

Warszawa, 18 marca 2024 r.

dr hab. Magdalena Kochanowska, prof. ASP

Wydział Wzornictwa, Akademia Sztuk Pięknych w Warszawie

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Barbary Stelmachowskiej

Rada Dyscypliny Artystycznej (RDA) Akademii Sztuk Pięknych im. E.Gepperta we Wrocławiu uchwałą nr 19/2023 z dnia 7 grudnia 2023 roku, powołała mnie w skład komisji doktorskiej z funkcją recenzenta w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora ani mgr Barbary Stelmachowskiej. W ślad za powyższą uchwałą Szkoła Doktorska Akademii Sztuk Pięknych im. E.Gepperta we Wrocławiu zwróciła się do mnie w sprawie recenzji w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora pani mgr Barbary Stelmachowskiej.

Recenzja sporządzona została na podstawie dokumentacji złożonej przez doktorantkę – rozprawy doktorskiej, portfolio, dokumentu opisującego dorobek dydaktyczny, a także opinii promotorki pracy doktorskiej prof. Agaty Danielak-Kujdy zatrudnionej na Wydziale Architektury Wnętrz, Wzornictwa i Scenografii Akademii Sztuk Pięknych im. E.Gepperta we Wrocławiu.

Przedstawiona dokumentacja prezentuje wysoką wartość merytoryczną i edytorską, pozwala na ocenę działalności projektowej, artystycznej, dydaktycznej, naukowej, popularyzatorskiej i organizacyjnej doktorantki.

Rozprawa doktorska zawierająca następujące części:

- Wprowadzenie
- Dlaczego jedzenie? O kuli ziemskiej, która ma kształt jaki nadają jej ludzkie wybory żywieniowe.

- Jedzenie jako przyroda. Przyroda jako jedzenie.
- Emocjonalny związek człowieka z jedzeniem.
- Scenariusze przyszłości widziane z perspektywy współczesnej.
- Hello flower!
- Super Spirulina.
- Zakończenie
- Bibliografia
- Spis ilustracji

Portfolio zawiera prace z lat 2015-2023 i liczy 29 podwójnych strony (w sumie 58 str.)

Do dokumentacji nie zostało dołączone Curriculum Vitae. Nie znalazłam w przekazanych materiałach informacji o przebiegu edukacji doktorantki. Aby poznać lepiej postać pani Barbary Stelmachowskiej sięgnęłam do informacji dostępnych w Internecie. Z opinii promotorki dowiedziałam się, że w latach 2008-2012 studiowała na Wydziale Architektury Wnętrz Akademii Sztuk Pięknych w Poznaniu (od 2010 Uniwersytet Artystyczny w Poznaniu), zatem jest absolwentką Uniwersytetu Artystycznego w Poznaniu, a w 2019 roku rozpoczęła studia doktoranckie na Akademii Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu.

Z opinii promotorki dowiedziałam się, że Barbara Stelmachowska uczestniczyła w szeregu działań i projektów związanych z tematyką doktoratu, takich jak: udział w EIT Food Challenge Labs, online, 10.2020, czy też w cyklu warsztatów OP_Fame, organizowanych przez galerię OpEnhaim, online, 11.2020, -12.2020. Brała też udział w kursie mistrzowskim „Porcelain and the art of the wheel” prowadzonym przez Johna Colbecka w Certaldo, we Włoszech i zrealizowała cykl rzeźb z porcelany (2021).

Uzyskała szereg nagród, m.in.: nagrodę w konkursie „Ciąg dalszy nastąpi” organizowanym przez Centrum Kultury Zamek w Poznaniu (2020), 3 miejsce w konkursie projektowym podczas EIT Food Challenge Labs (2020), za pracę dyplomową otrzymała

główną nagrodę w ogólnopolskim konkursie na najlepsze dyplomy uczelni artystycznych w Polsce Pro Arte (2012), była finalistką wielu konkursów, m.in. MakeMe! (2015), Young Design, Electrolux Design Lab, Staged Design Award (2016) oraz laureatką konkursu Haier Design Prize by IF.

