

**Proef De Baarsjes**

Kunstcentrum Meneer de Wit, Amsterdam  
tentoonstelling

juni 2009

**Beingajellybar (*being-a-jellybar*)  
ontwikkelt artistieke culinaire  
belevenissen. Eten wordt aangeboden  
in fraai vormgegeven installaties,  
de jellybars.**

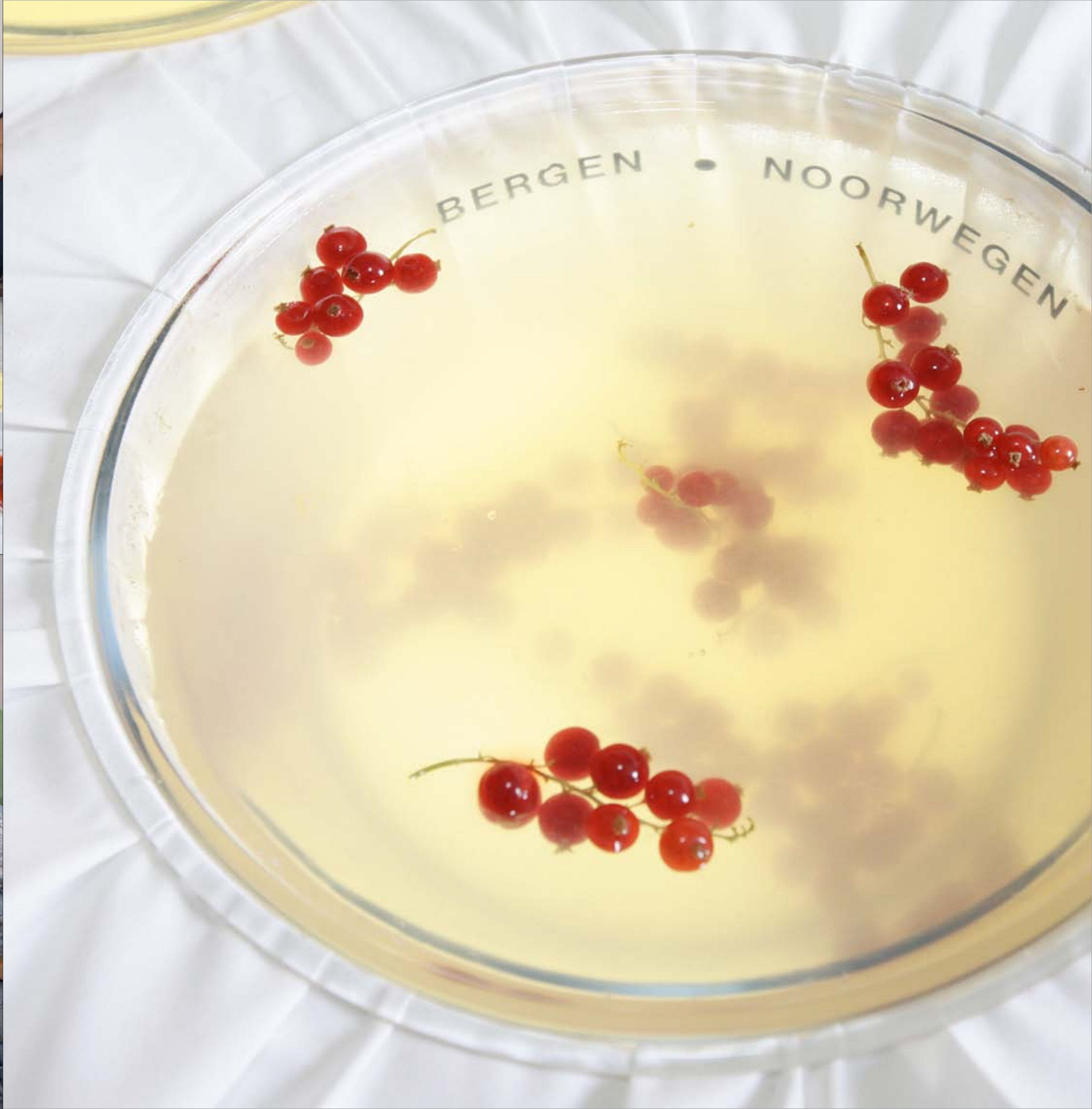
**Beingajellybar is een idee van Else  
van der Burgt en Fiona Ivanov (food-  
professional).**

