



JÍDLO JAKO RITUÁL (FOOD AS RITUAL)

kolektiv Polévka na Baru
(Markéta Feltová, Michael Franče, Barbora Knobová,
Yvona Kovářová, Michaela Munzarová, Lucie Vobr)



JÍDLO JAKO RITUÁL (FOOD AS RITUAL)

Magdaléna Nešněrová

kolektiv Polévka na Baru
(Markéta Feltová, Michael Franče, Barbora Knobová,
Yvona Kovářová, Michaela Munzarová, Lucie Vobr)

Nehltejte život, ať vám není špatně. Raději kousek po kousku... Jídlo je jako rituál důležitou součástí životního stylu a tradice. Stává se symbolem jednoduchosti, kvality a poctivé práce. Spojuje kultury, chutě a generace. Rituál je jako jídlo, které můžeme sami i společně vstřebávat a trávit. Snídaně, svačina, oběd, svačina, večeře... Co pohání rituál? Hlad. Hlad po vědění, po uspokojení potřeb. Často je hybnou silou také chuť. Chuť pocítit požitek a zažít. (Pokud máte dobré zažívání.) Sdílený požitek má totiž často podobu drobných, opakovaných gest – usednutí ke stolu, nabídnutí šálku kávy, pozvednutí skleničky. Právě v těchto nenápadných momentech se rodí rituál, který přesahuje prosté nasycení. Jídlo tak vystupuje jako médium vztahovosti: propojuje tělesnou potřebu se sociální zkušeností, osobní paměť s kulturně sdílenými významy. To, co se může jevit jako banální každodennost, se při bližším pohledu ukazuje jako komplexní pole symbolů, emocí a očekávání.

Do not gobble life down, you will only make yourself sick. Eat it bit by bit, instead... As a ritual, food is an important part of any lifestyle and tradition. It becomes a symbol of simplicity, quality, and honest work. It brings together cultures, tastes, and generations. A ritual is like food which we can absorb and digest both on our own and together. Breakfast, snack, lunch, snack, dinner... What drives the ritual? Hunger. Hunger for knowledge, for fulfilling our needs. Desire is also often the driving force. The desire to feel pleasure and to experience. (Provided you have a healthy digestive system.) Shared enjoyment often takes the form of small, repeated gestures—sitting down at the table, offering a cup of coffee, raising a glass. In such unassuming moments, a ritual is born, transcending mere fulfillment. Food thus acts as a medium of connection: it links physical need with social experience, personal memory with culturally shared meanings. What may seem like mundane everyday life reveals itself upon closer inspection as a complex field of symbols, emotions, and expectations.



The exhibition project *Food as Ritual* oscillates at the intersection of these levels and explores the diverse ways in which our relationship with food is inscribed in both individual and collective experiences. It focuses on the pleasure of taste and sensory experience, the rhythm of daily habits, and the quiet, intimate strategies through which we organize our own world via food. However, the project also offers a critical perspective: it highlights situations in which food becomes a tool of discipline, social judgment, or pressure on the body and identity. Because what does not fulfil us is the power of social media.

The participating artists approach the theme from various perspectives and through different media, creating a multi-layered structure of narratives. In the end, the exhibition does not arrive at a single conclusion, but rather unfolds a field of meanings in which personal experience intersects with a broader social context. *Food as Ritual* invites a more attentive perception of seemingly ordinary situations and opens up a space for sharing, for questioning established notions, and for a new sensitivity to how deeply food is embedded in our lives.

Výstavní projekt *Jídlo jako rituál* se pohybuje na průsečíku těchto rovin a sleduje, jak rozmanitě se vztah k jídlu zapisuje do individuálních i kolektivních zkušeností. Pozornost směřuje k potěšení z chutí a smyslovosti, k rytmu každodenních návyků i k tichým, intimním strategiím, jimiž si prostřednictvím jídla organizujeme vlastní svět. Současně však projekt otevírá i kritickou perspektivu: připomíná situace, v nichž se jídlo proměňuje v nástroj disciplinace, společenského hodnocení či tlaku na tělo a identitu. Protože to, co nás nenasytí, je moc sociálních sítí.

