

فلسفة الغذاء
معرض جماعي

The Philosophy of Food
Group Exhibition



خانجان سوني Khanjan Soni	44	نبذة عن "تشكيل" About Tashkeel	4
لينا عبيد وعبد الله السعدي Abdullah Al Saadi & Lena Obaid	46	نبذة عن المعرض About the Exhibition	6
ليودميلا بانينكوفا Liudmila Panenkova	48	عبير طيارة Abir Tabbarah	8
ماهيما أسواني Mahima Aswani	50	ألكساندرا غوز Alexandra Ghose	10
ماريا أنجليكا غارسيا فرنانديز Maria Angelica Garcia Fernandez	52	أندريا ساليرنو ج. وميرو Andrea Salerno J. & Meru	12
ناريمان حكيمي Narimene Hakimi	54	أفانتিকা بيدي Avantika Bedi	14
بيرى العشموي Perry Al Ashmawi	56	آية عفانة Aya Afaneh	16
سحر بنيان بور Sahar Bonyanpour	58	بهنوش فايز Behnoosh Feiz	18
شون ستامب Shaun Stamp	60	بهارغاف تشاندراسيكار Bhargav Chandrasekar	20
شروتিকা غوسافي Shrutika Gosavi	62	جاناي إتييز Canay Itez	22
سوليمار ميلر Solimar Miller	64	تشيه ناكانو Chie Nakano	24
سونو سلطانيا Sonu Sultania	66	ديجاني بهاردواج ومحمد العطار Mohammed Al Attar & Debjani Bhardwaj	26
تانيشكا شارما Tanishka Sharma	68	إلهام شافعي دارستاني Elham Shafei Darestani	28
تيليك ديسوزا Tilika D'souza	70	غالية قلججي Ghalia Kalaji	30
توركان أوميت سولي Turkan Umit Sule	72	غوماثي شيفاسوبرامانيان Gomathi Sivasubramanian	32
فاليا أبو الفضل Valia Abou Al Fadel	74	غراسيلا نعيم غيرادوسي Graciela Noemi Ghiradosi	34
يعرب طلّاع Yaarop Tallaa	76	هدى غريب Hoda Gharib	36
يسرا إمامي زاده Yosra Emamizadeh	78	عمران علي خان Imran Ali Khan	38
زهور الصايغ Zuhoor Al Sayegh	80	إيزابيل تافاريس Isabela Tavares	40
برنامج المعرض Exhibition Activities	82	جي هي كيم Ji-Hye Kim	42

تشكيل ٢٠٢٢ © كافة حقوق النشر محفوظة

تشكيل
ص.ب. ١٢٢٢٥٥، دبي، الإمارات العربية المتحدة
هاتف ٣٣١٣ ٣٣٦ ٤ ٩٧١+
بريد إلكتروني tashkeel@tashkeel.org

تمت الترجمة إلى اللغة العربية عن طريق "إمضاء للاتصالات"
المغلف: (تفصيل) يسرا إمامي زاده. "ثمار أفوكادو، دراسة". ٢٠٢٢. ألوان خشبية على ورق معالج. ٣٨ × ٥٦ سم.

أقيم معرض "فلسفة الغذاء"
في "تشكيل" في ند الشبا ١، من ٨ مارس لغاية ١٩ إبريل ٢٠٢٢.

Copyright © Tashkeel 2022. All rights reserved.

Tashkeel
PO Box 122255, Dubai, United Arab Emirates
T +971 4 336 3313
E tashkeel@tashkeel.org

Arabic translation by Amdaa Communications
Cover: (Detail) Yosra Emamizadeh. Avocados. 2022. Coloured pencil on paper. 38 x 56 cm.

'The Philosophy of Food' took place
at Tashkeel (Nad Al Sheba 1) from 8 March to 19 April 2022.

tashkeel.org

نبذة عن تشكيل

أسست لطيفة بنت مكتوم مركز "تشكيل" بدبي في العام ٢٠٠٨، وهو مؤسسة توفّر بيئةً حاضنة لتطور الفن المعاصر والتصميم في الإمارات العربية المتحدة. ويفسح المركز المجال أمام الممارسة الإبداعية والتجريبية والحوار بين الممارسين والمجتمع على نطاق واسع، إذ يوفر استوديوهات متعددة التخصصات، ومساحات للعمل ومعارض في مقرّه الرئيسي في ند الشبا وفي حي الفهيدى التراثي في منطقة دبي القديمة. يعتمد مركز "تشكيل" نموذج العضوية المفتوحة ويهدف برنامج السنوي الذي يشمل برامج تدريبية، وبرامج إقامة، وورش عمل، ومناقشات وندوات حوارية، ومعارض، وعقد شراكات دولية وإصدارات مطبوعة ورقمية، إلى دعم عملية تطوير مهارات الممارسين الفنيين، والتفاعل المجتمعي، والتعلم المستمر، وتعزيز الصناعات الإبداعية والثقافية.

وتشمل مجموعة مبادرات "تشكيل": "برنامج الممارسة النقدية"، وهو برنامج مفتوح للفنانين التشكيليين يمتد لعام واحد، يتخلله العمل في الاستوديوهات، بالإضافة إلى الإرشاد والتدريب والذي يثمر في نهايته عن تقديم معرض منفرد. أما مبادرة "تنوين"، وهي برنامج تطويري يمتد لاثني عشر شهراً، يضم مجموعة من المصممين الناشئين في الإمارات العربية المتحدة، يطوّرون خلاله منتجاً مستلهماً في جوهره من البيئة الإماراتية. أما مبادرة "ميك ووركس الإمارات"، فهي منصة رقمية تهدف إلى تعزيز الروابط بين العقول المبدعة والمصنّعين لتمكين المصممين والفنانين من الدخول إلى قطاع الصناعة في الإمارات العربية المتحدة بدقة وفعالية. كما يشمل المركز برامج "المعارض وورش العمل" للمشاركة في الممارسة الفنية، ودعم بناء القدرات وزيادة القاعدة الجماهيرية لمحبيّ الفنون في الإمارات العربية المتحدة. ويعتبر "برنامج العضوية" القلب النابض لمركز "تشكيل"، وهو مجتمع للعقول المبدعة، يمكّن أعضائه من استخدام المرافق والاستوديوهات والمساحات المتوفرة لنقل مهاراتهم، والاستفادة من فرص التعاون المشتركة، وتطوير مسيرتهم الفنية.

تفضّلوا زيارة tashkeel.org | make.works/uae

About Tashkeel

Established in Dubai in 2008 by Lateefa bint Maktoum, Tashkeel seeks to provide a nurturing environment for the growth of contemporary art and design practice rooted in the UAE. Through multi-disciplinary studios, work spaces and galleries located in both Nad Al Sheba and Al Fahidi, it enables creative practice, experimentation and dialogue among practitioners and the wider community. Operating on an open membership model, Tashkeel's annual programme of training, residencies, workshops, talks, exhibitions, international collaborations and publications aims to further practitioner development, public engagement, lifelong learning and the creative and cultural industries.

Tashkeel's range of initiatives include: **Critical Practice**, which invites visual artists to embark on a one-year development programme of studio practice, mentorship and training that culminates in a major solo presentation; **Tanween**, which takes a selected cohort of emerging UAE-based designers through a nine-month development programme to take a product inspired by the surroundings of the UAE from concept to completion; **MakeWorks UAE**, an online platform connecting creatives and fabricators to enable designers and artists accurate and efficient access to the UAE manufacturing sector; **Exhibitions & Workshops** to challenge artistic practice, enable capacity building and grow audience for the arts in the UAE; and the heart of Tashkeel, its **Membership**, a community of creatives with access to facilities and studio spaces to refine their skills, undertake collaborations and pursue professional careers.

Visit tashkeel.org | make.works/uae



نبذة عن المعرض

يُعتبر معرض "فلسفة الغذاء" فعالية رئيسية ضمن برنامج المعارض السنوية التي يقيمها تشكيل؛ حيث يقدم دعوة مفتوحة، ويتناول موضوعاً ملائماً للمجتمع والعالم الذي نعيش فيه. وفي ضوء ذلك، وجّه تشكيل في يناير ٢٠٢٢ دعوة مفتوحة للفنانين والمصممين المقيمين في دولة الإمارات لتقديم تصاميم وأعمال فنية تستخدم جميع أنواع الوسائط لاستكشاف القضايا ذات الصلة بفلسفة الغذاء عبر مجموعة واسعة من التفسيرات، سواءً كانت حرفية أم مجردة.

وفي دولة تستورد اليوم ٨٠٪ من غذائها، هل يمكننا أن نصبح مجتمعاً مكتفياً ذاتياً وقادراً على صنع غذائه بنفسه مع الحفاظ على مواردنا الطبيعية والحد من الهدر؟ هل سيعيق مثل هذا التحول أسلوب حياتنا أم سيمنحنا قدراً أكبر من الاستقلال الذاتي عبر إرساء رؤية تتحقق فيها الإمكانيات الزراعية والغذائية الحقيقية لهذا البلد؟

لا بد من تحول جذري في طريقة تعاملنا مع الغذاء؛ كيف نحصل عليه، وكيف نحضره ونستهلكه. فكيف نغير أفكارنا وأفعالنا أيضاً؟ من أين نبدأ؟ يمكن للتكنولوجيا أن توفر حلولاً لا حصر لها للمستقبل، ابتداءً من زراعة المحاصيل الزراعية المقاومة للعوامل المناخية ووصولاً إلى التصميم الحيوي للزراعة المائية. ومن شأن ذلك أن يساعدنا على تحديد مصادر بديلة للبروتينات وموارد غذائية جديدة. ومع ذلك، تقع المسؤولية الأكبر على عاتقنا نحن بالدرجة الأولى لإحداث تغيير حقيقي ملموس. نشهد اليوم توجهاً عالمياً ملحوظاً نحو تبني الغذاء المستدام؛ وهي حركة تلقائية ملهمة تتطلب منا أن نكون أكثر تفكيراً بالغذاء، وبقينا وخياراتنا؛ وأن نعيش وفقاً لمبادئ قائمة على العلم، وإدراك القيود القائمة، والحاجة إلى الغذاء الصحي.

علينا باختصار أن نتبنى فلسفة جديدة للغذاء.

About the Exhibition

An integral part of Tashkeel's annual exhibition programme is an open call exhibition addressing a theme of timely relevance to society and the world in which we live. So, in January 2022, Tashkeel called upon artists and designers living and working in the UAE to submit artworks and design pieces in all mediums that explored issues around the philosophy of food through a wide range of interpretations, whether literal or abstract.

In a place that currently imports 80 per cent of its food, can we ever become a self-sufficient society, able to nourish ourselves while preserving the natural resources around us and reducing waste? Will such a major shift restrict the way we live or give us greater autonomy, enabling us to realise a vision where the true agricultural and culinary potential of this country is fulfilled?

A monumental shift is required in the way we approach food; how we source it, prepare and consume it. So how do we change our thoughts as well as our actions? Where do we begin? Technology will provide countless solutions for the future, from climate-proofing land agriculture to bio-designing aquaculture. It will help us identify alternative proteins and other new sources of nutrition. Yet it is us who require the greatest inquiry of all to truly change. Today's sustainable food movement is global. Unled yet inspirational, it requires us to be more reflective on food, our values and choices, living by principles based on the importance of science, the recognition of restriction and the need for wholesome sustenance.

We must adopt, adapt and embrace a new philosophy of food.

عبير طبارة

ولدت الفنانة عبير طبارة في إيطاليا، وهي تعيش وتعمل في أبوظبي وتتوخى أسلوب التفاعل والرصد الدقيق للموضوع الفني. وقدمت طبارة، التي وصلت للمرحلة النهائية في مسابقة جائزة الفنان الناشئ الدولية العام ٢٠١٦، أعمالها على نطاق دولي واسع تضمن مشاركتها في: معرض "مهيرة" (المجمع الثقافي بأبوظبي، ٢٠٢٠)؛ ومعرض "ترانسبوز" (سلوى زيدان غاليري، أبوظبي، ٢٠١٩)؛ ومعرض "سرديات ثقافية" (منصة الفن المعاصر "كاب"، الكويت، ٢٠١٨)؛ و"جريت آند نورث" (مركز أبحاث مؤسسة بينيتون، البندقية، ٢٠١٧)؛ ومعرض "انبعاث" (غاليري برو آرت، دبي، ٢٠١٦)؛ ومعرض "تواصل" الجماعي (تشكيل، دبي، ٢٠١٦)؛ و"حفل تذكاري للبرنس روجر نيلسون" (مركز فرانكلين للفنون، مينابوليس، ٢٠١٦).

"كبسولة حمراء". ٢٠٢٢. ألوان زيتية على قماش. ٨٠ x ١٢٠ سم.

يستقصي هذا العمل الفني مستقبل الغذاء وجوهر الأطعمة الجاهزة، وهو عبارة عن كبسولة تحتوي على جميع العناصر الموصى بها كبديل غذائي. هل سنستخدم هذا النوع من الكبسولات إن وجدت؟ وما كان يوماً مجرد خيالات علمية وتصورات كرتونية للمستقبل بات اليوم قريباً من الواقع وبشكل غير متوقع. ويمكن لصناعة الغذاء أن تغدو أكثر كفاءة وراحة وأقل تأثيراً على البيئة. كما يمكن لكبسولة كهذه أن تساهم بتوفير الوقت والمال وتقليل النفايات.

"أشباه طفيليات". ٢٠٢٢. ألوان زيتية على قماش. ٧٦ x ٧٦ سم.

يتجمع الذباب على سطح علبة فارغة في هذه العمل الفني، كناية عن هوسنا بشظيرة البرجر التي كانت بداخله. وتساهم علب الوجبات الجاهزة بإنتاج نحو ٤٠% من النفايات حول العالم، بيد أن مادة الستايروفوم تحتاج إلى ٩٠ عام كي تتحلل. ويستلزم تحضير شظيرة برجر واحدة إلى موارد هائلة، كما يتسبب بإطلاق انبعاثات كربونية نسبتها ٣,٥-١ كغ. هل يعتبر بديل اللحم المصنّع مخبرياً بمثابة الحل لحفز وتيرة الإنتاج، وتقليل الانبعاثات وتوفير استهلاك الموارد المائية والأرضية؟



Abir Tabbarah

Born in Italy, Abir lives and work in Abu Dhabi. Close observation and engagement of the subject is her process. The 2016 International Emerging Artist Award finalist has exhibited widely, including: Mhaira (Abu Dhabi Cultural Foundation, 2020), Transpose (Salwa Zeidan Gallery, Abu Dhabi, 2019); Cultural Narratives (CAP Kuwait, 2018); Great and North (Fondazione Benetton Studio Ricerche, Venice, 2017); Rebirth (Pro Art Gallery, Dubai, 2016). Connectivity (Tashkeel, Dubai, 2016); A Party for Prince Roger Nelson (The Franklin Arts Center, Minneapolis, 2016).

Red Pill. 2022. Oil on canvas. 80 x 120 cm.

This work explores the future of food and the epitome of fast food, a pill with all the nutritional content of the recommended dietary allowance. If such a pill existed, would you embrace it? What was once the stuff of science fiction and futuristic cartoons is fast approaching reality. Food production could be more efficient, convenient and have less environmental impact. The pill could save time, money and waste.

Parasitoid. 2022. Oil on canvas. 76 x 76 cm

In this work, flies converge on an empty box, much like our obsession with the burger it contained. Fast food packaging accounts for about 40 per cent of all litter and Styrofoam takes 900 years to degrade. The resources required to make a burger is phenomenal, generating CO2 emissions between 1–3.5 kg. To scale up production, generate lower emissions and use less water and land, is the alternative of lab-grown meat the solution?

Alexandra Ghose

Alexandra Conil-Lacoste Ghose is a Franco-British licensed artist who uses her art (installation, photography and abstract oil painting) to raise awareness for the environment and modern slavery. Despite the challenging nature of these subjects, she seeks to create pleasing artworks. Interested in colour theory and colour interaction (which she studied at Central Saint Martins), her focus on aesthetics has enabled her to cooperate with interior designers in Dubai. She has exhibited in Dubai with Artista Gallery, Dubai International Art Centre and Al Jalila Cultural Centre and in the UK at Holland Park's Orangery and the Chelsea Gallery. In 2018, she curated her first show at Eton College; an exhibition of works of paper by the late Anthea Craigmyle.

Local. 2022. Glass bottles and watercolour, ink. Variable dimensions.

As a consumer, I aim to source as much local produce as possible for to reduce transport pollution and support local economies. I also think about the packaging and in particular avoid Single Use Plastic. So, when I discovered that Al Ain Farms produces milk in glass bottles, I switched to their product. As an artist, I found these bottles so aesthetically pleasing, possessing a 'retro charm' reminiscent of the era in which Sheikh Zayed founded the company. The bottles are filled with various shades of green liquid eluding to the rich variety of homegrown produce, ranging from cucumbers to palak and herbs.

ألكساندرا غوس

ألكساندرا كونيل لاکوست غوس هي فنانة معتمدة من فرنسا وبريطانيا تستخدم فنها (الأعمال التركيبية والتصوير الفوتوغرافي والرسم التجريدي بالألوان الزيتية) للتوعية بقضايا البيئة والعبودية الحديثة. وعلى الرغم من الطبيعة الصعبة لهذه الموضوعات، إلا أنها تسعى لإبداع أعمال فنية ممتعة. وإلى جانب اهتمام الفنانة بنظرية الألوان والتفاعل اللوني (الذي درسته في كلية سنترال سانت مارتنز بلندن)، أتاحت لها تركيزها على العناصر الجمالية فرصة التعاون مع مصمم الديكور الداخلي في دبي. وعرضت الفنانة أعمالها في دبي بالتعاون مع "آرتيستا غاليري"، ومركز دبي الدولي للفنون، ومركز الجيلة الثقافي؛ بينما تعاونت في المملكة المتحدة مع موقع الفعاليات الشهير "أورانجري" في "هولاند بارك"، و"تشيلسي غاليري". وخاضت أول تجربة تنسيق فني لها في كلية إيتون في العام ٢٠١٨. مع معرض للأعمال الورقية للفنانة الراحلة أنثيا كرايميل.

"محلي". ٢٠٢٢. عبوات زجاجية وألوان مائية وجبر. أبعاد متغيرة.

أنا كمستهلكة، أسعى للحصول على أكبر قدر ممكن من المنتجات المحلية للحد من التلوث الناتج عن النقل ودعم الاقتصاد المحلي. كما يلفتني موضوع التغليف، وأتجنب بشكل خاص البلاستيك الذي يستخدم لمرة واحدة. وهو ما جعلني أتجه إلى "مزارع العين" عندما عرفت أنها تنتج الحليب في عبوات زجاجية. وكفنانة، وجدت هذه الزجاجات مبهجة للغاية من الناحية الجمالية، وتنطوي على "سحر تقليدي" يذكرنا بالعصر الذي تأسست فيه الشركة على يد المغفور له الشيخ زايد بن سلطان آل نهيان. وتنضج الزجاجات بظلال مختلفة لسائل أخضر اللون سرعان ما يلفت الانتباه إلى باقة غنية ومتنوعة من المنتجات المحلية، بدءاً من الخيار ووصولاً إلى سبانخ بالاك والأعشاب.



Andrea Salerno J. & Meru

Andrea Salerno J. left a career in music to study photography at Barcelona's Institut d'Estudis Fotogràfics de Catalunya before returning to Venezuela to open a bookbinding atelier while working as a professional photographer. She then moved to Argentina to teach photography alongside running her photo studio. Her work has been exhibited and published widely. Andrea is currently the Cultural Manager of the Embassy of Colombia to the UAE and works as a photographer and instructor.

