



KAFIJAS CEĻOJUMS

Jelgavas Mākslas skolas

7.c klases audzēknes

Leldes Kristas Krilovas

Noslēguma darbs

2023./24.m.g.

Darba vadītāja: **Jeļena Jēkabsons**

Darba mērķis

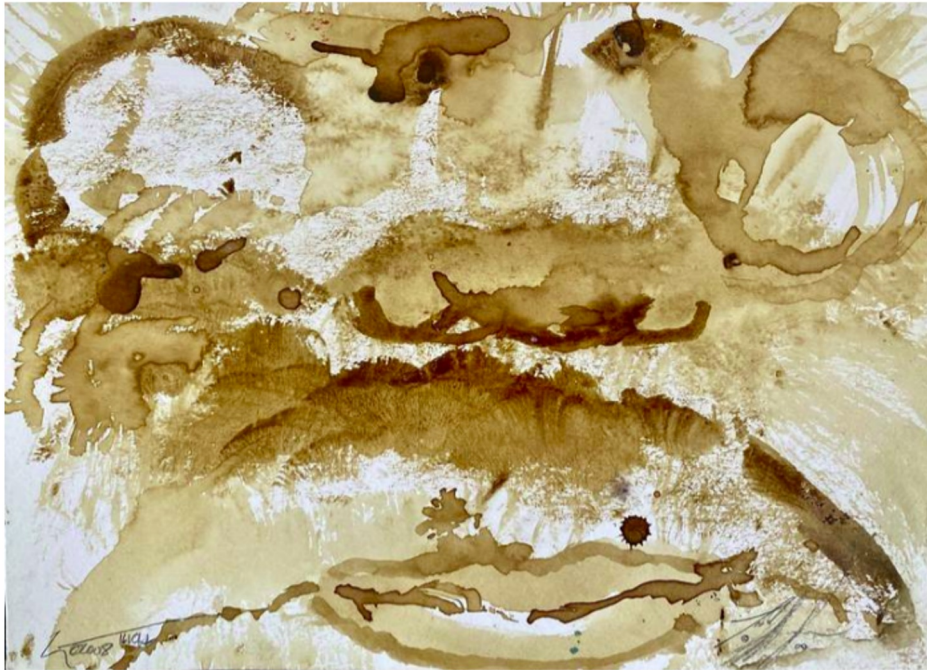
Mans noslēguma darba mērķis ir prast saskatīt un parādīt citiem mākslu, kas sastopama vienkāršās un ikdienišķās lietās, darbībās un vietās. Es vēlos atainot, pievērst uzmanību un dot nozīmi, kam parastam, bet tajā pašā brīdī unikālam un daudzveidīgam, ko cilvēki ir radījuši pagātnē, izmanto vēl šodien un turpinās attīstīt nākotnē.

Tādēļ, virsuzdevums, ko esmu izvēlējusies savam noslēguma darbam ir iepazīstināt citus ar kafiju - tās vēsturi, ceļu līdz šodienai, tās dažādību un īpašībām. Savu mērķi es plānoju sasniegt gleznojot gleznas vai veidojot tecinājumus izmantojot kafiju un sagatavojot informatīvu materiālu, kas vēsta par kafijas ceļojumu no pagātnes līdz mūsdienām un kafijas veidiem, stiprumiem un īpašībām.

