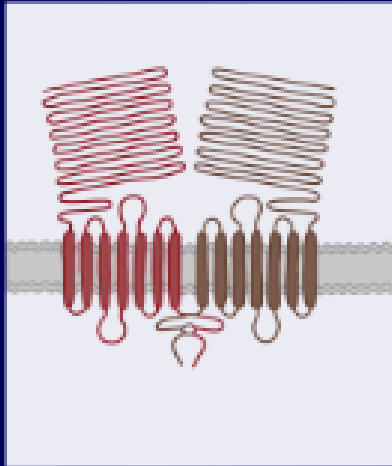
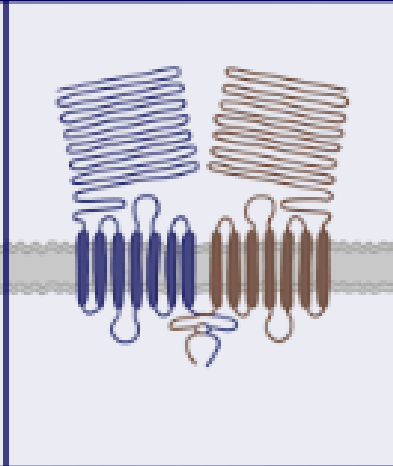
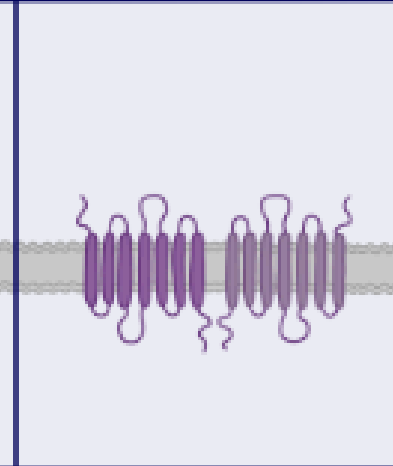
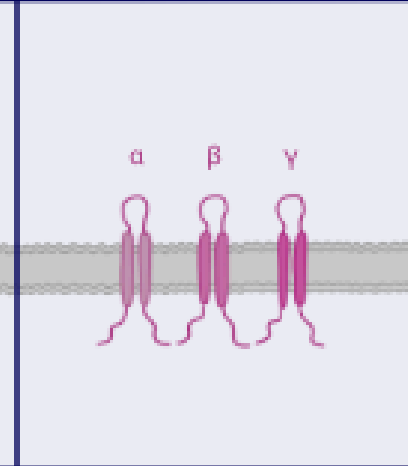
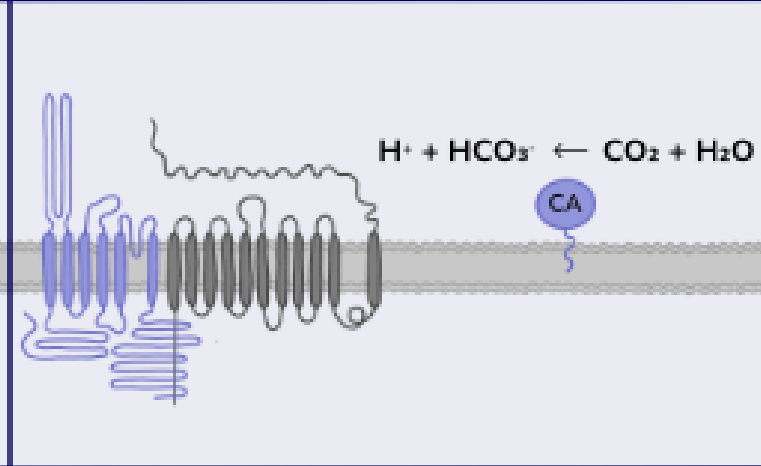
- Co jest co? Smak vs zapach
- Infekcje górnych dróg oddechowych
- Dlaczego mylimy smak z innymi zmysłami?



Ślina



- Transport substancji smakowych do receptorów smakowych.
- Rozpuszcza substancje smakowe.
- Ślina chroni receptory smakowe przed uszkodzeniami spowodowanymi suchością oraz infekcjami bakteryjnymi.
- Składniki śliny wchodzą w chemiczną interakcję z substancjami smakowymi (amylaza-skrobia + lipaza-tłuszcze)

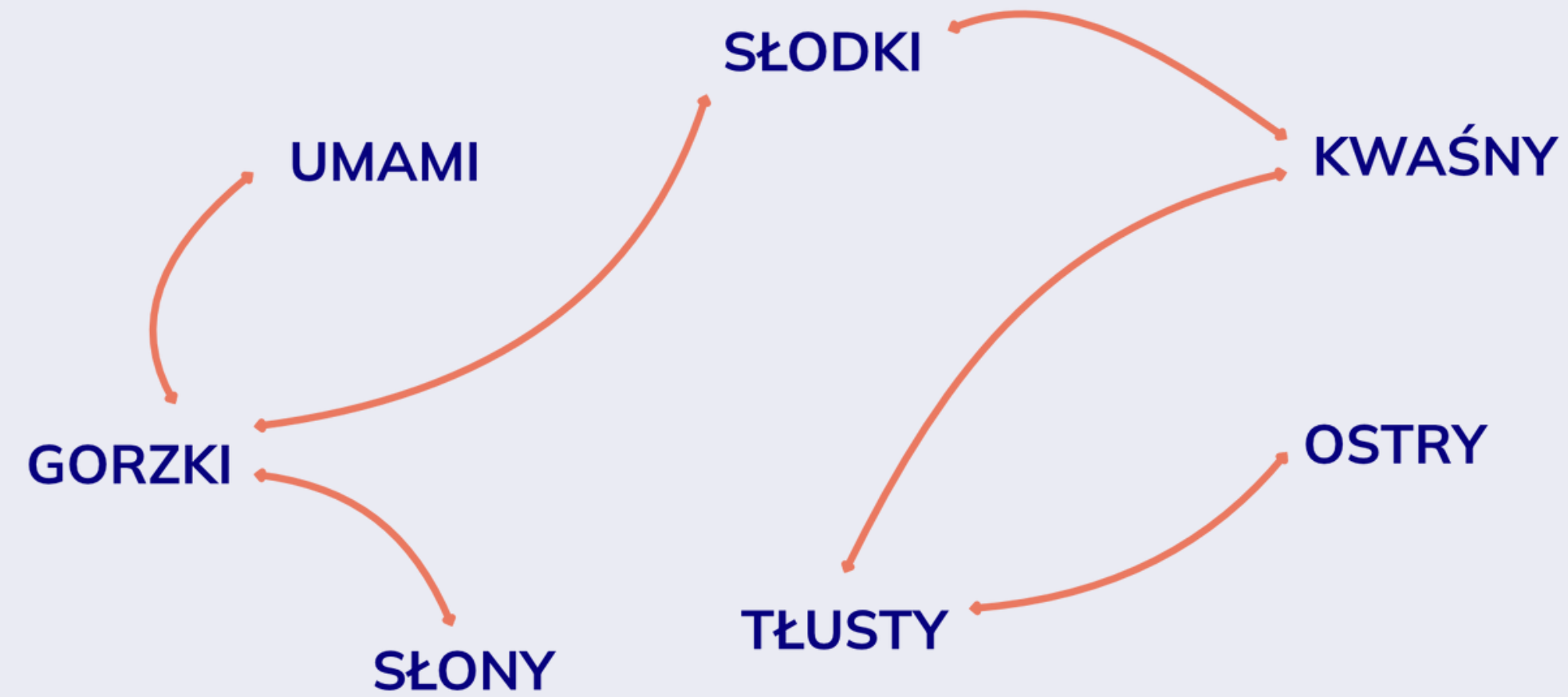
Receptory i komórki smakowe ssaków				
Umami	Słodki	Gorzki	Słony	Kwaśny i nagazowany
				