Meru is a sustainable, slow fashion studio based in the UAE, creating affordable luxury using natural fibres and hand loomed cloth. Honouring the past and repurposing for the present, its cultural philosophy comes from South Asian heritage. Working with small scale operations in the UAE and Pakistan enables Meru to reduce surplus and waste through producing limited quantities. In 2020, its creative director Mehrunnisa Khan collaborated with artist and educator Nahla Tabbaa to launch The Alchemy of Dyeing, an alchemical textile dyeing journey and research platform.

A Lifesaver on Fire. 2022. Mixed media
(photography print, fabric).
60 x 45 cm; 500 x 110 cm.

A hand reaches out, foraging for food and food waste to transform it into new forms with new purpose. The journey of food does not start on a plate, nor does it end in the trash. Just as in nature, where elements collaborate to survive, the ingredients used to create this work have united to naturally dye the fabric – rust, rose petals, onion skin, avocado peel, water, light and camera. The printed photo is the frame that narrates the final stage.

أندريا ساليرنو ج. وميرو

تركت الفنانة أندريا ساليرنو ج. مجال الموسيقى وتوجهت لدراسة التصوير الفوتوغرافي في معهد برشلونة للتصوير الفوتوغرافي في كاتالونيا، قبل أن تعود إلى فنزويلا وتفتتح ورشة تجليد كتب أثناء عملها كمصورة فوتوغرافية محترفة. ثم انتقلت إلى الأرجنتين لتعليم التصوير جنباً إلى جنب مع إدارة استوديو التصوير الخاص بها، وقد حازت أعمالها على شهرة واسعة. وهي تشغل حالياً منصب المدير الثقافي للسفارة الكولومبية في دولة الإمارات العربية المتحدة، وتعمل كمصورة فوتوغرافية ومدربة.

"ميرو" هو استوديو متخصص بالأزياء المستدامة والبيئية مقره الإمارات العربية المتحدة، يسعى لتوفير منتجات فاخرة ومعقولة التكلفة باستخدام الألياف الطبيعية والقماش المنسوج يدوياً. ويستوحى الاستوديو فلسفته من تراث منطقة جنوب آسيا، والتي تقوم على تكريم الماضي وإعادة توظيفه ليلائم الحاضر. ومن خلال التعاون مع المشاريع الصغيرة في الإمارات وباكستان، يتيح "ميرو" إمكانية تقليل الفائض والنفايات عبر إنتاج كميات محدودة. وفي العام ٢٠٢٠، تعاونت مديرتة الإبداعية، مهرونيسا خان، مع الفنانة والمعلمة نهلة الطباع لإطلاق "فن الصباغة الطبيعية"، وهي منصة بحثية تأخذنا في رحلة شيقة إلى عالم فن صباغة النسيج.

"منقذ على النار". ٢٠٢٢. وسائل متعددة (طباعة صور فوتوغرافية على قماش). ٦٠ x ٤٥؛ ٥٠٠ x ١١٠ سم.

يجسد هذا العمل الفني يداً ممتدة تبحث عن الطعام ومخلفاته لتحويلها إلى أشكال جديدة ذات استخدام جديد. ورحلة الطعام هنا لا تبدأ على طبق وتنتهي في سلة المهملات كعادتها. وعلى غرار الطبيعة تماماً، حيث تتعاون العناصر المختلفة للبقاء على قيد الحياة؛ اندمجت المكونات المستخدمة في إبداع هذا العمل لصيغ النسيج بشكل طبيعي -الصدأ، بتلات الورد، قشر البصل، قشر الأفوكادو، الماء، الضوء، والكاميرا. وتمثل الصورة المطبوعة الإطار الذي يسرد المرحلة النهائية.



Avantika Bedi

Avantika Bedi is an interior stylist, creative and tastemaker, focusing on projects that provide a compelling commentary on diminishing cultural borders. She aims to blur division between art and design, old and new and traditional and modern. Her works range across fields of interior design, permanent and temporary installation design, product design, storytelling through editorial styling and content creation. Her 'interior vignettes' convey nostalgia, familiarity, abstraction, futurism and youthfulness.

Bagels, Eggs, Cheese. 2022. Photography print on paper. 51 x 36.5 cm.

Salmon, Citron, Lentils. 2022. Photography print on paper. 51 x 36.5 cm.

Appearances are and can be deceptive especially in the context of food. Aesthetic looking plates with lifeless paper cut-outs is a commentary on how we get caught up in appearances but forget to be conscious. When supermarket shelves are stocked with fresh fruits, vegetables, meat and other produce, it is easy to miss the fact that they may have travelled thousands of miles to reach us. True quality (or lack thereof) is not something we consider too deeply (nor do we have much choice, particularly when almost 80 per cent of all our food is imported). This prompts us to question food sustainability and consider a new philosophy, one that focuses on real quality through locally grown produce. Critical thinking and a re-assessment of values is crucial to ensure the well-being of our bodies and our environment.

أفانتিকা بيدي

أفانتিকা بيدي هي مصممة داخلية ومبدعة وأيقونة في عالم الموضة، تركز على المشاريع التي تقدم تفسيراً مقنعاً حول انحسار الحدود الثقافية. وهي تسعى إلى طمس الحدود الفاصلة بين الفن والتصميم، والقديم والجديد، والتقليدي والحديث. وتتنوع أعمالها عبر مجالات التصميم الداخلي، وتصميم الأعمال التركيبية الدائمة والمؤقتة، وتصميم المنتجات، ورواية القصص من خلال الأسلوب التحريري وإنشاء المحتوى. وتتناول من خلال 'تصاميمها الداخلية' مواضيع الحنين والألفة والتجريد وروح المستقبل والشباب.

"خبز بيجل، بيض، وجبن". ٢٠٢٢. صورة فوتوغرافية مطبوعة على ورق. ٥١ x ٣٦,٥ سم.

"سمك سلمون، كباد، وعدس". ٢٠٢٢. صورة فوتوغرافية مطبوعة على ورق. ٥١ x ٣٦,٥ سم.

المظاهر خادعة، خاصة في مجال الطعام. ولعل الأطباق ذات المظهر الجمالي مع قصاصات ورقية جامدة تشير إلى كيفية انشغالنا بالمظاهر ونسيان أهمية الوعي البيئي. فعندما تكون رفوف السوبر ماركت مكتنزة باللحوم والفواكه والخضروات الطازجة وغيرها من المنتجات الشهية، من السهل أن نغفل حقيقة قطعها آلاف الأميال للوصول إلينا. وتبتعد الجودة الحقيقية (أو عدم وجودها) في هذه الحالة عن تفكيرنا العميق (كما أنه ليس لدينا الكثير من الخيارات خاصة مع استيراد حوالي ٨٠% من مجمل أغذيتنا). وهو ما يدفعنا إلى التشكيك باستخدام الغذاء والتوجه لفلسفة جديدة تركز على الجودة الحقيقية من خلال المنتجات المزروعة محلياً. ويعتبر التفكير النقدي وإعادة النظر في القيم أمراً بالغ الأهمية لضمان سلامة أجسامنا وبيئتنا.



Aya Afaneh

Aya Afaneh is a Palestinian artist, writer and performer. Having graduated with a Bachelor's degree in Art from New York University Abu Dhabi (NYUAD) in 2021, she is among the first cohort of NYUAD Art Centre's artist development programme, Numoo. Aya's work is a space for processing, reflecting, and creating meaningful commentary. Her interests centre around the spiritual self and finding a meditative process. Her most recent work is a visual series titled 'astral' centres around the intersectional female experience, spirituality and witchcraft. She is currently working on a collection of recipes, stories, poetry and visuals dedicated to her late grandmother, titled 'a bite of memory'.

Eating with a Ghost. 2022. Video performance. 14:56 mins.

What happens to food and tradition when the people that pass it down are gone? This work is a conversation between the artist and her grandmother, in spirit. The video performance sees the artist carve, stuff and stack kousa (zucchini), which she then plates and eats, exploring the slow, rhythmic nature and easy silence that one falls into with food preparation and customs. The repetitive actions and controlled movements form a pattern that is learnt through observation. The grandmother does not need to be there to speak because each movement is a mimicry of actions quietly learnt seen over years of watching. Handing down the knowledge of a skill that cannot be learnt, only inherited, is crucial for extending the lifespan of cultures and unspoken traditions.

آية عفانة

آية عفانة هي فنانة وكاتبة فلسطينية. وعقب حصولها على بكالوريوس الفنون من جامعة نيويورك أبوظبي العام ٢٠٢١، انضمت إلى أولى دفعات برنامج دعم مهارات الفنانين لدى مركز الفنون في جامعة نيويورك أبوظبي، "نمو". وتوفر أعمال الفنانة مساحة لمعالجة قضية ما وتأملها وإبداع تفسيرات ذات معنى. وتتمحور اهتماماتها حول الذات الروحية والوصول إلى عملية تأمل. ويتناول أحدث أعمالها، وهو عبارة عن سلسلة بصرية بعنوان "نجمي"، تجارب الأنثى المتداخلة مع الروحانية والسحر. وهي تعمل حالياً على مجموعة من الوصفات والقصص والأعمال الشعرية والإبداعات البصرية المكرسة لجدتها الراحلة، بعنوان "لقمة من الذاكرة".

"تناول الطعام مع شبح". ٢٠٢٢. عرض فيديو أدائي. مدته ١٤:٥٦ دقيقة.

ماذا يحدث للأطعمة والتقاليد عند رحيل الأشخاص الذين يتناقلونها؟ يجسد عرض الفيديو الأدائي هذا حواراً روحياً بين الفنانة وجدّتها؛ حيث يعرض الفنانة وهي تحفر وتحشي وتكدس ثمار الكوسا، ثم تضعها في طبق وتتناولها، مستكشفة الإيقاع البطيء والهادئ والصامت الذي يختبره المرء أثناء تحضير الطعام وتطبيق العادات والتقاليد. وتشكل الإجراءات المتكررة والحركات المتقنة نمطاً يمكن تعلمه بالملاحظة. ولا تحتاج الجدّة أن تكون هناك لتتحدث، فكل حركة تحاكي الأفعال التي شوهدت على مر سنوات طويلة من المراقبة والتعلم بهدوء. ولعل نقل المعارف المتعلقة بالمهارات التي لا تؤخذ بالتعلم وإنما بالوراثة، يعتبر أمراً بالغ الأهمية لإطالة عمر الثقافات والتقاليد الصامتة.



Behnoosh Feiz

As a child, Behnoosh was thrilled to finish school to start summer painting courses. Every year, she visited different artists in her hometown of Shiraz, specialising in different styles of painting. The feeling of packing her painting utensils, walking to the atelier and indulging in hours of learning and creating art felt beautiful. After leaving Iran for Germany, she pursued different fields such as naturopathic medicine and interior design yet the feeling that something was missing never left her. This became more apparent the moment Behnoosh stepped into Mawaheb's courtyard in Al Fahidi in 2017 where music was playing, as people were painting, sculpting and singing with smiles on their faces. Working as a volunteer with people of determination brought her closer to the realisation that art was what she wanted and needed to do full time. At the end of 2017, Behnoosh chose to dedicate herself solely to art. For the first time, she felt like she had arrived. Since then, she has become a Tashkeel member and a devoted artist.

Are we what we eat? Or do we think we are what we eat? 2022. Photography print on paper. 37 x 30 cm (each).

The composition of black and white photography depicts the artist eating a brain from four different perspectives. The work challenges our belief, habits, the power of mind and moreover, the philosophical approach towards the existence of humanity.

بهنووش فايز

عندما كانت طفلة، كانت بهنووش تنتظر انتهاء العام الدراسي سنوياً لبدء دورات الرسم الصيفية. حيث اعتادت كل عام على زيارة فنانيين متخصصين بأنماط الرسم المختلفة في مسقط رأسها، شيراز. وكانت تشعر بالكثير من الجمال والسعادة عند توضيب أدوات الرسم والسير إلى الاستوديو وقضاء ساعات من التعلم وإبداع الفن. وبعد مغادرتها إيران إلى ألمانيا، درست فايز مجالات مختلفة مثل الطب الطبيعي والتصميم الداخلي، ولكن لازمها شعور دائم بأنها تفتقد شيئاً ما. وسرعان ما اتضح هذا الشعور عندما دخلت فايز فناء "بيت المواهب" في حي الفهيدي، حيث كانت تصدح أنغام الموسيقى وكان الناس يرسمون وينحتون ويغنون والابتسامات تعلو وجوههم. وقد جعلها العمل كمتطوعة مع أصحاب الهمم تدرك أن الفن هو ما كانت تفتقده وتريده التفرغ له منذ البداية. وفي نهاية العام ٢٠١٧، اختارت فايز أن تتركس حياتها للفن وأصبحت منذ ذلك الحين فنانة متخصصة وعضو في تشكيل.

"هل نحن نمثل ما نأكل؟ أم أننا نعتقد أننا نمثل ما نأكل؟".
٢٠٢٢. طباعة فوتوغرافية على ورق. ٣٧ x ٣٠ سم (لكل منها).

تُظهر الصورة الفوتوغرافية بالأبيض والأسود الفنان وهو يأكل دماغاً من أربع منظورات مختلفة. ويتحدى هذا العمل معتقداتنا، وعاداتنا وقوة عقلنا، والنهج الفلسفي في مقارنة الوجود الإنساني.



Bhargav Chandrasekar

Bhargav Chandrasekar is a 13-year-old student who loves to draw and paint. He has been drawing since he was in nursery and first started to paint at the age of five. Pursuing his passion allows Bhargav to explore and gain inspiration from a wide range of art techniques as well as cultures.

Traditional Filter Coffee. 2021. Diluted coffee on paper. 21 x 29 cm.

Food is not chemistry. It is an art. It requires instinct and taste rather than exact measurements. South Indian filter coffee is famous for its taste, brewed from finely ground coffee powder and mixed with a fresh decoction obtained using boiled milk. The drink has its own distinct scent and members of the artist's family treasure it daily, the practice of which served as the main inspiration for the aromatic artwork.

بهارغاف تشاندراسيكار

بهارغاف تشاندراسيكار هو طالب في الثالثة عشر من عمره يحب الرسم والتلوين، وبدأ الرسم لأول مرة في الحضانة عندما كان في الخامسة من عمره. ويمتلك تشاندراسيكار الكثير من الشغف الذي يساعده على استكشاف واستلهام الأفكار الإبداعية من مجموعة واسعة من الأساليب الفنية والثقافات.

"قهوة مفلتر تقليدية". ٢٠٢١. رسم بالقهوة المخففة على ورق. ٢١ x ٢٩ سم.

الطعام ليس وصفات جاهزة بمقادير دقيقة، وإنما هو فن يتطلب الكثير من الغريزة والذوق. وتشتهر قهوة جنوب الهند المفلتر بمذاقها المميز، حيث يتم تخميرها من مسحوق البن المطحون ومزجها مع خلاصة الحليب المغلي الطازج. ويشكل هذا المشروب ذو الرائحة المميزة موضع اعتزاز كبير لأفراد أسرة الفنان الذين يحرصون على تحضيره يومياً، فكان بذلك مصدر الإلهام الرئيسي لعمله الفني المرتكز على الرائحة بالدرجة الأولى.



Canay Itez

Architect and artist, Canay Itez is an architecture graduate of Middle East Technical University, Turkey. She works in Abu Dhabi as a design coordinator and adjunct teacher. As a thinker, researcher and maker, she has participated in architectural competitions, exhibitions and symposia, winning several awards. Recently, her concern has focused on notions of transience, motion, politics, culture, bodily perceptions, identity quests and placelessness through various representations of architecture and urbanism. Her interdisciplinary practice engages multiple media such as paper, collage, mixed media and literary illustration. Her visual documentation of the built environment and spatial performances are closely aligned to her architectural foundations.

A Tribute to Fishing in Mina. 2022. Mixed media collage on paper. 25 x 35 cm.

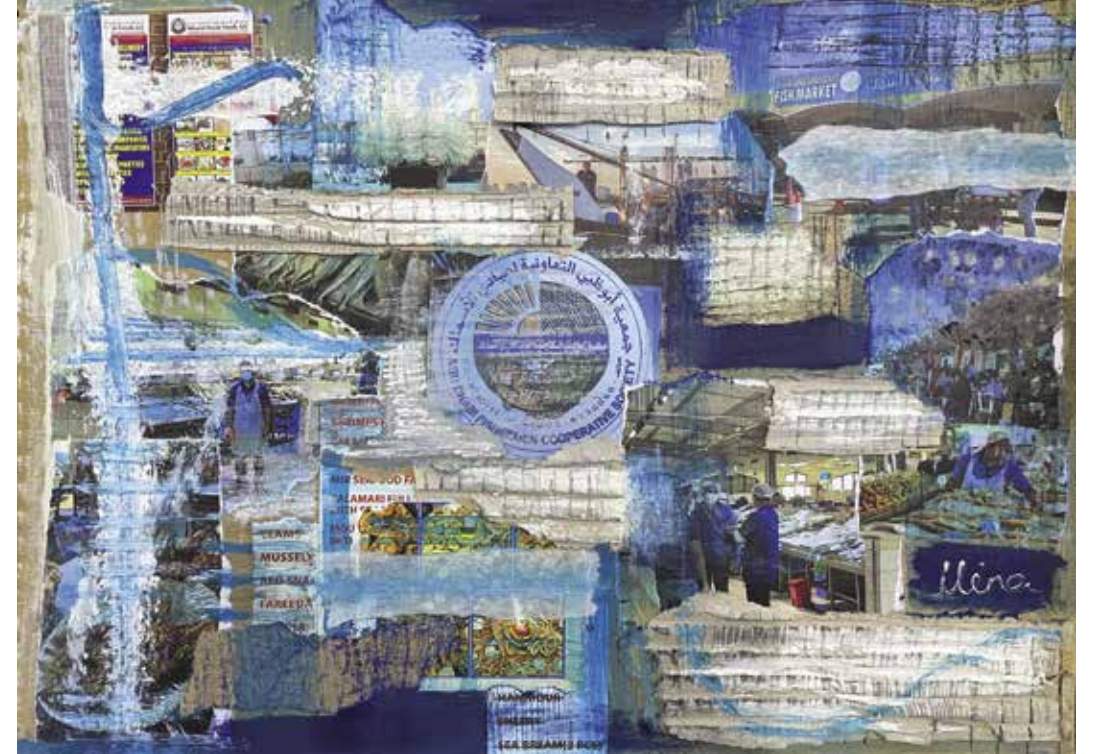
In homage to the food heritage of the Gulf, this collage piece revolves around the multi-layered spatial, social and cultural aspects of Mina Port fish market in Abu Dhabi. In a world of globalised fast food, the sea around the UAE serves as the sustainable remedy. The artist photographed the market including its fishermen, their catches, boats and the restaurants. Together with brochures and menus, the collage work created on craft paper, highlighting the sustainability message of the piece, evokes the continuous motion of traditional fishing with nets.

جاناي إيتيز

جاناي إيتيز مهندسة معمارية وفنانة، وهي خريجة هندسة معمارية من جامعة الشرق الأوسط التقنية في تركيا. وتعمل في أبوظبي بصفتها منسقة تصميم ومعلمة مساعدة. وشاركت كمفكرة وباحثة وصانعة في العديد من المسابقات المعمارية والمعارض والندوات، وحصلت على جوائز عدة. وانصبّ اهتمامها مؤخراً على مفاهيم الفناء، والحركة، والسياسة، والثقافة، والتصورات الجسدية، وقضايا الهوية، وضياء هوية المكان؛ وذلك من خلال تمثيل الهندسة المعمارية والعمران بأساليب متنوعة. وتشتمل ممارستها متعددة التخصصات على وسائط متعددة مثل الورق والكولاج والوسائط المختلطة والرسوم التوضيحية. ويتطابق توثيقها البصري لبيئة العمران وأدائها المكاني كلياً مع ركائزها المعمارية.

"تحية للصيد في الميناء". ٢٠٢٢. كولاج بوسائط متعددة على ورق. ٢٥ × ٣٥ سم.