Analogu izpēte

Paraugs nr.1

All Artworks / Paintings / Todd Monaghan Works



Original

Prints


Coffee 101-9 Painting

Todd Monaghan

United States


Painting, Ballpoint Pen on Paper

Size: 38.1 W x 27.9 H x 0.3 D cm

Ships in a Tube 

€270

Add to Cart

 Make an Offer

✓ Shipping included

✓ 14-day satisfaction guarantee 

★★★★★ Trustpilot Score

♥ 4

45 Views

Parauga nr.1 analīze

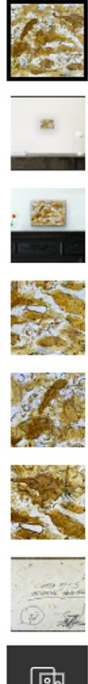
Iepriekšējā slaidā redzēto darbu es atradu mākslas darbu pārdošanas mājaslapā “SAATCHI ART”. Darba nosaukums ir “*Coffee 101- 9*” un tā autors ir Todd Monaghan. Todd Monaghan piedāvā arī ļoti daudz citus modernus un laikmetīgus mākslas darbus. Manuprāt, viņam ļoti patīk spēlēties ar formām, līnijām, triepieniem, krāsām un mākslas stiliem.

Darbs “*Coffee 101 -9*” ir radīts izmantojot kafijas triepienus. Kafijas triepinu izveidotās formas un līnijas darbu padara modernu un stilizētu. Tajā nav saskatāma, kāda konkrēta lieta vai situācija, bet darbs ļauj, katram pašam ieraudzīt, ko jaunu un citādu. Piemēram, es šajā darbā saskatīju izplūdušu cilvēka seju - divas mazas acis, lielu degunu, divas lielas ausis un platas lūpas.

Šis darbs ļoti labi attaino ideju, ko vēlos sasniegt ar saviem darbiem, jo tas ir gleznots izmantojot kafiju un no tās veidojot tecinājumus un abstraktus triepienus. Kā arī, lai izprastu mākslas darba nozīmi cilvēkam tas ir jāizpēta un jāizdomājas par, to ko pats autors ar šo darbu gribēja pateikt.

Paraugs nr.2

All Artworks / Paintings / Todd Monaghan Works



Original

Prints


Coffee 101-5 Universal Healthcare Painting

Todd Monaghan

United States


Painting, Household on Paper

Size: 38.1 W x 27.9 H x 0.3 D cm


Ships in a Tube 

€270

Add to Cart

 Make an Offer

✓ Shipping included

✓ 14-day satisfaction guarantee 

★★★★★ Trustpilot Score

 9

32 Views

Parauga nr.2 analīze

Paraugu nr.2, tāpat kā paraugu nr.1 es atradu mākslas darbu pārdošanas mājaslapā “SAATCHI ART”. Kā arī šī darba autors ir Todd Monaghan un darba nosaukums ir *“Coffee 101 - 5 Universal Healthcare”*.

Šis mākslas darbs pēc idejas ir līdzīgs darbam *“Coffee 101 -9”*, tomēr tie ir arī diezgan dažādi. Šajā mākslas darbā ar kafijas triepieniem izveidotās formas ir izzīmētas ar līnijām un papildinātas ar dažādām figūrām, bet darbs *“Coffee 101 -9”* tika uzgleznots izmantojot tikai kafijas triepienus. Šajā darbā es nesaskatu sasaukumi ar tā nosaukumu, kas vēsta par globālu veselības aprūpi. Lai gan es darbā saskatu dzīvniekus, kas parādās kafijas triepienu un līniju savienojumos.

Mākslas darbs *“Coffee 101 - 5 Universal Healthcare”* ir radniecīgs ar manu noslēguma darba vīziju un mērķi, jo tas radīts izmantojot kafiju un, jo darba ideja ir attēlota izmantojot apstruktas līnijas un figūras.

Paraugs nr.3

All Artworks / Paintings / Andrej Mratinkovič Works



The Secret Gold of the Archaic Painting

Andrej Mratinkovič

Slovenia

Painting, Coffee on Paper

Size: 70 W x 100 H x 0.1 D cm

Ships in a Box

€2,842

Add to Cart

Make an Offer

✓ Shipping included

✓ 14-day satisfaction guarantee

★★★★★ Trustpilot Score

30

659 Views

See more like this

Parauga nr.3 analīze

Arī paraugu nr.3 man izdevās atrast mākslas darbu pārdošanas mājaslapā “SAATCHI ART”. Mākslas darba nosaukums ir “*The Secret Gold of the Archaic*” un darba autors ir Andrejs Mratinkovičs. Autora aprakstā tiek pieminēts, ka mākslinieka darbu attīstību iedvesmoja iepazīšanās ar dabiskiem materiāliem, piemēram kafiju.