Informacje na temat działalności doktorantki zostały przedstawione w dokumencie zatytułowanym „Dorobek dydaktyczny, działalność organizacyjna i popularyzatorska w zakresie sztuki.” Z tego dokumentu dowiadujemy się, że w trakcie studiów w Szkole Doktorskiej w latach 2019-2023 odbyła praktyki dydaktyczne w Pracowni Biżuterii, na Wydziale Architektury Wnętrz, Wzornictwa i Scenografii oraz w roku akademickim 2022-23 w Pracowni Innowacyjnych Procesów Projektowych w Ceramice, na Wydziale Ceramiki i Szkła.

Pani Stelmachowska była także kuratorką dwóch wystaw. Obie została zaprezentowana podczas festiwalu Gdynia Design Days w 2021 i 2023 roku. Praca kuratorska także pokazuje zainteresowanie doktorantki światem przyrody, naturą, która jest widziana jako „samoregulujący się, doskonały system”. Od 2015 roku pani Stelmachowska organizuje i prowadzi autorskie warsztaty projektowe i artystyczne dla osób dorosłych i dzieci. W 2022 roku stworzyła studio ceramiczno-projektowe La Loba Design Lab.

W Portfolio uwagę zwraca różnorodność podejmowanych działań projektowych (od konstrukcji przestrzennych, przez zabawki, meble po ceramikę) instalacji oraz działań warsztatowych. Wysoko oceniam fakt, że działania projektantki są bardzo spójne, świadczą o nieustannym dążeniu do projektowania odpowiedzialnego, angażującego lokalne społeczności, wreszcie związanego dbałością o środowisko naturalne, projektowania, które zbliża do natury, przywraca równowagę i harmonię.

Podsumowując, pani Barbara Stelmachowska jest projektantką, która konsekwentnie angażuje się w działania społecznie odpowiedzialne. Dodatkowo jej zainteresowanie prowadzeniem warsztatów oraz rozwój w kontekście realizacji zajęć dydaktycznych podczas studiów doktorskich, pozwala stwierdzić, że mamy do czynienia z osobą bardzo uważnie decydującą o swojej roli jako projektantki i edukatorki. Taki też wydźwięk - edukacyjny i społecznie odpowiedzialny – ma cała rozprawa doktorska.

Praca doktorska pani Barbary Stelmachowskiej zatytułowana "Jedzenie przyszłości: tendencje i spekulacje. Dlaczego by przetrwać potrzebujemy emocjonalnego związku z jedzeniem?" to blisko 80 stronicowe opracowanie, w którym autorka koncentruje się na przyszłości jedzenia oraz jego związku z emocjami ludzkimi i zrównoważonym rozwojem. Praca została napisana w oparciu o bibliografię związaną z wieloma różnymi dziedzinami wiedzy, głównie z projektowaniem, światem roślin, upraw, z żywnością i zrównoważonym rozwojem.

Pierwsze rozdziały pracy wprowadzają w kontekst historyczny i kulturowy relacji ludzi z jedzeniem, analizując, jak wybory żywieniowe wpływają na kształtowanie naszego środowiska. Swoją opowieść zaczyna od osadzenia w pierwotnej logice żywienia, pisze „człowiek w początkach istnienia gatunku (...) żywił się swoim otoczeniem (...) żył tam, gdzie otoczenie mogło go wykarmić”, by skonfrontować ją z aktualną, pozbawioną harmonii sytuacją, czyli światem w którym jedzenie jest *produkowane w tempie dorównującym przyrostowi liczby ludności*, a stosowane w rolnictwie technologie od dziesiątek lat naruszają równowagę środowiska.

Autorka umiejętnie łączy dane historyczne z obecnymi trendami, ilustrując, jak przeszłe decyzje wpłynęły na dzisiejszy świat. Następnie, Stelmachowska zgłębia temat emocjonalnego związku człowieka z jedzeniem, wskazując, jak ważna jest świadomość pochodzenia, produkcji i konsumpcji pożywienia dla zrównoważonego rozwoju i zdrowia psychicznego społeczeństwa. Autorka omawia innowacyjne metody produkcji żywności, takie jak hodowanie mięsa in vitro czy alternatywne metody uprawy roślin, takie jak hydroponika i akwaponika. Kreśli przerażający obraz współczesnej produkcji żywności i analizuje wpływ tej produkcji na planetę. Omawia nieuwzględnione koszty środowiskowe w cenie żywności i nieskuteczność globalnej dystrybucji żywności. Stara się wzywać do przewartościowania naszych systemów żywnościowych i nawyków, aby kształtować zrównoważoną przyszłość.

