

Umenie môže vzniknúť takmer z čohokoľvek. Aj z materiálov, ktoré sa po čase rozpadnú, roztopia, zmiznú, alebo ich zjeme :-)

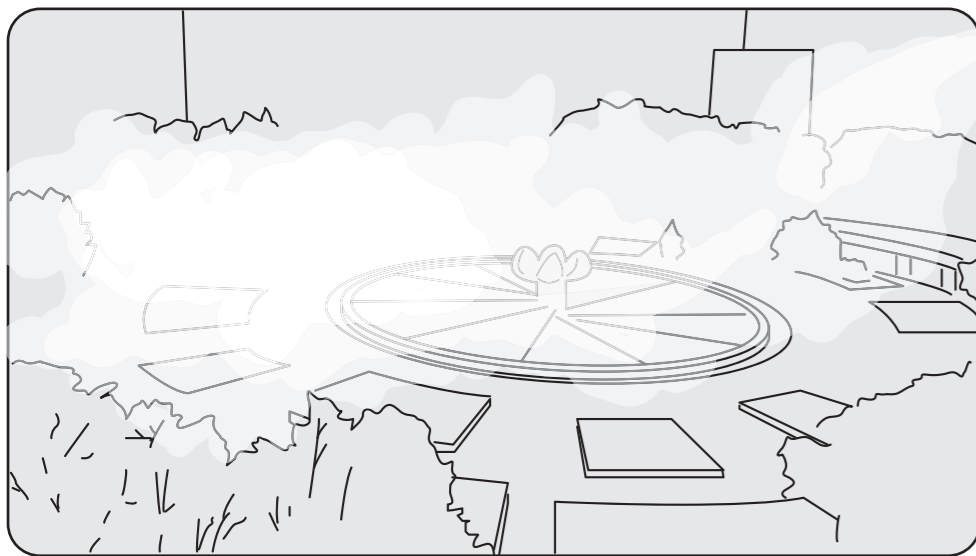
Procesuálne umenie využíva napríklad ľad, sneh, čokoládu, vosk, dym, slnečné lúče či tieň. Dôležitá je myšlienka, ktorú chce umelec dielom zaznamenať.

Na výstave si aj ty môžeš vyrobiť vlastné „procesuálne dielo“: cukor v tvare homolí. Cukrové homole v tvare kužeľa sa vyrábali predtým, ako sa začal používať cukor, ako ho poznáme dnes. Dnes sa homole predávajú už len ako suveníry.

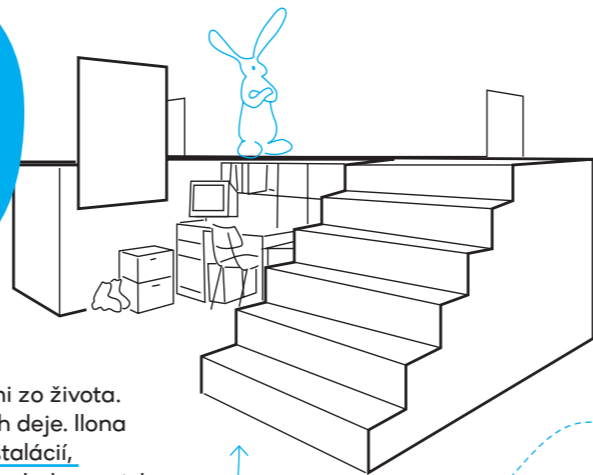
Mnohé umelecké diela sa v čase menia aj bez toho, aby to umelec chcel, napríklad maľba môže stmavnúť, fotografia či grafika vyblednúť, socha z kovu zhrdzavieť.

V roku 1919 daroval francúzsky umelec Marcel Duchamp (1887 – 1967) svojej sestre originálny svadobný dar – učebnicu geometrie, ktorá mala byť umiestnená na balkóne dovtedy, kým ju počasie celkom nezničí.