Mākslas darbs “*The Secret Gold of the Archaic*” tika uzgleznots izmantojot kafiju. Darbā ir pamanāmas diezgan izteiktas līnijas un formas. Šis darbs mani piesaistīja, jo tajā ir pamanāmi dažādi kafijas toņi un nokrāsas, piemēram, darba augšpusē kafijas tonis ir gaišs, bet virzoties uz darba apakšpusi kafijas tonis paliek arvien tumšāks.

Savā noslēguma darbā es vēlos attainot dažādus kafijas toņus līdzīgi kā tas tika paveits darbā “*The Secret Gold of the Archaic*”.

Paraugs nr.4



Paintings Photography Drawings Sculpture Mixed Media Prints Inspiration Art Advisory

Art

All Artworks / Paintings / Emmanuel Ojebola Works



Original

Prints

Untitled Painting

Emmanuel Ojebola

Nigeria

Painting, Acrylic on Canvas

Size: 61 W x 61 H x 7.6 D cm

Ships in a Tube **i**

€1,989

Add to Cart

Make an Offer

1 person is now viewing this artwork

✓ Shipping included

✓ 14-day satisfaction guarantee **i**

★★★★★ Trustpilot Score

<https://www.saatchiart.com/art/Painting-Untitled/2371609/11367831/view>

Parauga nr.4 analīze

Pēdējais paraugs, ko izvēlējos no mākslas darbu pārdošanas mājaslapas “SAATCHI ART” ir Emmanuela Ojebola gleznotais sievietes portrets.

Mākslas darbs pārsvarā ir gleznots izmantojot akrila krāsas, taču sievietes ādas krāsa un tekstūra ir attēlota izmantojot kafijas triepienus un tecinājumus. Šajā darbā man iepatikās formas, kas radušās no kafijas lējumiem un kompozīcija, kuru tās izveido.

Kā piemēru savam noslēguma darbam es noteikti ņemšu Emmanuela Ojebola mākslas darbu, jo viņa radītā kafijas tecinājumu kompozīcija ir radniecīga ar manu vīziju noslēguma darbam.

Avotu izpēte par darba tēmu

Avots nr.1 - <https://www.paulig.lv/lv/viss-par-kafiju/kafijas-vesture>

Lai gan cilvēcei nav zināms kafijas atklājēja vārds, kuram varētu pateikties par šo brīnišķo ieguvumu, šobrīd tā kļuvusi par vienu no visvairāk patērētajiem dzērieniem līdzās ūdenim un tējai. Kafijas vēsture ir ļoti sena – tiek uzskatīts, ka kafijas koks uz mūsu planētas zaļojis, vēl pirms zemi pārstaigājis cilvēks. Kafijas pirmsākumi meklējami Āfrikā – Etiopijas plakankalnēs, no kurienes tā sākusi savu ceļu, lai iekarotu pārējos kontinentus.

Ir neskaitāmas leģendas par to, kā atklāta kafija. Tomēr vistīcamākais šķiet pieņēmums, ka arī kafijas atklājuma pamatā ir nejaušība. Vispazīstamākā leģenda vēsta par kazu ganu vārdā Kaldi no Kafas reģiona Etiopijā. Kādu dienu viņš ievērojis, ka viņa aizbilstamās uzvedas draiski un pēc garās dienas nekādi nav pierunājamas doties pie miera. Kazas bija košļājušas spīdīgās kafijas koka lapas un sarkanās ogas. Kaldi nogaršoja ogas pats un drīz kļuva tikpat enerģisks kā ganāmpulks. Viņš iemeta dažas ogas ugunskurā. No liesmām uzvirvoja patīkams aromāts. Vēlāk kādam ienāca prātā doma sasmalcināt ogas un apliet tās ar karstu ūdeni, lai dozētu to spēcīgo garšu. Tā kafija kļuva par dzērienu.

