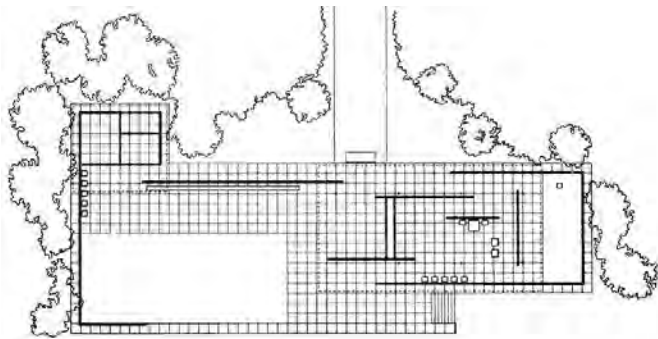
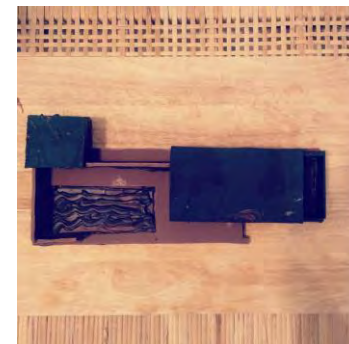
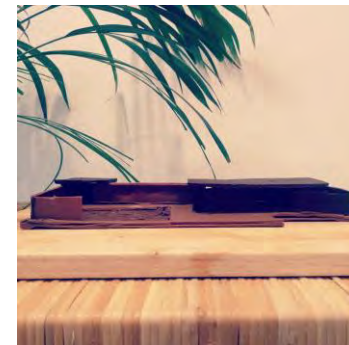


Cuinem el pavelló?



Pavelló Alemany de Barcelona
Ludwig Mies van der Rohe & Lilly Reich
Exposició Internacional de Barcelona 1929



Marta Pérez Franco
Arquitecta

què en sabem del pavelló?

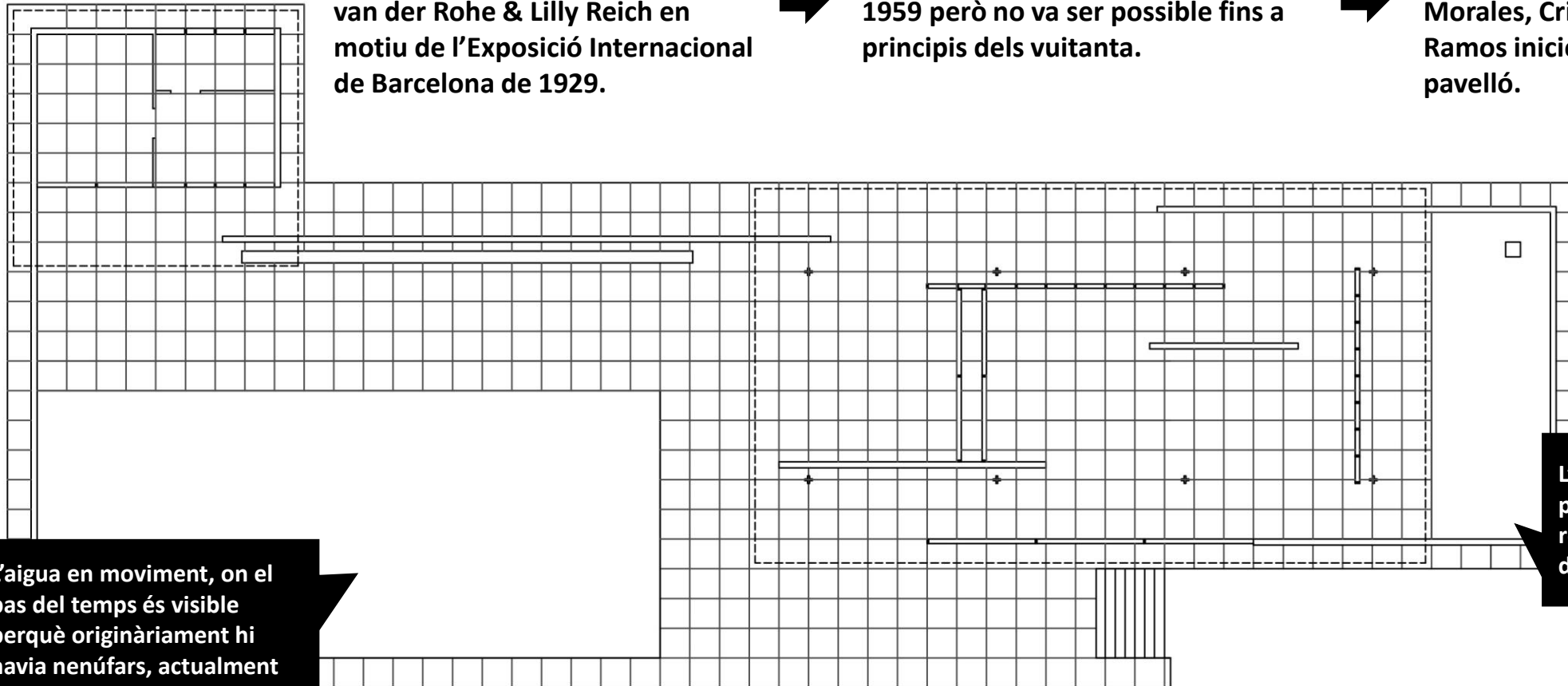
Pavelló Alemany de Barcelona va ser dissenyat per Ludwig Mies van der Rohe & Lilly Reich en motiu de l'Exposició Internacional de Barcelona de 1929.