Ilona Németh vytvorila zvláštne dielo: hmlu, ktorá na chvíľu zahalila Námestie slobody v Bratislave (Hmla, 2013). Námestie je miestom stretávania, zábavy, ale niekedy aj demonstrácií, kde ľudia vyjadrujú svoj názor na rôzne oblasti života. Aké budovy a inštitúcie sídlia na tomto námestí?



Ilona Németh* na výstave pracuje s cukrom. Cukor ju zaujíma ako materiál, ale aj ako súčasť histórie. Výstava sa volá Eastern Sugar, podľa názvu cukrovaru v Dunajskej Stredě, ktorý už zanikol (predtým sa volal Juhocukor).

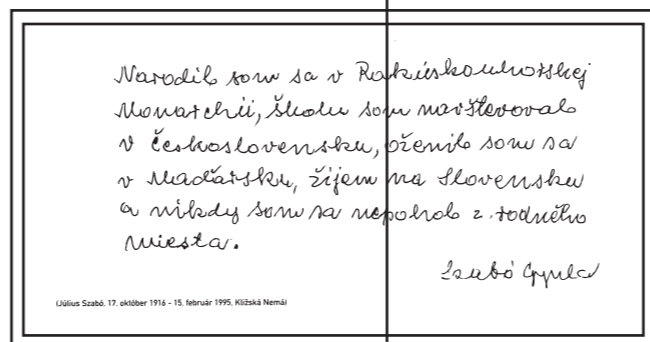


Umelci sa zaoberajú rôznymi témami zo života. So záujmom sledujú, čo sa okolo nich deje. Ilona Németh je známa aj ako autorka inštalácií, priestorových diel v meste aj v prírode. Jedna z nich bola vystavená aj na prvej výstave v Kunsthalle Bratislava – pamätáš si, ktorá to bola?

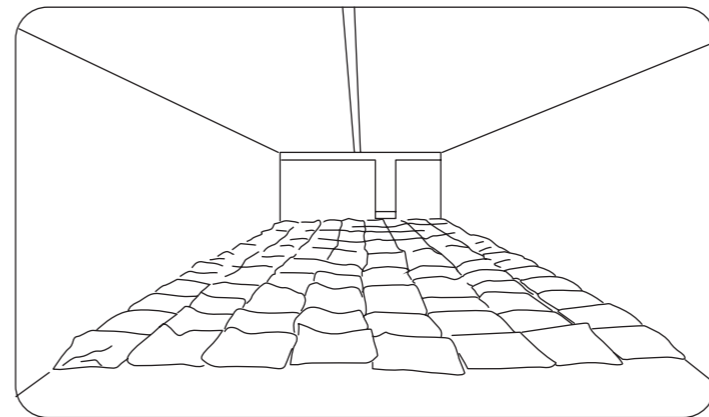
* **Ilona Németh** (1963, Dunajská Streda) je známa ako autorka inštalácií, (realizuje ich od začiatku deväťdesiatych rokov 20. storočia), a perormancii (akcií, do ktorých sa môže niekedy zapojiť aj divák). Zaznamenáva v nich, čo sa deje okolo nás, zaoberá sa prepojením súkromných a verejných udalostí. V roku 2001 reprezentovala Slovensko na Bienále umenia v Benátkach, v rámci spoločnej inštalácie s Jiřím Surůvkom – *Pozvanie na návštevu*. Aj my ti ďakujeme, že si prijal pozvanie na návštevu Kunsthalle Bratislava :-). Čo je v tvojom živote súkromné a čo verejné?

Kde sa nachádza stred Európy?