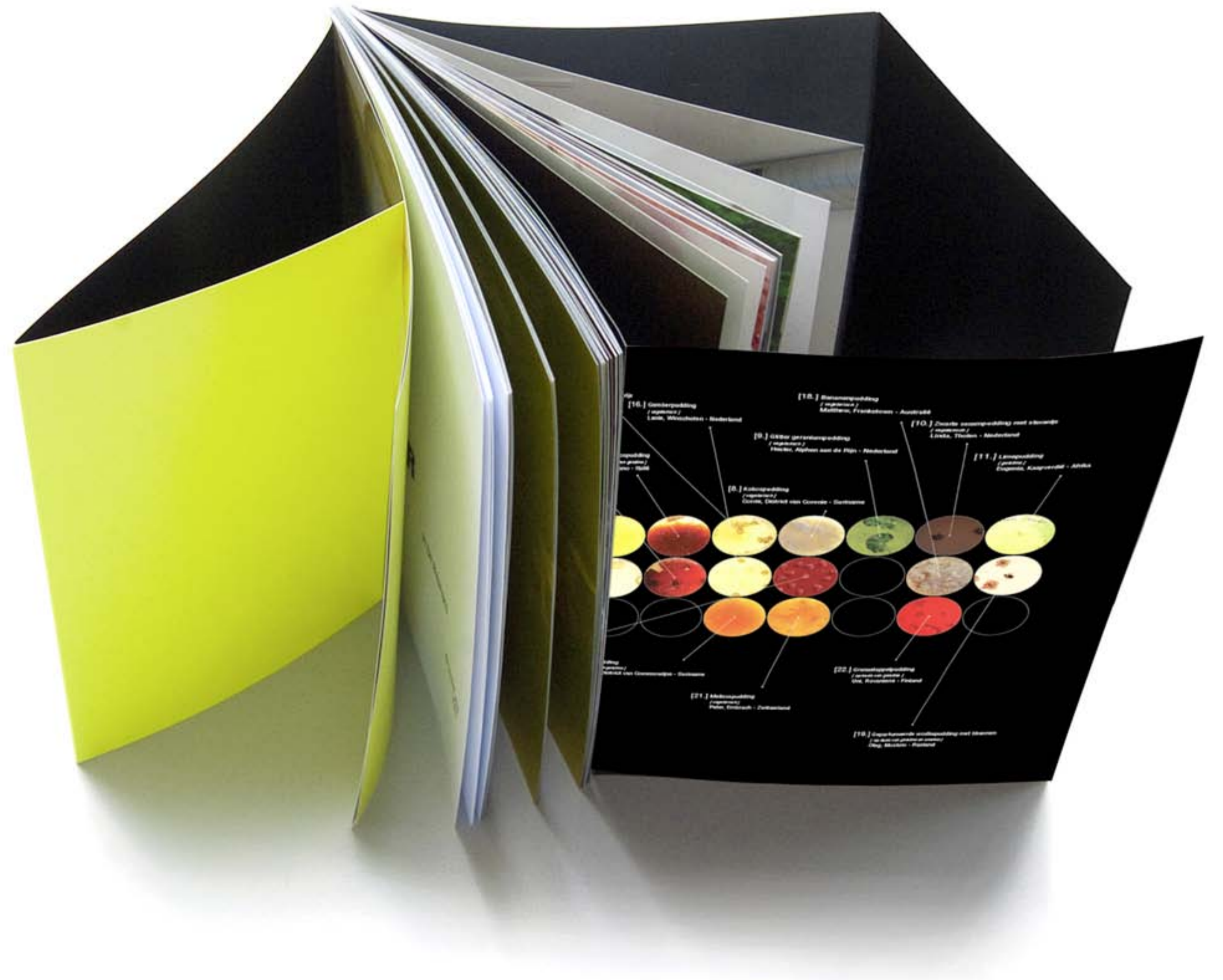
**BE  
INGA  
JELLYBAR**

de kunst van **verlicht** eten









## Proef De Baarsjes

Kunstcentrum Meneer de Wit, Amsterdam  
tentoonstelling

juni 2009



Via alle zintuigen, geur, smaak, geluid, zicht en gevoel, heeft een breed publiek kennisgemaakt met de achtergrond van markante bewoners van stadsdeel De Baarsjes in Amsterdam. Diverse bewoners van uiteenlopende nationaliteiten, leeftijdsgroepen en sociale klasse, zijn geïnterviewd over de weg die ze vanaf hun geboorte hebben afgelegd naar dit stadsdeel. Deze verhalen met gefotografeerde portretten zijn levensgroot geprojecteerd en voor elk van de deelnemers is, geïnspireerd op hun verhaal, een speciale jelly gemaakt. De verhalen zijn tevens in de moedertaal opgenomen en door de wanden heen te beluisteren.