Autorka bardzo konsekwentnie buduje narrację w taki sposób, aby stworzyć fundament dla swojej pracy twórczej, głęboko zanurzonej w sieci wielu różnych zagadnień, gdzie elementy technologii produkcji żywności przeplatają się ze znaczeniami kulturowymi, emocjami związanymi z przygotowaniem i spożywaniem posiłków, wielozmysłowym doświadczeniem jedzenia, jego znaczeniem społecznym, a nawet rytualnym. Poprzez swój wywód opowiada się za uważnością i ponownym nawiązaniem więzi z naturą przez jedzenie, podkreślając psychologiczne i fizyczne korzyści takiego połączenia. Opis uzupełnia luźno naszkicowanymi schematami – mapami pojęć, które pomagają utrzymać uwagę w obszarach tematycznych ważnych dla autorki.

Centralnym punktem dysertacji jest oryginalny projekt „Hello flower!”. Doktorantka na solidnym fundamencie opisanej wcześniej historii transformacji sposobu pozyskiwania żywności – zarysowanej od zbieractwa przez uprawę ziemi aż po wyspecjalizowane monokultury, oderwane od natury i człowieka – tworzy spekulatywną wizję odżywiania się człowieka w przyszłości. Autorka wprowadza odbiorców do wizji przyszłości, w której mają funkcjonować zaprojektowane obiekty następującymi słowami: *Na Ziemi brakuje już miejsca dla tradycyjnych upraw glebowych, a warunki atmosferyczne nie sprzyjają hodowli roślin. Agresywna polityka globalnych koncernów skupionych wokół rolnictwa doprowadziła do przejęcia praw do nasion przez władze krajów i wojen o nasiona. Każdy człowiek otrzymuje kilkanaście nasion kilku odmian roślin rocznie, z których samodzielnie hoduje jadalne, kwitnące rośliny w metodzie hydroponicznej. Kwiaty są modyfikowane genetycznie, by zaspokoić potrzeby żywieniowe człowieka, ale ich kształt (fizyczna forma) nie uległ zmianie.*

Projektantka decyduje się na przekazanie odpowiedzialności za uprawę jadalnych roślin ich konsumentom. W ten sposób skłania ich do nawiązania bezpośredniej relacji z naturą. Zaprojektowane obiekty towarzyszą kolejnym etapom hodowania rośliny. Projektantka tworzy specjalny oprzyrządowany rytuał, który prowadzi użytkownika przez kolejne fazy wtajemniczenia: od przechowywania nasion, przez ich kiełkowanie i wzrost w dedykowanych pojemnikach, aż po konsumpcję owoców w postaci jadalnych kwiatów, podawanych w naczyniach pucharowych. W swojej pracy łączy erudycję, wiedzę na temat historii materialnej z podejściem eksperymentalnym.

Pierwsza grupa obiektów – o nazwie „początek” – to obiekty służące przechowywaniu nasion. Nawiązują do tradycji biżuterii sentymentalnej z XIX wieku, która służyła jako nośnik osobistych wspomnień, takich jak fotografie lub kosmyki włosów bliskich osób. Jednocześnie ich formy są efektem eksperymentalnego procesu – projektantka zalewała masą ceramiczną zasuszone rośliny, które podczas wypalania w piecu ulegały spopieleniu, pozostawiając kształt zapisany w materiale ceramicznym.

Druga grupa obiektów – o nazwie „wzrost” – to pojemniki do biernych upraw hydroponicznych czyli przeznaczone do uprawy roślin bez gleby. Aby osobiście zrozumieć dynamikę i warunki potrzebne w przypadku takich upraw, autorka podejmowała próby w warunkach domowych. Zdecydowała się na naczynia wykonane z ciemnobrązowej ceramiki wypalanej w wysokich temperaturach, ze szkliwionym wnętrzem. Zależało jej na stworzeniu optymalnych warunków dla rozwoju korzeni, zadbała o odpowiednie oświetlenie. Wszystkie decyzje projektowe oparte zostały na rzetelnej analizie warunków potrzebnych roślinom.