T1R1 + T1R3 L-glutaminian Wzmacniacze nukleotydowe	T1R2 + T1R3 Cukry Sacharoza Fruktoza Glukoza Sztuczne słodziki Aminokwasy D Glicyna Słodkie białka	~ 30 T2Rs Cykloheksymid Denatonium Salicyna PTC Sacharyna Cykloheksymid Chinina Strychnina Atropina	ENaC Niski NaCl (chlorek sodu) Sole sodowe	PKD2L1 Kwasy Kwas cytrynowy Kwas winowy Kwas solny (HCl) CA IV Napoje gazowane

Słodziki

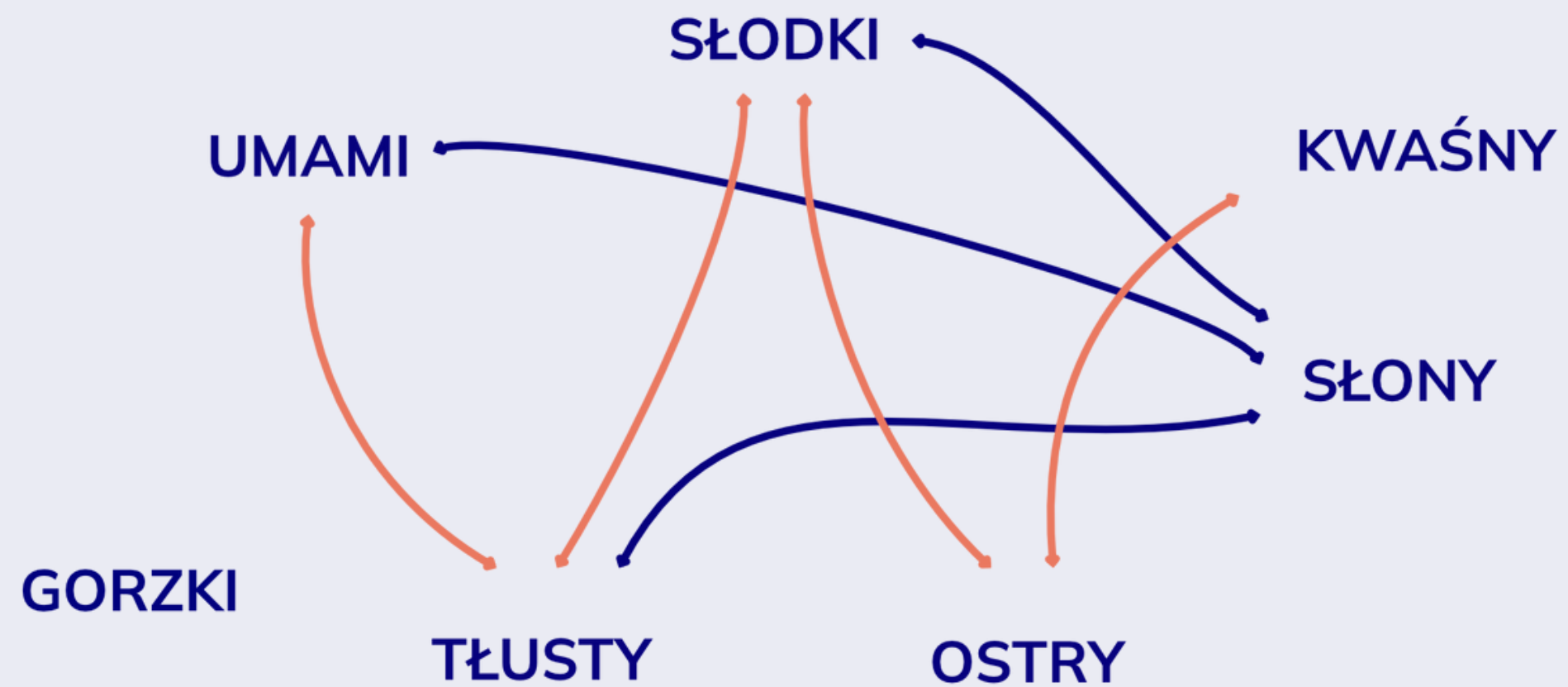
- Sacharyna w 1878 roku Constantin Fahlberg, chemik pracujący nad produktami z dziegciu w Baltimore, **zapomniał umyć ręce przed kolacją** i zauważył, że jego chleb smakuje „niewyobrażalnie słodko”.
- Cyklamiat 1937 roku chemik z Uniwersytetu Illinois **odłożył swojego papierosa** na róg ławki laboratoryjnej i zauważył, gdy ponownie go podniósł, że papieros smakuje słodko.
- Aspartam: w 1965 roku chemik pracujący nad **lekami przeciwko wrzodom polizał palec**, aby podnieść kartkę papieru, i zauważył słodki smak.
- Sukraloza: w 1976 roku chemik w Londynie został poproszony przez swojego szefa, aby „przetestował” (**test**) nowy związek chemiczny, ale źle usłyszał jako „spróbuj” (**taste**).



Balans



Dopełnienie



Supersmakosze

Czy jesteś szczególnie wrażliwa/-y na smak gorzki?

Smak Umami

Po co?



Umami uważane jest za sygnał obecności jednego z najważniejszych elementów odżywiania: białka, które w obfitości występuje w mięsie, jajach, mleku i różnych rodzajach fasoli.