Construït en 1929, es va desmuntar en 1930 i es va voler reconstruït en 1959 però no va ser possible fins a principis dels vuitanta.



Arran de la iniciativa de l'arquitecte Oriol Bohigas, el 1983, Igansi de Solà-Morales, Cristian Cirici i Fernando Ramos inicien la reconstrucció del pavelló.



L'aigua en moviment, on el pas del temps és visible perquè originàriament hi havia nenúfars, actualment els còdols recorden el moviment del riu.

L'aigua immòbil, protegida pels murs, alhora reflecteix sobre la superfície de vidre de color negre.

què podem aprendre?

#materialitat



què necessitem?

INGREDIENTS



ESTRIS DE CUINA



MATERIAL



Les mesures dels ingredients estan pensades per una figura inserida en un A4 a escala 1:200. Si es volgués fer el model el doble de gran o la meitat de petit cal tenir en compte doblar o disminuir la quantitat.

com ho fem?

1. Tallem les plantilles

2 base
10 murs
2 cobertes



2. Fonem la xocolata al bany maria 40 - 45º



3. Temperem la xocolata a la safata de vidre 27º - 29º



Pas clau per treballar la xocolata

4. Extenem la xocolata sobre un full a4 fent una capa fina i deixem refredar fins que es solidifiqui

3-5mm de gruix



Repetir el procés
3 cops.
2 xocolata amb llet
1 xocolata negra

5. Tallem els murs i les dues bases.



- Girem la plantilla de la base, perquè la cara en contacte amb el paper quedarà més llisa
- En una base cal tallar els rectangles de les làmines d'aigua

com ho fem?

...de xocolata

6. Col·loquem cada mur en la seva posició



9. Situem els 8 pilars (8 trocets de bastonets)



7. Tornem a fondre la xocolata sobrant dels retalls per utilitzar-la com material d'unió entre murs



10. Finalment col·loquem les dues cobertes



8. La xocolata fosa ens serveix per fer l'aigua dels estanys



Qualsevol tros de xocolata sobrant es pot tornar a fondre, temperar la xocolata i omplir els motlles de glaçons per fer bombons!!!



quin és el resultat?



L'any 1927, la majoria de construccions ja estaven acabades, però va sorgir la proposta de crear Pavellons Nacionals.

Mies van der Rohe i Lilly Reich, estaven organitzant els estands representant la República de Weimar.



Després de llargues discussions amb l'organització de l'Exposició, el pavelló va ser construït i inaugurat al maig del 1929.

El gener de 1930 el pavelló va ser desmuntat.