تكريماً للتراث الغذائي في منطقة الخليج، يتمحور عمل الكولاج هذا حول النواحي المكانية والاجتماعية والثقافية متعددة الطبقات لسوق السمك في الميناء في أبوظبي. ففي عالم الوجبات السريعة التي أصبحت ثقافة عالمية، يجسد البحر المحيط بدولة الإمارات العربية المتحدة نقيضها المستدام. ووثقت صور الفنانة السوق بصيادها وصيدهم ومراكبهم ومطاعمهم. وإلى جانب الكتيبات وقوائم الطعام، فإن عمل الكولاج الذي تم ابتكاره على ورق الأشغال اليدوية لإبراز رسالة الاستدامة التي يقدمها، يستحضر إلى الذاكرة صورة الحركة الدؤوبة للصيد التقليدي بالشباك.



Chie Nakano

Born and raised in Japan, Chie moved to Madrid in 2006 to pursue a career as a professional artist. She studied drawing and painting at the Artium Peña Art Academy and became an active member of Madrid's Círculo de Bellas Artes where she acquired intensive training on human figure. In 2011, Chie continued her studies with Amaya Gulpide and subsequently Jordan Sokol where she learnt the sight-size method, a particular technique harnessing harmonious proportion, tonal composition and contour to construct realistic drawings with great accuracy and intense detail. Chie is a member of Tashkeel where she continues with her artistic practice at its house in the Al Fahidi. She believes the diversity of Dubai is an inspiration to any artist. Chie continues to capture the beauty of different ethnicities, cultures and beliefs gathered in the most unique landscapes.

Studies for Champ de Fleurs. 2022. Mixed media. 20 x 20 cm (each).

These are preparatory works for 'Champ de Fleurs', a tribute to the greatest pollinators on the planet, bees. In the UAE, honey production is focused on native tree species such as Sidr, Samar and Ghaf (the country's national tree). Using a colour palette inspired by their flowers and leaves, the artist adopts a bee's perspective, taking the viewer through a field of flowers in the quest for nectar. Here, Chie's main focus was to become adept with encaustic painting, a specific technique using beeswax-based paint. The layering of colour creates a translucency that makes the painting appear to glow from inside.

تشيه ناكانو

نشأت ناكانو في اليابان، ثم انتقلت إلى مدريد في العام ٢٠٠٦ لتواصل مسيرتها الاحترافية في الفن. درست الرسم في "أكاديمية أريثوم بينيا"، وأصبحت عضواً فاعلاً في مركز "سيركولو دي بيلاس ارتيس" الثقافي في العاصمة مدريد، حيث تدرّبت على رسم الأشكال البشرية. وفي العام ٢٠١١، تابعت ناكانو دراستها في مرسم أمايا غوربيد لتعزز خبراتها الفنية، والتي رافقتها لاحقاً بالتدرب لدى جوردان سوكول الذي تعلمت منه طريقة رسم اللوحات بمقاس نظر العين، وهو أسلوب فني فريد يركز على انسجام الأحجام وتكوين السمات وإبراز الملامح لإبداع رسومات واقعية على مستوى عالٍ من الدقة والتفصيل. وناكانو هي عضو في مركز "تشكيل"، حيث تابعت ممارساتها الفنية في البيت رقم ١٠ بحي الفهيدي. وتؤمن أن التنوع الذي تتمتع به دبي يشكل مصدر إلهام لأي فنان. وتواصل تجسيد جمال الأعراق والثقافات والمعتقدات المختلفة ضمن مشاهد طبيعية الفريدة من نوعها.

"دراسات لحقل من الزهور". ٢٠٢٢. وسائط متنوعة. ٢٠ x ٢٠ سم (لكل لوحة).

تحتفي هذه الأعمال الأولية بأهم ملقحات النباتات على كوكب الأرض وهي النحل، حيث تنتج هذه الحشرات العسل في دولة الإمارات من أنواع الأشجار المحلية مثل السدر والسمر والغاف (الشجرة الوطنية للدولة). وتستخدم الفنانة مجموعة من الألوان المستوحاة من أزهار وأوراق هذه الأشجار لتجسد من خلالها منظور النحلة في رحلتها عبر حقل من الزهور بحثاً عن الرحيق. وتسعى ناكانو من خلال هذه الأعمال إلى احتراف مهارات الرسم الشمعي، وهو تقنية فنية تقوم على استخدام ألوان مصنوعة أساساً من شمع العسل. وبذلك تخلق طبقات الألوان شفافية رائعة تجعل اللوحة تبدو وكأنها متوهجة من الداخل.



Debjani Bhardwaj & Mohammed Al Attar

Debjani is a papercut and ceramic artist with over 70 group exhibitions and 4 solo exhibitions in galleries like XVA and Tashkeel in Dubai and Stal, Gallery Sarah and Bait Muzna in Muscat. An honorary Tashkeel member, she works with fragile mediums such as paper and clay. Her process is both time and labour intensive. Her work deals with narratives and storytelling inspired by myths, legends and personal histories.

Mohammed Al Attar connects with others through art, using watercolours. He has found a new universe in digital art, which he now inhabits, where drawing with a digital pen allow his emotions to speak. Mohammed trained as a corporate lawyer and lives and works in Muscat.

Supper. 2022. Digital illustration on archival paper. 53 x 76 cm.

This artwork depicts a macabre role reversal as a statement about the excesses of factory farming, a major component of the grotesquely efficient food production system. The nightmare-like feast where animals we regularly consume are feeding on humans reminds the viewer to think about these creatures as sentient beings, many of whom endure horrible lives and deaths so that gluttonous human beings can gorge on their flesh.

Butchery. 2022. Digital illustration on archival paper. 53 x 76 cm.

The image of an anthropomorphic goat selling human carcasses comments on the deplorable conditions in which animals are bred for consumption in some countries. The bioengineering of battery chickens, the farmed fish infested with sea lice and the slaughtering process of factory-farmed cattle urges the view to consider how destructive a culinary preference has to become before we decide to demand an ethical alternative.

دبجاني بهاردواج ومحمد العطار

دبجاني بهاردواج هي فنانة مختصة بأعمال الورق والخزف شاركت في أكثر من ٧٠ معرضاً جماعياً وأقامت ٤ معارض فردية في صالات عرض مرموقة مثل "إكس في إيه"، تشكيل في دبي، و"شتال للفنون"، "غاليري سارة"، و"بيت مزنة" في مسقط. تحمل بهاردواج صفة عضو فخري في تشكيل، وتتعامل مع وسائط هشة مثل الورق والطين، ولذلك يتطلب عملها الكثير من الوقت والجهد. وتدور أعمالها حول السرديات والقصص المستوحاة من الأساطير والتاريخ الشخصي.

ويتواصل محمد العطار مع الآخرين من خلال الفن مستخدماً في أعماله الألوان المائية. وقد اكتشف الفنان عالماً جديداً في الفن الرقمي الذي يركز عليه حالياً، حيث يتيح له الرسم باستخدام القلم الرقمي التعبير عن أحاسيسه. وتدريب العطار ليكون محامياً شركات، وهو يعيش ويعمل في مسقط.

"عشاء". ٢٠٢٢. رسم رقمي على ورق أرشيفي. ٧٦ x ٥٣ سم.

يُصوّر هذا العمل الفني انعكاساً رهيباً للدوار يكشف فيه الفنان عن تجاوزات مزارع الدواجن والمواشي التي تعد عنصراً رئيسياً في نظام إنتاج الغذاء. ففي وليمة أقرب إلى الكابوس، تتغذى حيوانات المزارع على البشر لتدفع المشاهد إلى التفكير في هذه المخلوقات ككائنات واعية يتحمل الكثير منها العيش والموت بطريقة مروعة حتى يتمكن البشر الشرهون من التهام أجسادها.

"مسلخ". ٢٠٢٢. رسم رقمي على ورق أرشيفي. ٧٦ x ٥٣ سم.

تُصوّر هذه اللوحة كائناتاً برأس ماعز وجسد إنسان يبيع جنثاً بشرية، وتجسد الظروف المزرية التي يتم فيها تربية الحيوانات بغرض استهلاك لحومها في بعض البلدان. وتحت الهندسة الحيوية لأقفاص تربية الدجاج، وأسماك المزارع الموبوءة بقمل البحر، وعملية الذبح في مزارع الماشية على إعادة النظر في مستوى التدمير الذي وصل إليه الطهي قبل أن نقرر المطالبة بديل أخلاقي.



Elham Shafei Darestani

Elham holds a Bachelor of Painting from the University of Science and Culture, Tehran and a Master's (Fine Arts) in Papermaking and PhD (Fine Arts) in Painting from Malaysia. In 2017 she relocated to the UAE, where she currently pursues her studio practice. She is an international exhibiting artist, curator and art manager. Elham is the Co-Founder and Co-Editor at ContemporaryIdentities international online art magazine-gallery. Lately, she Founded i.e. Art Projects which is an online art foundation to build bridges between art, artists and audiences. She was recently appointed Industrial Fellow of the School of Arts, Universiti Sains Malaysia.

Our Story Together. 2022. Photography and bread installation. 150 x 130 cm.

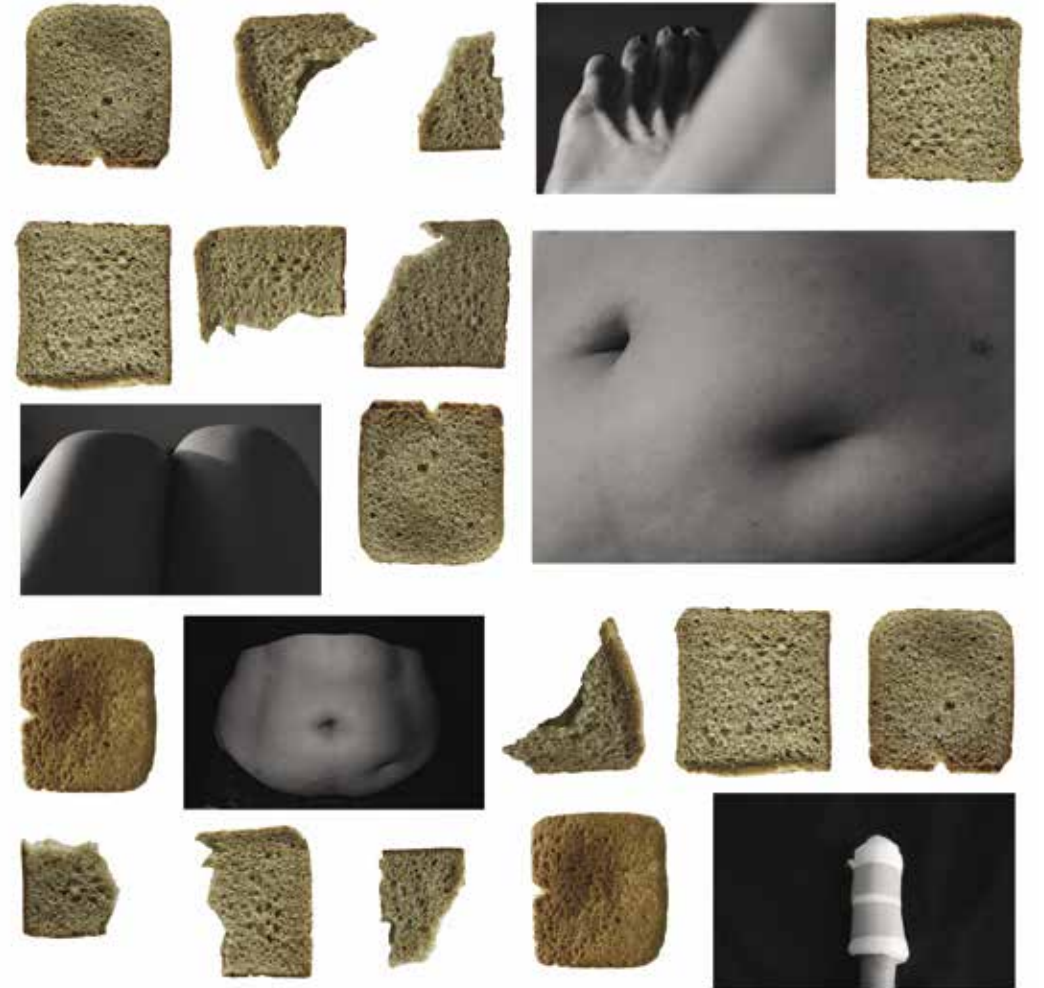
The connection between bread and human life is strong and deep. It can be found almost everywhere in the world and its aroma is a reminder of home, childhood and memories of shared experience. Its structure serves as a metaphor of the human anatomy, where the crust (or skin) envelops the internal organs. The uniqueness of each loaf, its shape and combination of ingredients, could be compared with the individuality of people, while the baking process can be equated to a gestation period. Thus, the wasting of bread may be compared to the mistreatment of the human body, an action which usually brings pain and leaves scars. This unnatural gesture of separation, this estrangement from the known has an impact not only on the environment but also on the way we interpret the relationship with one's body.

إلهام شافعي دارستاني

حصلت إلهام شافعي على شهادة البكالوريوس في الرسم من جامعة العلوم والثقافة في طهران، وحصلت على شهادتي الماجستير في تشكيل الورق والدكتوراة في الرسم من ماليزيا. وانتقلت في العام ٢٠١٧ إلى الإمارات، حيث تمارس أنشطتها الفنية في الاستوديو الخاص بها. وتعرض شافعي أعمالها الفنية على مستوى العالم، كما تعمل كقيمة فنية، وتشغل منصب المحرر المشارك والشريك المؤسس للمعرض والمجلة الإلكترونية "كونتيمبوراري آيدينتيتيز". وقامت مؤخراً بتأسيس "أي. إيه. آرت بروجيكس"، وهي مؤسسة فنية تساهم في مد جسور التواصل بين الفن والفنانين والجمهور. وتعمل شافعي حالياً كمدرسة زميلة في مدرسة الفنون التابعة لجامعة سينز ماليزيا.

"قصتنا معاً". ٢٠٢٢. عمل تركيبى بواسطة صور فوتوغرافية وخبز. ١٥٠ x ١٣٠ سم.

تصوّر هذه اللوحة مدى الترابط القوي والعميق بين الخبز وحياة الإنسان؛ حيث يمكن العثور على الخبز في كل مكان من العالم تقريباً، وتذكرنا رائحته الزكية بالمنزل وأيام الطفولة وذكريات التجارب المشتركة. ويشكل الخبز هنا استعارة لتشريح الجسم البشري، إذ تغلف القشرة مكوناته الداخلية تماماً كما يغلف الجلد الأعضاء الداخلية للإنسان. ويمكن حتى مقارنة تفرد كل رغيف بشكله ومكوناته مع شخصيات الأفراد، كما يمكن مقارنة عملية الخبز بفترة الحمل. وهكذا يمكن مقارنة إهدار الخبز بسوء معاملة جسم الإنسان، وهو فعل عادة ما يسبب الألم ويخلف ندوباً دائمة. وتترك هذه اللفتة غير الطبيعية لمفهوم الانفصال أو هذا الأسلوب الخارج عن المألوف تأثيراً قوياً، ليس فقط على البيئة ولكن أيضاً على طريقة تفسيرنا للعلاقة مع أجسادنا.



Ghalia Kalaji

Ghalia Kalaji studied printmaking at the Faculty of Fine Art, Damascus University 2005 to 2009. Two years later, she received a higher education degree in printmaking and is currently studying for an MBA. Specialising in printmaking as well as oil and acrylic painting, she has exhibited in Syria and the UAE, including World Art Dubai 2019 and Made in Tashkeel 2021. Ghalia is a member of Tashkeel.

Feast II. 2022. Silkscreen, mixed media on canvas. 68 x 120 cm.

In this work, the artist aims to demonstrate the power of colour and how it can affect the way the viewer perceives the items on the table and, in doing so, one's attitude to food. By using the same objects, an almost infinite array of dining scenes can be constructed. Through repetition, they become the dominant elements. As the artist increases the intensity of colour, the visual appeal is heightened, similar to the way a chef would compose and structure their dishes.

غالية قلجبي

درست غالية قلجبي فن الطباعة في كلية الفنون الجميلة بجامعة دمشق بين عامي ٢٠٠٥ - ٢٠٠٩. وحصلت بعد ذلك بعامين على شهادة عليا في مجال فن الطباعة، وتدرس حالياً للحصول على شهادة الماجستير في إدارة الأعمال. تخصصت قلجبي في الطباعة والرسم بالزيت والإكريليك، وشاركت في العديد من المعارض في سورية والإمارات، بما فيها معرض "فنون العالم دبي" في العام ٢٠١٩، ومعرض "صنع في تشكيل" في العام ٢٠٢١. وقلجبي هي عضو في تشكيل.

"وليمة ٢". ٢٠٢٢. طباعة بالشاشة الحريرية، ووسائط مختلطة على قماش. ٦٨ x ١٢ سم.

تسعى الفنانة في هذا العمل إلى إظهار قوة اللون، وكيف يمكن أن يؤثر على الطريقة التي ينظر بها المشاهد إلى العناصر الموجودة على الطاولة، وبالتالي على سلوكه تجاه الطعام. وباستخدام نفس العناصر، يمكن إنشاء مجموعة لامتناهية من مشاهد الطعام. ومع تكرار الأمر على هذا المنوال، تطغى هذه العناصر تماماً على صورة المشهد. وعندما تزيد الفنانة كثافة اللون، تزداد جاذبية اللوحة بنفس الطريقة يحضر بها الطاهي أطباقه.



Gomathi Sivasubramanian

Gomathi Sivasubramanian is a self-taught artist with a focus on realism. She has participated in numerous exhibitions across the UAE, India, Sri Lanka and China. Her works are influenced by nature and cultures and are an attempt to portray emotions that connect and touch people's lives. She was among the finalists of the 2019 World Art Dubai Emerging Artist Competition; The Global Art Awards 2017 and 2018. She is a winner of the Noon Art Awards 2021 and the Artoze Global Art Award 2021.

Akhdar I. 2022. Oil on canvas. 100 x 75 cm.

Sustainability is about choice and action. It is about how even the most modest of efforts today can help create an ecologically equitable future. This work is an ode to the path towards sustainability. It shows how even the most impossible ambitions can grow into a huge tree nourished by a few beans of hope. The painting conveys a message of self-sufficiency. Let us all create a world that is more sustainable.

غوماثي شيفاسوبرامانيان

تعلمت شيفاسوبرامانيان الفن بشكل عصامي، وتركز أعمالها على الواقعية مع تأثرها تحديداً بالطبيعة والثقافات، حيث تحاول من خلالها تصوير المشاعر التي تربط وتمس حياة الناس. شاركت في العديد من المعارض في الإمارات والهند وسريلانكا والصين. وكانت من بين المتأهلين للتصفيات النهائية لجوائز الفنانين الناشئين في معرض "فنون العالم دبي" للعام ٢٠١٩، وجوائز الفن العالمي لعامي ٢٠١٧ و ٢٠١٨. وفازت بجائزة "نون للفنون" في العام ٢٠٢١ وأيضاً لجائزة "أرتوز" للفن العالمي.

"أخضر ١". ٢٠٢٢. ألوان زيتية على قماش. ١٠٠ x ٧٥ سم.

الاستدامة هي خيار وفعل، حيث يمكن لأبسط الجهود اليوم أن تساعد في بناء مستقبل منصف بيئياً. ويحتفي هذا العمل بمسار الاستدامة، إذ يوضح كيف يمكن لأكثر الطموحات استحالة أن تنمو لتصبح شجرة ضخمة تغذيها بضع حبات من الأمل. كما تكرر اللوحة رسالة الاكتفاء الذاتي، وتدعونا جميعاً إلى خلق عالم أكثر استدامة.