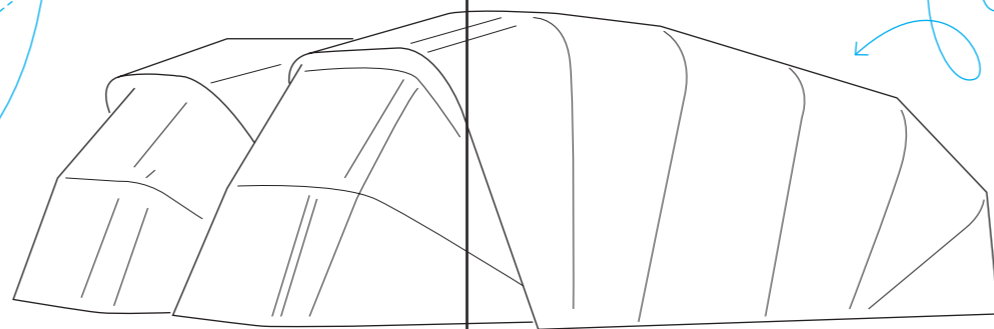
Nie je ľahké presne ho určiť a vedú sa o tom mnohé spory. Jeden z možných stredov Európy je aj na Slovensku, v obci Kremnické Bane. O Slovensku sa hovorí, že leží v „srdci Európy“. Čo to znamená? Slovensko bolo v minulosti súčasťou Rakúsko-Uhorska, potom Československa, a dnes je samostatným štátom. Niektorí ľudia tak za svojho života žili vo viacerých štátoch, aj keď bývali stále na tom istom mieste. Tak ako starý otec Ilony Németh, ktorého citát vytlačila na billboard (Stred Európy, 2006).



Inštalácia *Náše sny* (1996) bola vytvorená ako mäkká dlážka: z vyše sto vankúšov, ktoré pôvodne slúžili pre hostí v hoteli. Jedinou možnosťou ako prejsť na druhú stranu bolo vstúpiť do čistých bielych vankúšov. Aké príbehy by mohli skrývať a čo sa snívalo dnes v noci tebe?



Stáva sa ti, že s rodičmi nemáte kde zaparkovať auto? Ilona Németh to vyriešila po svojom: vyrobila plechové garáže, „domčeky“ pre autá (Ručná práca, 1996), ktoré umiestnila na sídlisku, alebo na Námestí SNP v centre Bratislavy, ako svojské riešenie problémov s parkovaním :-)



Poznáš príbeh cukru, kým sa dostane do tvojej šálky čaju?

Cukor je prírodné sladidlo, ktoré sa vyrába z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny. Jeho súčasťou je sacharóza – biela sladká kryštalická látka, ktorá sa nachádza v koreňoch a stonkách mnohých rastlín.

Cukor bol kedysi veľmi vzácny a drahý, hovorievalo sa mu aj „biele zlato“. Bol dokonca drahší ako chlieb. Aj preto sa občas stalo, že ľudia, čo pracovali v cukrovaroch (továrňach na výrobu cukru), malé množstvá cukru kradli – vyrábali si na to aj špeciálne vrecká...

REÁLNA CENA	cukor 1 kg	chlieb 1 ks
Obdobie 1838 – 1848	68 grajciarov	12 grajciarov
Obdobie 1925 – 1933	6,20 korún	3,40 korún
80. roky 20. storočia	7,30 korún	4,40 korún
Rok 2015	0,67 €	0,89 €

Čo myslíš, ktoré z ovocí má najnižší, a ktoré najvyšší obsah cukru?