L'any 1959, un grup d'arquitectes catalans encapçalats per Oriol Bohigas va escriure a Mies van der Rohe, proposant-li la reconstrucció del pavelló.

Però no va ser fins el 1980, un cop recuperada la democràcia, Oriol Bohigas va impulsar la iniciativa de reconstrucció del pavelló.



El 1983 van començar les obres d'excavació que van fer emergir els fonaments del pavelló original.

què necessitem?

...de fruita

INGREDIENTS



mig meló



2 pomes



1 kiwi



2 taronges



1 plàtan



maduixes
(opcional)



8 bastonets



La meitat d'una rajola
de xolotata (opcional)

(material d'unió)
75 gr

ESTRIS DE CUINA



ganivet



safata de vidre



taula de fusta

MATERIAL



plantilles
retallades

Les fruites triades són opcionals, es recomana la utilització de fruita de temporada i variada, però també podria fer-se només utilitzant una única fruita o un altre element.

Les mesures dels ingredients estan pensades per una figura inserida en un A4 a escala 1.200. Si es volgués fer el model el doble de gran o la meitat de petit cal tenir en comptes doblar o disminuir la quantitat.

com ho fem?

...de fruita

1. Tallem les plantilles



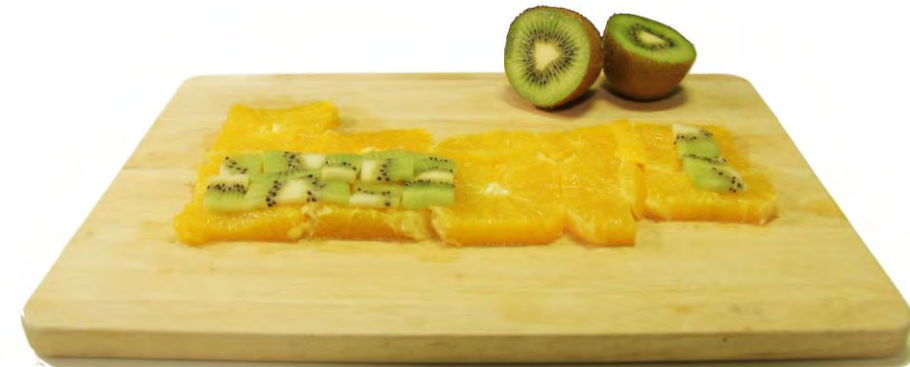
1 base
10 murs
2 cobertes

Es pot utilitzar qualsevol fruita per fer la base i l'aigua dels estanys, només cal fer peces més grans o més petites.

2. Pelem les dues taronges i comencem a construir la base

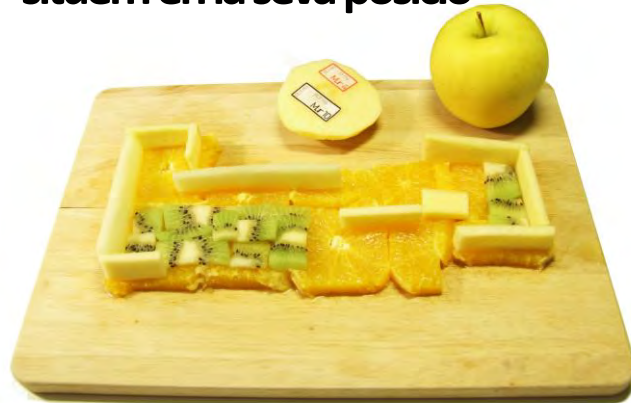


3. Pelem un kiwi i fem els dos estanys



com ho fem?

4. Tallem els murs amb l'ajuda de les plantilles i els situem en la seva posició



Els dos murs més llargs són de meló.

Es pot utilitzar xocolata fosa com a material d'unió entre murs.