Graciela Noemi Ghiradosi

Graciela Noemí Ghirardosi is an artist and a Veterinary Doctor from Buenos Aires. After working as a veterinarian for some years, she moved to Abu Dhabi in 2009 and returned to her painting practice seven years ago. She has participated in many exhibitions in UAE at Manarat Al Saadiyat, Paris-Sorbonne University Abu Dhabi, Etihad Modern Art Gallery, Abu Dhabi Art Hub, Al Qattara Arts Centre, Dubai Opera, Dubai Design District Her work has been exhibited at the 2018 Ras Al Khaimah Fine Arts Festival, the 2019 International Art Festival of Umm Al Quwain and World Art Dubai 2019. The Noon Arts Award finalist has also presented work at Buenos Aires Stock Market, 2018 Tbilisi Art Symposium, Mauritius International Art Fair 2019 and the Salon International d'Art Contemporain at Carrousel du Louvre, Paris 2018 and 2019.

Wake-up. 2022. Plastic coffee capsules, plastic caps, resin. Variable dimensions.

The work is a call to action for reducing the amount of plastic we discard everyday. We have become addicted to disposable plastic with severe environmental consequences. Like the capsules in the piece, half of all plastic produced is intended to be used only once. Researchers estimate that more than 8.3 billion tonnes of plastic have been produced since the early 1950s. Only 9 per cent of this has ever been recycled. If current trends continue, our oceans could contain more plastic than fish by 2050. However, the world is waking up and governments are starting to act. More of us will follow! (Made at Tashkeel in collaboration with Nidanin Woodwork).

غراسيلا نعومي غيرادوسي

غراسيلا نعومي غيرادوسي هي فنانة وطبيبة بيطرية من بوينس آيرس. وبعد مزاولتها مهنة الطب البيطري لعدة سنوات، انتقلت غيرادوسي إلى أبوظبي في العام ٢٠٠٩، وعادت إلى ممارسة الرسم قبل ٧ سنوات. وشاركت في العديد من المعارض في دولة الإمارات العربية المتحدة، بما فيها في منارة السعديات، وجامعة السوربون أبوظبي، و"اتحاد مودرن آرت غاليري"، و"أبوظبي آرت هب"، و"مركز القطارة للفنون"، و"دار دبي للأوبرا"، و"حي دبي للتصميم"، و"مهرجان رأس الخيمة للفنون البصرية ٢٠١٨"، و"مهرجان أم القيوين للفنون" الدولي ٢٠١٩، ومعرض "فنون العالم دبي" ٢٠١٩. وعرضت الفنانة الحائزة على "جائزة نون للفنون"، أعمالها الفنية في سوق الأوراق المالية في بوينس آيرس، و"منتدى تبليسي للفنون" عام ٢٠١٨، و"معرض موريشيوس الدولي للفنون" عام ٢٠١٩، وصالون الفن المعاصر الدولي في كاروسيل دو اللوفر في باريس عامي ٢٠١٨ و ٢٠١٩.

"استيقظ". ٢٠٢٢. كبسولات قهوة بلاستيكية، أغطية بلاستيكية، راتنج. أبعاد متغيرة.

يدعو العمل إلى التخفيف من كمية نفايات البلاستيك اليومية. فقد أصبحنا مدمنين على استخدام بلاستيك الاستعمال الواحد دون الاكتراث للعواقب البيئية الوخيمة. ومثل الكبسولات التي تحتويها القطعة الفنية، فإن نصف البلاستيك المنتج مخصص للاستعمال مرة واحدة فقط. ويقدر الباحثون أنه تم إنتاج أكثر من ٨,٣ مليار طن من البلاستيك منذ أوائل خمسينات القرن الماضي. وتم إعادة تدوير ٩% منها فقط. وإذا استمر هذا التوجه، فإن محيطاتنا ستحتوي على مواد بلاستيكية تضاهي عدد الأسماك الموجودة فيها بحلول العام ٢٠٥٠. لكن العالم بدأ يتنبه لهذه المشكلة، وشرعت الحكومات في التحرك لحلها، والقادم أكثر! (صنع في تشكيل بالتعاون مع نيدانين للأعمال الخشبية).



Hoda Gharib

Dr. Hoda Gharib is a visiting professor at the Faculty of Fine Arts of Helwan University, Cairo and has been living in the UAE since 2003. She is a professional artist specializing in printmaking, drawing and Illustration. Her work can be found in a wide range of books from comics to scientific, historical and biographical publications. Hoda is a member of the Emirates Fine Arts Society, the Architectural Heritage Society and the Egyptian Syndicate of Plastic Arts. She currently works as an art specialist at Dubai Municipality.

From the 'Land and Children' series 1. 2022.
Chinese ink drawing on cotton paper. 56 x 42 cm.

From the 'Land and Children' series 2. 2022.
Chinese ink drawing in black and white on cotton paper. 56 x 42 cm.

In this work, the artist was inspired by her "poetic-visual vision" of man's close connection with the land to capture the state of mutual love and devotion between them. By reading the subject matter of the work and its symbolism, this utopian-like vision features details that trigger the viewer's conscience; notions of interdependence and belonging are evidenced by the stance of the farmworkers as they bend in toil towards the land. Filled with determination, these resilient figures continue to work rooted in the belief that the land is good and that it shall safeguard their survival and future. The contrast and diversity of the visual image, particular in the shaded gradations between dark black and white, evokes the enduring spirit needed to face current challenges and the spirit of optimistic hope for the future.

هدى غريب

الدكتورة هدى غريب هي أستاذة زائرة في كلية الفنون الجميلة بجامعة حلوان بالقاهرة، وتعيش في دولة الإمارات العربية المتحدة منذ العام ٢٠٠٣. وهي فنانة محترفة متخصصة في الطباعة، والرسم، والرسم التوضيحي. وتوجد أعمالها في مجموعة واسعة من الكتب، بدءاً من كتب الرسوم الهزلية ووصولاً إلى المنشورات العلمية والتاريخية والسير الذاتية. كما أنها عضو في جمعية الإمارات للفنون التشكيلية، و"جمعية التراث المعماري"، و"النقابة المصرية للفنون التشكيلية". وتعكف حالياً على العمل كخبيرة فنية في بلدية دبي.

"من مجموعة الأرض والعيال ١"، ٢٠٢٢،
رسم بالبريشة والحبر الشيني بالأبيض والأسود على ورق قطني. ٥٦ x ٤٢ سم.

"من مجموعة الأرض والعيال ٢"، ٢٠٢٢،
رسم بالبريشة والحبر الشيني بالأبيض والأسود على ورق قطني. ٥٦ x ٤٢ سم.

استلهمت الفنانة "رؤيتها الشعرية البصرية" (وهي الحالة الوجدانية الشعرية التي يعيشها الفنان والتي تشكل رؤيته الفريدة والمستقلة للأشياء من حوله والتي بدورها تميزه عن غيره بغض النظر عن المنحنى الذي تتجسد فيه من شعر أو موسيقى أو رسم وغيرها من أنواع الفنون، كما تشمل المتلقي وتعمم على السلوك الإنساني ككل)، في هذا العمل من ارتباط الانسان الوثيق بالأرض وتصوير حالة الحب والاخلاص المتبادلة بينهما. ومن خلال قراءة مفردات ورموز العمل، تقدم هذه الرؤية البصرية دلالات تُحرّك الوجدان، وتسجل حالة الترابط العاطفي والانتماء، ويتجلى ذلك عبر مجموعة من الفلاحين الذين ينحنون باتجاه الأرض بإصرار، ويستثمرون في العمل إيماناً منهم بأن الأرض هي الخير والأمل للمستقبل والبقاء. يخلق التضاد والتنوع للصورة البصرية عبر التدرجات الظليلة بين الأسود الغامق والأبيض تعبيراً عن مواجهة التحديات والأمل في المستقبل.



Imran Ali Khan

Imran has lived in Dubai since 2019. He holds an MFA in Painting from Mumbai University and a BFA from Andhra University in India. Currently a member of the art faculty at The Indian High School, Dubai, he previously was the Creative Head of the Charity Heal Paradia in Thotapalli and visiting faculty of the School of Planning and Architecture, Vijayawada. Over the last 11 years, he has exhibited widely across India including Baroda, New Delhi, Hyderabad and Mumbai. Imran is an experienced teaching artist and is a member of Tashkeel.

Untitled. Woodcut print on paper. 45.7 x 30.4 cm.

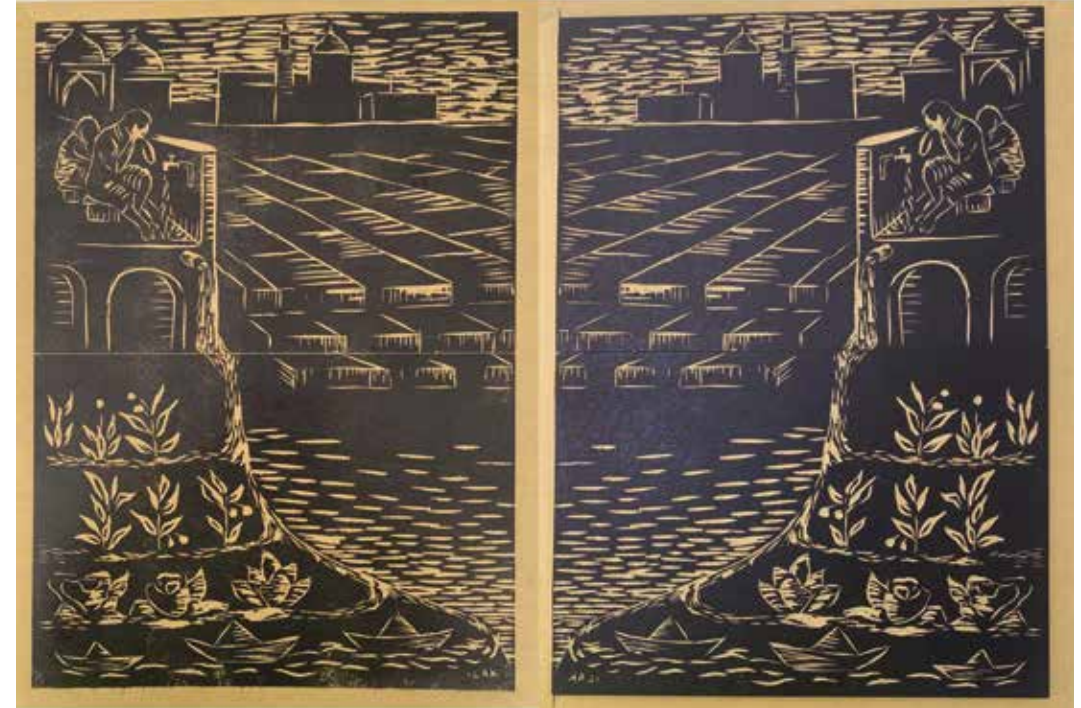
Since his childhood, Imran has wondered how ablution water could be used for irrigation purposes. When he moved to the UAE, he was surprised and intrigued to see how the country was making innovations in sustainable living. He chose the suitable medium of woodcut to convey his vision for the future.

عمران علي خان

يقطن عمران علي خان في دبي منذ العام ٢٠١٩. وهو يحمل درجة الماجستير في الفنون الجميلة باختصاص الرسم من جامعة مومباي، والكالوريوس في الفنون الجميلة من جامعة أندھرا في الهند. وهو حالياً عضو الهيئة التدريسية لمادة الفنون في المدرسة الهندية الثانوية بدبي، وكان سابقاً المدير الإبداعي في جمعية "هيل باراديا" الخيرية في بلدة ثوتابالي الهندية، وأستاذاً زائراً في كلية التخطيط والعمارة في فيجاواوا. وخلال السنوات الـ 11 الماضية، عرض علي خان أعماله بشكل واسع عبر المدن الهندية بما فيها بارودا، ونيودلهي، وحيدرآباد، ومومباي. عمران علي خان هو مدرس فنون متمرس، وعضو في تشكيل.

"بلا عنوان". طباعة خشبية على ورق. ٤٥,٧ x ٣٠,٤ سم.

تساءل عمران علي خان منذ طفولته كيف لمياه الوضوء أن تُستخدم للأغراض الري. وعندما انتقل إلى دولة الإمارات العربية المتحدة، فتنته وأدهشته ابتكارات الإمارات في أشكال الحياة المستدامة. فوجد في القطع الخشبية وسيلة مناسبة لبلورة رؤيته حول المستقبل.



Isabela Tavares

Isabela Tavares is a costume designer and illustrator originally from Brazil. She has designed extensively for theatre, dance, film and television and currently teaches at the American University of Sharjah. Within her practice, Isabela strives to combine her natural creative skills with a passion for telling complex and diverse stories through the juxtaposition of colour, texture, shape, silhouette and fabric.

Quilted Waste Dress. 2022. Plastic and polyester thread. 100 x 185 cm.

This moment in earth's history may be marked as the most hostile assault on its ecology, yet man's very own existence depends on that which he has been destroying. From the deepest seas to the highest mountains, one can find the most pervasive and eternal fingerprints of plastic. Recent studies have shown the presence of microplastics in oceans, soil and even marine animals, pointing to the terrifying truth that plastic is taking over the planet. The alarming reality that this waste has engulfed every corner of life is a direct consequence of a consumerist machine driven by reproduction, repetition and disposability. While the food and fashion industries have created accessible systems to produce consumable goods, they are also the top polluters. As an artist and a consumer, the artist's work symbolises her urgent desire to sensitize others to this issue. Built from plastic waste she both produced and encountered, the dress embodies the catastrophic qualities of this anthropogenic paradigm. The meticulously quilted structure becomes the personification of the waste paradox that impacts us all.

إيزابيل تافاريس

ولدت الرسامة ومصممة الأزياء إيزابيل تافاريس في البرازيل. صممت الكثير من العروض المسرحية والراقصة والسينمائية والتلفزيونية، وهي تتعلم حالياً في الجامعة الأميركية في الشارقة. وتسعى تافاريس في عملها إلى دمج مهاراتها الإبداعية الفطرية مع شغفها لرواية قصص غنيّة ومتنوّعة، وذلك من خلال المزج بين اللون والملبس والشكل والتصميم والقماش.

"فستان مبطن من النفايات". ٢٠٢٢. خيوط من البوليستر والبلاستيك. ١٠٠ سم × ١٨٥ سم.

يمكن اعتبار هذه اللحظة من تاريخ الأرض الهجوم الأشرس على منظومتها البيئية، وبرغم ذلك، لطالما اعتمد وجود الإنسان ذاته على ما يدمره. ويمكننا أن نجد دوماً آثار البلاستيك المنتشر بكثرة بدءاً من أعماق البحار وحتى قمم الجبال. فقد بينت الدراسات الحديثة وجود جزيئات بلاستيكية في المحيطات والتربة وحتى في الحيوانات البحرية، مما يشير إلى الحقيقة المرعبة بأن البلاستيك يسيطر على الكوكب. إن الحقيقة المقلقة بأن هذه النفايات قد غزت كل جوانب الحياة هي نتيجة مباشرة لآلة استهلاكية مدفوعة بالتكاثر والتكرار وإمكانية التخلص مما قد تم استهلاكه. وفي حين أن صناعات الأغذية والأزياء قد أنشأت أنظمة سهلة الوصول لإنتاج السلع الاستهلاكية، إلا أنها تعد من أكبر مسببات التلوث. ويرمز عمل إيزابيل، كفنانة ومستهلكة، إلى رغبتها الملحة في توعية الآخرين بهذه القضية. فيجسد الفستان، المصنوع من النفايات البلاستيكية التي أنتجتها وصادفتها الفنانة، الصفات الكارثية لهذا النموذج الذي أحدثه الإنسان. ويصوّر الهيكل المبطن بدقة مشكلة النفايات التي تؤثر علينا جميعاً.



Ji-Hye Kim

Ji-Hye Kim holds a Fine Art degree in Printmaking from Hongik University, Seoul and an MA in Digital Art from University of the Arts, London. Exploring themes of origin, culture and natural history, her love for linocut is inspired by the natural beauty of the UAE. Winner of the 2021 Radisson Red International Women's' Day competition, she has displayed at numerous exhibitions, including two shows at Tashkeel. Shortlisted for the Emirati Futurism Award, her most recent project was part of the 24th Sharjah Islamic Arts Festival. Ji-Hye is currently exhibiting at the 2022 Ras Al Khaimah Fine Arts Festival.

AllotMentality. 2022. Linocut on paper. 52 x 52 cm.

Every year, the Dubai Silicon Oasis Authority runs a community farm project. A large plot of sand is divided into 400 irrigated plots and offered to local residents. What was, during summer, a barren patch of desert is transformed into an explosion of greenery by the turn of the new year as residents lovingly cultivate a bewildering array of organic fare. Whole families get involved in the sowing, the growing and the harvesting of their crops. Total strangers share their wisdom and experience on the optimal spacing for planting carrots and exchange tips on how to avoid tomato leaves from curling. As birds twitter overhead, a harmonious little corner of the bustling metropolis is given over to nature. Then in May, as the last radish is pulled, this urban garden is bulldozed and the land returns to dust, as nutrients replenish for the next season's cycle of growth.

جي هي كيم

نالته جي هي كيم شهادة الفنون الجميلة في الرسم من جامعة هونجيك، سيول؛ ودرجة الماجستير في الفن الرقمي من جامعة لندن للفنون. تستقصي كيم موضوعات المنشأ والثقافة والتاريخ الطبيعي، وتستلهم شغفها بتقنية اللينوكوت من جمال دولة الإمارات العربية المتحدة. فازت كيم بمسابقة "راديسون ريد ٢٠٢١" بمناسبة يوم المرأة العالمي. وشاركت في العديد من المعارض، بما في ذلك معرضين في تشكيل. كما كانت بين المرشحين النهائيين لنيل جائزة "إمارات المستقبل"، وعرضت أحدث أعمالها في "مهرجان الفنون الإسلامية" الرابع والعشرين في الشارقة. وتشارك كيم حالياً في "مهرجان رأس الخيمة للفنون البصرية" ٢٠٢٢.

"عقلية التخصص" . ٢٠٢٢ . ورق مقصوص بطريقة اللينوكوت على ورق. ٥٢ x ٥٢ سم.

تطلق "سلطة واحة دبي للسيليكون" كل عام مشروع "المزرعة مجتمعية". وهي عبارة عن أرض كبيرة من الرمال مقسمة إلى ٤٠٠ قطعة مروية تُقدم للسكان المحليين. فتتحول الأراضي التي كانت صحراء قاحلة صيفاً إلى جنة خضراء بحلول مطلع العام الجديد على يد السكان الذين يزرعونها بكل حب بمجموعة كبيرة من المزروعات العضوية. وتشارك عائلات بأكملها في بذر المحاصيل وزراعتها وحصادها. ويرشدهم أشخاص لا يعرفونهم حول المسافة المثلى للفصل بين شتلات الجزر، ويتبادلون النصائح حول تجنب التفاف أوراق الطماطم. وبينما تطلق الطيور مغردة من فوقهم، ترتسم فسحة طبيعية وسط المدينة المليئة بالصخب. ومع اقتلاع آخر ثمرة فجل في شهر مايو، يتم تجريف هذه الحديقة الحضرية وتعود الأرض إلى ما كانت عليه في الصيف، حتى تتجدد عناصرها الغذائية لحين دورة النمو في الموسم التالي.



Khanjan Soni

Khanjan Soni holds Postgraduate Diploma in Printmaking from M.S. University of Baroda. She is the recipient of Gujarat state Lalit Kala Award for Graphics (artist and student categories). She has actively participated in several group shows in India and the UAE and her work is part of various personal collections in India and elsewhere.

A New Horizon. 2022. Paper mural. 40 x 40 cm.

A boundless white desert, acres of arid land, a low-lying area where temperatures reach 50° Celsius and scattered monsoons fall — this pretty much sums up the climate of the UAE. However, in this very region of saline backwaters and unfavourable conditions, the country has focused on developing new technologies for growing organic vegetation. The artist's food philosophy is to increase productivity and improve the economic return for farming, while adapting to climate change and reducing greenhouse gas emissions. Farmers should be encouraged to use recycled or desalinated water sources to cultivate crops that are more resilient to the hot and saline climates.