Trzecia i ostatnia grupa obiektów – o nazwie „posiłek” – to porcelanowe puchary służące do degustacji potraw przygotowanych z wyhodowanych kwiatów. Forma kielicha podkreśla uroczystość chwili, dopełnia rytuał. Projektantka świadomie sięga po typ obiektu, który historycznie pełnił rolę towarzyszącą ceremoniom i obrzędom.

Projekt "Hello flower!" jest pełen symbolicznych znaczeń. Autorka wykorzystuje zaprojektowane obiekty i narrację spekulatywną do analizy nowego, potencjalnego związku ludzi z jedzeniem – związku opartego na emocjach. Projekt ten, łączący elementy artystyczne z naukowymi, bada możliwości tworzenia głębszej więzi z naturą poprzez bezpośrednie zaangażowanie ludzi w proces produkcji żywności: od hodowli roślin po ich konsumpcję.

Nadzwyczajną fascynację doktorantki światem biologii przypieczętowanie ostatni prezentowany w ramach pracy doktorskiej temat – Super Spirulina. Autorka tłumaczy czym jest spirulina – są to wielokomórkowe mikroalgi, które uważana są za jedną z najstarszych form życia występujących na planecie i zdolną do fotosyntezy. Szacuje się, że pojawiły się 3,6 biliona lat temu i przekształciły atmosferę opartą na dwutlenku węgla w atmosferę bogatą w tlen, a tym samym umożliwiły rozwój życia na Ziemi. Autorka prezentuje też projekt

edukacyjny, którego celem jest szerzenie wiedzy na temat cennych wartości odżywczych spiruliny i sposobów na jej pozyskiwanie i spożywanie. To jeden z tych wątków, które dowodzą, że świat natury jest dla pani Barbary Stelmachowskiej absolutnie najważniejszym tematem projektowym. Używa swojej ciekawości, wiedzy i umiejętności, aby przynieść z tego świata to, co najważniejsze wprost do życia ludzi.

Rozprawa doktorska pt. "Jedzenie przyszłości: tendencje i spekulacje. Dlaczego by przetrwać potrzebujemy emocjonalnego związku z jedzeniem?" autorstwa Barbary Stelmachowskiej jest fascynującym połączeniem badań naukowych, analiz społecznych i przemyśleń na temat związku człowieka z jedzeniem, a także jego przyszłości. Praca doktorska, zrealizowana przez projektantkę, odważnie wkracza w obszar nauk o żywności, socjologii i ekologii, zapewniając interdyscyplinarne spojrzenie na rolę pożywienia w życiu ludzkim. W rozprawie nie brakuje odniesień do nowych technologii i innowacji w produkcji żywności, takich jak mięso z hodowli in vitro czy hydroponika, które w niedalekiej przyszłości mogą zrewolucjonizować nasz stosunek do jedzenia i jego produkcji, zmniejszając przy tym negatywny wpływ na środowisko. Jednym z kluczowych przesłań pracy jest przekonanie, że przyszłość żywności leży w naszym emocjonalnym zaangażowaniu i świadomości. Autorka argumentuje, że tylko poprzez zrozumienie i docenienie wartości jedzenia możemy stawić czoła współczesnym wyzwaniom ekologicznym i społecznym.

Mankamentem pracy jest brak jasno sprecyzowanej tezy. Autorka nie wyróżnia w żaden specjalny sposób części pracy, które stanowią fundament teoretyczny od części, która prezentuje oryginalne badania i opracowanie twórcze. Lektura dowodzi, że w toku swoich działań Autorka postawiła i udowodniła szereg hipotez projektowych dotyczących potencjalnych kierunków rozwoju produkcji i dystrybucji żywności oraz samego spożywania, nie wskazała ich jednak precyzyjnie we wprowadzeniu do pracy, ani nie odniosła się do nich w podsumowaniu

