

## Junior Error

Error Bistro dla WRO Art Center

Marzec 2021

Autorka: Anna Bielawska

Error Bistro zaprasza wszystkich do zabawy w zmniejszanie parujących wysypisk rzeczy nie do ogarnięcia, zmniejszenia cmentarzysk energii. Zamiast rosnących cmentarzysk Error Bistro rekomenduje przesunięcie granicy wstrętu i okazanie troskliwości i ciekawości rzeczom nienowym. Obitym jabłkom, pomarszczonym i krzywym marchewkom, miękkim pomidorom, czarnym bananom.

Ten zdalny warsztat będzie poruszał dwa aspekty, które pozwolą usprawnić codzienne nawyki i zmniejszyć ilość marnowanej żywności. Pierwszy będzie dotyczył umiejętności grzebania w śmietnikach i oszwajania się z tym, co w pierwszym odruchu wydaje nam się wstrętne, drugi - umiejętności improwizacji kulinarnej, która pozwoli na dostosowanie się do smutnych produktów, które zasiedziały się trochę za długo w tylnych częściach szuflad lodówkowych.

### ZADANIE NA ROZGRZEWKĘ

Instrukcja obsługi: Zajmijcie wygodne miejsca i pozycje w przestrzeni, w której się znajdujecie. Wyłączcie dźwięk w telefonach i na chwile je odłóżcie. Zamknijcie oczy. Niech jedna osoba czyta tekst, pozostałe niech wsłuchują się w niego w skupieniu. Po każdym elemencie wymagającym wyobrażenia sobie czegoś dajcie w ciszy chwilę czasu swojej wyobraźni.

Wyobraźcie sobie supermarket, po którym będziecie spacerować. Wyobraźcie sobie jeden z regałów i postarajcie się oszacować w myślach, ile kilogramów żywności się tam znajduje. Spróbujcie w myślach ułożyć to wszystko w waszym pokoju. Dużo? A teraz spróbujcie wyobrazić sobie zawartość całego

supermarketu ułożoną w piramidę. Jeśli macie już ten obrazek, pomyślcie sobie, że około jedna trzecia z tej piramidy nigdy nie zostanie zjedzona, nie zaspokoi niczyjego głodu - trafi do śmietnika. Wyobraźcie sobie, jak po jedną trzecią waszej piramidy przyjeżdża ogromna koparka i bezceremonialnie ładuje ją na wielkie wysypisko śmieci.

Dajcie sobie jeszcze chwilę w ciszy, gdy poczujecie, że to już - otwórzcie oczy. Porozmawiajcie chwilę o waszych wrażeniach. Niech jedna z osób przeczyta ciekawostkę:

Marnowanie żywności to duży i złożony problem.

Żywność marnuje się na wielu etapach i na każdym z nich przyczyny są inne: na etapie rolnictwa i hodowli, przetwórstwa, transportu i magazynowania, przechowywania, handlu aż w końcu w gospodarstwach domowych. Nas jednak interesują te, na które możemy mieć wpływ w naszej codzienności: marnowanie żywności w handlu i w gospodarstwach domowych. Co ciekawe, najwięcej, bo aż 60% żywności wyrzucana jest właśnie w domach, przez konsumentów.

Co możemy z tym zrobić? Zastanówmy się razem z Error Bistro.

## SEKCJA IMPROWIZACJA

Potrzebne rzeczy: supermarket, notes i coś do pisania, deska/karton/duży arkusz papieru, pisaki, aparat fotograficzny.

To część przeznaczona odpowiedzi na pytanie, co możemy zrobić z marnowaniem żywności w gospodarstwach domowych. Czyli w naszych własnych lodówkach. To wyzwanie nie jest misją terenową i nie wymaga kaskaderstwa jak skakanie do śmietników, wymaga jednak wytrwałości i kreatywności. Aby mu sprostać wystarczy marzyć o dobrym jedzeniu, zadbać o skupienie i zarezerwować trochę czasu.