خانجان سوني

نالَت خانجان سوني دبلوم الدراسات العليا في الطباعة من جامعة مهراجا سايجيرافو في بارودا، وهي حائزة على جائزة "للايت كالا للتصميم" في ولاية غوجارات (عن فئتي الفنانين والطلبة). كان لها حضور نشط في العديد من المعارض الجماعية في الهند والإمارات، وتعد أعمالها جزءاً من عدة مجموعات فنية شخصية في الهند وخارجها.

"أفق جديد". ٢٠٢٢. جدارية ورق. ٤٠ × ٤٠ سم.

صحراء بيضاء مترامية الأطراف، فدادين من الأراضي القاحلة، منطقة منخفضة تصل فيها درجات الحرارة إلى ٥٠ درجة مئوية ورياح موسمية تحمل هطولات مطرية متفرقة؛ وصفٌ يلخص مناخ دولة الإمارات العربية المتحدة. ورغم كل ذلك، وملوحة المياه والظروف غير المواتية، ركزت البلاد على تطوير تقنيات جديدة لزراعة النباتات العضوية. تتمثل فلسفة الفنانة بشأن الطعام في زيادة الإنتاجية وتحسين العوائد الاقتصادية للزراعة، بالإضافة إلى التكيف مع تغير المناخ والحد من الانبعاثات الغازية الناجمة عن الاحتباس الحراري. فيجب تشجيع المزارعين على استخدام المياه المعاد تدويرها أو المحلاة لزراعة المحاصيل الأكثر قدرة على التكيف مع المناخ الحار والملحي.



Lena Obaid & Abdullah Al Saadi

Lena Obaid is a Saudi visual artist and writer. Her multidisciplinary art practice focuses on our relationship with the urban, natural and digital landscapes. Recent works explore the applications of cartographic practices, geography, home, culture and memory. Most recently, her work was featured in 'After the Beep' (Alserkal Avenue, 2021). Her lyric essay 'The Singsong of the City' received a 2018 Abu Dhabi Through Your Eyes Award.

Abdullah Al Saadi is a multidisciplinary artist. He began with astrophotography and expanded to ceramics, embroidery and gardening. In 2021, Abdullah started investigating mushrooms as a sustainable food source and a solution to the waste crisis. Experimenting with the feasibility of growing mushrooms in limited spaces, his current farm takes place in a closet.

(mush)Room. 2022. Bio art installation.
Variable dimensions.

While plants flaunt their foliage, fruits and flowers, mushrooms are more subtle, hiding in the liminal spaces of ecosystems. Despite their invisibility, fungi are essential to the existence of life and may be the answer to building sustainable food systems. Acting as the digestive tract of the food cycle, fungi process dead organic matter, returning nutrients to the soil. Mycelium (the root system of fungi) is an important part of the composting process. As such, fungi are an indispensable part of the food chain. This work explores the process of growing mycelium in a limited space to recycle organic waste. Without need for sunlight, mushrooms can grow anywhere. It consists of a video, documenting the mycelium growth process, and a jar of live mycelium, which will continue to grow throughout the exhibition.

لينا عبيد وعبد الله السعدي

لينا عبيد فنانة تشكيلية وكاتبة سعودية. تتقصى ممارستها الفنية المتعددة علاقتنا بالمشاهد الحضرية والطبيعية والرقمية. وتستكشف أعمال عبيد الأخيرة ممارسات رسم الخرائط والجغرافيا والمنزل والثقافة والذاكرة. عُرضت أعمالها مؤخراً في معرض "بعد الصافرة" ("السركال أفنيو"، ٢٠٢١). وفازت عبيد في مسابقة "أبوظبي من خلال عيونكم" للعام ٢٠١٨. عن مقالها "أغنية المدينة".

عبدالله السعدي فنان متعدد التخصصات. بدأ ممارساته الفنية بالتصوير الفلكي، ثم توسع إلى صناعة الخزف والتطريز والبستنة. وفي العام ٢٠٢١، بدأ السعدي أبحاثاً حول الفطر كمصدر غذاء مستدام وحل للأزمة النفايات، وقام بتجربة جدوى زراعة الفطر في مساحات محدودة، حيث يقوم حالياً بزراعته في خزانة.

"غرفة الفطر". ٢٠٢٢. عمل تركيب فني حيوي.
أبعاد متغيرة.

بينما تتباهى النباتات بأوراقها وثمارها وأزهارها، يعتبر الفطر أكثر تواضعاً، حيث يختبئ على عتبات المنظومة البيئية. ورغم أن الفطريات مخلوقات غير مرئية، إلا أنها ضرورية لوجود الحياة وقد تكون الحل لبناء أنظمة غذائية مستدامة. فهي تعمل كجهاز هضمي لدورة الغذاء، وتعالج المواد العضوية الميتة، وتعيد العناصر المغذية إلى التربة. ويعتبر الغزل الفطري (جذور الفطريات) جزءاً أساسياً من عملية التسميد. وعليه، تعد الفطريات عنصراً لا غنى عنه في السلسلة الغذائية. ويستكشف هذا العمل عملية زراعة الغزل الفطري في مساحة محدودة من أجل إعادة تدوير النفايات العضوية. إذ يستطيع الفطر النمو في أي مكان ودون الحاجة إلى ضوء الشمس. ويتضمن العمل مقطع فيديو يوثق عملية نمو الغزل الفطري، وجرة من جذور الفطر الحية التي ستستمر في النمو طوال أيام المعرض.



Liudmila Panenkova

Liudmila's childhood during Perestroika defined her future as an artist and dreamer. Her fine art education was in orthodox icon painting, pencil, charcoal and ink drawing. She uses ink pen to create visual narratives of different scales with a focus on depicting animals and plants as metaphysical symbols widely used across multiple cultures. By combining incompatible species of animals and birds, she seeks to inspire the viewer to imagine a timeless, idealised natural world. Since moving to Dubai, Liudmila has presented two solo exhibitions in 2016 and 2020.

Eye of Nature. 2022. Pigment ink and colour pencil on watercolour paper. 60 x 42 cm.

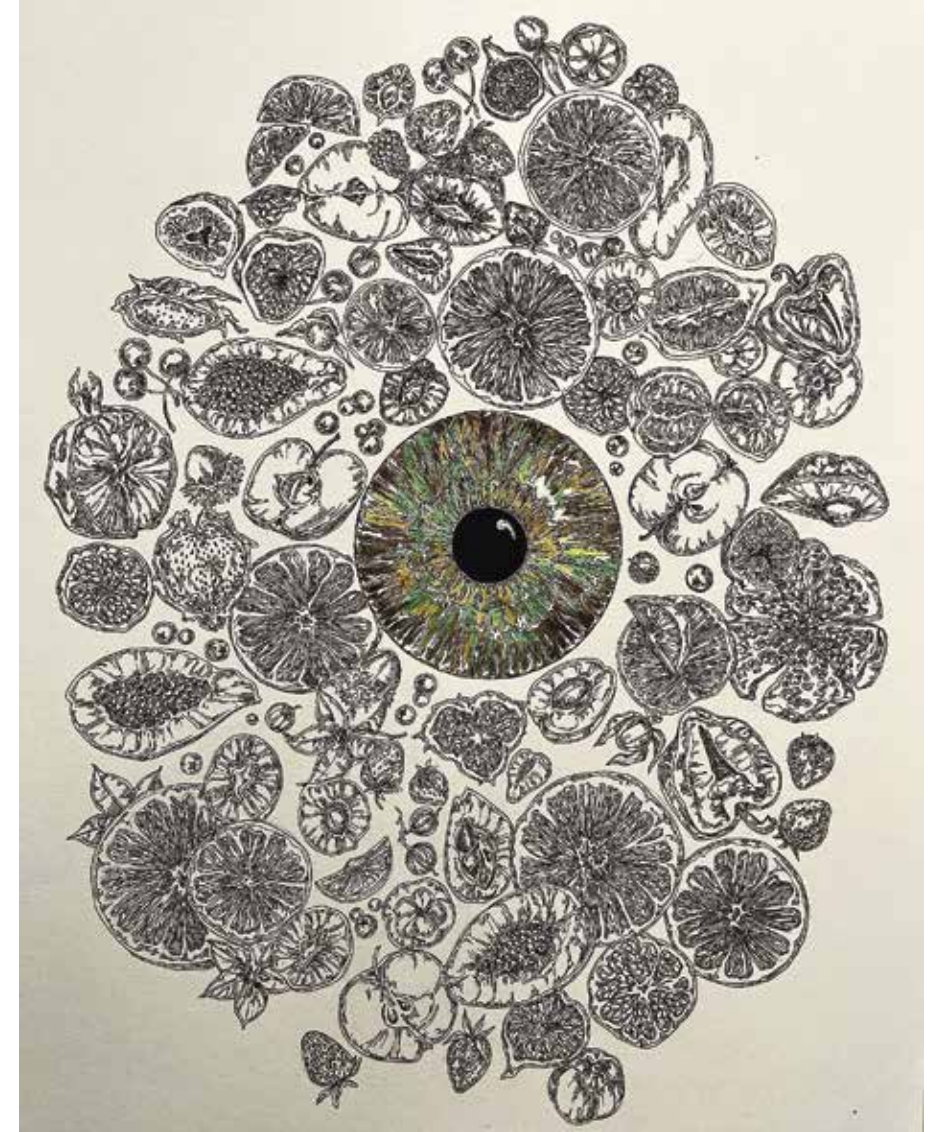
Nature keeps an eye on us. The intense sun and infrequent rains of the Middle East region lend importance and strong symbolism to the enduring, energy-abundant nature of native fruits such as dates. These are among earth's most valuable creations, strengthening our immunity and sustaining our survival. Fruits were the very first gift to humanity. Ready to eat, they do not need to be cooked and require nothing to 'improve' them. They are Nature's ideal creation and represent the divine philosophy of food.

ليودميلا بانينكوفا

رسمت طفولة ليودميلا بانينكوفا والتي تزامنت مع حركة "بيرسترويكا" ملامح مستقبلها كفنانة وحالمة. وتلقت تعليماً فنياً في رسم الأيقونات الأرثوذكسية، والرسم بالرصاص والفحم والحبر. وتسرد بانينكوفا بقلم الحبر قصصاً بصرية بمقاييس مختلفة مع التركيز على تصوير الحيوانات والنباتات كرموز ميتافيزيقية مستخدمة على نطاق واسع في ثقافات متعددة. وتسعى بانينكوفا، من خلال الجمع بين الأنواع غير المتوافقة من الحيوانات والطيور، إلى بث الإلهام في نفس المشاهد لتخيل عالم طبيعي مثالي سرمدى. ومنذ انتقالها إلى دبي، قدمت بانينكوفا معرضين منفردين في العامين ٢٠١٦ و ٢٠٢٠.

"عين الطبيعة". ٢٠٢٢. حبر صبغي وقلم رصاص ملون على ورق مائي. ٤٢ × ٦٠ سم.

عين الطبيعة ترعانا دوماً. فأشعة الشمس الغزيرة والأمطار النادرة في منطقة الشرق الأوسط تضيف أهمية ورمزية قوية على خاصية الاستمرار والعطاء التي تتسم بها الفواكه المحلية كالتمر. وهي تعتبر من أكثر عطايا الأرض قيمة، فهي تقوي مناعتنا وتحافظ على بقائنا. وكانت الفاكهة أول هدية للبشرية، فهي جاهزة للأكل، ولا تحتاج إلى الطهي ولا تتطلب أي شيء "لتحسينها". فالفواكه منتوج الطبيعة وتجسيدها الأمثل لفلسفة الطعام الإلهية.



Mahima Aswani

Mahima Aswani is an architect and designer. She has worked on ambitious projects such as the Iraq Pavilion for Expo2020 and high-end residential and commercial projects. In her undergraduate thesis at American University in Dubai, she sought to create social inclusive spaces, using simple solutions to address complex community issues.

The Beauty Within. 2021. Photography print on paper. 53.1 x 41.9 cm (each).

This series of photographs seeks to shed light on the issue of perfect versus imperfect food, represented by one of the most common ingredients – tomatoes. From brightly coloured, healthy and perfectly shaped, the tomatoes become increasingly irregular, aged and imperfect. Yet all are of the same nutritional value. The final image of a mix of perfect and imperfect tomatoes encourages the viewer to celebrate the beauty within. In today's consumer-led retail, rejected imperfect food items contribute to about 40 per cent of food waste, which contributes to high CO2 emissions and global warming. We must revise our values and be more conscious about our food choices. Beauty can be found in the nutritional value and not in the external appearance.

ماهيما أسواني

ماهيما أسواني مهندسة معمارية ومصممة. عملت في مشاريع طموحة مثل جناح العراق في إكسبو ٢٠٢٠ دبي، والعديد من المشاريع السكنية والتجارية الراقية. ودأبت في أطروحتها الجامعية في الجامعة الأمريكية بدبي، على تأسيس مساحات اجتماعية شاملة، باستخدام حلول بسيطة لمشكلات المجتمع المعقدة.

"الجمال الداخلي". ٢٠٢١. صور فوتوغرافية مطبوعة على ورق. ٥٣,١ x ٤١,٩ سم (لكل منها).

تسعى أسواني من خلال سلسلة الصور هذه إلى تسليط الضوء على قضية الغذاء بشكله المثالي وغير المثالي، ممثلة بأحد أكثر المكونات شيوعاً وهي الطماطم. فتنوع الطماطم بين حبات زاهية اللون وصحية، وأخرى باهتة غير جميلة. ومع ذلك، فإن جميعها تمتلك نفس القيمة الغذائية. وتحث الصورة النهائية لمزيج الطماطم المثالية وغير المثالية المشاهد على الاحتفاء بالجمال الداخلي لهذا الصنف الغذائي. وفي تجارة التجزئة التي توجهها رغبات المستهلكين اليوم، تشكل المواد الغذائية غير المثالية التي يتم التخلص منها حوالي ٤٠% من نفايات الطعام، وهذا بدوره يساهم في ارتفاع انبعاثات ثاني أكسيد الكربون والاحتباس الحراري. إذاً، علينا مراجعة قيمنا وأن نكون أكثر وعياً بخياراتنا الغذائية. فيمكننا رؤية الجمال في القيمة الغذائية وليس في المظهر الخارجي فقط.



Maria Angelica Garcia Fernandez

Colombian Maria Angelica Garcia Fernandez is a mother, engineer and photographer with a passion for healthy cuisine. Her mission is to motivate families to cook at home, using natural ingredients thus reducing the consumption of processed foods. After all, today's waste is tomorrow's shortage. She often involves her children in photoshoots, preparing recipes with them to connect to nature through herbs, fresh vegetables and spices.

Home Cooking – Bread, Baked Clementines, Crepes of Love. 2022. Photography print on Hahnemühle paper. 60 x 42 cm (each).

Maria's cooking philosophy of relishing every bite is captured in the image of freshly baked pumpkin bread, a firm family favourite full of natural ingredients and spices. The subject of clementines highlights the seasonality of nature; baking large amounts of ripe fruits to avoid waste and save money. The final photograph captures the unifying value of food. Maria's wheat, lactose and sugar-free crepes served with sugar-free, homemade jam means she can enjoy a nutritious breakfast with her children.

ماريا أنهليكا غارسيا فرنانديز

الكولومبية ماريا أنهليكا غارسيا فرنانديز هي أم ومهندسة ومصورة فوتوغرافية شغوفة بالمأكولات الصحية. تسعى فرنانديز إلى حفز العائلات على الطهي في المنزل باستخدام مكونات طبيعية، وبالتالي تقليل استهلاك الأطعمة المصنعة. فالطعام الذي نرميه اليوم، سنحتاجه غداً. وغالباً ما يشاركها أطفالها جلسات التصوير، وتحضر معهم وصفات تربطهم بالطبيعة من خلال الأعشاب والخضروات الطازجة والتوابل.

"طبخ منزلي - خبز، كعكة الكليمانتين، كريب الحب". ٢٢. ٢٠٢٢. صورة فوتوغرافية مطبوعة على ورق هانيموله. ٤٢ x ٦٠ سم (لكل منها).

تقوم فلسفة ماريا فرنانديز في الطهي على الاستمتاع بكل قضمة في صورة خبز اليقطين الطازج؛ الطعام المفضل لدى العائلة بمكوناته وتوابله الطبيعية الغنية. في حين تلقي صورة كعكة الكليمانتين الضوء على موسمية الطبيعة، وإمكانية خبز كميات كبيرة من الفاكهة الناضجة لتجنب الهدر وتوفير المال. أما الصورة الأخيرة، فتجسد قيمة الترابط والاتحاد التي يخلقها الطعام. فالقمح واللاكتوز والكريب الخالي من السكر الذي تقدمه ماريا مع مربى منزلية الصنع وخالية من السكر، يعني أنها تستطيع الاستمتاع بوجبة إفطار مغذية مع أطفالها.



Narimene Hakimi

Narimene Hakimi attended L'école supérieure des beaux-arts d'Alger (ESBA) in Algeria. Following graduation, she embarked on a short-lived career as an art teacher before exploring other paths in graphic design and jewellery making. Returning to her preferred medium of ceramic, she has gone on to participate in several group exhibitions including Ceramic Design Objects (Sofitel Algiers, 2003), Women's Day (Théâtre de Verdure, Algiers, 2006), Memorial to Victims of Terrorism (Asselah Foundation, 2006), Maghreb Designers (Museum of Modern Art Algiers, 2010), Algerian Designers (Institut du Monde Arabe, Paris, 2012), and Dubai Design Days (2014). In 2015, she received the Award for Female Creativity at the Cultural Palace of Algiers.

Replacing the Greens. 2022. Ceramic. 10 x 25 cm.

The form of the piece with its mirror-like quality of an identical and opposite opening and exit indicates that the vase is not a vessel but a conduit for contents to pass through and continue. Much like the environment, one must be aware of what travels through. Green will grow and flow but waste will do the same. The artist reminds the viewer of our role as temporary guardians, as borrowers. Whatever we consume shall continue so we must keep the symbol of the recycling triangle always in our consciousness.

ناريمان حكيمي

التحقت ناريمان حكيمي بالمدرسة العليا للفنون الجميلة في العاصمة الجزائر. وعملت بعد تخرجها لفترة قصيرة في تعليم الفنون قبل أن تستكشف مسارات أخرى في مجال التصميم الغرافيكي وصنع المجوهرات. وبالعودة إلى وسيلتها الفنية المفضلة؛ صناعة الخزف، شاركت حكيمي في العديد من المعارض الجماعية، بما فيها "معرض القطع الخزفية" (سوفيتيل الجزائر، ٢٠٠٣)، و "يوم المرأة" (المسرح الأخضر، الجزائر العاصمة، ٢٠٠٦)، و "النصب التذكري لضحايا الإرهاب" (مؤسسة أصيلة، ٢٠٠٦)، ومعرض "مصممون مغربيون" (متحف الفن الحديث، الجزائر، ٢٠١٠)، ومعرض "مصممون جزائريون" (معهد العالم العربي في باريس، ٢٠١٢)، ومعرض "أيام التصميم دبي" (٢٠١٤). ونالت في العام ٢٠١٥ جائزة الإبداع النسائي في قصر الثقافة في الجزائر العاصمة.

"استبدال الأخضر". ٢٠٢٢. سيراميك. ١٠ x ٢٥ سم.

يشير شكل القطعة الذي يحاكي مرآة مزودة بفتحة ومخرج متطابقين ومتعاكسين، إلى أن المزهريّة ليست مجرد إناء وحسب، وإنما قناة للاحتواء تمر الأشياء عبرها وتستمر. وينبغي على المرء أن يكون على دراية ومعرفة بما يعبر من خلاله تماماً كالبيئة. وكما سيبرعم اللون الأخضر وينمو، ستفعل النفايات الشيء ذاته أيضاً. وتذكّر الفنانة المشاهدين بدورنا كأوصياء مؤقتين ومدنيين للطبيعة؛ فكل ما نستهلكه سينتهي لذا يجب أن يصبح رمز مثلث إعادة التدوير حاضراً دوماً في وعينا.