5. Situem els 8 pilars (8 trocets de bastonets)



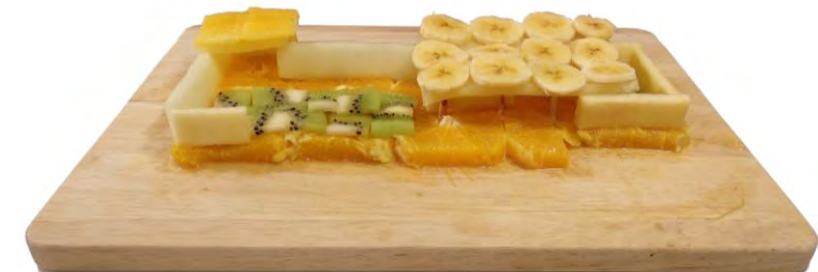
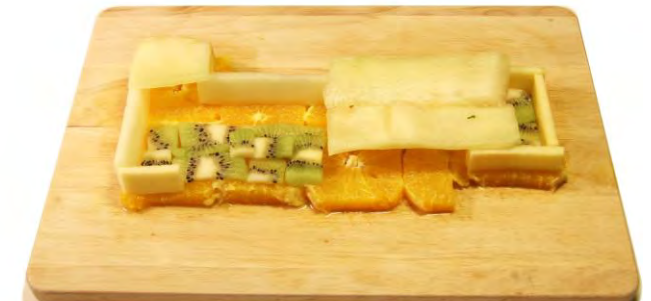
Per fer la coberta es necessiten dues capes de fruita.

La capa inferior és la base que pot suportar una segona capa de troços més petits de fruita.

...de fruita

QUALSEVOL TROS DE FRUITA SOBRANT POT SERVIR PER FER UNA MACEDÒNIA O UN BATUT!!

6. Col·loquem les cobertes



quin és el resultat?

...de fruita



com és el teu pavelló? el comparteixes?