Zúčastnění umělci a umělkyně přistupují k tématu z různých pozic a skrze odlišná média, čímž vzniká mnohohrstevnatá struktura výpovědí. Výstava tak neformuluje jednotný závěr, ale spíše rozprostírá pole významů, v němž se osobní zkušenost setkává se širším společenským kontextem. *Jídlo jako rituál* zve k pozornějšímu vnímání zdánlivě samozřejmých situací a otevírá prostor pro sdílení, zpochybnění zažitých představ i novou citlivost vůči tomu, jak hluboce je jídlo vepsáno do našich životů.

První výstava s názvem *Polévka na baru* vznikla jako výsledek setkání dlouholetých přátel a aktivních tvůrců, které spojuje společné studium na plzeňské Sutnarce. Během svých studií vedli nespočet inspirativních dialogů, jejichž výstupy byly prezentovány na několika výstavách. Po deseti letech se jim naskytla jedinečná příležitost obnovit dialog a navázat tak na jejich dřívější rozhovory. Díky tomu setkání se rozhodli nadále spolupracovat a vznikl tak kolektiv nazvaný po jejich první výstavě. *Polévka na baru* je tím pádem bohatým a rozmanitým spektaklem, který reflektuje individuální cesty a zkušenosti umělců, a zároveň je oslavou jejich znovuspojení prostřednictvím designu, konceptuálního umění, objektů i obrazů. Každé dílo nabízí unikátní pohled na různé aspekty lidského života a tvořivosti, a společně vytvářejí mozaiku, která je stejně rozmanitá a inspirativní jako jejich vlastní umělecké cesty. Součástí výstav kolektivu *Polévka na baru* bývá happening, ve kterém umělci společnými silami vaří polévku pro diváctvo, které se tím samo stane součástí tématu *Jídlo jako rituál*.

The first exhibition titled *Polévka na baru* (Soup at the Bar) emerged from a gathering of longtime friends and active artists who met while studying together at the Ladislav Sutnar Faculty of Design and Art at University of West Bohemia in Pilsen. During their studies, they engaged in countless inspiring dialogues, the results of which were presented in several exhibitions. Ten years later, they were presented with a unique opportunity to reopen their dialogue and build on their earlier conversations. Thanks to their reunion, they decided to continue collaborating, and thus a collective named after their first exhibition was formed. *Polévka na baru* is a rich and diverse spectacle reflecting the artists' individual paths and experiences, while also celebrating their reunion through design, conceptual art, objects, and paintings. Each work offers a unique perspective on various aspects of human life and creativity, and together they form a mosaic that is as diverse and inspiring as their own artistic journeys. Exhibitions by the *Polévka na baru* collective often include a happening in which the artists join forces to cook soup for the audience, who then become part of the theme *Food as Ritual*.



V díle *Zas a znova* Markéty Feltové se intimní zkušenost raného mateřství proměňuje ve vizuální mapu času, který se rozpadá na drobné, neustále se opakující úseky. Autorka vychází z prvních měsíců kojení – období, kdy se z původně jasně ohraničených okamžiků stal téměř nekonečný rytmus, jenž postupně stíral rozdíl mezi dnem a nocí. Deníkové záznamy jednotlivých kojení, které si Markéta zpočátku pečlivě vedla, se postupně mění v neuspořádanou stopu. Lineární vnímání času přestalo dávat smysl. Vše se slévá do jediného proudu, v němž začátky a konce ztrácejí svou jistotu.

Instalace vytvořená pěti vertikálně zavěšenými pásy pauzovacího papíru vytváří prostor jemně oddělené reality. Divák je zván vstoupit dovnitř – do místa, kde se svět za tenkou membránou jeví rozostřený, zpomalený a jakoby vzdálený. Tento polouzavřený prostor funguje jako metafora pro stav, v němž se autorka ocitla: intimní, lehce zastřený mikrosvět, kde se běžné vnímání času i reality proměňuje v tichý, opakující se rytmus každodennosti.