Avots nr.2 - <https://www.lofbergs.lv/kafijas-iedvesma/viss-par-kafiju/kafijas-vesture/>

5.gs - Kafijas izcelsmes valsts ir Etiopija – šeit kafijas kokus ir iespējams sastapt brīvā dabā.

12. gs - Kafijas pupiņas sāk grauzdēt vien 12.gs tā dēvētajā Jemenā, Mokas pilsētā. Tomēr kofeīna stimulējošo īpašību dēļ, kafijas dzērienu sākotnēji izmanto vien medicīniskos nolūkos.

17. gs - Kad ziņas par kafiju sasniedz Arābijas pussalu, tā uzsāk savu ceļojumu pa visu pasauli. No Jemenas kafija Eiropā nonāk 5.gs vēlāk – 17.gs. Kafija Eiropu sasniedz caur Konstantinopoli un tad – Venēciju. Daļa šo dzērienu uzņem ar aizdomām un bailēm, saucot to par «Sātana dzērienu». Ažiotāža ap dzērienu nu ir izveidojusies tik liela, ka nepieciešama pāvesta iejaukšanās. Klements VII nobauda dzērienu un viņam tas tik ļoti iegaršojas, ka pāvests dod tai savu svētību.

21. gs - Līdz 18.gs beigām kafija ir kļuvusi par vienu no ienesīgākajām eksporta precēm. Šodien kafija ir otrā pieprasītākā prece visā pasaulē pēc naftas.

Avots nr.3 - <https://lv.jura.com/lv/par-kafiju/kafijas-vesture>

Kafijas dzeršanas kultūra aizsākās 11. gadsimtā. Tajā laikā kafiju pirmo reizi importēja uz Arābiju no tās dzimtenes Etiopijas. Persiešus sajūsmināja jaunā „Islāma vīna” uzmundrinošais efekts, jo īstais vīns musulmaņiem bija kategoriski aizliegts. Vārds „kafija” ir radies no senā arābu vārda „qahwah”. 15. gadsimta otrajā pusē kafija izplatījās Arābijas karalistē caur Meku un Medinu un turpināja savu ceļu līdz Kairai, kuru tā sasniedza 1510. gadā. 16. gadsimta pirmajā pusē Osmaņu impērijas attīstības kulminācijas laikā, kafija sāka ieņemt arvien svarīgāku lomu Arābijā, Mazāzijā, Sīrijā, Ēģiptē un Austrumeiropas dienvidos. Pirmie kafijas nami tika atvērti Damaskā 1530. gadā un Aleppo 1532. gadā.

1615. gadā Venēcijas tirgoņi pirmo reizi ieveda kafiju Rietumeiropā. Neatvairāmā garša un uzmundrinošā iedarbība ātri padarīja to par iecienītu dzērienu, un drīz vien kafijas namu skaits visā Eiropā strauji pieauga. Tirgotāji, rūpnieki un citi uzņēmēji, biznesa interešu vadīti, drīz vien dziedāja slavas dziesmas kafijas uzmundrinošajam efektam, kas viņu darbiniekus – dzērājus pārvērta par uzticamiem strādniekiem. Holandiešu un angļu jūrasbraucēji eksportēja kafijas augus uz savām kolonijām visā pasaulē. Kad 1683. gadā Vīnē turki bija spiesti pārtraukt apenkumu, atstājot Vīni, viņi pameta 500 maisus ar kafiju. Tos savāca un izmantoja kāds Poļu uzņēmējs, kas atvēra pirmo kafijas namu pilsētā.