#fruita

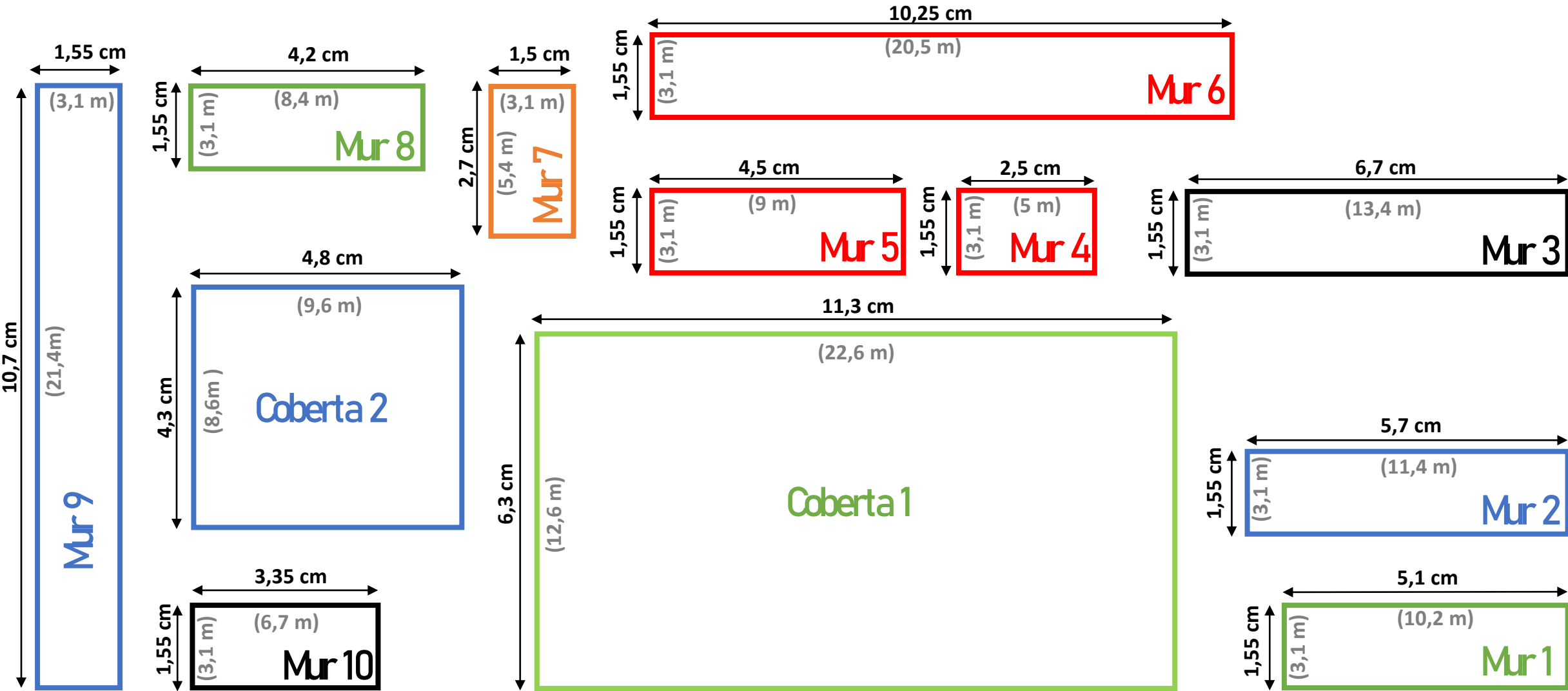
#formatge

#materialitat

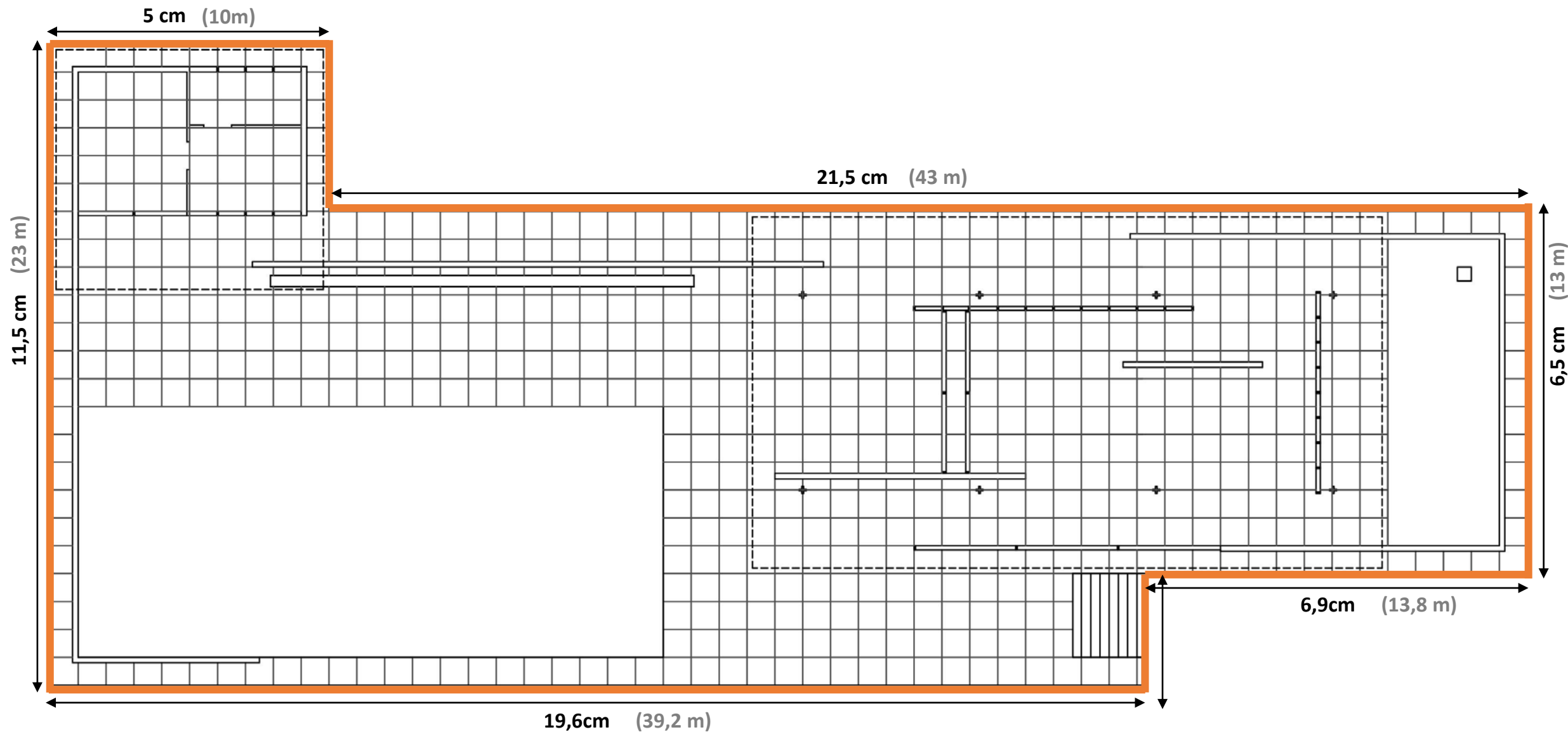
#galletes

#verdura

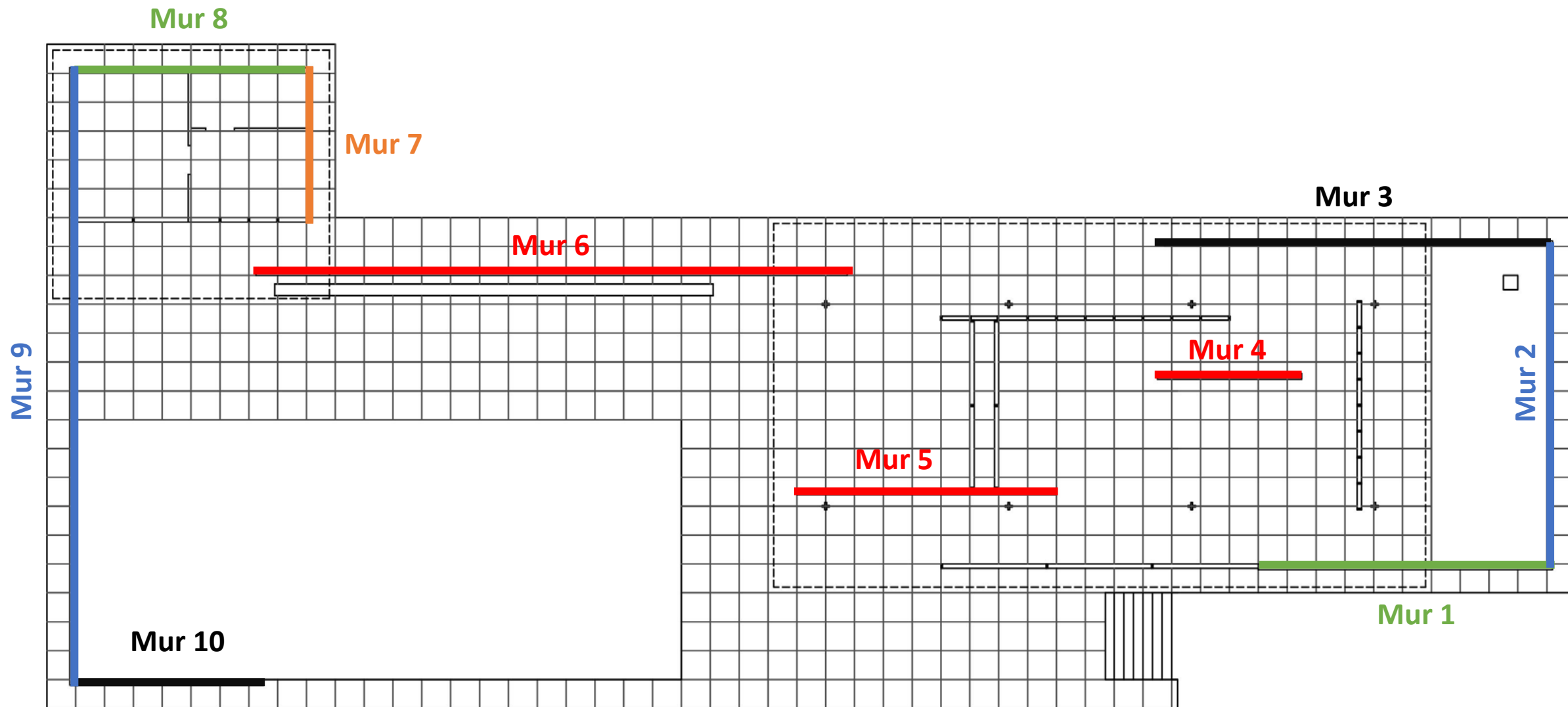
plantilles dels murs



plataforma principal