In Markéta Feltová's work *Zas a znova* (Again and Again), the intimate experience of early motherhood is transformed into a visual map of time, which breaks down into tiny, constantly repeating segments. The artist draws on the first months of breastfeeding—a period when originally clearly defined moments became an almost endless rhythm, gradually blurring the distinction between day and night. The diary entries of individual feedings, which Markéta initially kept meticulously, gradually turn into a disordered trail. The linear perception of time ceased to make sense. Everything merges into a single stream in which beginnings and endings lose their certainty.

The installation, composed of five vertically suspended strips of tracing paper, creates a space of a subtly separated reality. The viewer is invited to step inside—into a place where the world behind the thin membrane appears out of focus, slowed down, and seemingly distant. This semi-enclosed space functions as a metaphor for the state in which the artist found herself: an intimate, slightly veiled microcosm where the ordinary perception of time and reality transforms into the quiet, repetitive rhythm of everyday life.

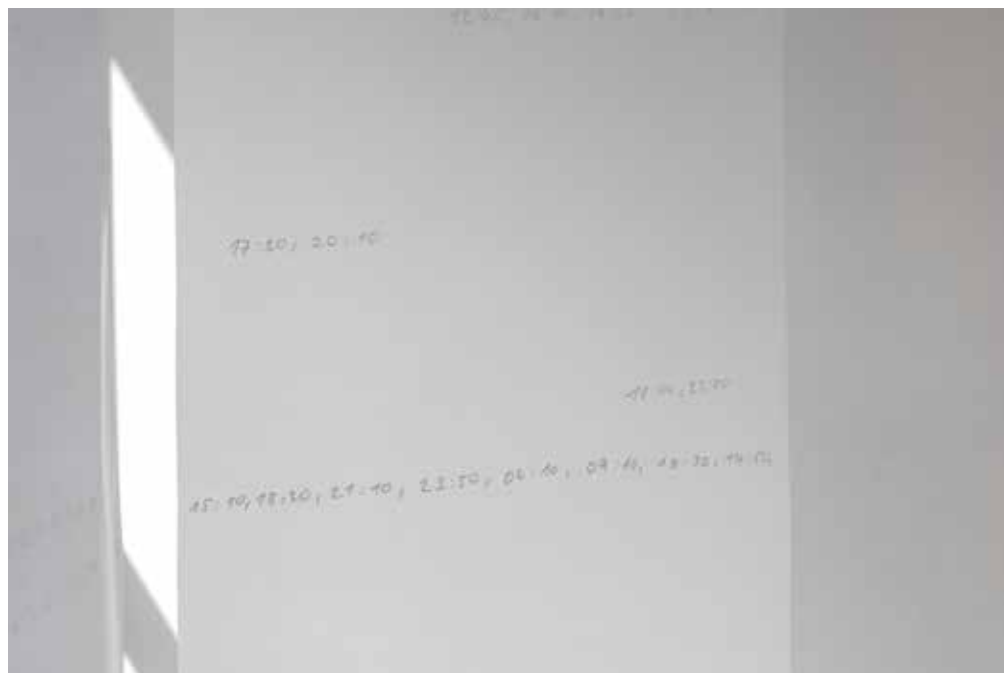
Markéta Feltová

Zas a znova, akrylový

fix na pauzovacím papíře, 2026

Again and Again,

acrylic marker on tracing paper, 2026



Michael Franče
Vynášení Morany
 keramika, experimentální glazury, 2026
Morana
 porcelain and stoneware, experimental glazes, 2026





Sochařský objekt *Vynášení Morany* tematizuje jídlo nikoli jako předmět spotřeby, ale jako symbolickou obětinu. Michael Franče vychází z osobního rodinného mikro-rituálu – sdíleného momentu první jarní zmrzliny s dcerou. Okamžik, kdy kopeček zmrzliny sklouzne z kornoutu na zem, zde není čten v logice konzumu jako nehoda, ztráta ani důvod k dětskému pláči, ale jako tiché, téměř iniciační gesto obětování. V této situaci se banální moment otevírá širšímu významu a připomíná pradávnou lidskou potřebu symbolicky reagovat na proměny ročních období.