Avots nr.4 - Ēnu diena Coffe STOP Ozolniekos



- Iepazīnu profesiju, kas ikdienā strādā ar kafiju un kafijas dzērieniem.
- Iemācījos, kā kafiju pagatavo kafijas namiņos un kafejnīcās.
- Pārbaudīju savas prasmes kafijas dzērienu pagatavošanā.
- Aplūkoju dažādus kafijas brūvējumus un veidus.
- Mācījos, kā kafijas mākslu veidot arī uz kafijas dzērieniem, lai uzlabotu savas prasmes gleznošanā ar kafiju.

Avots nr.5 - <https://www.nescafe.com/baltics/lv-lv/kafijas-kultura/kafijas-zinas/stiprums>

Viegli grauzdēta kafija - Šāda kafija parasti ir vieglāka un ar citrusaugļu garšu, kas skaidrojams ar to, ka pupiņas nav grauzdētas pietiekami ilgi, lai izdalītos eļļas.

Vidēji grauzdēta kafija - Labi sabalansēta un maiga, tāpēc tā ir populāra izvēle - kafijas pupiņu virsma nav eļļaina.

Vidēji tumši grauzdēta kafija - Pilnīga un labi noapaļota garša ar nedaudz eļļainu virsmu.

Tumši grauzdēta kafija - Bagātīga un intensīva. Kafijas pupiņas ir ļoti spīdīgas, ar daudz eļļas un tumšā krāsā.

Ļoti tumši grauzdēta kafija - Gandrīz rūgta un ārkārtīgi intensīva garša. Kafijas pupiņas ir spīdīgas un melnas, un šķiet gandrīz apdegušas.

Brīvroku skices un materiālu paraugi

Ideju skices



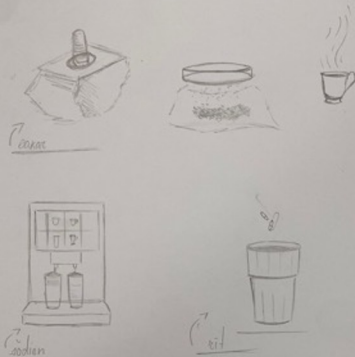
Mana nolikuma darba idya ir veidot trīs darbus par kafijas
atļošanu ar, šodien un rīt. Pasi no dažiem tva gļēniti
izmantot kafiju, veidojot dažādus būvniecības tonus, kā arī
veidot lapas augšpusē. Pirmajā darbā tiks attēlota kafijas
veģetācija, jeb kafijas rokas plantācija, kā tika veidota kafijas pu-
puras, kā kafija tika pagatavota un arī kā to dāra.

Otrajā darbā tiks attēlota kafija šodien, jeb moderna
kafijmašīna, kurā prolams pasniegt kafiju. Bet trešajā darbā
tiks attēlota kafija nākotnē. Par šo darbu es vēl nesmu
pārliecināta vai es attēlošu nākotnes kafijas automātu,
vai kafijmašīnu, vai, no cita. Veidojot šo darbu mans mērķis
ir, kam vienam un otram dot lielāku nozīmi. Tādēļ
es veidoju kafiju, ~~man~~ tai ir plaša veģetācija un arī nākotnē,
taču šodien lielākajai daļai cilvēku tā ir daļa no viņu dzīves.
Tā arī man pašai patīk gatavot kafiju dažādos veidos un
man tā prolams arī garša.

Savu darbu es balstīju īstenoju pie skolotājas Helenas
Fenabonnes vai pie skolotājas Theas Čerņevicas.

Sēle Krieta Krieva 7c

Kafija šodien, šodien un rīt (kafijas atļošanas)
Sēle Krieta Krieva 7c



Idya - parādīt un veikt nozīmi, kam prolams, ko cilvēki ir gatavi
pagatavot, kā šodien un nākotnē. Tāsi arī rīt, tās dažādos veidos.
Kafija ir daudzu cilvēku dzīves daļa, bet man pašai patīk
gatavot kafiju un arī prolams to veidot (tās ir ļoti uza). Es plānoju
veidot trīs darbus, kas arī būtu gļēniti ar kafiju. Pirmajā
darbā būtu attēlota kafijas veģetācija, kas un kā tā tika pagata-
vota. Otrajā darbā būtu kafijas mašīna, attēlota kā rīda kafijas
mašīna. Tāsi arī kafijas mašīnas ir ļoti daudzas un atšķirīgas.
Tāsi daudzajiem pagatavošanas veidiem un garšām. Trešajā darbā
būtu attēlota kafijas mašīna, kas, manuprāt, varētu būt drošāka
vienam, jeb kuram ar viņu vai šodien un rīt kafijas tabletes.