Perry Al Ashmawi

Perry Al Ashmawi is inspired by popular culture. Born in Bahrain to Egyptian parents, she holds a BA in Fine Arts from Concordia University, Canada. She has presented her work in Canada, Egypt, Bahrain and the UAE, including three editions of The Bahrain Annual Fine Arts Exhibition. Perry was a selected artist for the 7th SIKKA Art Fair, the 10th Sheikha Manal Young Artist Award, and two editions of the Ras Al Khaimah Fine Arts Festival. In 2021, she was awarded an Artist-in-Residence grant from the Sheikh Saud Bin Saqr Al Qasimi Foundation, whose prison programme supporting inmates of the Ras Al Khaimah Correctional Facility she also works on. Perry regularly conducts workshops at Louvre Abu Dhabi and is an artist for The Sheikha Manal Little Artist Programme.

Takeout. 2021. Oil on canvas. 125 x 100 cm.

What was once used as a skilled delivery has now become a 'speedy delivery'. Trays up to 2 metres long and weighing around 30 kg, the bread delivery boys transport 'aish baladi' through the city's infamous traffic and narrow streets. They do so by balancing a tray on their head, with one arm stabilising the tray and the other is manoeuvring the bicycle. I used to be amazed to see delivery riders balance food on their heads but now I'm amazed how delivery riders can bring you any food within 30 minutes or less.

بيري العشماوي

تستمد بيري العشماوي إلهامها من الثقافة الشعبية. وقد ولدت في البحرين لأبوين مصريين، وهي تحمل شهادة بكالوريوس في الفنون الجميلة من جامعة كونكورديا بكندا. وعرضت العشماوي أعمالها في كل من كندا ومصر والبحرين والإمارات، بما في ذلك ثلاث دورات من "معرض البحرين السنوي للفنون التشكيلية". ووقع الاختيار عليها للمشاركة في "معرض سكة الفني" السابع، و "جائزة الشيخة منال للفنانين الشباب" بنسختها العاشرة، ودورتين من "مهرجان رأس الخيمة للفنون البصرية". وفي العام ٢٠٢١، حازت العشماوي على منحة برنامج الفنان المقيم من مؤسسة الشيخ سعود بن صقر القاسمي، كما تعمل مع المؤسسة أيضاً في "برنامج سجن رأس الخيمة" لدعم نزلاء المؤسسة الإصلاحية في إمارة رأس الخيمة. وتنظم العشماوي بشكل دوري ورش عمل في متحف اللوفر أبوظبي، وهي فنانة في "برنامج الشيخة منال للرسامين الصغار".

"طلب خارجي". ٢٠٢١. ألوان زيتية على قماش.
١٢٥ × ١٠٠ سم.

ما كان يُعتبر في السابق مهارةً في التوصيل أصبح اليوم "توصيلاً سريعاً". ففي صوان بطول مترين ووزن يقارب ٣ كيلوغراماً، يقوم صبية توصيل الخبز بنقل "العيش البلدي" عبر الزحام الخانق وشوارع المدينة الضيقة. فيقوم صبي التوصيل بموازنة الصينية على رأسه، وتثبيتها بأحد الذراعين لمنعها من السقوط، بينما يناور بالدراجة بذراعه الأخرى. ولطالما أدهشتني رؤية عمال التوصيل يحملون الطعام باتزان على رؤوسهم، لكن الآن يذهلني أكثر كيف يحضرون لك أي طعام في غضون ٣ دقائق أو أقل.



Sahar Bonyanpour

The fashion designer is a graduate of FAD Institute of Luxury Fashion & Style and has presented collections at the 2018, 2019 & 2020 Arab Fashion Week in Dubai, the 2020 International Shades of Beauty & Fashion Show (Dubai/USA) before launching her latest collections at Expo2020 and Ajman's Al Murabbaa Festival 2021. Her sustainable creations have been exhibited at Masdar City, Abu Dhabi and she regularly runs workshops to demonstrate how to upcycle materials into fashion accessories. Her eco-conscious designs use modern elements inspired by geometric shapes. Sahar is a member of Tashkeel.

The Green Secrets. 2022. Corn husk, corn silk.
75 x 29 cm; 25 x 25 cm.

A core value of Sahar's practice as a fashion designer is to ensure her products are socially and ecologically responsible throughout their life cycle. The fabric presented is the result of a lengthy process using the fibres of leftover corn husks, which are washed, soaked in natural dyes extracted from waste food (in this case, red cabbage and spinach) and left to dry for up to four days. Once ironed, the sustainable handmade textile can be used in variety of ways.

Corn silk are the long threads that grow on corncobs. Often discarded, it has several medicinal applications. By cleaning and drying the corn silk, it can be taken as a tea. Rich in antioxidants, proteins, carbohydrates, vitamins, minerals and fibre it helps to reduce blood pressure, cholesterol, blood sugar and inflammation.

سحر بنيان بور

تخرجت مصممة الأزياء سهر بونيانبور من معهد "ف. ا. د." للأزياء الفاخرة والأناقة. واستعرضت تشكيلاتها في "أسبوع الموضة العربي" في دبي في أعوام ٢٠١٨ و ٢٠١٩ و ٢٠٢٠، ومعرض "إنترناشيونال شيدز أوف بيوتي أند فاشن" (دبي/ الولايات المتحدة) في العام ٢٠٢٠؛ وذلك قبل أن تطلق أحدث تشكيلاتها في إكسبو ٢٠٢٠ ومهرجان المربعة للفنون ٢٠٢١ في عجمان. وعرضت بونيانبور إبداعاتها المستدامة في مدينة مصدر بأبوظبي. وتنظم بنيان بور ورش عمل تعليمية بشكل دوري حول كيفية إعادة استخدام المواد وتحويلها إلى إكسسوارات للأزياء. وتستخدم في تصاميمها الصديقة للبيئة عناصر عصرية مستوحاة من الأشكال الهندسية. وب نيانبور عضو في تشكيل.

"الأسرار الخضراء" ٢٠٢٢. قشر ذرة، حرير ذرة. ٢٩ x ٧٥ سم؛ ٢٥ x ٢٥ سم.

تكمّن القيمة الأساسية لممارسات بنيان بور كمصممة أزياء، في ضمان التزام منتجاتها بالمسؤولية الاجتماعية والبيئية طوال دورة حياتها. ويتجلى ذلك في النسيج الذي تستخدمه في هذا العمل، فهو حصيلة لعملية معالجة مطولة للألياف بقايا قشور الذرة؛ حيث يتم غسلها ونقعها في الأصباغ الطبيعية المستخلصة من بقايا الطعام (كالملفوف الأحمر والسيانخ هنا)، وتركها لمدة ٤ أيام حتى تجف تماماً. ثم يتم نسجها يدوياً، وتستخدم منسوجاتها بطرق متنوعة بعد كَيْها.

وحرير الذرة هو الخيوط الطويلة التي تنمو على كوز الذرة، والتي يتم التخلص منها غالباً. ولهذا الحرير العديد من التطبيقات الطبية والفوائد؛ حيث يمكن تناوله كشاي بعد تنظيفه وتجفيفه، وهو غني بمضادات الأكسدة والبروتينات والكربوهيدرات والفيتامينات والمعادن والألياف، كما يساعد على خفض ضغط الدم والكوليسترول وسكر الدم والالتهابات.



Shaun Stamp

Born of poly heritage, Shaun Stamp has exhibited internationally with solo and group exhibitions at influential museums and galleries in the UK, Germany, USA, Hungary, Armenia and Korea. He has presented work in the UAE at Tashkeel and Ras Al Khaimah Fine Arts Festival.

Untitled (Study for Algae Chloroidium). 2020.
Moving image.

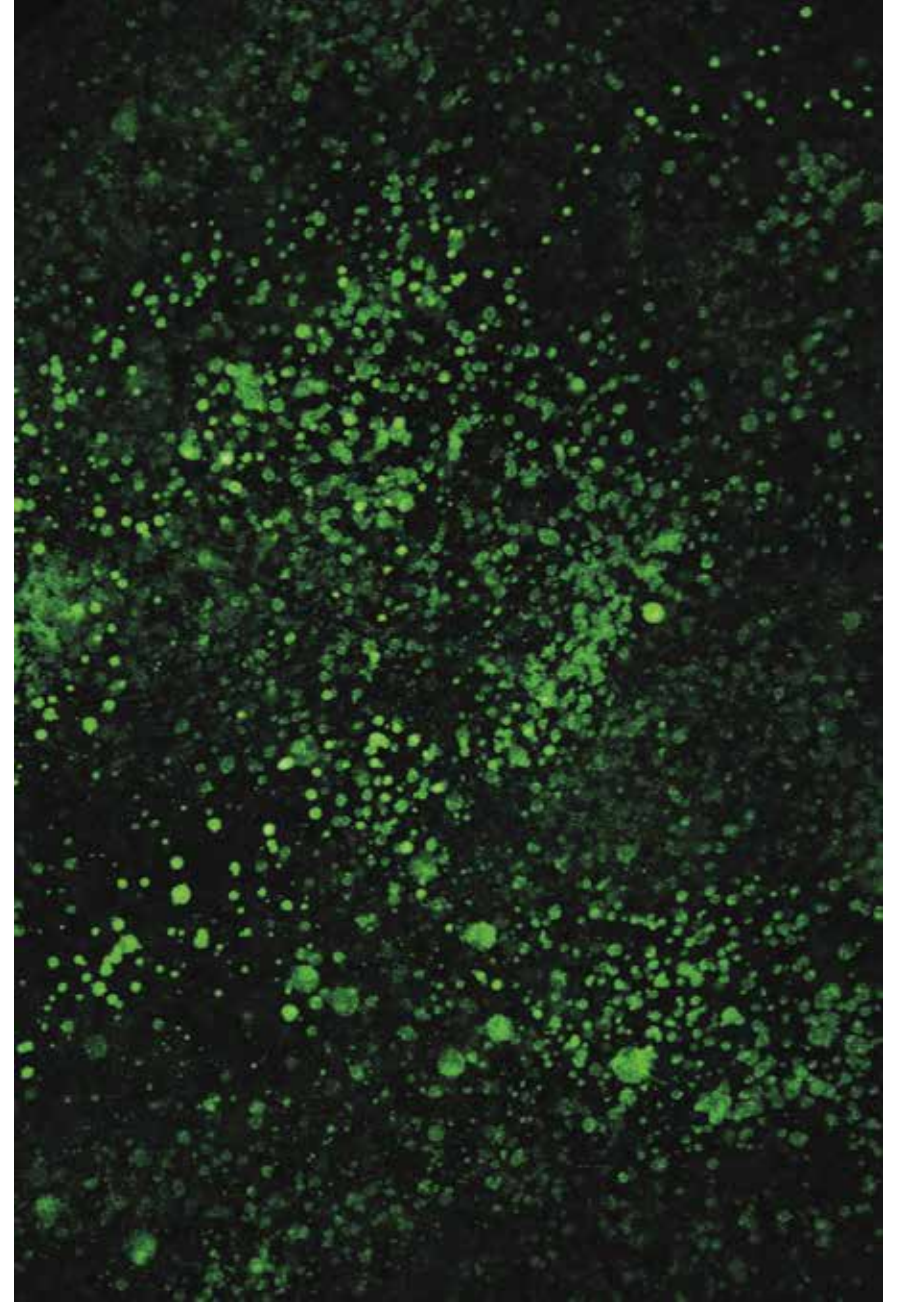
The work investigates the future of UAE energy production. Known for its abundant fossil fuel resources, the country has recently discovered another natural resource which could be a game-changer for biofuels: Algae Chloroidium. This work presents the green algae as a new form of regeneration and sustainability and a future symbol of UAE ingenuity.

شون ستامب

شون ستامب هو ابن التراث البولبي، وقد عرض أعماله عالمياً عبر المشاركة في معارض فردية وجماعية في متاحف وصالات عرض هامة في كل من المملكة المتحدة، وألمانيا، والولايات المتحدة، والمجر، وأرمينيا، وكوريا. وعرض ستامب أعماله الفنية في دولة الإمارات العربية المتحدة في "تشكيل"، ومهرجان "رأس الخيمة للفنون البصرية".

"بدون عنوان (دراسة عن طحالب الكلوروديوم)" . ٢٠٢٠ .
صورة متحركة.

يتقصى هذا العمل مستقبل إنتاج الطاقة في دولة الإمارات العربية المتحدة التي تشتهر بوفرة مواردها من الوقود الأحفوري. وقد اكتشفت الدولة حديثاً مورداً طبيعياً آخر يمكن أن يحدث نقلة نوعية في مجال الوقود الحيوي؛ وهو طحالب الكلوروديوم. ويقدم هذا العمل الطحالب الخضراء كشكل جديد من أشكال التجديد والاستدامة، وكرمز مستقبلي للبراعة الإماراتية.



Shrutika Gosavi

Shrutika Gosavi holds a MA in Visual Arts and has been a full-time artist since 2011. She is intrigued by the physicality and emotion of gesture as well as expressions related to personality traits, identity, memory and spirituality. Her practice involves multiple pigment methods, different materials, formations and distortions of form and space. She uses symbolic and surrealistic elements in her work. Her current research focuses on foods found in many cultures and their spiritual associations, which has resulted in a set of 40 drawings.

The Leftover 26. 2021. Pen and ink on Fabriano translucent paper. 50 x 70 cm.

Research indicates that every seventh child suffers from poverty and malnutrition. I recently watched a story about a community in a so-called prosperous country who survive on leftovers. Tons of food waste is generated daily by popular food chains and used by those who have little respect for others. Some of this unspoiled waste is salvaged, washed, cooked and sold to those who cannot afford fresh food, including children. Humanity seems to be disappearing from society.

The Leftover 16. 2021. Pen, ink and conte on Fabriano translucent paper. 50 x 70 cm.

The Leftover 6. 2021. Pen, ink, conte and acrylic on Fabriano translucent paper. 50 x 70 cm.

Leftovers can bring a smile to one's face. The notion of food for the soul and food for life gave me a new perspective; the symbolism of rice as a global unifier, integral to our food system and the associations around visceral structures seen in a tree, an animal or even our own bodies.

شروتিকা غوسافي

تحمل شروتিকা غوسافي درجة الماجستير في الفنون البصرية، وهي فنانة متفرغة منذ العام ٢٠١١. يحدوها شغف عارم بمادية وعاطفية الإيماءات، والتعبير المرتبطة بالسمات الشخصية والهوية والذاكرة والروحانية. وتشمل ممارستها أساليب متعددة في الصباغة، ومواد مختلفة، وتشكيلات وتحريفات في الشكل والمساحة. وتستخدم جوسافي عناصر رمزية وسريالية في عملها. ويركز بحثها الحالي على الأطعمة الموجودة في العديد من الثقافات وارتباطاتها الروحانية، وهو ما أثمر عن مجموعة تضم ٤٠ رسمة.

"البقايا ٢٦". ٢٠٢١. قلم وحبر على ورق فابريانو شبه شفاف. ٧٠ × ٥٠ سم.

تشير الأبحاث إلى أن كل طفل سابع يعاني من الفقر وسوء التغذية. شاهدت مؤخراً قصة حول مجتمع في بلد يعتبر مزدهراً يعيش على بقايا الطعام، حيث تنتج أطنان من نفايات الطعام يومياً عن السلاسل الغذائية الشعبية بسبب أولئك الذين لا يراعون مشاعر الآخرين. ويتم إنقاذ بعض هذه البقايا غير الملوثة، وغسلها وطهيها وبيعها لمن ليس لديهم القدرة على شراء الطعام الطازج، بمن فيهم الأطفال. فيبدو وكأن المجتمع يفقد إنسانيته.

"البقايا ١٦". ٢٠٢١. قلم وحبر وأقلام "كونتي" على ورق فابريانو شبه شفاف. ٧٠ × ٥٠ سم.

"البقايا ٦". ٢٠٢١. قلم وحبر وأقلام "كونتي" وأكريليك على ورق فابريانو شبه شفاف. ٧٠ × ٥٠ سم.

يمكن لبقايا الطعام أن ترسم ابتسامة على وجه أحدهم. وقد أعطتني فكرة غذاء الروح والطعام من أجل الحياة منظوراً جديداً، رمزية الأرز باعتباره غذاءً عالمياً وجزءاً أساسياً من نظامنا الغذائي، والترابطات حول الهياكل الحشوية التي نراها في شجرة أو حيوان أو حتى أجسادنا.



Solimar Miller

Born in San Juan, Puerto Rico, Solimar is a textile designer and artist, known for her highly detailed textile, carpet, and surface designs for luxury hotels, homes, and international brands. She holds a Bachelor of Fine Arts degree in Textile / Surface Design from the Fashion Institute of Technology in New York City and studied illustration at Parsons School of Design. Her interest in trees and flora has led to works influenced by ecological elements that are changing in the current landscape. Her hand silkscreened artworks and paintings are based on observational drawings of the UAE environment. She is a member of Tashkeel.

Essence. 2021. Textile ink on canvas. 154 x 150 cm.

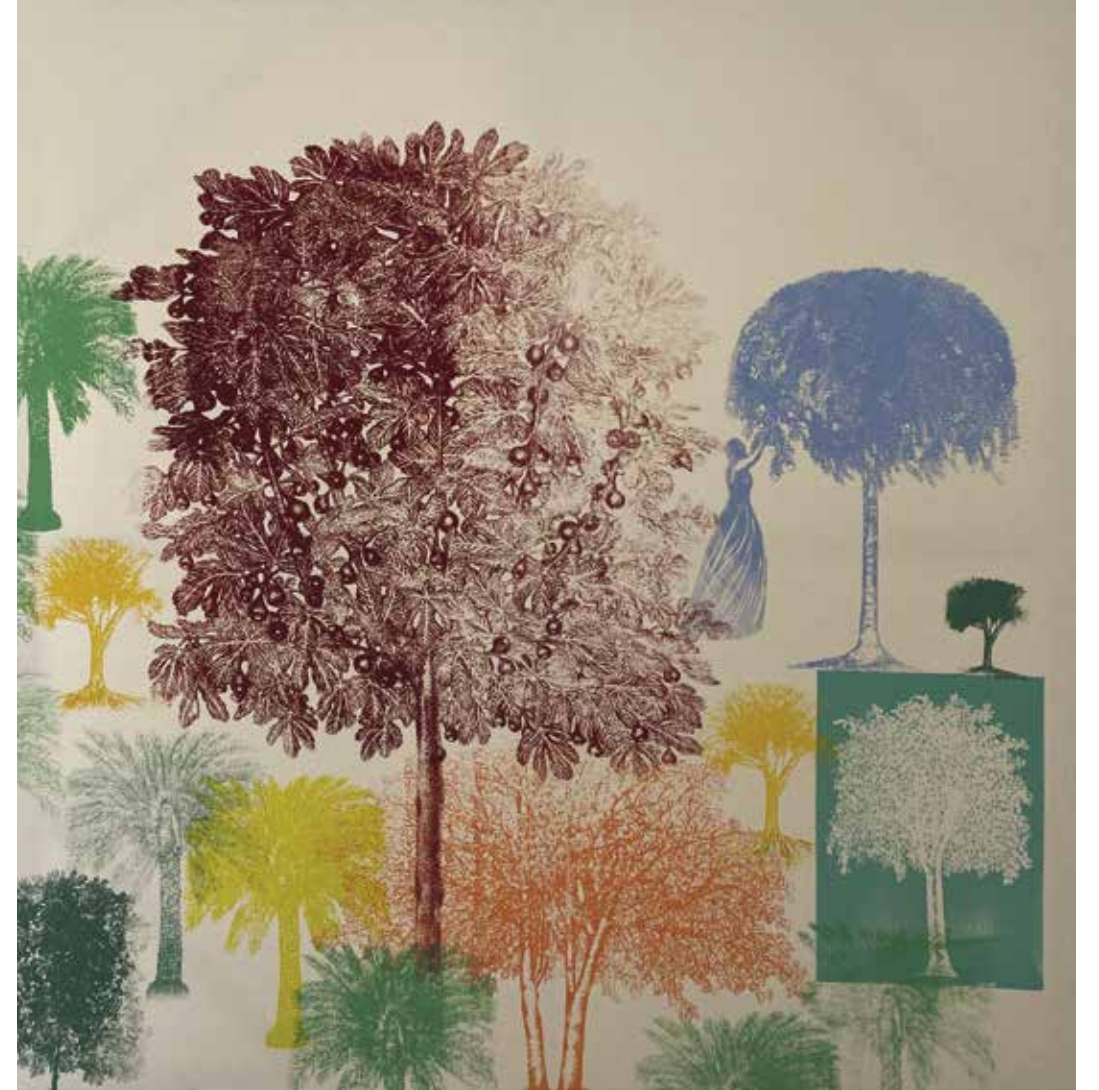
The fruit bearing trees featured in this work – figs, pomegranates, dates and mulberries – have been flourishing in this region for millennia, providing food for humans, birds, insects and animals. The fig trees of Iraq are mentioned as early as 2,500 BC. The date palms from Mesopotamia to Egypt date back to 4,000 BC. Pomegranate trees stretch from modern-day Iran to northern India, once prized for its medicinal qualities by the ancient Egyptians. The gardens of East Asia, Middle East and Europe treasured mulberry trees. All these fruit bearing trees prosper in the UAE. With education and awareness, they could become a nutritional source for all who live here, creating less dependence on imports.