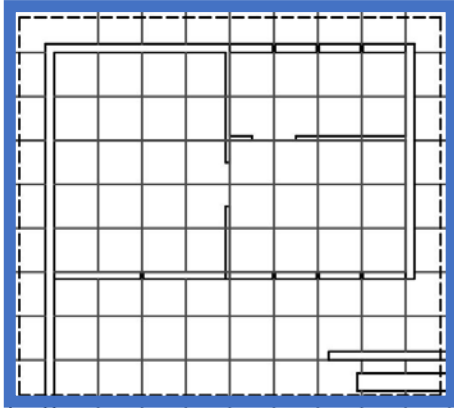


situació de cada mur

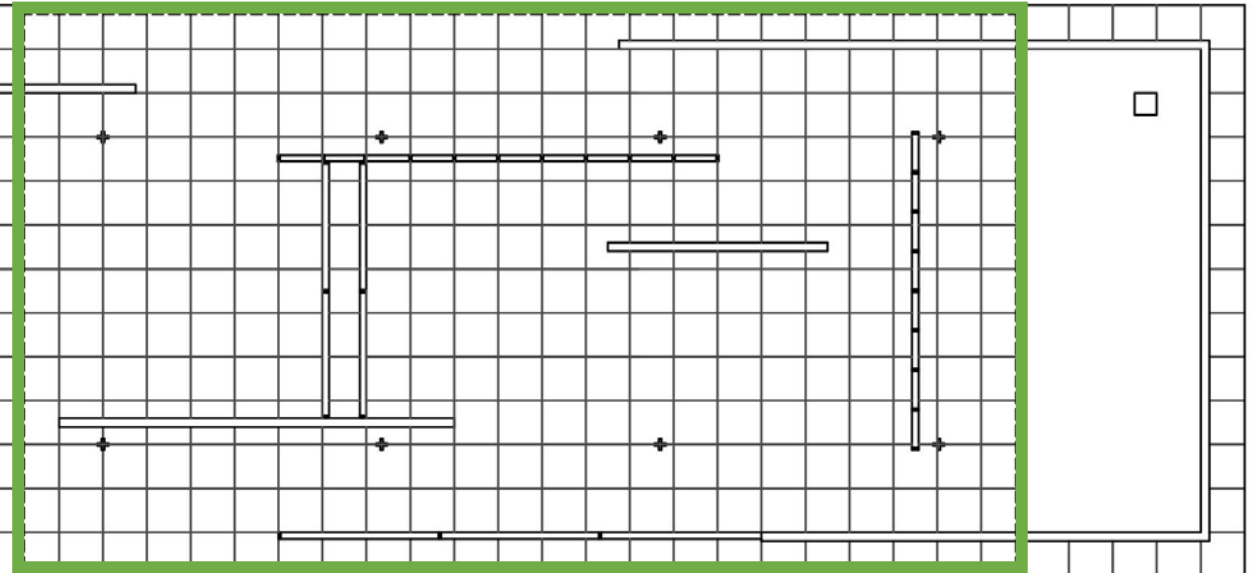


situació de les cobertes

Coberta 2



Coberta 1



webs d'interès

Fundació Mies van der Rohe

<https://miesbcn.com/ca/>

Visita virtual al pavelló

<http://3d.cl3ver.com/1uhvo>

In the Bauhaus Kitchen

<https://www.youtube.com/watch?v=67oWI0Fh9Jc&feature=youtu.be>

Com fer una caseta de xocolata

https://www.youtube.com/watch?v=tndQhj11Nnk&feature=emb_logo