



איך סיר נולד

שבוע העיצוב בירושלים, שייפתח בשבוע הבא, יכלול תערוכות רבות ויתמקד בנושא תהליך העיצוב עצמו

שבוע העיצוב הרביעי בירושלים, שמתקיים ביוזמת המרכז לעיצוב ברשות לפיתוח ירושלים וייפתח בשבוע הבא בבית הנסן, יעמוד השנה בסימן "תהליכים". כצרכנים אנו נחשי פים למוצרים בתצורתם הסופית בלבד, אך תהליכי פיתוחם, תכנונם ושיטות הייצור שלהם נותרים עלומים מעינינו, כותבים המארגנים. "תהליכים אלו אוצרים בתוכם עולם שלם שלא בא לידי מימוש, עולם של חומרים, דימויים, לבטים, ולעתים אף את המסרים האמיתיים שלשמן נוצר המוצר. מהלכי החשיבה והפיתוח שנותרו על רצפת חדר העבודה מעניינים לא פחות ולעתים אף יותר מהתוצרים המוגמרים שעברו בדרכם שינויים רבים".

כך, בתערוכה "מוצר מדף" (אוצרים: דני הוכברג וסוניה אולייטסקי) יוצג אוסף של מוצרים מהתעשייה המקומית הברוח את תהליכי הפיתוח שלהם משלב הרעיון ועד למדפי החנויות. האוסף כולל מגוון של מוצרים השונים זה מזה בייעודם ובתפקודם ומעלה שאי



צילום: דב דקייור

עבודה של אלינור ושות מתוך התערוכה Kalamau

והחוג לתקשורת צילומית במכללה האקדמית הרסה ירושלים יציגו את התערוכה "Kalamau – רקמה אתיופית הופכת למוצר" (אוצרים: דינה שחר, ד"ר איילת ארבל, ד"ר איילת כהן). מטרת שיח תוף הפעולה בין קהילת הרוקמים האתיופית ובין הסטודנטים היא לתכנן ולעצב מוצרים שימושיים ועדכניים שאפשר יהיה למכור אותם. החוג לעיצוב תעשייתי מכיל ליל יציג גם את התערוכה "Jesus' Hilfe: רהיטים ויראליים עבור מתחם הנסן" (אוצרים: גלית שבו, טל ארז). סטודנטים משנה ג' בחוג יעצבו ריהוט חוץ בעבור הרחבה

לעיצוב פנים, מכון טכנולוגי חולון; אדריכל גל גאון, סגן ראש המחלקה לעיצוב פנים, מכון טכנולוגי חולון, המייסד והבעלים של "טאלנטס דיזיין"; מיה דבש, עורכת ראשית, מוזיאון העיצוב חולון; ושרון היבש, כתבת העיצוב של xnet ומחברת הספר "דירה ישראלית".

מפגשי עיצוב נוספים יתקיימו בבית הנסן: עיצוב גרפי כפרקטיקה אידאולוגיה, מרצה: הדס זוהר; "מרעיון לתערוכה", בהשתתפות גלית גאון, האוצרת הראשית של מוזיאון העיצוב חולון, דני הוכברג, אוצר התערוכה "מוצר מדף" ואיתם טובול, מאוצרי התערוכה "מגיפור לצייה"; ועיצוב לחדרשנות חברתית ביוזמת התמחות "אודות עיצוב" בתוכנית לתואר שני בעיצוב תעשייתי, בצלאל.

אילה מוזס תאצור במהלך שבוע העיצוב את מעבדת "אוכל עיצוב" (בשיתוף עם עמותת "לצאת מהקורפסא"). בשבועות האחרונים נפגשו צוותים של שפים ומעצבים בסדנאות ובמטבחים שנהפכו למעין מעבדות ניסוי ומחקר, שם נבחנו מחדש תהליכי ייצור, חומרי גלם, מרקמים וטעמים. התהליכים שעברו השפים והמעצבים יגיעו לסימום בשלושה ערבים שבהם יוזמן הקהל להשתתף בחוויה. משתתפים: השפית דוד ביטון, ערן שוורצברג וארז קומורובסקי; והמעצבים עוזי טרזי, טל גור, עומר פולק, מיכל אביה, מיכל צדרבאום ונועם דובב.