سوليمار ميلر

ولدت ميلر في سان خوان، بورتوريكو. وهي مصممة أقمشة وفنانة، تشتهر بتصميم أقمشة وسجاد وأسطح بتفاصيل بالغة للفنادق الفاخرة والمنازل والعلامات التجارية العالمية العريقة. وهي تحمل شهادة بكالوريوس الفنون الجميلة باختصاص الأقمشة/ الأسطح من معهد الأزياء للتكنولوجيا في مدينة نيويورك، ودرست الرسم التوضيحي في مدرسة بارسونز للتصميم. وأثمر اهتمامها بالأشجار والنباتات عن باقة من الأعمال المتأثرة بالعناصر البيئية التي تتغير في المشهد الحالي. وترتكز أعمالها الفنية ولوحاتها المرسومة يدوياً على الشاشة الحريرية على رسومات توثق البيئة الخلابة لدولة الإمارات العربية المتحدة. وهي عضو في تشكيل.

" جوهر " . ٢٠٢١ . حبر خاص بالأقمشة على قماش.
١٥٤ × ١٥٠ سم.

إن الأشجار المثمرة التي يصورها هذا العمل من تين ورمون وتمر وتوت، تزدهر في هذه المنطقة منذ آلاف السنين، وهي مصدر غذاء للإنسان والطيور والحشرات والحيوانات. وقد ذُكرت أشجار التين في العراق منذ ٢٥٠٠ عام قبل الميلاد. ويعود تاريخ أشجار النخيل في بلاد ما بين النهرين إلى ٤٠٠٠ عام قبل الميلاد. وتنتشر أشجار الرمان من إيران الحديثة وحتى شمال الهند، ونظراً لفوائدها الطبية فقد حظيت بمكانة رفيعة عند قدماء المصريين. كما تفخر حدائق شرق آسيا والشرق الأوسط وأوروبا بأشجار التوت. وتزدهر جميع هذه الأشجار المثمرة اليوم في دولة الإمارات العربية المتحدة. ويمكن لها، من خلال التعليم والتوعية، أن تصبح مصدراً غذائياً غنياً لجميع سكانها، مما يحد من اعتمادهم على الواردات.



Sonu Sultania

Sonu specialises in abstract and contemporary alcohol ink paintings and is inspired by her travel photography. She has participated in exhibitions across the world, most recently Ras Al Khaimah Fine Arts Festival 2022. She is a recipient of the 2019 Noon Artist Award and World Art Dubai's Dubai Through My Eyes 2018 competition. For two consecutive years she featured in the World Art Dubai Top 10 Emerging Artists list. She receives commissions from private clients in the UAE and abroad and conducts collaborative and private workshops.

The Mirage. 2022. Alcohol ink on synthetic paper. 90 x 90 cm.

A mirage usually creates an illusion of something that we cannot have. It implies a false sense of ownership that usually has a catastrophic ending. Are we living in a mirage of abundance? Are we blind to the importance of food sustainability? Does the apple depicted in the work represent a mirage of an unattainable sustainable future or can we turn our good intentions into a reality for all? Good health is essential for families and nations to thrive, develop and prosper. Yet measures to tackle food waste and adopt eco-farming techniques will not work if we do not involve the community. Sustainability must start with us working together.

سونو سلطانيا

تختص سونو سلطانيا في اللوحات التجريدية والمعاصرة المرسومة بالحبر الكحولي، والتي تستمد إلهامها من صور أسفارها. وشاركت سلطانيا في العديد من المعارض حول العالم كان آخرها "مهرجان رأس الخيمة للفنون البصرية" العام ٢٠٢٢. وحازت على جائزة "نون للفنون" العام ٢٠١٩، وجائزة مسابقة "دبي بعيونتي ٢٠١٨" التي يقيمها معرض "فنون العالم دبي". كما تم اختيار سلطانيا لعامين على التوالي ضمن قائمة أفضل ١٠ فنانين ناشئين في معرض "فنون العالم دبي". وتم تكليفها من قبل عملاء خاصين في دولة الإمارات وخارجها. وتنظم سلطانيا ورش عمل تعاونية وخاصة.

"السراب". ٢٠٢٢. ألوان كحولية على ورق اصطناعي. ٩٠ x ٩٠ سم.

عادة ما يخلق السراب وهمماً بأشياء لا يمكن امتلاكها، وينطوي على إحساس زائف بالملكية يؤول عادةً إلى تداعيات كارثية. فهل يطغى السراب على حياتنا؟ هل نغفل عن أهمية استدامة الغذاء؟ وهل تمثل التفاحة الموجودة في هذا العمل الفني سراياً لمستقبل مستدام بعيد المنال، أم يمكننا تحويل نوايانا الحسنة إلى واقع يخدم الجميع؟

إن الصحة أمر مهم لازدهار وتطور الأسر والمجتمعات. ومع ذلك، فإن تدابير معالجة هدر الطعام واعتماد تقنيات الزراعة البيئية لن تفلح في تحقيق النتائج المرجوة ما لم يشارك المجتمع فيها، فالاستدامة تبدأ بتعاوننا معاً.



Tanishka Sharma

Tanishka Sharma is a 13-year-old, Dubai-born, Indian artist who enjoys drawing, painting, calligraphy and photography. She started photography in 2020. Since the pandemic, she has finished three projects and has been learning Adobe Photoshop. In 2022. She received the 2022 Xposure Young Photographer Award. Her digital illustration 'The Metamorphosis' is currently exhibited at Ras Al Khaimah Fine Arts Festival. Tanishka also likes playing basketball, badminton, and dancing. She would like to pursue a career that spans engineering and art.

Born with a Fault. 2022. Photography print on paper. 60 x 40 cm.

Some produce that fails to meet the strict standards of retailers and the cosmetic expectations of consumers often go to waste. Despite their nutritional strength, fresh fruits and vegetables are discarded, considered ugly, just because they are born with patches or have crooked shapes. This work aims to educate the viewer to respect food and adopt sustainable practices to curtail the crises around energy and food.

تانيشكا شارما

تانيشكا شارما هي فنانة هندية من مواليد دبي تبلغ من العمر ١٣ عاماً، وتستمتع بممارسة الرسم والتلوين والخط العربي والتصوير الفوتوغرافي. بدأت شارما احتراف التصوير الفوتوغرافي في العام ٢٠٢٠. واستطاعت منذ بدء الجائحة أن تنهي ثلاثة مشاريع إلى جانب تعلم استخدام برنامج أدوبي فوتوشوب. وحصلت في العام ٢٠٢٢ على جائزة أفضل مصور من فئة الشباب في المهرجان الدولي للتصوير الفوتوغرافي في الشارقة. ويتم عرض عملها الرقمي "التحول" في مهرجان رأس الخيمة للفنون البصرية. وتحب تانيشكا أيضاً لعب كرة السلة والريشة الطائرة والرقص، وتحب ممارسة مهنة تجمع بين الهندسة والفن.

"خُلق مشوهاً". ٢٠٢٢. طباعة فوتوغرافية على ورق. ٦٠ x ٤٠ سم.

غالباً ما يتم التخلص من المنتجات التي لا ترقى إلى المعايير الصارمة لتجار التجزئة والتوقعات الجمالية للمستهلكين. وعلى الرغم من قيمتها الغذائية، يتم التخلص من الفواكه والخضراوات الطازجة التي يراها المسوقون قبيحة لمجرد أنها تحتوي على بقع أو تمتلك أشكالاً ملتوية. يهدف هذا العمل إلى توعية المشاهد بضرورة احترام الطعام وتبني ممارسات مستدامة للحد من أزمات الغذاء والطاقة.



Tilika D'souza

Tilika D'souza is an artist, art educator and painter based in Dubai. She holds a BFA in Applied Art and a sense of curiosity for colour. She runs mentoring sessions and demonstrations for various organisations, including thejamjar, Dubai Design District and American University in Dubai. Using painting as her primary tool for research and investigation, she seeks to divert the mundanity of the objects and experiences, to reflect upon connections between the self and external environments. In 2020, Tilika founded Studio Passepartout, as an extension of her practice, offering handmade watercolours, traditional artisanal methods and recipes; allowing the regional art community to source, connect and engage with the tools & resources.

Takeout: Potatoes, Tomato Soup, Ramen. 2022. Oil on canvas. 12.7 x 12.7 cm (each).

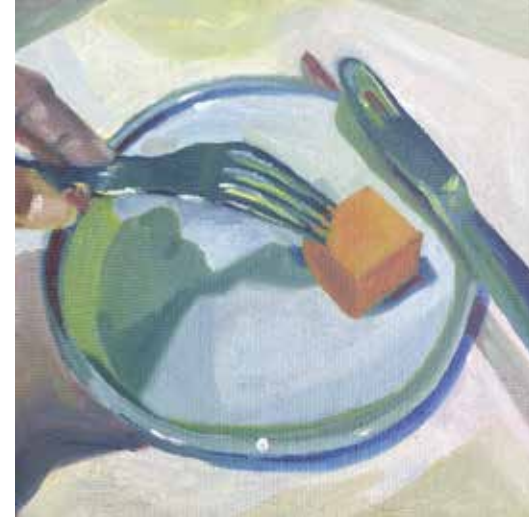
Tilika is constantly fascinated by human behaviour towards the everyday ordinary, especially things that surround us which we fail to notice. 'Takeout' is a view of how take-away and delivery meals are taking over simple family dinners. The cubes here depict popular food-delivery bike boxes in place of food (e.g. Red cube for Zomato, turquoise for Deliveroo, etc.). While takeout meals are generally bought per individual, giving the sense of intimacy with your meal, it can often be extremely isolating. Tilika chose to create these works to recreate a sense of intimacy and isolation for the viewer.

تيليك ديسوزا

تيليك ديسوزا هي رسامة ومعلمة فنون مقيمة في دبي تحمل شهادة البكالوريوس في الفنون التطبيقية ولديها إحساس كبير بالفضول تجاه الألوان. تقدم ديسوزا جلسات إرشادية وعروضاً توضيحية لصالح مؤسسات مختلفة، ومنها غاليري "ذا جام جار"، وحي دبي للتصميم، والجامعة الأمريكية في دبي. وتستخدم الفنانة الرسم كوسيلة أساسية للبحث والتحقيق، فتسعى من خلاله إلى تحويل الأشياء والتجارب الدنيوية لتعكس الروابط بين الذات والبيئات الخارجية. أسست ديسوزا في العام ٢٠٢٠ استوديو "باسبارتو" كامتداد لممارستها الفنية، وتستكشف من خلاله تجربة استخدام الألوان المائية المصنوعة يدوياً، إلى جانب العديد من الأساليب الفنية والوصفات الحرفية التقليدية متيحةً لمجتمع الفنون في المنطقة فرصة الوصول إلى هذه الأدوات والموارد واستخدامها.

"طلب خارجي: بطاطا، معجون الطماطم، معكرونة الرامن".
٢٠٢٢. ألوان زيتية على قماش. ١٢,٧ x ١٢,٧ سم (لكل منها)

يعكس هذا العمل شغف ديسوزا بالسلوك البشري تجاه الأشياء اليومية الاعتيادية، وخاصة مع الأشياء التي تحيط بنا ولا نلاحظها. ويعكس "طلب خارجي" رؤية الفنانة لطلبات الطعام الجاهز وكيف قضت على دفء وجبات العشاء العائلية البسيطة. وتصور المكعبات في هذا العمل درجات توصيل الطعام الشهيرة (مثل المكعب الأحمر لشركة زوماتو، والفيروزي لشركة ديليفيرو). ومع أن الوجبات الجاهزة غالباً ما يطلبها الأفراد لتخلق بذلك نوعاً من الحميمية بين الفرد ووجيبته، ولكنها أيضاً تفرض شعوراً بالعزلة. ولذلك اختارت ديسوزا هذه الأعمال لإيصال ذلك الإحساس بالحميمية والعزلة إلى المشاهد.



Turkan Umit Sule

Architect and visual designer Turkan Umit Sule is a Museum Design graduate of the School of Architecture at METU, Ankara, Turkey. After a career in architecture spanning more than 25 years, she began to focus on her visual arts practice. Her acrylic and oil paintings can best be described as self-reflections on life and connectivity. She also uses digital media to enhance her artwork or as collage for her paintings. She combines different graphic forms, embellishing acrylic pourings with computer-generated effects and collages. She works mostly from her home-studio in Dubai and uses Tashkeel, where she is a member.

Recycling Banana. 2022. Photography print on paper. 90 x 60 cm.

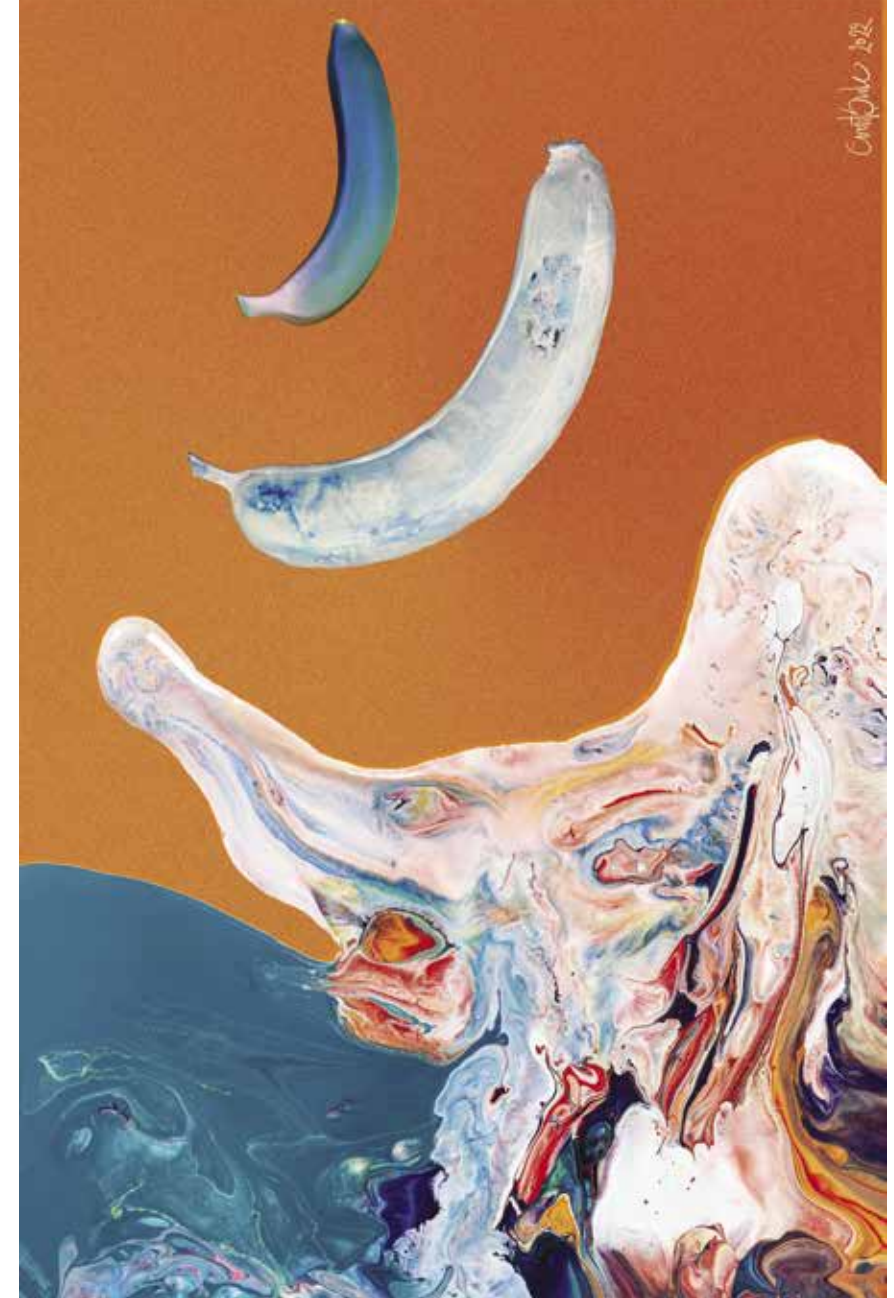
This digital painting is about the importance of food waste, symbolised here by the decomposition of a banana, which is at its most ripe in its final phase of degradation. What is considered as waste holds, on the contrary, great potential. Today, the high rates of food consumption in wealthy societies results in unnecessary amounts of waste. Unconsumed food has the potential of being reused as a fertilizer if properly treated. Therefore, the collection of food waste from agricultural lands, retail hubs and residential areas should be a priority for every government. Recycling is the key to a self-sustainable society.

توركان أوميت سولي

توركان أوميت سولي هي هندسة معمارية ومصممة بصرية تحمل درجة البكالوريوس في تصميم المتاحف من كلية الهندسة المعمارية بجامعة الشرق الأوسط التقنية في العاصمة التركية أنقرة. بعد مسيرة مهنية امتدت لأكثر من ٢٥ عاماً في مجال الهندسة المعمارية، قررت سولي التركيز على الفن التشكيلي. ويمكن وصف لوحاتها المرسومة بالأكريليك والألوان الزيتية بأنها تأملات ذاتية للحياة والتواصل الإنساني. وتستخدم الفنانة كذلك الوسائط الرقمية لتحسين أعمالها الفنية أو لتجميع رسوماتها بطريقة الكولاج. وتجمع سولي رسومات الجرافيك المختلفة والألوان الأكريليك مع الكولاج والتأثيرات الرقمية باستخدام الكمبيوتر. تعمل الفنانة أغلب وقتها من الاستوديو الخاص بها في منزلها بالإضافة إلى استوديوهات "تشكيل" كونها عضوة فيه.

"إعادة تدوير الموزة". ٢٠٢٢. طباعة فوتوغرافية على ورق. ٩٠ x ٦٠ سم.

تعكس هذه اللوحة الرقمية أهمية نفايات الطعام التي يرمز إليها هنا تحلل الموزة في أوج نضجها لتبلغ مرحلة التلف. وتحمل نفايات الطعام في طياتها إمكانات كبيرة؛ إذ ينتج عن ارتفاع معدلات استهلاك الطعام في المجتمعات الغنية كميات غير ضرورية من النفايات. ويمكن إعادة استخدام الأطعمة غير المستهلكة كأسمدة عضوية إذا تمت معالجتها بشكل صحيح. ولهذا يتعين على الحكومات الاهتمام أكثر بجمع مخلفات الطعام من الأراضي الزراعية والمراكز التجارية والمناطق السكنية؛ لإعادة التدوير هي المفتاح لبناء مجتمع مستدام ذاتياً.