Materiālu paraugi un ideju skices - kafijas tecinājumi



Noslēguma darba idejas paraugs

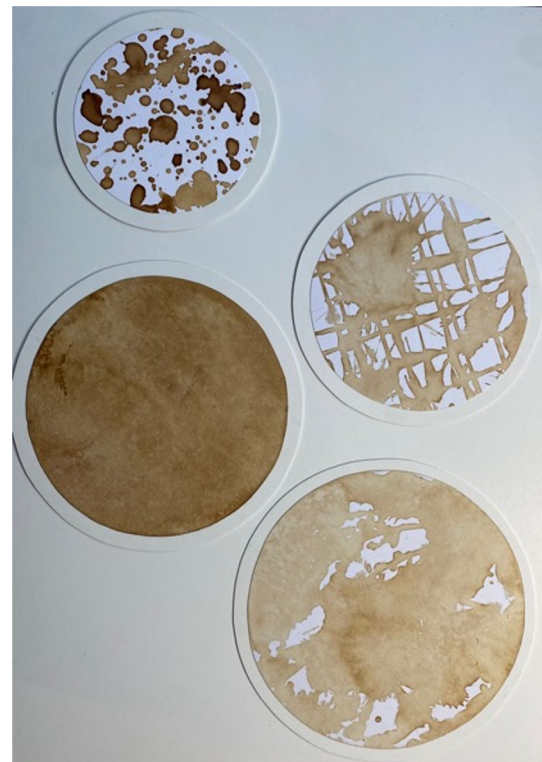
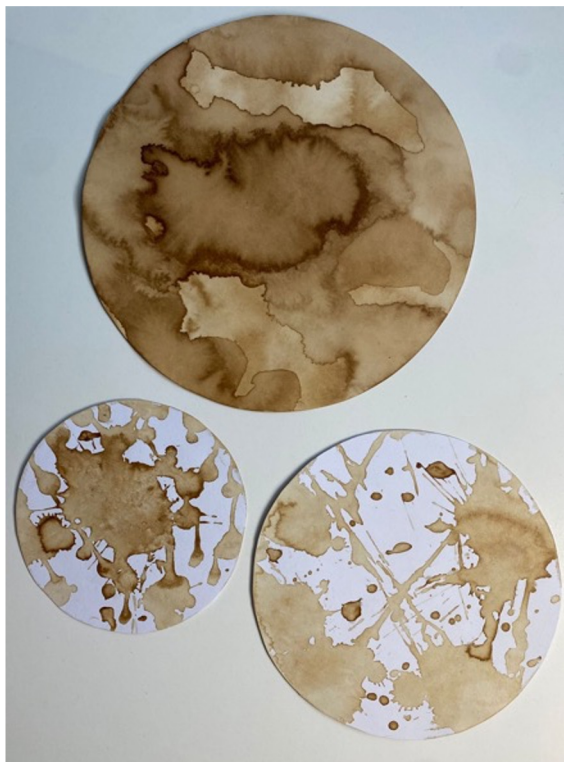


