

Málsnúmer: 2404025

Móttakið: 1.4.2024

Hvatningarsjóður fyrir unga hönnuði og listamenn

[Hér](#) á vef Garðabæjar er að finna upplýsingar og fræðslu um persónuvernd hjá Garðabæ

Einstaklingar og hópar geta sótt um styrk til hvers kyns listviðburða eða verkefna, á þessu ári og næsta ári. Tekið verður sérstaklega tillit til verkefna/viðburða sem fara fram í Garðabæ og efla menningarlíf bæjarins. Þeir einstaklingar koma til greina við úhlutun styrkja sem hafa fasta búsetu (lögheimili) í Garðabæ og eru á aldrinum 15-25 ára. Hópar sem fá styrk verða samansettir af einstaklingum þar sem meirihluti hefur fasta búsetu í Garðabæ.

Umsækjandi

Nafn

Sólrún Arnarsdóttir

Kennitala

1801972499

Heimilisfang

Brekkugata 1

Póstnúmer

210

Sími

8609333

Farsími

8609333

Netfang

solarnar@gmail.com

Heimasíða

https://solrunarnarsdottir.myportfolio.com/

Menntun

Tilgreinið skóla, hvaða nám/námsbraut og hvort námi sé lokið

Camberwell College of Art, Foundation of Art and Design, lokið 2018

Myndlistaskólinn í Reykjavík, textilhönnun, 2018-2019, einu ári af tveimur lokið

Central Saint Martins College of Art, BA (Hons) Textile Design, lokið 2023

Norman Foster Institute, (Masters) Programme on Sustainable Cities, námi lýkur 30.11.2024.

Starfsreynsla

Sem tengist listum

Starfsnám hjá Vanda Jacintho (2018)

Starfsnám hjá Ahluwalia Studio (2018)

Framleiðsla hjá Blast Studio London (2022-2023)

Efnisrannsóknir í verkefninu "Þarahrat" styrktar af Nýsköpunarsjóði námsmanna, sumar 2023

Kennsla áfangans "Skapandi endurnýting" í textíleild Myndlistaskólans í Reykjavík (haust 2023)

Forráðamaður

Fyllist út ef umsækjandi er yngri en 18 ára

Nafn

Kennitala

Netfang

Sími

Sótt er um vegna

Merkið við viðeigandi reiti

- Tónleikahalds
- Sýningarhalds
- Útgáfu á verkum
- Verkefni verður unnið í Listahóp/Skapandi sumarhóp hjá Garðabæ í sumar
- Annað

Annað, hvað

Smiðjur og ef til vill viðburður

Lýsing á verkefni sem sótt er um styrk til

Tilgangur verkefnisins er að kynna fólk fyrir súrsuðum matvælum sem eru heilsuþægandi hluti af mataræðinu og ein besta leiðin til þess að styðja við heilbrigða flóru og meltingu. Bakteríur og aðrar örverur eru mikilvægur partur af öllum líffærum, m.a. okkar eigin líkamsstarfsemi. Með því að næra góðu bakteríurnar getum við stutt við langt og heilbriggt líf. Eftir heimsfaraldurinn höfum við að mestu útrýmt bakteríum úr umhverfinu okkar sem hefur haft neikvæð áhrif á ónæmiskerfi flest allra í samfélaginu og því er tilvalið að bæta upp þann missi og byggja upp þarmaflórana okkar.

Sýrð matvæli hafa þann kost að vera gerjuð í langan tíma og mynda þannig góðgerla, örverur sem gegna mikilvægu hlutverki í mannlíkamanum. Umfram það eru þau góð leið til þess að nýta uppskeru sumarsins og geyma matvæli í langan tíma líkt og tíðkaðist fyrir tíð ísskápa og frystitækni. Með því að læra að gerja okkar eigið íslenska grænmeti getum við drýgt fersku matvælin okkar, sparað mikinn pening, opnað á nýja spennandi möguleika í matargerð og stutt við heilsuna. Tíminn og vinnan sem fer í að gerja frá grunni er einnig frábær leið til þess að tengjast matnum sem við fáum að næra okkur á og kennir manni að meta virði hans á annan hátt.

Þetta sumar væri því skemmtilegt að halda smiðjur í súrkáls- og kimchigerð sem eru einfaldar leiðir til þess að kveikja áhuga á gerjun. Þetta væru einskonar námskeið þar sem aðferðir eru kenndar frá grunni og tæki frá upphafi til enda um 90 mín. Í lokin fara þáttakendur heim með fulla krukku af súrkáli eða kimchi sem fær að klára að gerjast heima, ásamt krukku af tilbúnu súrkáli/kimchi og uppskriftum. Ég væri tilbúin með nokkrar tegundir sem fólk gæti smakkað áður og ákveðið hvað þau vilja búa til.

Einnig væri skemmtilegt að vera með "Bakteríubar" eina eða tvær helgar þar sem fólki býðst að koma og smakka ýmsar tegundir af sýrðum mat ásamt því að geta komið með eigin ílát og fyllt á góðu bakteríurnar.

Hvenær fer verkefnið fram og hvar

Verkefnið fer fram í Garðabæ í júlí, líklegast um helgar. Gaman væri að halda allavega tvær smiðjur og einn bakteríubarsviðburð, eða fleiri ef vel gengur.

Hverjir taka þátt í verkefninu

Ef umsækjendur eru fleiri en einn - nöfn, kennitölur, og símanúmer

Sólrún Arnarsdóttir

Kt: 180197-2499

Sími: 8609333

Styrkuppghæð sem sótt er um

200.000

Kostnaðaráætlun

Hráefni (Grænmeti, salt, krydd): 3500kr á mann
Búnaður (skálar, hnífar, bretti, krukkur, ker): 50-80.000kr

Hægt væri að hvetja fólk til að láta vita í skráningunni hvort þau vilji kaupa krukkur eða koma með sínar eigin.

Meðmælendur

Nafn, starfsheiti, símanúmer t.d. kennarar eða aðrir

Sigríður Sigurjónsdóttir, forstöðukona Hönnunarsafns Íslands, sími 617 1525

Annað sem viðkomandi vill koma á framfæri

Áhersla er lögð á íslensk og staðbundin hráefni. Ef til vill þarf að skoða hvort að fólk borgi lága upphæð fyrir þátttöku til þess að standa undir kostnaði hráefna ef áhuginn er mikill.

Fylgiskjöl með umsókn

Smelltu á "Browse..." hnappinn til að velja skrá til að senda með sem viðhengi

Vinsamlegast athugið að Garðabæ ber að varðveita öll skjöl og gögn í samræmi við lög nr. 77/2014 um opinber skjalasöfn og er afhendingarskyldur aðili til Þjóðskjalasafns í skilningi laganna.

Um umsóknina

Staðfestingarnúmer:
55978

Staðfestingarmáti: Rafræn símaskilríki í gegnum
island.is

Dagsetning: 1.4.2024
10:27:04