Valia Abou Al Fadel

Valia Abou Al Fadel was born in Syria and is an artist, illustrator and creative. A graduate of the Higher Institute of Fine Arts in Damascus, she is a member of Syria's Union of Plastic Artists.

Apple Tree. 2020. Acrylic on canvas. 120 x 90 cm.
Barefoot. 2020. Acrylic on canvas. 120 x 90 cm.

Food is rooted in every layer of our memory; it features in every phase of our lives. Life began with an apple tree. Beneath its branches, I can see everything. I can hear all the voices of my family. Like a single bite from an apple, it can be a lovely vision to behold. That is why I carry that tree with me wherever I go.

فاليا أبو الفضل

فاليا أبو الفضل هي رسامة سورية مبدعة تخرجت من كلية الفنون الجميلة بجامعة دمشق، وهي عضوة اتحاد الفنانين التشكيليين السوريين.

"شجرة تفاح". ٢٠٢٠. أكريليك على قماش. ٩٠ x ١٢٠ سم.
"حافية القدمين". ٢٠٢٠. أكريليك على قماش. ٩٠ x ١٢٠ سم.

الطعام هو جزء متأصل في ذاكرتنا، حيث يرافقنا في كل مرحلة من مراحل حياتنا.

بدأت الحياة بشجرة تفاح؛ ويمكنني أن أرى تحت أغصانها كل شيء، وأستطيع سماع أصوات عائلتي. ويمكن لكل قضة تفاح أن تستحضر رؤية جميلة تسر النظر، ولهذا السبب أحمل تلك الشجرة معي أينما ذهبت.



Yaarop Tallaa

Yaarop Tallaa is a multidisciplinary visual artist based in the UAE. A Fine Arts graduate of Damascus University, he began his career as an art practitioner in 2015 and has been working in the graphic design and digital art fields for six years. Last year, he exhibited his first video art piece. The beauty of the culture and heritage of a nation pushes Yaarop's curiosity and thirst for knowledge and nourishes his imagination. Following his first visit to the UAE, he was struck by its social diversity.

Green Roofs. 2022. Digital illustration on paper.
70 x 50 cm.

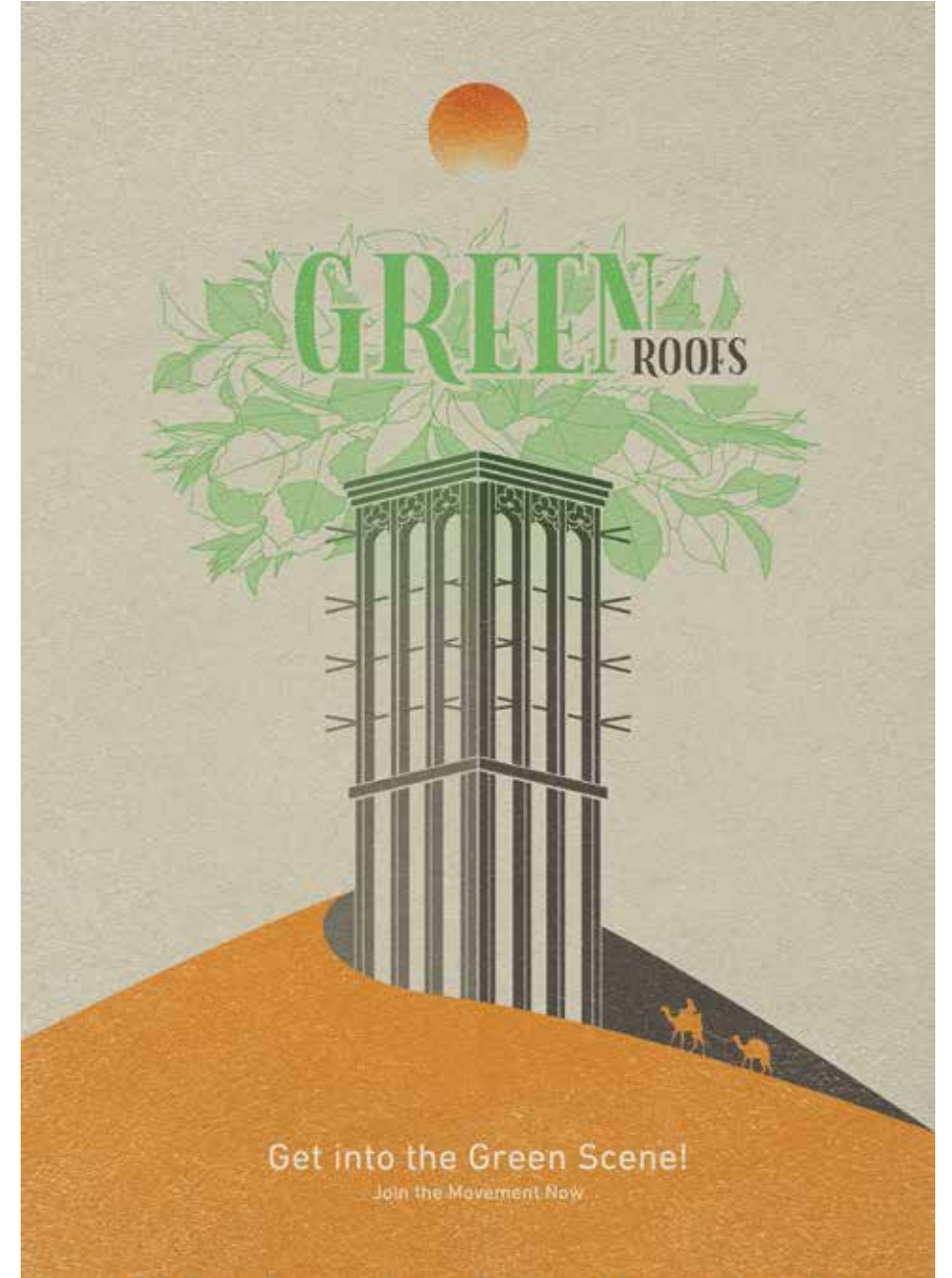
The work conveys the relationship between the UAE's ancient sustainable architecture and modern green roof technology.

يعرب طلاع

يعرب طلاع هو فنان متعدد التخصصات تخرج من كلية الفنون الجميلة بجامعة دمشق ويقوم حالياً في دولة الإمارات. بدأ طلاع حياته المهنية كفنان متمرس في مجال التصميم الغرافيكي والفنون الرقمية العام ٢٠١٥، وعرض العام الماضي أول عمل فيديو فني له. ويتأثر طلاع إلى حد كبير بجمال وتراث الدول، حيث يثير ذلك فضوله وتعطشه للمعرفة ويغذي مخيلته. وعقب زيارته الأولى للإمارات، أدهشه حجم التنوع الاجتماعي فيها.

"أسقف خضراء". ٢٠٢٢. رسومات رقمية على ورق.
٥٠ x ٧ سم.

يعكس هذا العمل العلاقة بين العمارة المستدامة القديمة لدولة الإمارات والتكنولوجيا الحديثة للأسقف الخضراء.



Yosra Emamizadeh

Yosra started drawing from a young age while growing up in Tehran. Following studies at the American University of Beirut, she attended the Angel Academy of Art in Florence, later earning her MA in Museum Studies at Harvard University. Yosra also runs a podcast Tavan Studio In Conversation, where she interviews female artists and makers in MENASA about their art practices and creative lives.

Avocados. 2022. Coloured pencil on paper. 38 x 56 cm.

I am waiting for the avocados to ripen. The perfect window is minuscule so one should treat them with attentiveness and patience. They have travelled far (but the journey is long for us too). It is best to leave them alone, tentatively touching the skin with the gentlest squeeze. Why do we wait? Perhaps it is what lies beneath the skin of these expensive, imported, fibre and potassium rich fruits. It might take a few days but when they're ready...they're ready and if you aren't, well...that window will close.

Clementine. 2022. Coloured pencil and acrylic on paper. 38 x 56 cm.

I am in awe of these beautiful, sweet, juicy Spanish clementines, some of which still have their leaves as if picked yesterday. Although I enjoy sharing with friends, to admire them is a personal joy. After sitting on my desk for a day or two, I notice the skin becomes darker and softer, subtly telling me that this is the last chance to enjoy them. Time is strange. Sometimes, waiting is the cause of anxiety and uncertainty. Sometimes, you wish to wait to avoid the inevitable loss.

يسرا إمامي زاده

بدأت يسرا إمامي زاده الرسم في سن مبكرة أثناء نشأتها في طهران. وبعد استكمال دراستها في الجامعة الأميركية في بيروت، التحقت بأكاديمية إنجل للفنون في فلورنسا. وحصلت لاحقاً على درجة الماجستير في دراسات المتاحف من جامعة هارفارد. وتدير إمامي زاده المدونة الصوتية "تافان استوديو إن كونفرزيشن"، حيث تجري مقابلات تلفزيونية مع فنانات من منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا حول ممارساتهن الفنية وحياتهن الإبداعية.

"ثمار أفوكادو، دراسة". ٢٠٢٢. ألوان خشبية على ورق معالج. ٣٨ × ٥٦ سم.

أنتظر ثمار الأفوكادو حتى تنضج؛ ولأنها فاكهة قصيرة العمر، لذا يجب التعامل معها بكثير من الصبر والحذر. تقطع هذه الثمار مسافة طويلة (وهي رحلة طويلة بالنسبة لنا أيضاً). ومن الأفضل ترك ثمارها كل واحدة على حدة كيلا تتعرض قشرتها لضغط كبير. لماذا عسانا ننتظر نضجها؟ إنه غالباً ذلك المذاق الرائع الذي يقبع تحت قشرة هذه الفاكهة المستوردة الباهظة الغنية بالألياف والبوتاسيوم. قد يستغرق الأمر بضعة أيام، ولكن بمجرد أن تنضج، عليك أن تكون جاهزاً لتناولها وإلا فسوف تلتف سريعاً.

"كليمنتين". ٢٠٢٢. ألوان خشبية وأكريليك على ورق. ٣٨ × ٥٦ سم.

أشعر بالكثير من الروعة إزاء ثمار الكليمنتين الإسبانية الجميلة والحلوة هذه، فبعضها لا يزال يحتفظ بأوراقه كما لو أنها قُطفت البارحة. ومع أنني أستمتع بمشاركتها مع أصدقائي، إلا أنني أشعر بمتعة شخصية في تناولها. وبعد بقائها على مكتبي ليوم أو اثنين، لاحظت أن قشرتها أصبحت أكثر شحوباً ونعومةً وكأنها تخبرني أن هذه هي فرصتي الأخيرة للاستمتاع بها. كم هو غريب الوقت، في بعض الأحيان، يكون الانتظار سبباً للقلق والتوتر. وفي أحيان أخرى، نتمنى أن ينتظر الوقت قليلاً لتجنب خسارة حتمية.



Zuhoor Al Sayegh

Zuhoor Al Sayegh is an interdisciplinary artist. Inspired by movement and stories, her research revolves around indigenous textile practices and the decolonisation of her own craft. She explores these foundations through fibre and ceramic. Zuhoor holds a BFA from The School of The Art Institute of Chicago. She has participated in the residency programme at the Textile Art Centre, Brooklyn, New York. She was a member of BAIT15 and part of eighth The Salama bint Hamdan Emerging Artists Fellowship (SEAF).

Do you remember which is to burn and which is to boil? 2021. Video, sound performance, naturally dyed fabric. 16:00 mins.

Growing up, I would watch my aunts each summer meticulously prepare rangeena with masses of fresh dates. I would watch them peel them, roast the flour and add oil filling the house with aroma. Rangeena was born out of necessity, yet it became a treat, its arrival greatly anticipated. During the rest of the year, my mother would prepare an anti-inflammatory date and turmeric paste whenever we hurt ourselves. She would warm it in the microwave and press it on our aching body, wrapping the area in cling film. In the same way we inherit trauma, we inherit rituals of healing passed down through generations of women. When thinking of food sustainability, I instinctively respond to our ancient traditions, which prioritised indigenous natural resources as a means of survival and healing. This work is the start of a broader series based on a study of the domestication of the palm tree to produce the fruits we are so used to seeing today.

زهور الصايغ

زهور الصايغ هي فنانة متعددة التخصصات تستوحي أعمالها من الحركة والقصص، وتنصب اهتماماتها البحثية حول ممارسات النسيج الأصيلة وتحريز حرفتها من التأثير الاستعماري، حيث تستكشف هذه الأسس من خلال عملها في الألياف والسيراميك. حصلت الصايغ على بكالوريوس الفنون الجميلة من قسم الفنون الجميلة في مدرسة معهد شيكاغو للفنون. وهي عضو في غاليري "بيت 15" وإحدى الحاصلات على منحة سلامة بنت حمدان للفنانين الناشئين ضمن الدفعة الثامنة.

"هل تذكر ما يجب حرقه، وما يجب غليه؟". ٢٠٢١. عرض فيديو وصوت، عرض، وقماش مصبوغ بمواد طبيعية. مدته ١٦ دقيقة.

اعتدت قديماً أن أراقب عماتي كل صيف وهن يحضرن الرنجينة من ثمار التمر الطازجة. كنت أشاهدهن كيف يقشرن التمر، ويحمصن الطحين، ويضفن الزيت الذي تملأ رائحته أرجاء المنزل. لقد ولدت الرنجينة بدافع الضرورة، وأصبحت لاحقاً نوعاً من العلاج. حيث كانت والدتي خلال بقية العام تحضر عجينة التمر والكرام كمضاد للالتهابات عندما نجرح أنفسنا. وكانت تقوم بتسخينه في الميكرويف ووضعها على مكان الالتهاب ثم تلفه بغشاء النايلون الرقيق. وبنفس الطريقة التي نرتب بها الإصابات، نرتب طقوس الشفاء التي تنتقل عبر أجيال من النساء. وعند التفكير في استدامة الغذاء، تتداعى إلى ذهني فوراً تقاليدنا القديمة التي اعتمدت على الموارد الطبيعية المحلية كوسيلة للشفاء والبقاء. وهذا العمل هو بداية سلسلة أوسع تستند إلى دراسة توطين شجرة النخيل لإنتاج الفاكهة التي اعتدنا على رؤيتها اليوم.



Philosophy of Food – Activities Programme

Engage with the subjects and ideas highlighted in the works of this Tashkeel group exhibition through a range of workshops, talks and guided tours. Book your place online at tashkeel.org/workshops

Guided Exhibition Tours

Led by selected exhibiting artists and Tashkeel Deputy Director Lisa Ball-Lechgar, these free, informal, one-hour guided tours ignite interesting discussions with visitors around the topics presented in the artworks:

Tuesday, 8 March: 6-7pm; 7-8pm; 8-9pm
 Sunday, 20 March: 11am-12pm; 12-1pm
 Sunday, 27 March: 11am-12pm; 12-1pm

Workshops, Walks & Talks

Friday, 11 March, 9am-1pm

Photowalk: Emirates Soil Museum, ICBA Experimental Garden & Halophytic Kitchen Lab.

Combining photography with learning about soils, vegetation and cooking halophytic products at the International Centre for Biosaline Agriculture, this session encourages participants to question the make up of the very land we walk on and reconsider the minutiae and seemingly invisible through their cameras.

Sunday 13 March, 11am-12.30pm

DIY Mushroom Farm

Exhibiting artists Lena Obaid and Abdullah Al Saadi discuss their bio-art installation '(mush) Room' and explain how to start your own at-home mushroom farm. This informative session explains the role mushrooms play in the sustainable food cycle and the importance of fungi in the biosphere.

Wednesday, 30 March, 5-7pm

Sustainable Package Design Workshop

Join industrial designer Hamza Omari for an introduction to package design and the materials and styles used. Each participant will build their own packaging, incorporating the concepts covered in the session. Ideal for small businesses owners and entrepreneurs.

Tuesday, 12 April, 8-9.30pm

Tashkeel Talk: Climate of Design – Design of Climate

Pioneering interdisciplinary designer Charlotte McCurdy looks at the process behind her award-winning project "After Ancient Sunlight" and the material innovation in carbon-negative textiles that emerged. Her work, which investigates climate change through a designer's eye, points a way to a vibrant future where we have the opportunity to reverse climate change (online session).

البرنامج التفاعلي لمعرض "فلسفة الغذاء"

شاركوا في الموضوعات والأفكار التي تم إبرازها في الأعمال في المعرض الجماعي في تشكيل، من خلال مجموعة من ورش العمل والحوارات والجولات التعريفية. احجزوا أماكنكم على tashkeel.org/workshops

جولات تعريفية حول المعرض

تشعل هذه الجولات المجانية التي يقودها فنانون مختارون ونائب مدير تشكيل، ليسا باليتشغار، تساؤلات ومناقشات شيقة مع الزوار حول الموضوعات المعروضة في الأعمال الفنية:

الثلاثاء ٨ مارس: ٦ – ٧ مساءً؛ ٧ – ٨ مساءً؛ ٨ مساءً – ٩ ليلاً
 الأحد ٢٠ مارس: ١١ صباحاً – ١٢ ظهراً؛ ١٢ – ١ ظهراً
 الأحد ٢٧ مارس: ١١ صباحاً – ١٢ ظهراً؛ ١٢ – ١ ظهراً

ورش العمل، جولات التصوير، والحوارات

الجمعة، ١١ مارس، ٩ صباحاً – ١ ظهراً

جولة تصوير: متحف التربة، مزرعة المركز الدولي للزراعة الملحية التجريبية، مختبر المطبخ الملحي

من خلال الجمع بين التصوير الفوتوغرافي والتعرف عن التربة والنباتات ومنتجات الطهي الملحية في المركز الدولي للزراعة الملحية، تشجع هذه الجلسة المشاركين على طرح تساؤلات عن تكوين الأرض التي نسير عليها وإعادة النظر في التفاصيل التي تبدو غير مرئية من خلال كاميراتهم.

الأحد ١٣ مارس، ١١ صباحاً – ١٢:٣ ظهراً

اصنعوا مزرعة فطر بأنفسكم

يناقش الفنانان المشاركان في المعرض لينا عبيد وعبد الله السعدي عملهما التركيبي الحيوي "غرفة الفطر"، ويشرحان كيفية بدء زراعة مزرعة الفطر خاصة بكم في منازلكم. يقدم هذا الحوار الغني فهماً أفضل للدور الذي يلعبه الفطر في دورة الغذاء المستدامة وأهمية الفطريات في المحيط الحيوي.

الأربعاء، ٣٠ مارس، ٥ عصرًا – ٧ مساءً

ورشة تصميم العبوات المستدامة

انضموا إلى المصمم الصناعي حمزة العمري للحصول على مقدمة حول تصميم العبوات والتغليف والمواد والطرق المستخدمة. سيقوم كل مشارك ببناء عبواته الخاصة، مع دمج المفاهيم التي تم تناولها في الجلسة. تعتبر هذه الورشة مثالية لأصحاب الأعمال الصغيرة ورجال الأعمال.

الثلاثاء، ١٢ أبريل، ٨ – ٩:٣ مساءً

حوار تشكيل: مناخ التصميم – تصاميم لأجل المناخ

تبحث المصممة الرائدة متعددة التخصصات شارلوت مكوردي في العملية الكامنة وراء مشروعها الحائز على جائزة "آفتر إنشنت صنلايت" والابتكار المادي في المنسوجات الخالية من الانبعاثات الكربونية الذي تخلقها. يشير عملها، الذي يبحث في تغير المناخ في عيون المصممين، إلى طريقة لمستقبل نابض بالحياة حيث لدينا الفرصة لعكس تغير المناخ.

السلامة