うま味 neologizm został ukuty w 1908 roku Kikunae Ikeda z dwóch słów umai (うまい) "pyszny" i 旨味 (z mi (味) "smak").



1908: Japoński patent Ikedy, izolacja kwasu glutaminowego z wodorostów

1908: Ajinomoto(pl. esencja smaku), założona przez Saburosuke Suzuki II oraz Kikunae Ikeda

1909: Pierwsza japońska publikacja o umami autorstwa Ikedy

1913: Odkrycie smaku umami kwasu 5'-inozynowego

Lata 1920: Użycie MSG w racjach armii przez Cesarską Armię Japońską

Lata 1930: Powszechne spożycie MSG w USA

1960: Odkrycie smaku umami kwasu 5'-guanylowego

1960: Odkrycie synergizmu umami

1968: Syndrom chińskiej restauracji

1986: Bezpieczeństwo MSG potwierdzone przez FDA

1987: Bezpieczeństwo MSG potwierdzone przez FAO-WHO

2002: Odkrycie receptora umami (TAS1R1/TAS1R3)

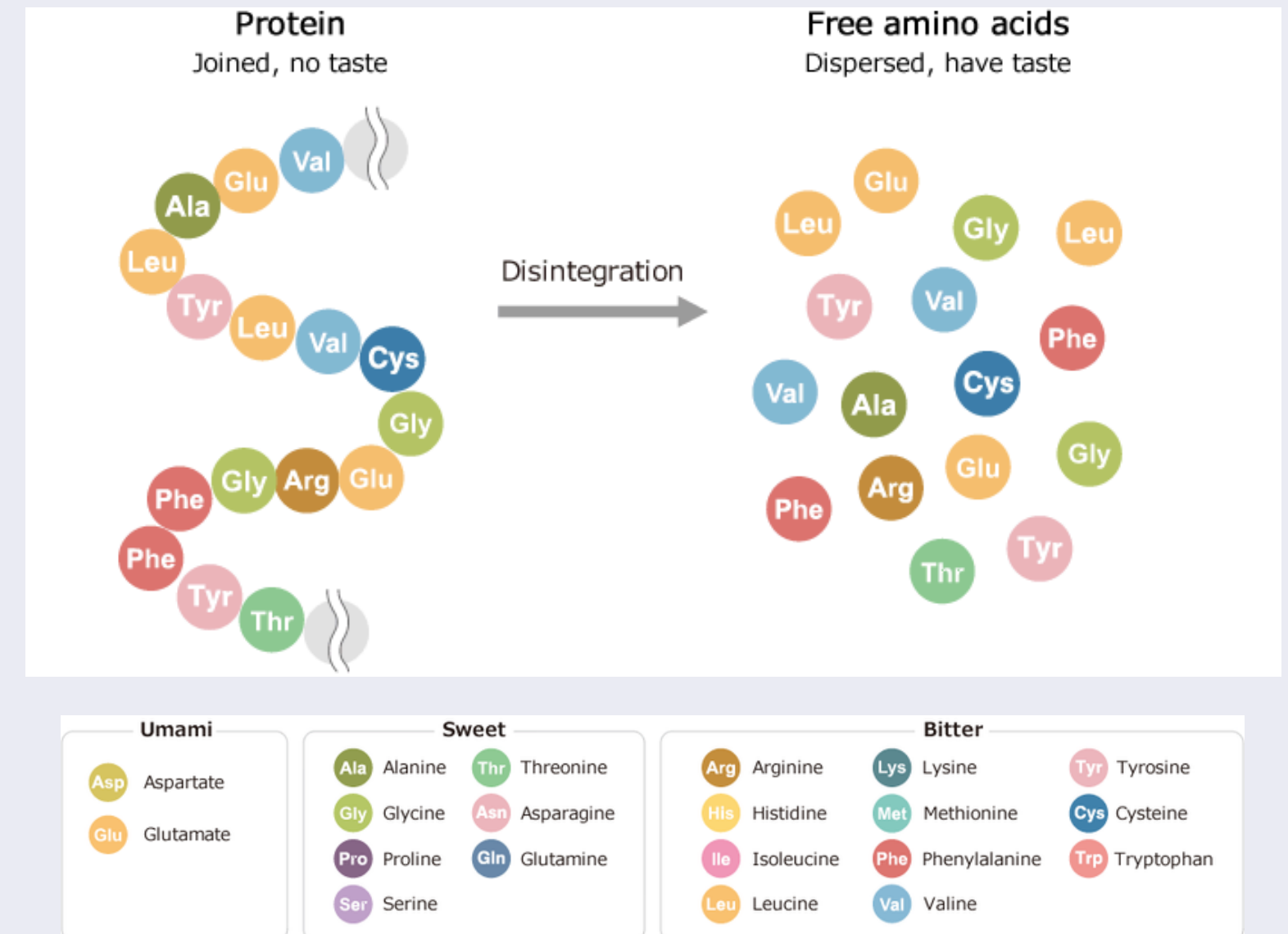
Skąd?

Samo białko nie ma smaku. Smak jest odczuwany dopiero wtedy, gdy białko się rozkłada, a **łańcuch aminokwasów ulega rozpadowi**. Oprócz wolnego glutaminianu i wolnego asparaginianu zawierających umami, wolne aminokwasy mogą nadawać słodki smak oraz gorycz.