Praca pod względem językowym i formalnym przygotowana została poprawnie, choć ma pewne usterki. W przypisach zdarzają się błędy interpunkcyjne i edytorskie, które

sprawiają wrażenie, że praca była kończona w pośpiechu. W przypadku kolejnego odwołania w przypisach do tej samej pracy, powinno się stosować zapis, który wskazuje, że praca była już cytowana, tymczasem Autorka stosuje te zasady dość swobodnie i przypadkowo. Bibliografia nie jest sporządzona prawidłowo, kolejność alfabetyczna zastosowana przez Autorkę dotyczy imion, a tymczasem źródła powinny być uszeregowana alfabetycznie według nazwisk autorów. Spis źródeł online jest jedynie zestawem linków bez żadnego opisu i bez zachowania jakiegokolwiek kolejności. Zarówno w źródłach drukowanych jak i źródłach online są braki – w przypisach występuje więcej materiałów niż znajdujemy w spisie bibliograficznym sporządzonym na końcu pracy, zatem jest on jest niekompletny. Wielka szkoda, że Autorka nie podzieliła bibliografii na części wskazujące na różne dziedziny wiedzy. Numeracja ilustracji jest nieprecyzyjna, pani Stelmachowska numeruje grupy zdjęć pozostawiając odbiorcy domyślenie się, który numer dotyczy konkretnego zdjęcia. W całej pracy znajdują się przekładki z cytatami – czasami są one w języku polskim czasami w języku angielskim. Autorka nie tłumaczy, jaką zasadą się kieruje. Uważam, że wszystkie cytaty powinny zostać przetłumaczone. Powyższe mankamenty wpływają na odbiór pracy.

Podsumowując, rozprawa doktorska Barbary Stelmachowskiej stanowi znaczący wkład w dyskusję o przyszłości projektowania doświadczeń związanych z procesem produkcji jedzenia i spożywania. Doktorantka proponuje głębokie spojrzenie na znaczenie jedzenia w życiu człowieka i poprzez swoje projekty testuje możliwe scenariusze, które traktują jako postawione przez Autorkę hipotezy. Człowieka stawia wobec nowych możliwości, oferuje mu nowe narzędzia, które zamieniają go w świadomego i sprawczego użytkownika Planety. Kreuje potencjalną przyszłość i odkrywa ją poprzez konkretne obiekty powiązane ze szczegółowo przemyślanym programem użytkowym, który zamienia w rytuał. Podkreśla wyjątkowość aktu pożywania się, korzystania z natury jako źródła życia.

Autorka nie tylko rozumie potrzeby Planety – niszczonej, eksploatowanej, ale też ludzi – zanurzonych w tradycji, czerpiących poczucie bezpieczeństwa z tego co znane i powtarzalne. A czym są rytuały, jeżeli nie sposobem na budowanie poczucia bliskości i bezpieczeństwa. Projektantka poprzez swój projekt zwraca też uwagę na uświęcony charakter natury, która karmi każdą istotę żyjącą na Ziemi.

Na podstawie przedstawionych przez doktorantkę materiałów, stwierdzam, że sprostała intelektualnemu wyzwaniu, jakim było przeprowadzenie pracy badawczej, której efektem stał się projekt „Hello flower!”. Zaprezentowała też oryginalny i wartościowy wywód teoretyczny, który może stanowić ważne interdyscyplinarne źródło wiedzy dla badaczy i badaczek związanych z dziedzinami takimi jak antropologia, socjologia, czy biologia, a także projektantów i projektantek.

Rozprawa doktorska prezentuje szeroką wiedzę teoretyczną kandydatki w uprawianej dyscyplinie i jednoznacznie dowodzi umiejętności samodzielnego prowadzenia pracy naukowej i artystycznej. Przedmiotem rozprawy mgr Barbary Stelmachowskiej jest oryginalne rozwiązanie oparte na samodzielnie przeprowadzonych badaniach. Stwierdzam, że przedstawiona praca doktorska spełnia wymagania określone w art. 187 - ust.1 z dnia 10 marca 2023 r. Prawo o Szkolnictwie wyższym i nauce (tj.: Dz.U.2023.742). W związku z tym popieram wniosek o nadanie mgr Barbarze Stelmachowskiej stopnia doktora.



dr hab. Magdalena Kochanowska, prof. ASP

Wydział Wzornictwa, Akademia Sztuk Pięknych w Warszawie

Warszawa, 18 marca 2024