Van de tentoonstelling Proef De Baarsjes is een boek uitgegeven met essays van Joke J. Hermsen en Carolien van Bergen.

vormgeving: Ditbureau, Amsterdam  
fotografie: Thomas Lenden, Amsterdam

De tentoonstelling en het boek zijn mede mogelijk gemaakt door bijdragen van het Amsterdams Fonds voor de Kunst en stadsdeel De Baarsjes.

**BE  
INGA  
JELLYBAR**

de kunst van **verlicht** eten

AMSTERDAMS  
FONDS VOOR DE KUNST



**Culinair Lint**  
Ateliercomplex Nieuw en Meer, Amsterdam  
manifestatie

juni 2008

**Beingajellybar by Night**  
Total Identity, Amsterdam  
cocktailbar

januari 2011

**Een lange tafel met jellies.**

**BE  
INGa  
JELLYBAR** ○○○○

de kunst van verlicht eten

It's a sort of  
„Oh! Jell-O!  
Wow, I could  
have green,  
or red, and, you  
know, after a  
couple of months  
maybe I could  
put some banana  
in there ...“

John Malkovich





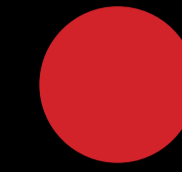






# *discover*

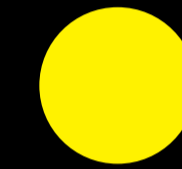
granaatappelsap



hybiscus  
rozen

# *dream*

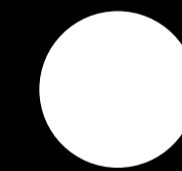
rum



gember honing  
mandarijn saffraan

# *design*

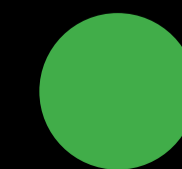
prosecco wodka



vanille  
granaatappelpit

# *destiny*

absint



komkommer

## Culinair Lint

Ateliercomplex Nieuw en Meer, Amsterdam  
manifestatie

juni 2008

## Beingajellybar by Night

Total Identity, Amsterdam  
cocktailbar

januari 2011



*Culinair lint* was onderdeel van een gelijknamige kunstmanifestatie. De maaltijd, beschouwd als ultiem behaagmoment, was zodanig vormgegeven dat deze vervreemdend en confronterend werd. Het geheel bestond uit een veel langere tafel van 750 meter met culinaire bijdragen van kunstenaars en koks. Deze jellybar was het toetjesbuffet, qua vorm en met felle kleuren zeer aantrekkelijk vormgegeven. De wrijving zit in de chemische uitstraling (alhoewel het is samengesteld uit natuurlijke producten). Deze misleiding is een reactie op de pogingen van grote voedingsconcerns om kunstmatig geproduceerd voedsel een ambachtelijke uitstraling te geven.

*Beinajellybar by Night* is een reflectie van zijn omgeving. De verlichte stippen spiegelen in de glazen wanden en worden voortgezet in de lichtpunten buiten (IJburg, Amsterdam).