Miso

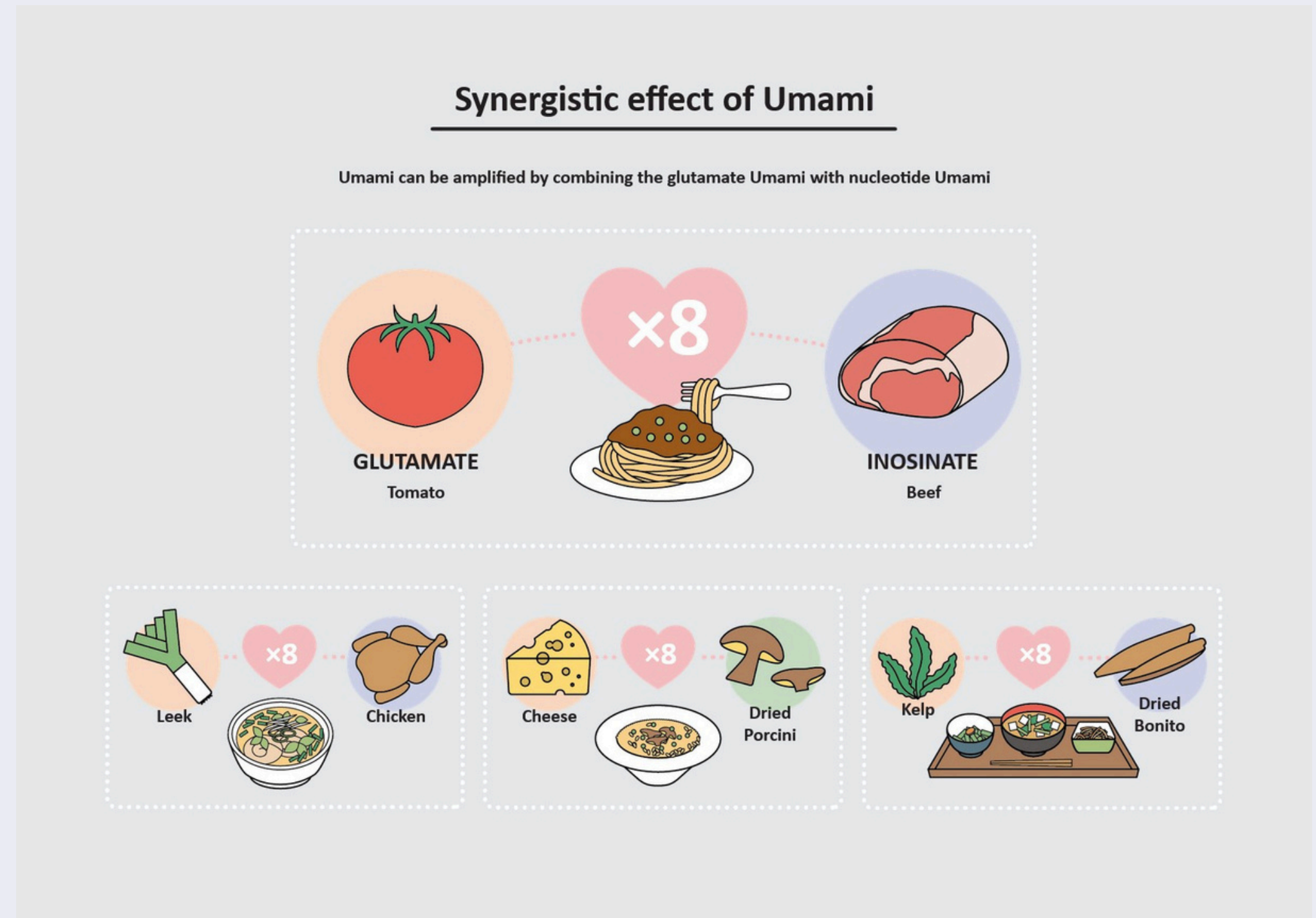
Białka soi składają się z 9 aminokwasów. Glutaminian stanowi największą część tych aminokwasów, około 19 procent. Specyficzny smak miso pojawia się podczas procesu dojrzewania, gdy białko w soi zostaje rozłożone przez grzyby (*Aspergillus oryzae*), a ilość glutaminianu (niosącego umami) wzrasta.

Podobne zjawisko występuje w takich produktach jak ser, szynki dojrzewające, sos sojowy. W serach, im dłuższy proces dojrzewania, tym wyższy poziom glutaminianu.

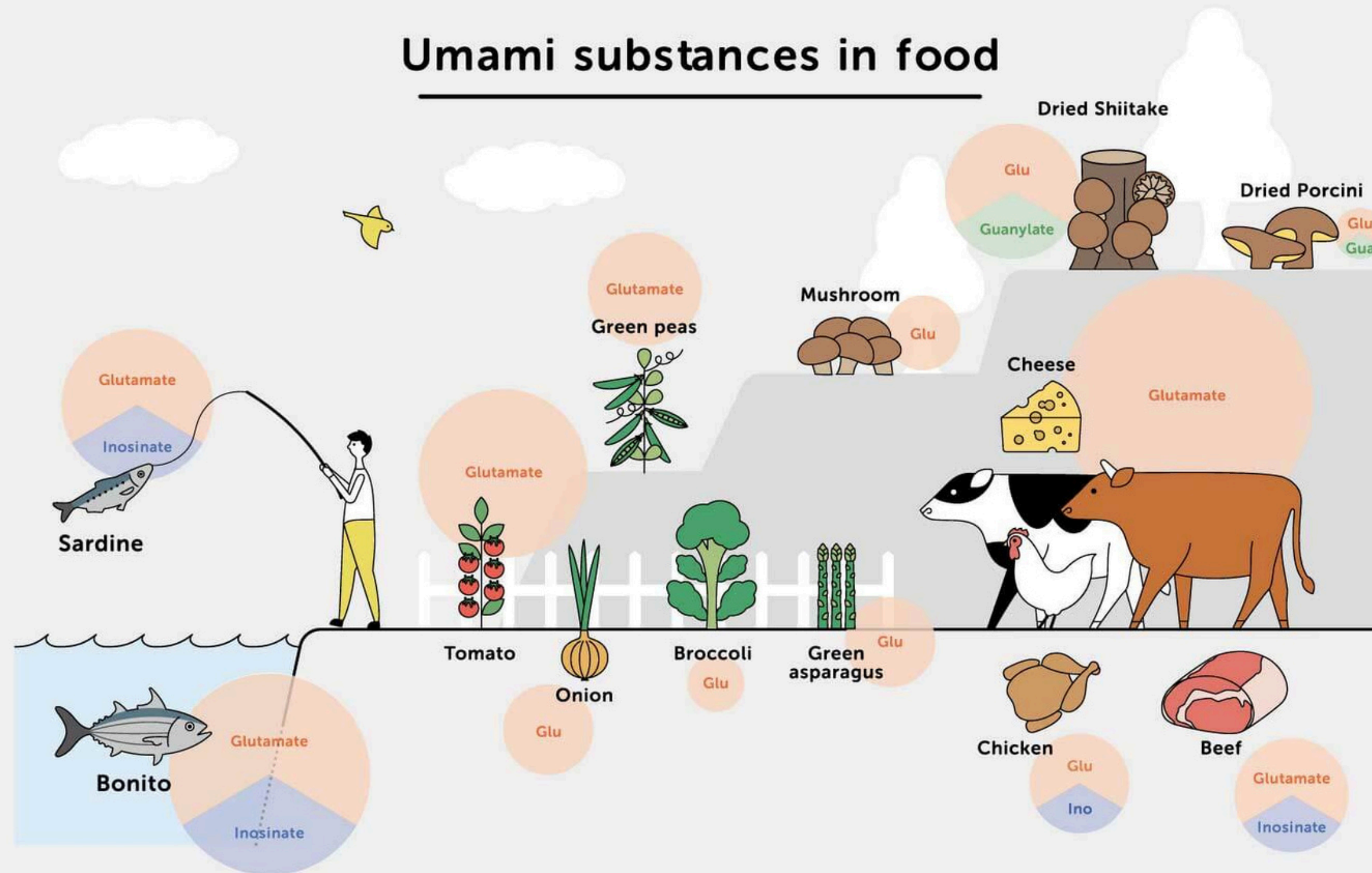


Umami to ogólny termin używany głównie do określenia substancji łączących aminokwas: glutaminian oraz/lub nukleotydy: inozynian i guanylan z minerałami takimi jak sód i potas.