Etap pierwszy to przegląd lodówki. Każdy wie najlepiej, w które szuflady boi się zaglądać. Wyjmij wszystkie podejrzane i zagrożone zapomnieniem skarby i przywitaj je z czułością w świetle dziennym. Aby się z nimi rozprawić potrzebna będzie inna supermoc, czyli improwizacja kulinarna. Poniżej instrukcja i zasady pomocnicze. Przeczytaj, przyjrzyj się jeszcze raz temu co masz i do dzieła!

Położ wszystkie produkty obok siebie. Skup się na każdym z nich i spróbuj wyobrazić sobie ich smak. Nie musisz wykorzystać wszystkich, możesz też skorzystać z czegoś dodatkowego. Ważne, żeby wykorzystać ich jak najwięcej.

1. Weźcie kartkę i uruchomcie fantazję. Postarajcie się uchwycić kierunek, w którym chcecie podążać - czy to ma być bardziej rozgrzewające czy chłodzące? Bardziej komfortowe jak pierzynka czy zaskakujące jak bosy spacer po porannej trawie? Bardziej wilgotne czy bardziej suche? Klasyczne jak marmurowy posąg czy awangardowe jak performance dźwiękowy na opuszczonym parkingu? Czy smak ma być wysoki czy niski? Czy struktura ma być rozproszona jak Wyspy Greckie czy złożona jak Australia? Jak wiele smaków chcesz zestawić? Czy ma się w nich zawierać kontrast czy raczej spójność?
2. Gdy określicie już swoje preferencje i kierunki, dobierzcie do nich odpowiednią technikę. Pieczenie, siekanie, macerowanie, kiszenie, miksowanie, smażenie, prażenie, gotowanie, gotowanie na parze, opiekanie. Ogranicza Was tylko zawartość Waszej kuchni. Możecie z grubsza wiedzieć, czy to będzie coś, co można podać w jednej misce, czy na dwóch półmiskach, czy na patelni, czy lepiej każdemu nałożyć po kawałku na talerz. To utrzyma Wasze myślenie w pewnych pomocnych ramach.
3. Zastanówcie się nad kolejnością działań. Może są takie rzeczy, które warto wykonać najpierw, żeby ułatwić sobie pracę, na przykład

obrać wszystkie warzywa? Lub przygotować dressing do sałatki, który będzie mógł marynować się w lodówce? Zastanówcie się też, jakie rzeczy najlepiej wykonać na końcu, przed samym podaniem, czyli na przykład posiekanie świeżych ziół.

4. Zaczynajcie. Na etapie gotowania pamiętajcie o zasadach improwizacji: fantazujcie, próbujcie, nazywajcie, zadawajcie sobie pytania, zastanawiajcie się, a przede wszystkim - ufajcie sobie.
5. Pamiętajcie, że łatwiej jest dodawać niż odejmować - jak dosypiecie za dużo soli to może być ciężko to naprawić. Dodawajcie stopniowo i korygujcie to własnym smakiem.

Zasady improwizacji kulinarnej Error Bistro:

1. Fantazuj. I nazywaj swoje fantazje. Zastanawiaj się intensywnie, na co masz ochotę, czego potrzebuje Twój organizm. Wyobrażaj sobie smaki, struktury, faktury, temperatury na jakie natrafia Twój język. Staraj się przetłumaczyć je na słowa i zastanawiać się, jak możesz je osiągnąć. Kartka i coś do pisania mogą się przydać. Rysuj diagramy i wykresy, które najlepiej zobrazują Twoje fantazje smakowe.
2. Podczas gotowania próbuj. Wyznacznikiem sukcesu w dziedzinie improwizacji jest Twoje własne zadowolenie. Możesz stawiać sobie wyższe i wyższe wymagania, ale pamiętaj, żeby robić to stopniowo. Jeśli sama jesz z przyjemnością to, co ugotowałaś, to znaczy, że jest dobrze.
3. Na etapie próbowania lub jedzenia podejmowania dalszych decyzji zamykaj oczy. Zastanów się, czy jest jakaś różnica. Wyobraź sobie, że nie wiesz, z czego jest zrobione to, co jesz. Postaraj się potrzymać to w ustach troszkę dłużej. Wyobraź sobie, że to kawałek różowej chmurki (bo na wysokości naszych ust latają nieduże delikatne różowe chmurki o różnych smakach i służą do kształtowania zmysłu smaku).

