



Spritmuseum, Stockholm 26.2 2016 – 22.1 2017

BERÄTTELSE

Med utställningen "Berusande trädgård: Odlad drickbart" ville Spritmuseum berätta historien bakom drycker och växter, om trädgårdslängtan och om odlingens lisa för själen. Och självklart om de drycker som trädgården kan inspirera till; ekologiska och hemmagjorda drycker, välgjorda, snygga och smakrika drinkar (med eller utan alkohol), smaksatta med sådant som växer i skog, mark och trädgård. Eller på exotiska platser runt om i världen.

GESTALTNING

Fåglarna kvittrar, hängungan rör sig lätt i sommarbrisen, det är sommar och skymning i trädgården. Välkommen till utställningen "Berusande trädgård - Odlad drickbart". Det handlar om längtan till sommaren och drömmen om att bevara till vintern... Ett planteringsbord med krukor och fröpåsar berättar om drömmar inför det kommande odlingsåret och om smakfulla frön. En skafferihylla med sommarens inläggningar får gestalta frukt- och bärträdgården. Om att plocka, lägga in, safta och spara i flaskor och burkar. I en film visas hur te får jäsa med

lite socker. Fruktpressen väntar på att få pressa äppel till cider och glasrabarberna växer under lerkrukan.



I växthuset med en hydroponisk odling berättas om gemenskap, om lust, lek och läkande.

Utställningen handlar också om blommor och blad som hamnar i cocktails, att skåla i sin egen skörd. Sött, starkt, surt, svagt och gärna något bittert.

Självklart finns även den urban odlingen med och om att bli en pollinerar-kompis, bygga insektshotell och odla hydroponiskt men också hur man tillverka egna fröbomber och gerillaodlar.

Trädgården som Guds gröna apotek och som plats för rekreation och hälsa, kolonilotter, skolträdgårdar och nyttoträdgården är andra nedslag i utställningen.



I laboratoriet berättas om hur växternas aromer ska lockas fram på bästa sätt. Att destillera ger en annan smak än att extrahera, vilka örter och fröer är bäst till vad? Vi får en inblick i en kemists laboratorium.

Dessutom visas likörflaskor och kryddsprit som tillverkades på Reimersholmsfabriken på 30- och 40-talet. (Vin & Spritcentralen.)

Väggarna är tapetserade av en specialdesignad tapet med gamla teckningar av växter. Teckningarna går igen i den bok med dryckesrecept från museets restaurang som utgör katalogen till utställningen.

PUBLIKVÄNLIGHET

I mitten av utställningen finns ett långbord och där kan man slå sig ner och bläddra i trädgårdsböcker och receptsamlingar eller fundera över vilka välkänd doft som de olika kannorna på borden representerar.

Besökarna får ta på de flesta föremål, det finns pedagogiska filmer insprängda i utställningen om allt från skillnaden mellan destillering och extrahera till hur en kombucha jäser.

Det är helt enkelt en välkomnande utställning, kom slå dig ner, dofta, känn, samtala....



Här och var i utställningen finns också tips på hur man själv kan tillverka allt från planteringskrukor i tidningspapper, fröbomber, odla glasrabarber och till egen hallonlikör.

METOD

Utställningen har skapats i nära samarbete mellan museets utställningsproducent, kulturhistoriska intendent samt formgivaren Katrin Brännström.

För att förstärka DIY-temat har vi genomfört en facebookkampanj under utställningsperioden där vi bjudit på recept på olika drycker. Kampanjen har varit mycket uppskattad och recepten har delats i stor utsträckning.

<http://spritmuseum.se/odladrickbart/>

FÖR MER INFORMATION

Anna-Karin Svanberg, utställningsproducent, anna-karin.svanberg@spritmuseum.se