Umělec v tomto gestu rozpoznává nevědomou paralelu k tradičním obřadům spojeným s koncem zimy. Kulisy našich životů se proměňují, tradice mění své formy, avšak potřeba symbolicky uzavřít období zimy a touha uctít návrat slunce, tepla a nového cyklu přitom zůstává překvapivě stabilní. To, co se v lidových zvycích odehrávalo prostřednictvím vynášení Morany či Smrtky, se zde přesouvá do současného městského prostředí. Tající zmrzlina dopadající na zem se stává obětinou slunci a půdě – drobným symbolem končícího chladu.

The sculpture *Vynášení Morany* (Carrying Out Morana) treats food not as a consumer item, but as a symbolic offering. Michael Franče draws on a personal family micro-ritual—the shared moment of enjoying the first spring ice cream with his daughter. The moment when a scoop of ice cream slips from the cone onto the ground is not interpreted here, within the logic of consumerism, as an accident, a loss, or a reason for a child to cry, but as a quiet, almost initiatory gesture of sacrifice. In this context, a mundane moment takes on a broader meaning and evokes the ancient human need to respond symbolically to the changing seasons.

In this gesture, the artist recognizes an unconscious parallel to traditional rituals associated with the end of winter. The backdrop of our lives is changing, traditions are taking on new forms, yet the need to symbolically bring the winter season to a close and the desire to honor the return of the sun, warmth, and a new cycle remain surprisingly constant. What used to take place in folk customs through the carrying out of Morana or Death is shifted here to the contemporary urban environment. Melting ice cream falling to the ground becomes an offering to the sun and the earth—a small symbol of the waning cold.

Michael Franče

Morana

porcelán a kamenina, experimentální glazury, 2026

Morana

porcelain and stoneware, experimental glazes, 2026

V galerijním prostoru stojí realisticky pojatá dětská figura obklopená rozptýlenými, ručně modelovanými a glazovanými kopečky zmrzliny. Ty vytvářejí symbolické pole, které přesahuje konkrétní příběh jedné rodiny. Každý z nich může být připomínkou jiného dítěte, které v podobném okamžiku nevědomky opakuje tentýž rituál. Instalace tak připomíná, že některé z nejvýznamnějších obřadů lidského života nevznikají z tradice ani kalendáře, ale rodí se spontánně – v drobných situacích, které prožíváme společně.

In the gallery space stands a realistically rendered figure of a child surrounded by scattered, hand-sculpted, and glazed scoops of ice cream. These create a symbolic field which transcends the specific story of a single family. Each one may serve as a reminder of another child who, in a similar moment, is unconsciously repeating the same ritual. The installation thus reminds us that some of the most significant rites of human life do not arise from tradition or the calendar but are born spontaneously—in the small moments we experience together.

Michael Franče

Morany 1–8

porcelán, experimentální glazury, 2026

Moranas 1–8

porcelain, experimental glazes, 2026





Projekt Barbory Knobové vyrůstá z trpělivého, téměř rituálního pozorování každodennosti jejích prarodičů. Sedmdesát tři let trvající soužití se opíralo o pevně zakořeněné návyky, z nichž nejvýraznějším bylo společné stolování. Pravidelně se opakující struktura času zde fungovala jako jemná, avšak neustále přítomná osa, která držela pohromadě rytmus jejich domácnosti.

Smrt dědečka tuto křehkou rovnováhu narušila. Rituál, kdysi sdílený a samozřejmý, se proměnil v prázdné gesto. Barbora sleduje právě tuto proměnu – tiché rozpadání společné každodennosti a její občasné znovuoživení během návštěv u babičky. V těchto setkáních se objevuje nejen snaha navázat na ztracený řád, ale i jemné zrcadlení mezi autorkou a babičkou: podobnost v gestech, držení těla či drobných pohybech, které jako by přeskakovaly napříč generacemi.

Jídlo se v projektu stává médiem paměti, kontinuitou, která překračuje osobní historii a dotýká se širšího tématu mezigeneračního předávání zkušenosti. Rituál je zde chápán jako prostor, kde se minulost a přítomnost protínají v každém prostřeném stole. Umělkyně ve výsledné instalaci kombinuje černobílé a barevné digitální fotografie.