4. Po posmakowaniu staraj się nazwać słowami to co czujesz. Ponieważ mamy mało określeń na smaki, spróbuj używać nazw kolorów, dźwięków. Mogą pomóc Ci pytania: czy to, co jadłeś, było raczej ciężkie czy lekkie w smaku? Głośne czy ciche? Szybkie czy powolne? Dynamiczne czy spokojne? Wykręcone czy poważne jak kamienny pomnik? Migoczące, jednostajnie świecące jak led, czy jak lampka nocna, czy w ogóle ciemne? Bardziej jak radość małego pieska czy raczej jak dostojny spacer dojrzałego wielbłąda?
5. Zaczynając improwizować nie musisz mieć wizji efektu końcowego. Wystarczy kierunek. Możesz myśleć o czymś komfortowym, kobiecym, miksowanym i podobnym do światła lampki nocnej i dopiero na końcu dowiedzieć się, że chodziło Ci o pastę z pieczonego batata, tahiny, kuminu i gałki muszkatołowej. Postaraj się jednak nie zapominać o zarysowaniu choćby jakiś cech kierunku, w którym podążasz - pomoże Ci to uniknąć wielu błędów.

Cza do wo!

Nawet jeśli ponieśliście jakieś porażki, to nie szkodzi, ważne żebyście nakarmili nimi kompost i wyciągnęli wnioski na przyszłość. Nic nie dzieje się od razu. Tymczasem, jeśli udało Wam się wymyślić coś zachwycającego, możecie podzielić się tym z Error Bistro i wysłać jej to na maila! A poza tym, cieszyć się gotowaniem za każdym wejściem do kuchni.

## SEKCJA WSTRĘT I PIĘKNO

To część przeznaczona odpowiedzi na pytanie, co możemy zrobić z marnowaniem żywności na etapie handlu. Aby sprostać wyzwaniu ocalania jedzenia, trzeba odrobinę pokonać własne

uprzedzenia lub lęki i nauczyć się odważnie dotykać śmieci. Później już wszystko pójdzie gładko.

### ZADANIE PIERWSZE

Instrukcja: Weźcie ze śmietnika kawał kartonu lub czegoś, po czym można rysować. W śmietnikach jest masa czystych powierzchni w sam raz do uprawiania sztuki.

Wyobraźcie sobie coś najpiękniejszego. Niech to będzie najpiękniejsze, jakie potraficie sobie wyobrazić. Posiedźcie chwilę w ciszy z zamkniętymi oczami. Policzcie powoli do piętnastu. Wybierzcie sobie pisak i narysujcie coś pięknego najlepiej jak potraficie.

Porozmawiajcie o wstręci. Co Was obrzydza? Dlaczego obrzydza Was akurat to? Potem spróbujcie narysować tę najbardziej wstrętą rzecz obok tej pięknej (innym kolorem pisaka). Efekt możecie wysłać do Erroru na adres [errorbistro@protonmail.com](mailto:errorbistro@protonmail.com).

Co sprawia, że te piękne rzeczy są piękne, i co sprawia, że te brzydkie rzeczy są brzydkie?

### ZADANIE DRUGIE

Teraz do dzieła! Wybierzcie się razem na śmietnikową wyprawę. Poniżej znajdziecie instrukcję obsługi. Osoby pozyskujące zdatne do jedzenia produkty z kontenerów nazywane są freeganami, a wyprawa na śmietniki nazywana jest skipem.