W daniach zawierających aminokwasy jak i nukleotydy dochodzi do 8-krotnego wzmocnienia odczuwania smaku umami.



Umami substances in food





Wzrost

Piotr Matkowski i Julia Gawron
1.08.2024, Klub Pod Kolumnami, Wrocław



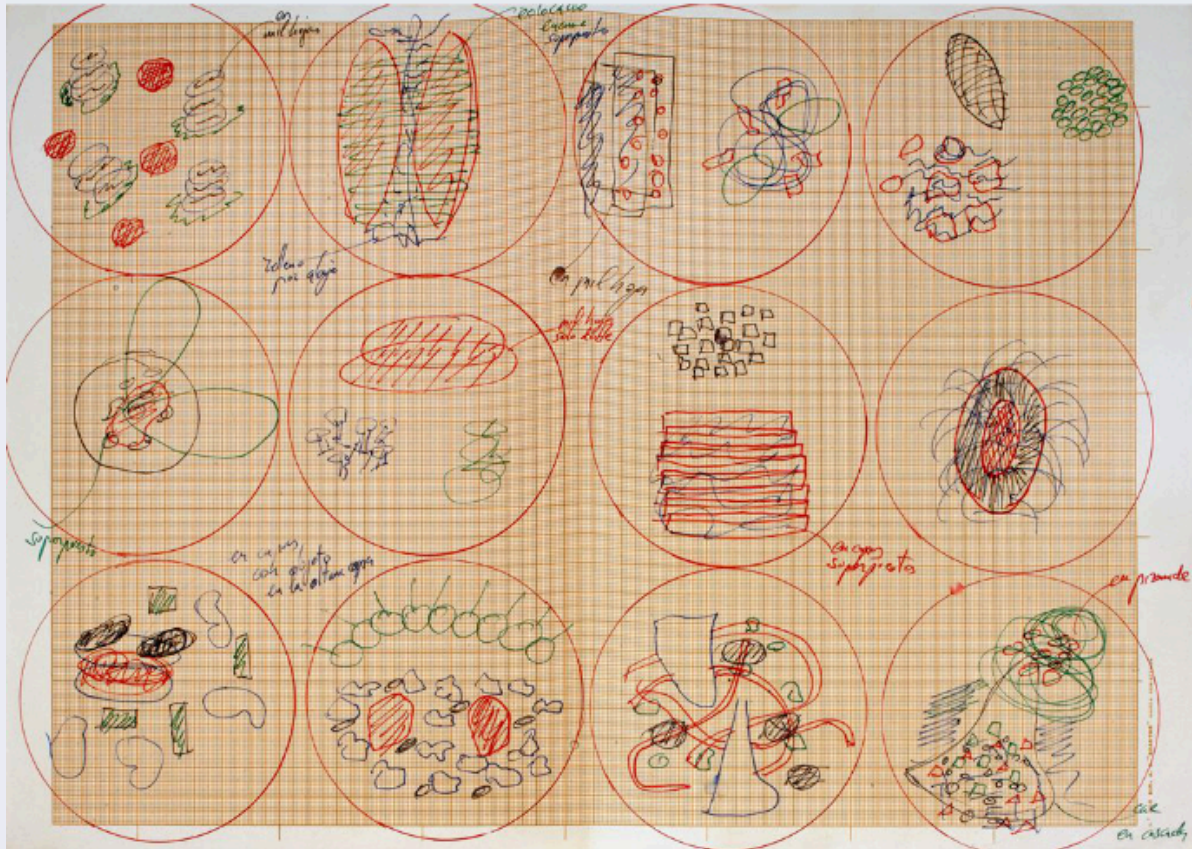








Ferran Adrià El Bulli



NOWY SEZON



Azuleta – aromatyzowany
cukier fiołkowy Texturas
Ferran Adria 1 kg

321,84 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Xantan E415 Texturas Ferran
Adria 600g

364,74 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Citras E331 Texturas Ferran
Adria 600g

168,43 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Yopol jogurt w proszku
Texturas Ferran Adria 400g

156,98 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Lecite lecytyna E322 Texturas
Ferran Adria 300g

292,08 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Glice E471 Texturas Ferran
Adria 300g

172,80 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Metil czyli metylocelulozy E461
Texturas Ferran Adria 300g

489,61 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Gluko E578, E327 Texturas
Ferran Adria 600g

275,40 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Gellan czyli guma gellan E418
Texturas Ferran Adria 400g

1086,35 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Calcic E509 Texturas Ferran
Adria 600g

81,45 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Lota E407 Texturas Ferran
Adria 500g

380,16 zł

[Dodaj do koszyka](#)



Manitol E421 Texturas Ferran
Adria 700g

217,77 zł

[Dodaj do koszyka](#)