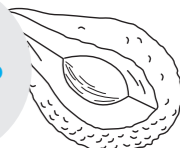
figa



hrozno

maliny

avokádo

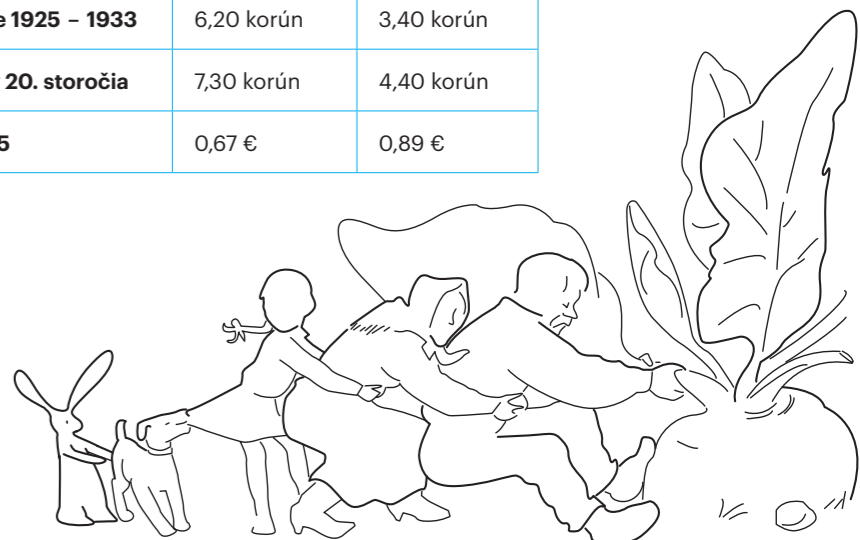


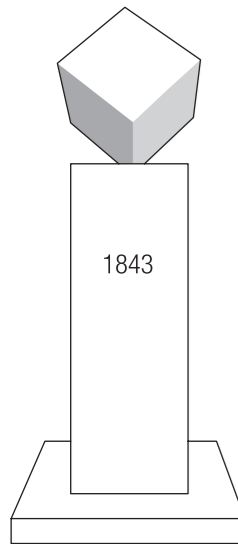
citrón

jablko



banán





Pamätník kocky cukru stojí v Dačiciach od roku 1983.

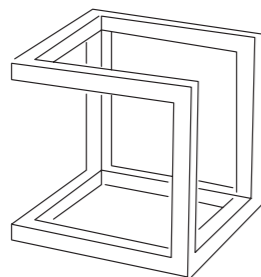
Kockový cukor

Kockový cukor vznikol v Čechách, v mestečku Dačice. Cukor sa v kuchyni porcoval rezaním z cukrovej homole, pri ktorom sa jedného dňa porezala istá Juliana - manželka cukrovarníka Jakuba Krištofa Rada. Manžel z lásky k nej vynašiel lis na výrobu kockového cukru, a ten jej daroval k narodeninám. Vynález si dal patentovať v roku 1843.

Cukor sa vyrábal nielen v tvare kociek, ale aj v tvare štyroch znakov žolíkových kariet. Bolo to na začiatku 20. storočia, keď začala byť populárna kartová hra – bridž, podľa ktorej dostal názov aj takto tvarovaný cukor, skladovaný v cukorničkách.

[Akú cukorničku máš doma ty?](#)

Kocka má univerzálny tvar, ktorý sa využíva v detských stavebniciach aj vo výtvarnom umení. Hlavnú úlohu mala kocka v umení minimalizmu od šesťdesiatych rokov 20. storočia, ktorý často využíval geometrické tvary. Dokresli „nedokončenú“ kocku, ktorú ako objekt vytvoril konceptuálny umelec Sol LeWitt:



Ilona Németh: EASTERN SUGAR

(13. 4. – 15. 7. 2018)

Kurátorka: Nina Vrbanová

Asistentka kurátorky: Krisztina Hunya

Kurátor Múzea cukru: Miroslav Eliáš

(Mestské múzeum Šurany)

Koncepcia sprievodcu:

Daniela Čarná, Lucia Kotvanová

Grafika: Eva Kašáková, Lucia Kotvanová

Kunsthalle Bratislava, 2018

Sprievodca je určený detským návštevníkom.

Informácie o programoch na výstave:

vzdelavanie@kunsthallebratislava.sk

Kunsthalle Bratislava
Nám. SNP 12

Vstup voľný
www.kunsthallebratislava.sk

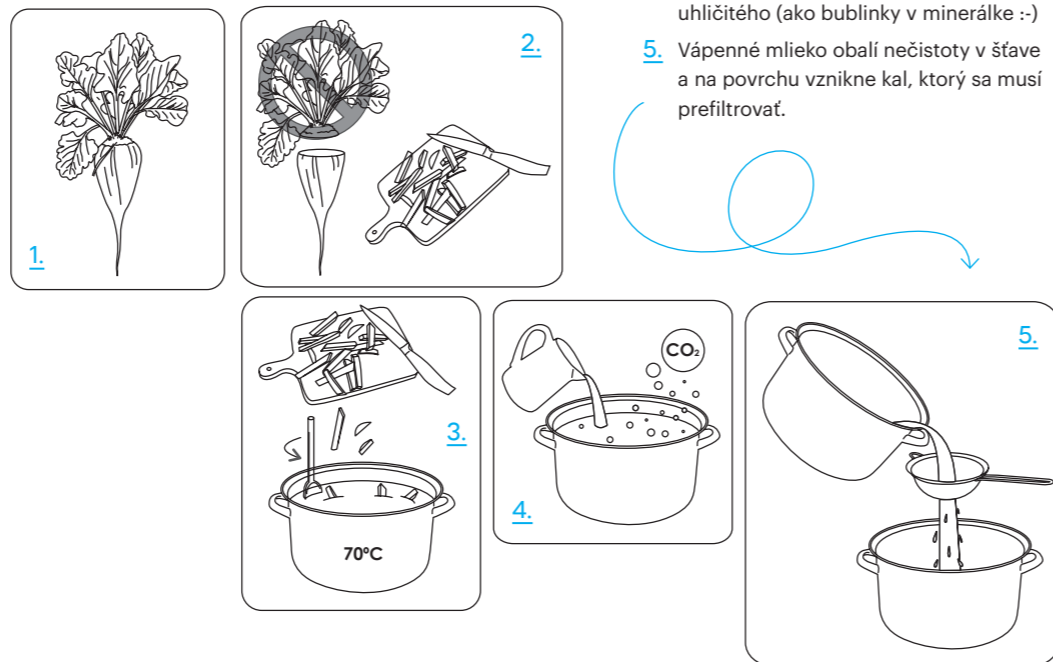
OTVORENÉ:
Pon: 12:00 – 19:00 hod.
Uto: zatvorené
Str: 13:00 – 20:00 hod.
Štv – Ned: 12:00 – 19:00 hod.



Cukrovarníctvo na Slovensku

Cukrovarníctvo sa na území Slovenska, vo vtedajšom Uhorsku, začalo rozvíjať v 19. storočí. Od tej doby tu existovalo 41 cukrovarov. Postupne vznikali a zanikali a dnes fungujú už len dva: v Seredi a v Trenčianskej Teplej. **Ilona Németh** skúma, prečo zanikli, čo sa dnes nachádza na ich mieste a koľko ľudí v nich prišlo o prácu. Ako dnes vyzerajú, zistíš na fotografiách **Olji Triášky Stefanovič**, ktoré sú na výstave uložené ako v archíve či depozitári galérie. Na výstave nájdeš aj skutočné Múzeum cukru plné zaujímavostí.

V koľkých zamestnaniach už pracovali tvoji rodičia? Vieš, kde pracovali tvoji predkovia – napríklad rodičia tvojich starých rodičov?



RECEPT na výrobu cukru :-)

Cukor sa vyrába z cukrovej repy.

1. Cukrová repa je dvojročná rastlina, (vyrastie za dva roky). Zbiera sa na jeseň – vtedy má najväčší obsah cukru. Z poľa sa priváža na spracovanie do cukrovaru.
2. V cukrovaroch sa repa pomocou veľkých rezačiek nareže na prúžky – tzv. rezky.
3. Rezky sa následne lúhujú vo vode (podobne ako čaj), v špeciálnych strojoch – difúzeroch. Ďalej sa využívajú aj ako krmivo pre zvieratá. Cukor sa z rezkov lúhuje v 70-stupňovej vode, pričom sa mieša proti prúdu vody. Tak vzniká surová cukrová šťava.
4. Cukrová šťava v sebe obsahuje veľa nečistôt, preto sa musí vyčistiť. Čistí sa pridaním vápenného mlieka a oxidu uhličitého (ako bublinky v minerálke :-)
5. Vápenné mlieko obalí nečistoty v šťave a na povrchu vznikne kal, ktorý sa musí prefiltrovať.