Poradnik skipera:

1. Najlepsze dni na skipa to sobota wieczór i poniedziałek wieczór, aczkolwiek wszystkie dni poza niedzielą wróżą sukces.
2. Terminy ważności na opakowaniach nie zawsze mają sens. Często jest to wymóg odgórny. Formuła "najlepiej spożyć przed" nie zawsze oznacza, że nie można tego spożyć po danej dacie. Ważna jest ostrożność. Smak i zapach powiedzą Wam, czy jedzenie jest jeszcze zdrowe.
3. Źródłem dobrego skipa mogą być śmietniki przy bazarach i supermarketach. Niektórzy sprzedawcy w małych sklepikach sami zostawiają skrzynie z niesprzedaną żywnością

pod koniec dnia. Jeśli wybieracie się pod supermarket, najlepiej jest zrobić to chwilę po zamknięciu sklepu. Trzeba się jednak liczyć z tym, że śmietniki będą niedostępne.

4. Nawet gdy początkowo nic nie widać, warto odgarnąć wierzchnią warstwę kartonów. Często pod spodem są skarby. Czasem trzeba zrobić w nich selekcję.
5. Warto wziąć ze sobą duży plecak i mniejsze pudełeczka lub woreczki. Może znajdziecie jagody lub bardzo miękkie pomidorki?
6. Jednoznacznym sygnałem, że czas na spożycie minął, jest pleśń. Ze spleśniałym pomidorem nie ma dyskusji, promieniuje ona na ok. 15 centymetrów, spleśniały pomidor to pomidor który musi zakończyć żywot w kompoście.
7. Kompost jest okej! Jeśli nie dasz rady uratować wszystkiego, to wrzucenie składników pochodzenia roślinnego do kompostu również zapewni im drugie życie. Sprawdź, kto w Twojej okolicy zbiera kompost i odżywia nim ogród.
8. Warto zacząć od bazarów - tam od godziny 16 śmietniki są prawie ciągle zapelniane przez handlarzy którzy nie zdążyli czegoś sprzedać. Często dostęp do nich nie jest trudny.
9. Warto pytać! Na bazarach nie jest żadnym obciachem uśmiechnąć się do sprzedawcy, czy zamierza wyrzucić tę skrzynkę miękkich jabłek. Jeśli nie zamierza, to nic nam nie zrobi, a w większości przypadków z uśmiechem nam ją wręczy, zamiast wrzucić do kontenera.
10. Gdy ktoś nas przytłapie w środku grzebania, ucieczka nie zadziała dobrze. Warto wtedy wytłumaczyć, co sprowadziło Cię do środka kontenera, opowiedzieć o marnowaniu, a najlepiej poczęstować jakąś zdobyczą, na przykład dojrzałym mango.
11. Warto korzystać z lokalnych grup facebookowych - znajdziecie tam aktualne informacje dotyczące konkretnych miejsc. Można też tam o wszystko zapytać.
12. Jeśli za pierwszym, drugim i trzecim razem znajdziesz puste śmietniki - nie zrażaj się. To totalotek, nigdy nie wiesz, kiedy akurat ktoś wyrzuci trzy kilo awokado.
13. Weź tyle, ile dasz radę wykorzystać. Może się okazać, że na skipa przychodzą też inne osoby. Jeśli masz możliwość uratowania większej ilości i przekazania potrzebującym, lub zostawienia w jadłodzielni - super, zrób to.

14. Po przyjsciu ze skipa od razu wyszoruj zdobycze w goracej wodzie. Czasem dobrze to zrobic w wannie. To pozwoli przedluzyc ich zdatnosc do spozycia. Miłym zwyczajem jest urzadzanie zabawy w gotowanie i wekowanie od razu po, na przyklad dziesiec stoliczkow chutneya z pora i banana, jezli znalezliscie duzo pora i banana.
15. Freeganizm wymaga troche czasu i ostroznosci, ale to piekne sprawy.

Smacznego! Jezli Wam sie uda, mozece wystac zdjecie swojego skipa na maila Error Bistro. Jezli Wam sie nie uda, albo masz jakies watpliwosci - rowniez smialo pisz.

#### BIBLIOGRAFIA

[https://bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2020/10/Raport\\_NieMarnujJedzenia\\_2020.pdf](https://bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2020/10/Raport_NieMarnujJedzenia_2020.pdf)

Doświadczanie Error Bistro