Heston Blumenthal

Fat Duck



René Redzepi

Noma



Massimo Bottura Osteria Francescana



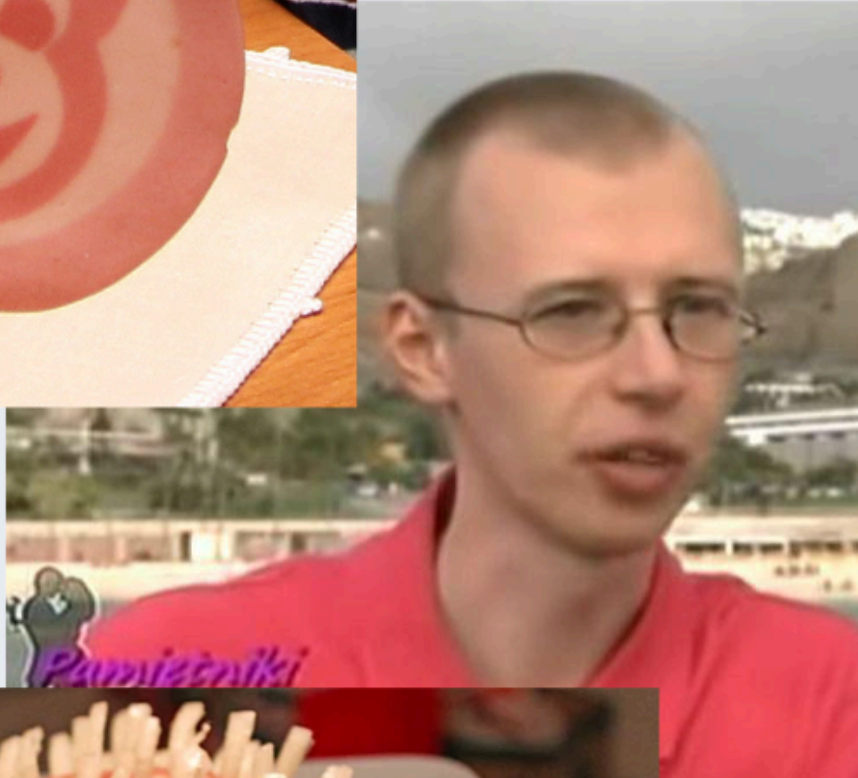


Atsushi Tanaka
A.T

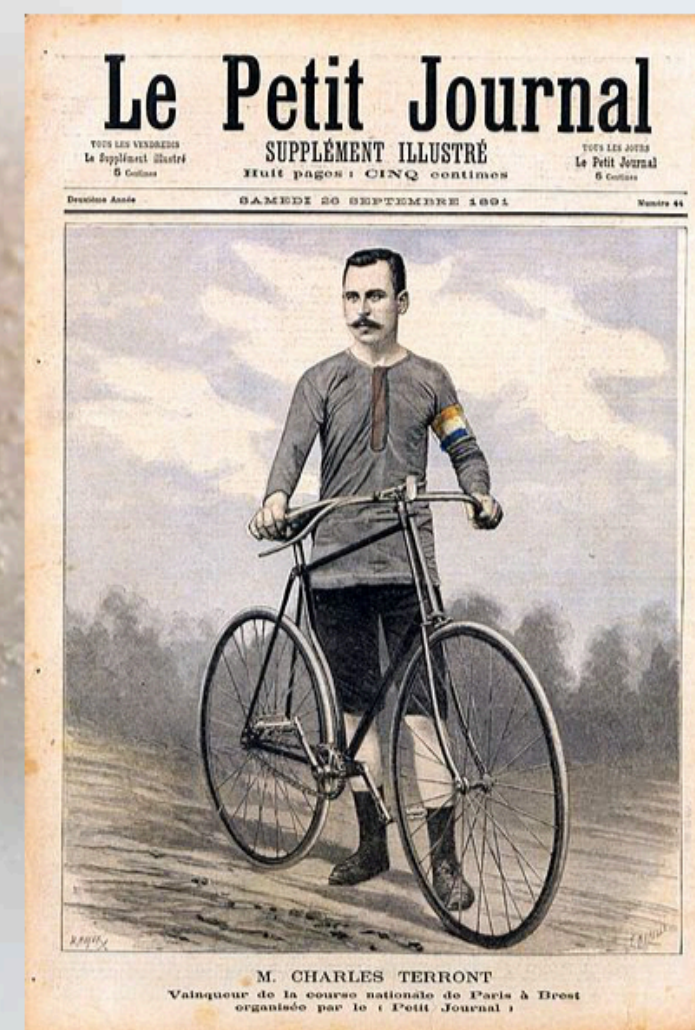
Uważność