Z bývalého cukrovaru Juhocukor si Ilona Németh požičala kúsok podlahy, pretože nie všetky staré veci sú aj nepotrebné. [Nájdeš ju na výstave?](#)

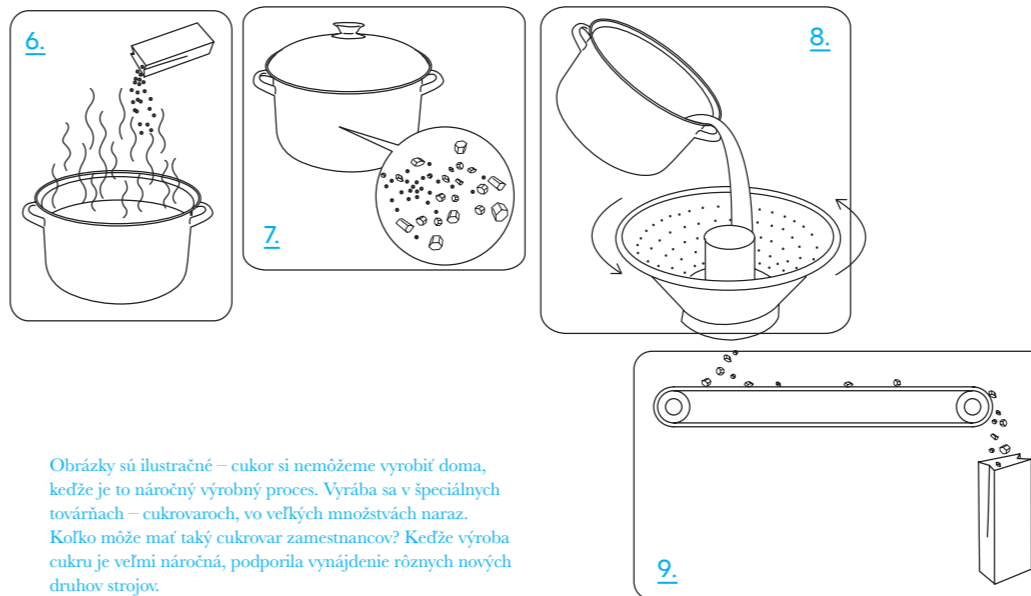
Cukor vynašli lekárnici a dodnes sa používa pri výrobe liekov, aby mali lepšiu chuť. Pre správne fungovanie ho potrebuje aj náš mozog.

Hovorí sa, že **všetkého veľa škodí** a tak je to aj s cukrom, ktorý by sme mali používať s mierou. Podobne ako v rozprávke Soľ nad zlato: keď zmizla všetka soľ, kuchári začali variť iba sladké jedlá, ktoré po krátkom čase už nikomu nechutili. Aké sladké jedlo máš najradšej ty?

Pred sto rokmi jeden človek ročne skonzumoval 2,5 kg cukru, dnes je to napr. v USA až 70 kg cukru.

