

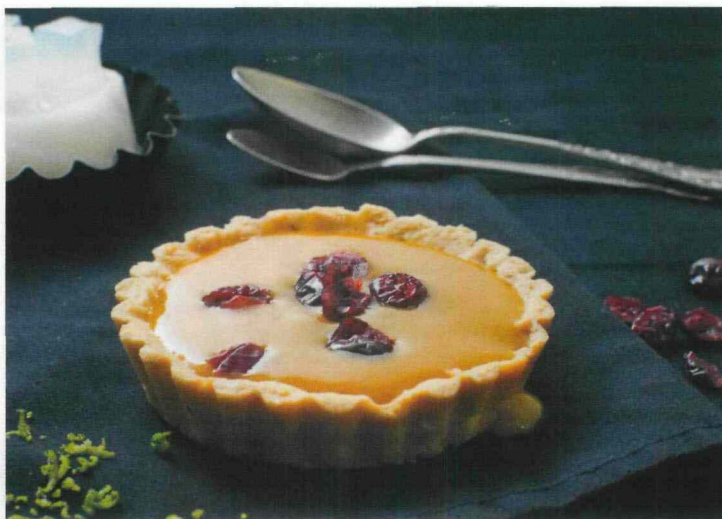


CZY RYBA JEST RYBĄ?

TEKST: BARBARA GRABOWSKA

JEDZENIE W CAŁKOWITEJ CIEMNOŚCI ZASKAKUJE MOCĄ SMAKÓW DEGUSTOWANYCH POTRAW. ZMYŚŁY, POZA WZROKIEM, BUDZĄ SIĘ I PRACUJĄ SILNIEJ NIŻ NORMALNIE.

BADAMY PALCAMI TEKSTURĘ POTRAW, DOTYKIEM ODGADUJEMY KSZTAŁTY I KONSYSTENCJĘ, SMAKIEM USIŁUJEMY ZDEFINIOWAĆ NAZWY POSZCZEGÓLNYCH SKŁADNIKÓW SERWOWANYCH DAŃ.



Uczestników Niewidzialnej Degustacji przygotowanej w Warszawie przez Whirlpool Academy było tylko siedmioro. Powitał nas niedowidzący Sebastian, który miał być naszym przewodnikiem po świecie ciemności. Zanim w mroku zasiedliśmy stołu, Sebastian oprowadził nas po Niewidzialnej Wystawie. W totalnej ciemności przemierzaliśmy świat, który znamy z codziennego życia: zwiedzaliśmy mieszkanie, chodziliśmy po ulicach miasta, poruszaliśmy się po lesie. W tym niewidzialnym świecie mamy do dyspozycji słuch, węch i dotyk. Tak naprawdę to dłonie i stopy stanowią główny kontakt ze światem. Tu, na Niewidzialnej Wystawie, przez nieprzejazny nagle świat prowadzi nas ściana, która wytycza drogę, po której się przesuwamy. Świat macany w ciemności.

Wyteżam wzrok, mając nadzieję, że jednak cokolwiek uda mi się zobaczyć, że to przecież niemożliwe, nie widzieć... A jednak. Wrażenie dziwne, jedna osoba z naszego towarzystwa ma lęki, Sebastian dba o nią szczególnie. Wprowadza nas do sali jadalnej. Mówi, że przed nami znajduje się okrągły stół i krzesła. Siadamy. Kieliszek, szklanka, sztucce. Dotykem rozpoznajemy znajome kształty. Po chwili pojawia się pierwsze danie Niewidzialnej Degustacji. Ale najpierw czujemy jego zapach. Ja czuję krewetki. Degustacja w ciemności ma w sobie niewiadomą. To właśnie zapach odczuwa kluczową rolę, ale zwodzi, nie daje pełnej informacji. Nie daje jej też smak. Ani konsystencja.

Czy ryba jest rybą? A może to kurczak? Sos malinowy czy żurawinowy? Nie, to pigwa! Jaki kolor ma zupa? Żółty czy bardziej biały? Fasolka jest żółta czy zielona? Przy jedzeniu rozmawiamy tylko o jedzeniu. Nawet erotycznie. Z podtekstami. Nagle odrzucamy sztucce, macamy potrawy, jemy rękoma. Jedzenie staje się doświadczeniem, przeżyciem tu i teraz. |



Zaufaj 6. Zmysłowi

Niewidzialna Wystawa zabiera odwiedzających w intuicyjną i niecodzienną podróż w niewidzialny świat. To niepowtarzalna okazja, by zmierzyć się z wyzwaniem radzenia sobie w codziennych sytuacjach bez pomocy wzroku – wyłącznie za pomocą zmysłu słuchu, węchu, równowagi... To nie tylko sposób, by odkryć na nowo otaczającą nas przestrzeń – zapachy, dźwięki, struktury, materiały, smaki – ale również doświadczenie świata z perspektywy osoby niewidomej. Dzięki tej wyjątkowej lekcji mamy możliwość zmierzenia się z trudnościami, z którymi na co dzień borykają się osoby niewidome i słabowidzące.

„Stworzyliśmy warunki jak najbardziej podobne restauracji. Chcę pokazać uczestnikom, jak osoby niewidome odbierają otoczenie, jak się w nim odnajdują. Jest to ważny aspekt edukacyjny, który pozwala zbliżyć do siebie perspektywy doświadczania jednego świata – osób widzących i niewidomych” – mówi Małgorzata Szumowska, dyrektor Niewidzialnej Wystawy.

Ostatnią częścią wydarzenia jest rozmowa z **Marco Ghia** w widzialnej części Wystawy, podczas której uczestnicy, już przy pomocy wzroku, odkrywają tajemnicę próbowanych wcześniej dań. „Szósty zmysł, czyli intuicja, nigdy nie zawodzi. Myślę, że nasz wspólny eksperyment doskonale potwierdza tę tezę. Wystarczy przyjść i przekonać się że w momentach zawahania trzeba zaufać szóstemu zmysłowi i przekroczyć swoją strefę komfortu – możemy wtedy odkryć świat na nowo” – przyznaje szef **Akademii Kulinarnej Whirlpool**.

Niewidzialna Wystawa to wyjątkowa idea wspierająca osoby niewidome i niedowidzące. To również forma edukacji dla osób, które nigdy nie doświadczyły braku wzroku. **Akademia Kulinarna Whirlpool**, organizując Niewidzialną Degustację, chce zachęcić ludzi do odkrywania i przekraczania swoich barier związanych z „wyłączeniem” zmysłu wzroku.