Barbora Knobová's project stems from her patient, almost ritualistic observation of her grandparents' daily lives. Their seventy-three years of life together were grounded in deeply ingrained habits, the most prominent of which was sharing meals. The regularly recurring structure of time worked as a subtle yet ever-present axis having held the rhythm of their household together.

Her grandfather's death disrupted this delicate balance. The ritual, once shared and taken for granted, turned into an empty gesture. Barbora observes precisely this transformation—the quiet disintegration of their shared daily life and its occasional revival during visiting her grandmother. In these encounters, we see not only an effort to reconnect with a lost order, but also a subtle mirroring between the author and her grandmother: similarities in gestures, posture, or small movements seemingly leaping across generations.

In this project, food becomes a medium of memory, a continuity transcending personal history and touching on the broader theme of the intergenerational transmission of experience. Ritual is understood as a space where the past and the present intersect at every set table. In the resulting installation, the artist combines black-and-white and color digital photographs.

Barbora Knobová
Jedna z druhé

digitální tisky v rámech, 2026

Jedna z druhé

digital prints in frames, 2026

Připojený deníkový projekt vychází z každodenního zaznamenávání momentů spojených s jídlem, které autorka pořizuje během svých častých přesunů napříč republikou. Instantní dětský fotoaparát, jenž používá, vytváří otisky situací stejně proměnlivé jako prostředí, kterými prochází. Termocitlivý papír však neúprosně bledne a obraz se postupně vytrácí. Prchavost materiálu se tak stává součástí samotného sdělení – vizuální stopa mizí, ale její význam se pokoušejí uchovat krátké textové záznamy. Vzniká intimní mapa jednoho životního období, složená z rituálů, rodinných situací i zdánlivě banálních chvil, jejichž význam se proměňuje spolu s materiální podobou díla.

The accompanying diary project is based on the author's daily documentation of food-related moments captured during her frequent travels across the country. The instant child's camera she uses captures snapshots of situations that are as fleeting as the environments she passes through. However, the heat-sensitive paper fades inexorably, and the image gradually disappears. The transience of the material becomes part of the message itself—the visual trace disappears, but short textual notes attempt to preserve its meaning. An intimate map of a life period emerges, composed of rituals, family situations, and seemingly banal moments whose meaning transforms along with the material form of the work.

Barbora Knobová
Banality, deník, 2026
Banalties, diary, 2026





Slova, která se na první poslech tváří jako dobře míněné rady, drobné žerty či projevy starostlivosti, se v dílech Yvony Kovářové mění v obrysy norem. Věty, jež se v každodennosti opakují téměř automaticky, se stávají neviditelnými mantinely určujícími, kdo se vejde do přijatelných představ o těle a kdo z nich vyčnívá. Tyto fráze se nám zapisují pod kůži tiše a vytrvale, až se stávají součástí našeho vnitřního hlasu. Díla z cyklu *Myslí se to dobře* otevírají otázku, jak takové poznámky formují naše sebepojetí a proč vůbec cítíme potřebu komentovat těla druhých, jako by byla veřejným prostorem určeným k hodnocení.

Vizovické pečivo, tradiční nositel příběhů a rituálních gest, zde vystupuje v nečekané roli. Místo drobných figurek vznikají z těsta věty – normativní výroky, které se kolem jídla a tělesnosti tradují s podobnou samozřejmostí jako rodinné recepty. Materiál, jenž byl původně určen ke konzumaci, se proměňuje v médium, které nelze „strávit“ beze zbytku. Každá fráze připomíná, jak často se právě u stolu, v prostředí, které by mělo být bezpečné a intimní, odehrává nenápadná regulace toho, jak máme vypadat, jíst či existovat.

Words which at first glance seem like well-meaning advice, lighthearted jokes, or expressions of concern take on the contours of social norms in works by Yvona Kovářová. Phrases repeated almost automatically in everyday life become invisible boundaries determining who fits within acceptable notions of the body and who is an outsider. These phrases seep under our skin quietly and persistently until they become part of our inner voice. The works from the series *Myslí se to dobře* (Meant Well) raise the question of how such remarks shape our self-perception and why we feel the need to comment on the bodies of others as if they were a public space intended for evaluation.