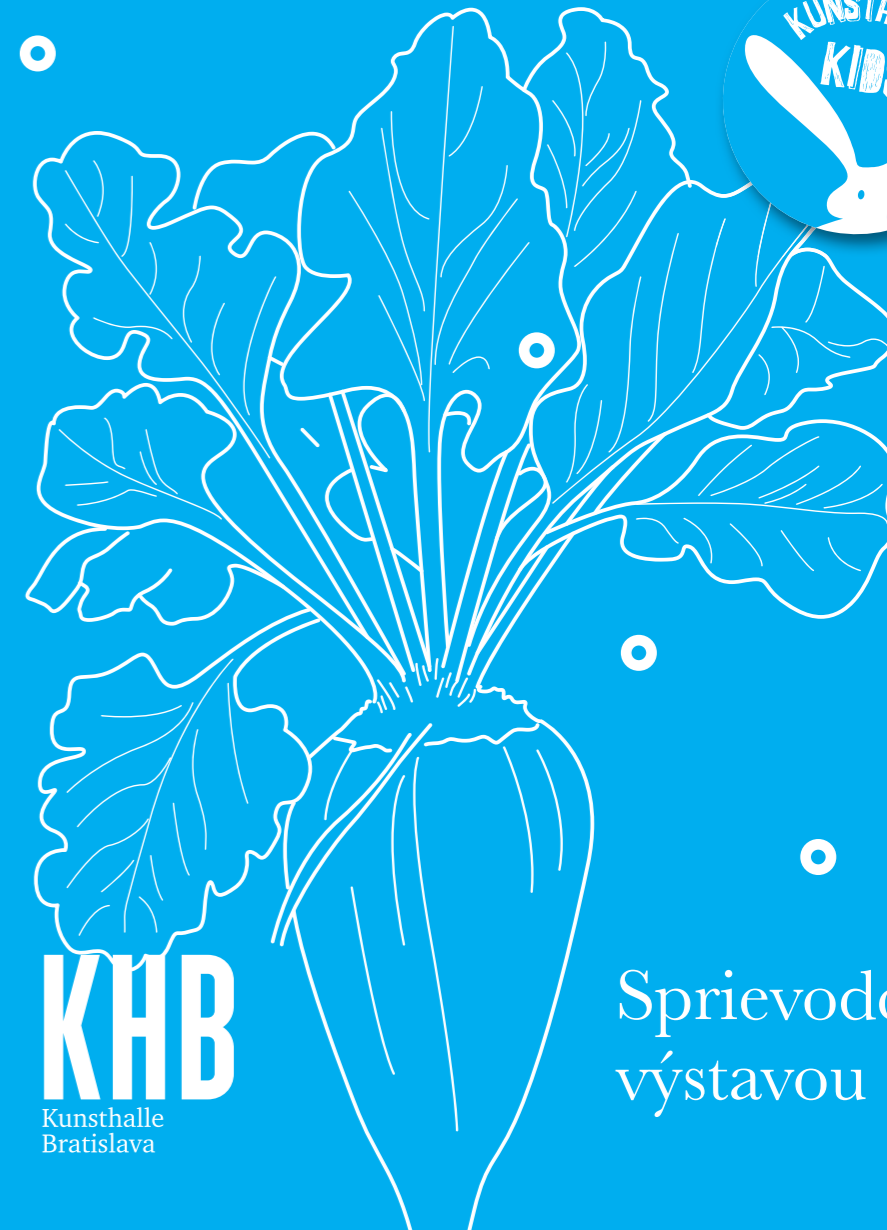
Vianočné stromčeky sa kedysi zdobili orieškami, jabĺčkami a kockami cukru, zabalenými v trblietavých papierikoch.

6. Čistá šťava sa zahusťuje odparovaním nadbytočnej vody vo vysokotlakových kotloch.
7. Ďalej sa šťava varí, pričom sa z kotla odsaje vzduch a vznikne vákuum. Do šťavy sa pomaly pridáva jemne zomletý cukor, na ktorý sa nabalujú kryštáliky cukru a rastú. Tento proces sa opakuje, kým kryštáliky cukru nie sú také veľké, ako ich poznáme (kryštálový cukor).
8. Kryštálový cukor je však ešte stále v šťave, ktorú treba odstrediť. Po odstredení šťavy – sirupu, sa šťava nechá ešte štyrikrát skryštalizovať.
9. Takto vznikne cukor, ktorý sa suší prúdom vzduchu a balí sa do obalu, v ktorom si ho kúpime v obchode.



Obrázky sú ilustračné – cukor si nemôžeme vyrobiť doma, keďže je to náročný výrobný proces. Výroba sa v špeciálnych továrňach – cukrovaroch, vo veľkých množstvách naraz. Koľko môže mať taký cukrovar zamestnancov? Keďže výroba cukru je veľmi náročná, podporila vynájdenie rôznych nových druhov strojov.

Ilona Németh EASTERN SUGAR



KHB
Kunsthalle
Bratislava

Sprievodca
výstavou