**BE  
INGA  
JELLYBAR**

de kunst van **verlicht** eten

## Jumping Jellies

Arti et Amicitiae, Amsterdam  
tentoonstelling

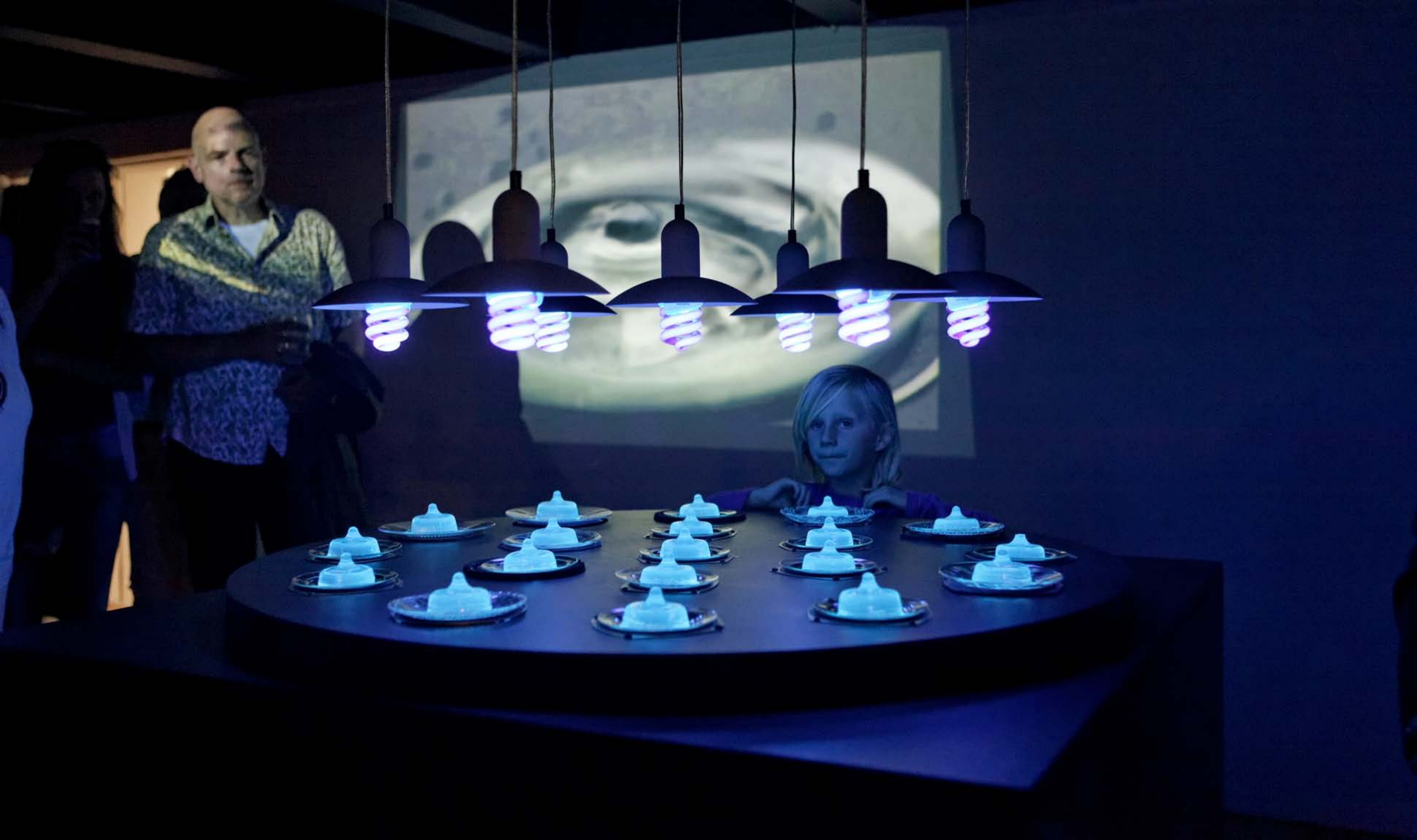
september 2011

**Een performance met 19 dansende  
gelatinepuddingen.**

**BE  
INGA  
JELLYBAR**

de kunst van **verlicht** eten









## Jumping Jellies

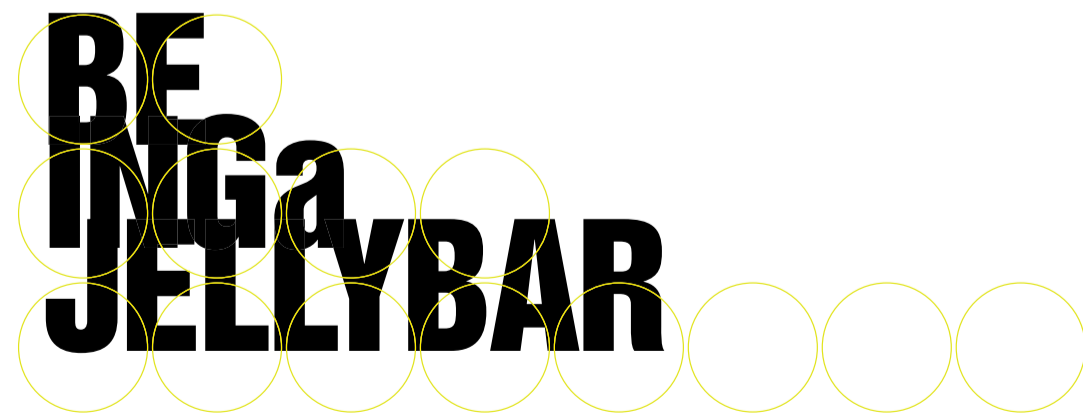
Arti et Amicitiae, Amsterdam  
tentoonstelling

september 2011



*Jumping Jellies* is een installatie met 19 dansende gelatinepuddingen. De schoteltjes met jellies worden in beweging gezet door trillingen van speakers. Tijdens een performance swingen de jellies op speciaal voor deze jellybar gecomponeerde muziek. Vervolgens worden de jellies aan het publiek uitgedeeld om gegeten te worden. Op de wand wordt een film geprojecteerd van een uitbundig swingende jelly, die al doende smelt en eindigt als vloeistof.

Beingajellybar is mede mogelijk gemaakt door een bijdrage van het Fonds voor beeldende kunsten, vormgeving en bouwkunst (vanaf 2012 het Mondriaan Fonds).



de kunst van **verlicht** eten