Pastries from the Moravian town of Vizovice, traditional bearers of stories and ritual gestures, take on an unexpected role. Instead of small figurines, the dough forms sentences—normative statements traditionally associated with food and physicality, with the same matter-of-factness as family recipes. The material, originally intended for consumption, transforms into a medium that cannot be “digested” without leaving a trace. Each phrase reminds us how often an unobtrusive regulation of how we should look, eat, or exist takes place at the table—an environment that

Yvona Kovářová
My body not yours,
kombinovaná technika, 2025–2026
My body not yours,
kombinovaná technika, 2025–2026

V instalaci se těsto stává rituálním nástrojem k uvědomění si hranic, které nám společnost podsouvá. Autorka otevírá prostor k přehodnocení a pozastavení se nad tím, co jsme si zvykli polykat mlčky. Kovářová hledá skrze své dílo způsob, jak znovu získat vztah ke svému tělu i k sobě samým.

should be safe and intimate.

In this installation, dough becomes a ritual tool for recognizing the boundaries which society imposes on us. The artist creates a space for reevaluating and reflecting on what we have been taught to “swallow” without question. Through her work, Kovářová seeks a way to reconnect with her body and with herself.

Yvona Kovářová
My body not yours,
kombinovaná technika, 2025–2026
My body not yours,
kombinovaná technika, 2025–2026







Cyklus Michaeli Munzarové se soustředí na fenomén současného food artu – tvorby zvířat, květin, architektur nebo iluzivních objektů z potravin. Jídlo přestává být pokrmem a stává se obrazem, objektem a scénografií. Inspirace Dalího legendární knihou *Les Diners de Gala* je patrná. Realita je deformována, přeháněna a inscenována. Dalí pracuje s tělesností, přebyt看kem a lehkou groteskou. Pokrm je zde víc než jídlo – je to symbol touhy a fantazie. Současný food art tuto hru dál rozvíjí, jen jiným vizuálním jazykem. Zvířata z ovoce, monumentální dorty připomínající sochy nebo dezerty imitující jiné materiály – to vše je formou novodobého surrealistu, v němž se potravina mění v iluzi a realita si obléká nový kostým.

Michaela fascinuje právě ten okamžik, kdy chuť ustupuje do pozadí a jídlo je tvořeno především proto, aby bylo obdivováno. Konzumace je odložena, někdy dokonce nežádoucí – důležitější je dokonalost formy. Co nás tedy sytí? Moc sociálních sítí? V obrazech autorka zachycuje právě tu proměnu, kdy se jídlo stává objektem, který balancuje mezi krásou a absurditou. Je precizní, svůdné, ale zároveň lehce zneklidňující. Připomíná sochu, která je měkká a pomíjivá.

Michaela Munzarová's cycle focuses on the phenomenon of contemporary food art—creations of animals, flowers, architectural structures, or illusory objects made from food. Food ceases to be a meal and becomes an image, an object, and a scenography. The inspiration from Dalí's legendary book *Les Diners de Gala* is evident. Reality is distorted, exaggerated, and staged. Dalí works with corporeality, excess, and a touch of the grotesque. A dish is more than just food—it is a symbol of desire and fantasy. Contemporary food art further develops this play, albeit in a different visual language. Animals made of fruit, monumental cakes resembling sculptures, or desserts imitating other materials—all of this is a form of modern surrealism in which food transforms into illusion and reality puts on a new costume.

Michaela is fascinated by that very moment when taste recedes into the background and food is created primarily to be admired. Consumption is put on hold, sometimes even deemed undesirable—what matters more is the perfection of form. But what fulfills us? The power of social media? The artist captures this transformation in her paintings when food becomes an object balancing between beauty and absurdity. It is precise, seductive, yet slightly unsettling. It resembles a sculpture that is

Michaela Munzarová

FEED 02 – Banana Dolphins

enkaustika a akryl na dřevě, 2026

FEED 02 – Banana Dolphins

encaustic and acrylic on wood, 2026

Volba klasické malby tento paradox ještě zvýrazňuje: zpomaluje jinak prchavou existenci food artu, který bývá určen k okamžitému obdivu a rychlému zániku. Malba mu propůjčuje trvalost – zachycuje iluzi ve chvíli, kdy se ještě nerozpadla, a umožňuje nám ji pozorovat s odstupem, který v digitálním světě často chybí.

soft and ephemeral.