Praktiskais noslēguma darbs

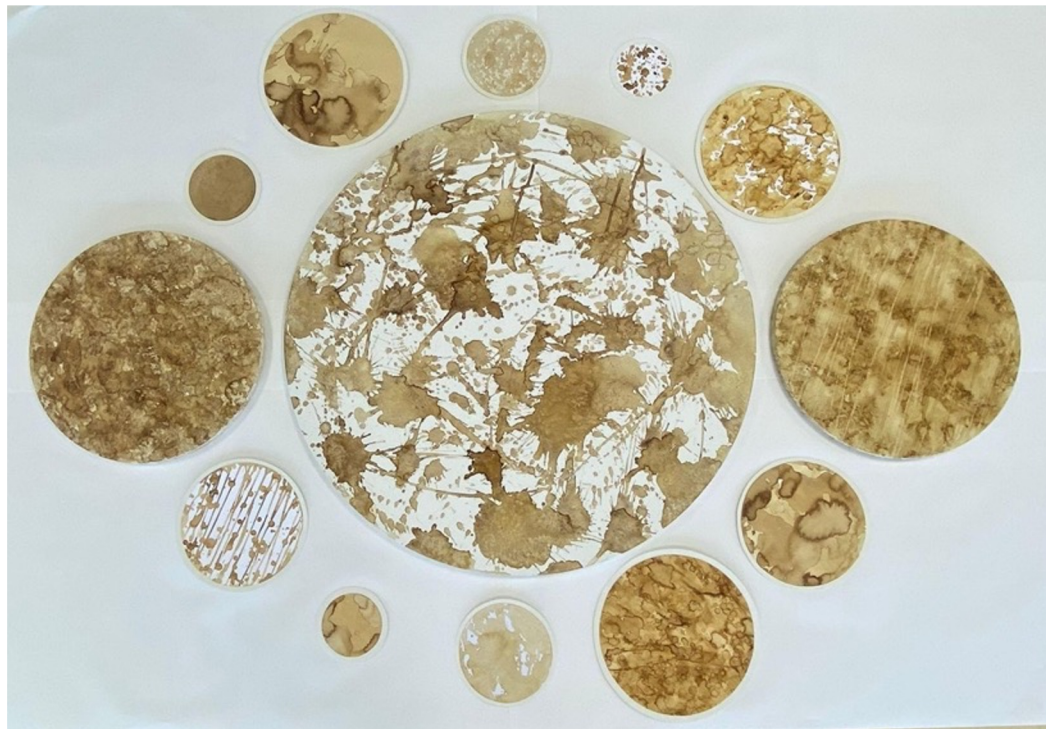
Noslēguma darba veidošana



Noslēguma darba veidošana



Darba vizuālā un tehniskā risinājuma atspoguļojums



- Centra darbs veidots uz apaļa audekla, D:80 cm.
- Darbi, kas pa labi un pa kreisi ir blakus centra darbam veidoti uz apaļiem audekliem, D:40 cm.
- Darbi, kas novietoti pa apli apkārt centrālajam darbam un izstāžu zālē karājas no griestiem veidoti uz zīmēšanas papīra apliem, D:10 - D:25.
- Visi darbi izstrādāti izmantojot kafijas biezumū kafiju un šķīstošo kafiju.



Secinājumi

Es secinu, ka izveidojot vairāku, apaļu kafijas lējumu kompozīciju man izdevās sasniegt sava darba mērķi - prast saskatīt un parādīt citiem mākslu, kas sastopama vienkāršās un ikdienišķās lietās, darbībās un vietās. Manuprāt, man ļoti labi izdevās tik vienkāršo un ikdienišķo dzērienu - kafiju parādīt no citādāka skatpunkta, kas to komplimentē un attēlo, parādot kafija krāsu variācijas, tekstūras un formas, kā arī ļaut cilvēkiem izkāpt no rāmjiem un saskatīt mākslas otru pusi. Es secinu, ka noslēguma darba veidošanas procesā es ieguvu jaunas zināšanas par kafiju, es iepazinu dažādu paņēmienus un veidus, kā radīt mākslu no kafijas, es iepazinu sevi no jauna un izpratu kā man pašai labāk patīk izpausties un radīt mākslasdarbus, kā arī es pārliecinājos par to, ka ir jāuzticās darba procesam.