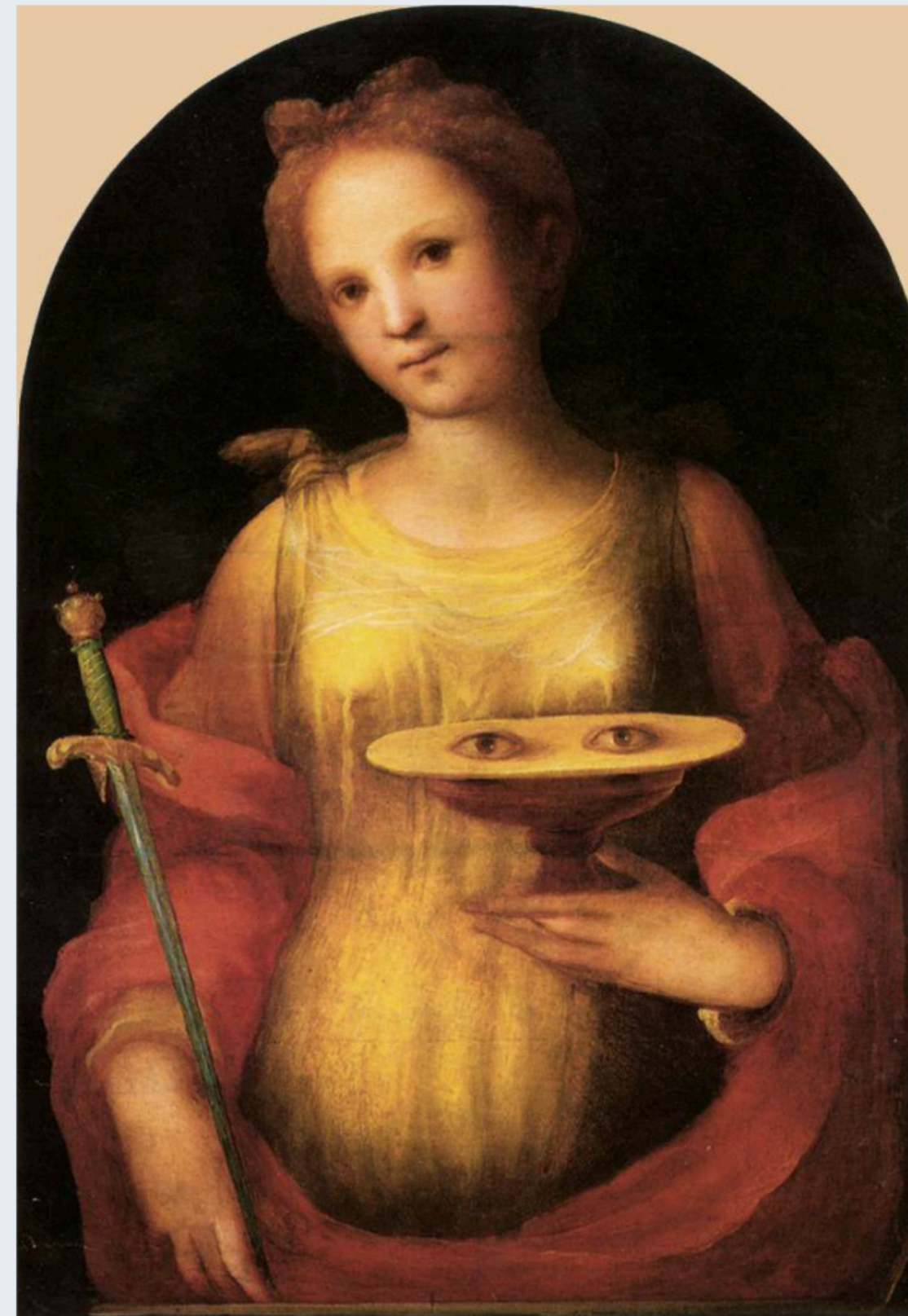
NOWY
SEZON





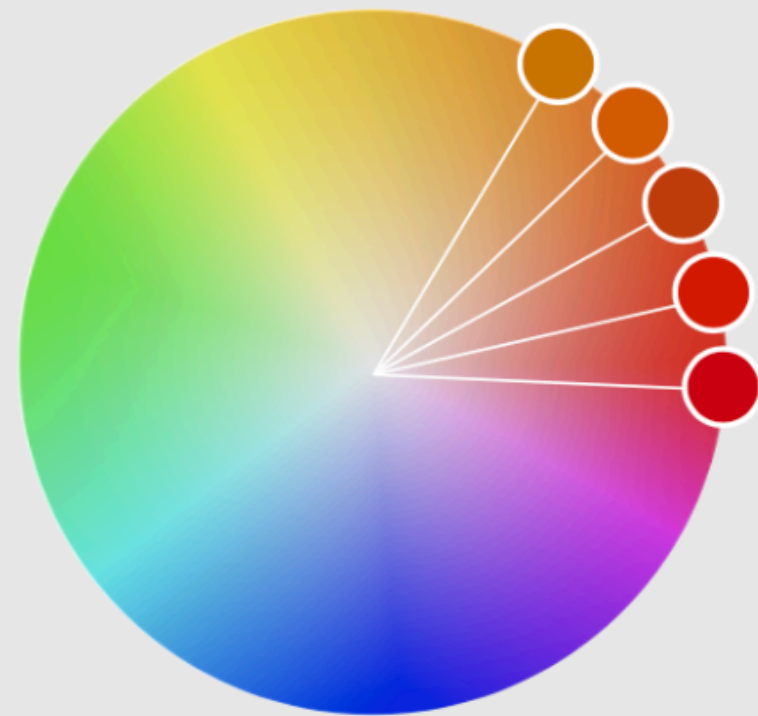
Paris-Brest



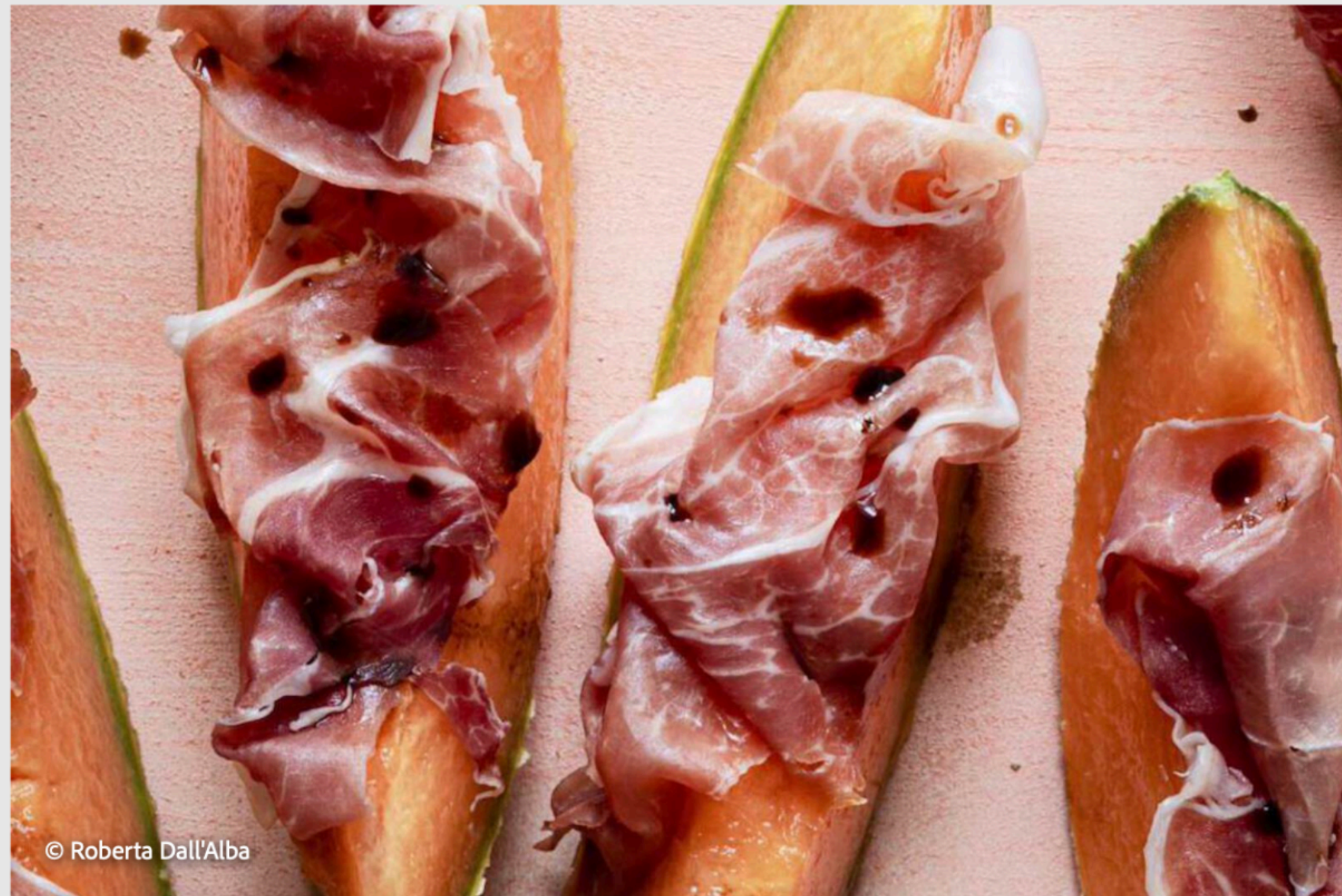




Bento i Kaiseki



PODOBNE
(analogiczne)