The choice of traditional painting further highlights this paradox: it slows down the otherwise fleeting existence of food art, which is typically intended for immediate admiration and rapid disappearance. Painting gives it permanence—it captures the illusion a moment before it has faded, allowing us to observe it with a sense of distance that is often lacking in the digital world.

Michaela Munzarová

FEED 04 – Doll Cake

enkaustika na dřevě, 2026

FEED 04 – Doll Cake

encaustic on wood, 2026

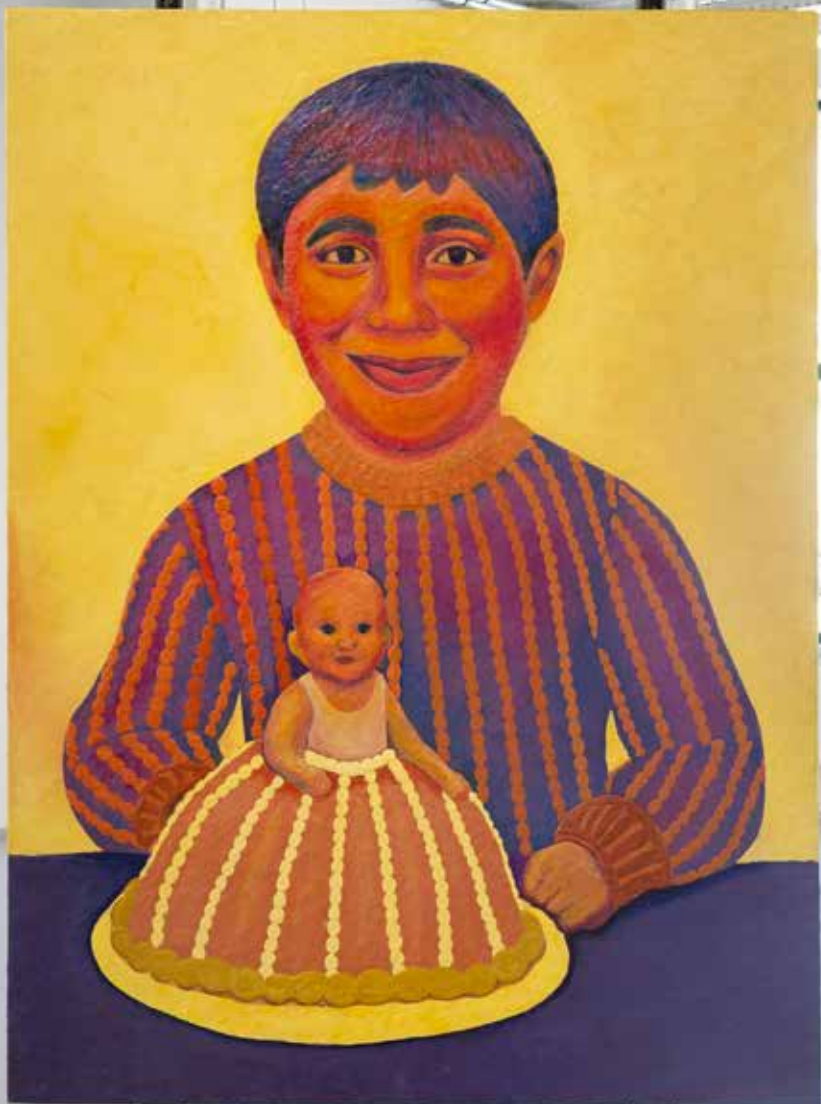
FEED 03 – Vienna Spaghetti

enkaustika a akryl na dřevě, 2026

FEED 03 – Vienna Spaghetti

encaustic and acrylic on wood, 2026





Michaela Munzarová
FEED 01 – Doll Birthday Cake
 enkaustika na dřevě, 2026
FEED 01 – Doll Birthday Cake
 enkaustika na dřevě, 2026

Instalace *Hausfraukunst* odkazuje vzdáleně na *Antropometrii* Yvese Kleina a principy abstraktního tašismu. Lucie Vobr pracuje s představou vaření jako nenápadného, avšak hluboce zakořeněného každodenního rituálu. Příprava jídla zde není redukována na praktický úkon vedoucí k nasycení, ale objevuje se jako proces, v němž se propojují tělo, paměť i péče. Opakované dotyky horkého nádobí, manipulace se surovinami a práce s teplem vytvářejí sérii gest, která se postupně ukládají do materiálů stejně jako do lidské zkušenosti. Jídlo se tak stává spíše dějem než objektem – proměnou, která probíhá současně v látce i v člověku.

Prostor instalace je utvářen dvěma objekty z termocitlivého papíru. Do jejich povrchu jsou pomocí rozpáleného kuchyňského náčiní vepsány tepelné stopy, které fungují jako pomíjivé kresby. Divák mezi nimi prochází jakousi křehkou krajinou záznamů, jež postupně blednou a mizí. Papír zde funguje jako citlivé médium paměti – zachycuje neviditelné působení tepla podobně, jako se opakované rituály péče a vaření otiskují do těla.

The installation *Hausfraukunst* alludes to Yves Klein's *Anthropometries* and the principles of abstract Tachisme. Lucie Vobr handles the idea of cooking as an unassuming yet deeply rooted daily ritual. Food preparation is not reduced to a practical act with a pursuit of fullness here, but emerges as a process in which the body, memory, and care intertwine. Repeated contact with hot cookware, handling of ingredients, and working with heat create a series of gestures which are gradually imprinted on the materials as well as on human experience. Food thus becomes an event rather than an object—a transformation taking place simultaneously in matter and in the human being.

The installation space is defined by two objects made of heat-sensitive paper. Heat marks have been etched into their surfaces using hot kitchen utensils, functioning as ephemeral drawings. The viewer walks through a sort of fragile landscape of imprints, all gradually fading and disappearing. The paper works as a sensitive medium of memory—it captures the invisible effects of heat in much the same way that repeated rituals of care and cooking

Lucie Vobr
Hausfraukunst – Kniha provozu I.
termocitlivá kresba, 2026
Hausfraukunst – Book of Operation I.
thermosensitive drawing, 2026





Střed instalace zaujímá nadživotní objekt dvoj břicha vytvořený ze včelího vosku. Nejde o realistické torzo, ale o anonymní tělesný objem, který osciluje mezi představou lidského těla a nádoby. Do jeho povrchu je teplem částečně otisknuto porcelánové a kovové kuchyňské náčiní. Kuchyňské předměty tak přestávají být vnějšími nástroji a stávají se součástí těla jako další záznam, šrám či popálenina.

leave their mark on the body.

At the center of the installation stands a larger-than-life double-bellied object made of beeswax. It is not a realistic torso, but an anonymous bodily form oscillating between the image of a human body and that of a vessel. Porcelain and metal kitchen utensils have been partially imprinted onto its surface by heat. Kitchen objects thus cease to be external tools and become part of the body as another mark, scar, or burn.

Lucie Vobr
Střed provozu
voskový objekt, 2026
Centre of Operation
wax object, 2026







JÍDLO JAKO RITUÁL (FOOD AS RITUAL)

kolektiv Polévka na Baru

**(Markéta Feltová, Michael Franče, Barbora Knobová,
Yvona Kovářová, Michaela Munzarová, Lucie Vobr)**

14. 5. — 20. 8. 2026

Kurátor / Curator: Magdaléna Nešněrová

Korektura / Proofreading: Petr Uram

Překlad / Translation: Petr Uram

Grafický design / Graphic design: Pavel Ticho(ň)

Fotografie / Photo: Marcel Rozhoň

Projekt je realizován s finanční podporou Ministerstva kultury ČR, hl. m. Prahy, Státního fondu kultury ČR a městské části Praha 9 /
The project is implemented with the financial support of the Ministry of Culture of the Czech Republic, Capital City of Prague,
State Fund of Culture of the Czech Republic and the Municipality of Prague 9.