© Roberta Dall'Alba

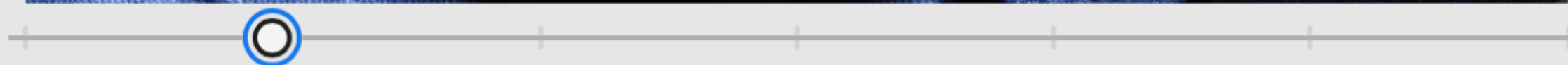


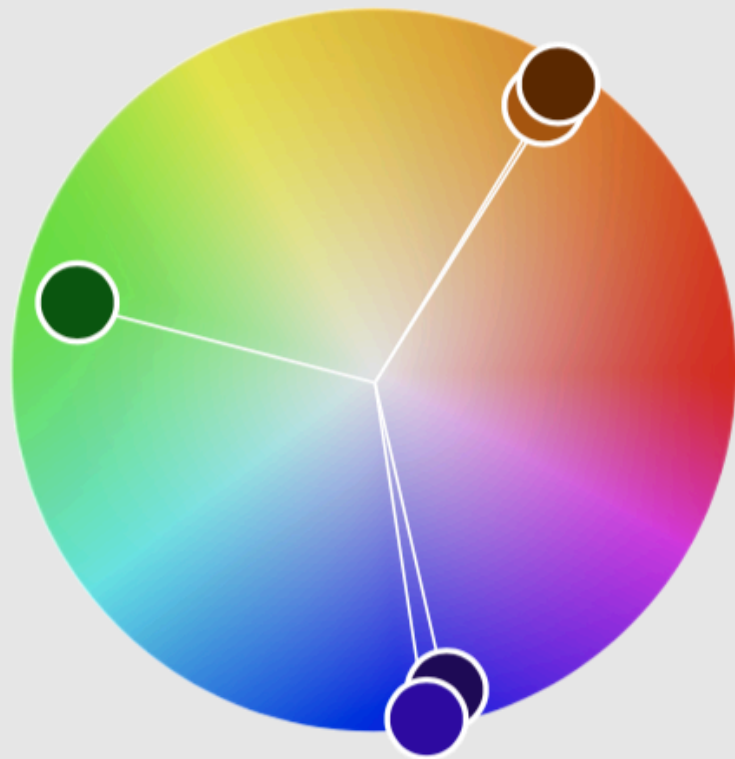


DOPEŁNIENIE



© Costas Millas





TRIADA



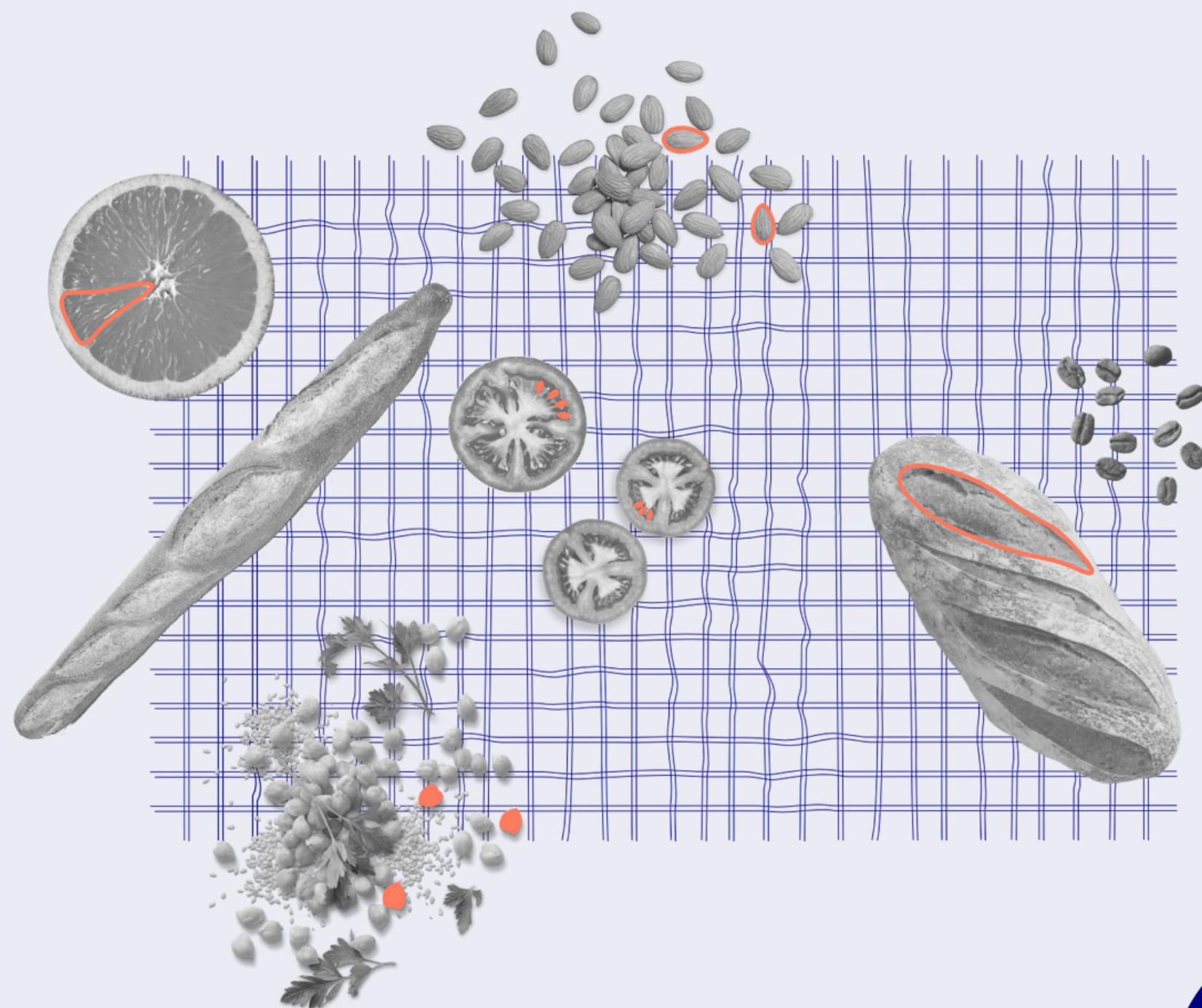


MONOCHROM



© Roberta Dall'Alba





Dziękujemy