



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Καλών και Εφαρμοσμένων Τεχνών

Τμήμα Πολυμέσων και Γραφικών Τεχνών

Πτυχιακή Εργασία

**ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΕΣ:
Η ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ**

Κουντουριώτη Κατερίνα

Λεμεσός, Μάιος 2024

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΚΑΛΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΛΥΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

Πτυχιακή εργασία

ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΕΣ:
Η ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ

της

Κουντουριώτη Κατερίνας

Επιβλέπων Καθηγητής Όμηρος Παναγίδης

Λεμεσός, Μάιος 2024

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα οπτικοακουστικά μέσα έχουν αναδείξει την οπτική πλευρά της κουζίνας ως έναν πολύ σημαντικό παράγοντα. Το επίκεντρο της γαστρονομίας έχει μετατεθεί από τη γευστική πλευρά της στην οπτική αισθητική, αφού ο αιώνας αυτός έχει δει αύξηση οπτικού περιεχομένου με επίκεντρο το φαγητό. Έχει επεκταθεί στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης με food bloggers, και στην τηλεόραση με εκπομπές μαγειρικής, τηλεοπτικές σειρές, ταινίες, και κινούμενα σχέδια. Λαμβάνοντας υπόψη την οπτική πανδαισία γαστρονομίας στις ιαπωνικές τηλεοπτικές σειρές, η παρούσα έρευνα διερευνά τους οπτικοακουστικούς παράγοντες που συμβάλλουν σε αυτή τη θελκτική εικόνα. Ο κύριος στόχος της πτυχιακής εργασίας είναι η αναγνώριση και ο προσδιορισμός των διάφορων συστατικών που παίζουν καθοριστικό ρόλο στη διέγερση των αισθήσεων των θεατών, και η αναπαραγωγή τους. Για αυτόν τον λόγο η βιβλιογραφική ανασκόπηση ακολουθείται από συνεντεύξεις με επαγγελματίες που ασχολούνται με τον τομέα του φαγητού και στο πρακτικό κομμάτι εφαρμόζονται όλες οι γνώσεις που συλλέχθηκαν για τη δημιουργία ενός βίντεο που αναδεικνύει το κυπριακό φαγητό με ελκυστικό τρόπο. Τα χρώματα, οι ήχοι, ο τρόπος με τον οποίο σερβίρεται και παρουσιάζεται, ακόμα και ο περιβάλλον χώρος συμβάλλουν στην ελκυστικότητα του φαγητού στις οθόνες. Μέσα από την έρευνα αναδείχθηκε η σημασία προβολής, αναγνώρισης και διατήρησης του φαγητού ως μέσο επικοινωνίας, μέρος της ταυτότητας και της ιστορίας ενός τόπου.

Λέξεις κλειδιά: γαστρονομία, φαγητό, κυπριακή κουζίνα, ιαπωνικές τηλεοπτικές σειρές, οπτικοακουστικά μέσα

ABSTRACT

Audiovisual media have highlighted the visual aspect of food as a very important factor. The focus of gastronomy has shifted from the gustatory side to the visual aesthetic, as this century has seen an increase in visual content centred on food. It has expanded to social media with food bloggers, and to television with cooking shows, TV series, movies, and animation. Considering the visual feast of gastronomy in Japanese TV series, this research explores the audiovisual factors that contribute to this appealing image. The main objective of the thesis is to recognise and identify the various components that play a key role in stimulating viewers' senses, and their reproduction. For this reason, the literature review is followed by interviews with professionals involved in the food sector and in the practical part all the knowledge collected is applied to create a video that highlights Cypriot food in an attractive way. The colours, the sounds, the way it is served and presented, and even the surrounding space contribute to the attractiveness of the food on the screens. Through the research, emerged the importance of promoting, recognising and preserving food as a means of communication, part of the identity and history of a place.

Key Words: gastronomy, food, Cypriot cuisine, Japanese TV series, audiovisual media

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Κουντουριώτη Κατερίνα, 2024.

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Πολυμέσων και Γραφικών Τεχνών του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων των συγγραφέων εκ μέρους του Τμήματος.

Αρχικά, θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον επιβλέποντα καθηγητή μου, Όμηρο Παναγίδη, του Τμήματος Πολυμέσων και Γραφικών Τεχνών, για την πολύτιμη βοήθεια, καθοδήγηση και παρότρυνσή του καθ' όλη τη διάρκεια της συγγραφής της εργασίας και δημιουργίας του σχεδιαστικού παραδοτέου. Ταυτόχρονα, θα ήθελα να ευχαριστήσω την Δρ. Σόνια Ανδρέου για τις χρήσιμες συμβουλές της. Οφείλω ένα μεγάλο και θερμό ευχαριστώ στους συμφοιτητές μου, αλλά πάνω από όλα φίλους μου, Κατερίνα Κωνσταντίνου, Ορέστη Χριστοδούλου, Ντενίτσα Χρίστοβα και Ιωάννα Χριστοδούλου, καθώς και τη μητέρα μου Χρυστάλλα Μαρτίδου, χωρίς τους οποίους δεν θα μπορούσα να φέρω εις πέρας αυτή την εργασία. Στη συνέχεια, θα ήθελα να εκφράσω την απέραντη εκτίμηση μου προς τη Μαριλένα Πέτρου, της οποίας οι πολύτιμες συμβουλές, βοηθητικές υποδείξεις και η αμέριστη ηθική στήριξη και συμπαράσταση ήταν ανεκτίμητης αξίας. Θα ήθελα επίσης να ευχαριστήσω τους συμμετέχοντες, που χωρίς τη συμβολή τους δε θα ήταν δυνατή η εκπόνηση και ολοκλήρωση της παρούσας μελέτης. Ευχαριστίες επίσης στην Έσα Αμαλία Μιχαήλ και στο MGA Makerspace για την παραχώρηση εξοπλισμού καθώς και όλα τα άτομα που συνέβαλαν, ακόμα και με τον πιο απλό τρόπο, στην διεκπεραίωση αυτής της πτυχιακής εργασίας.

Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους καθηγητές, που τα τέσσερα τελευταία χρόνια αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης και γνώσεων που επεκτείνονται πέραν των ακαδημαϊκών. Ευχαριστώ για όλες τις ευκαιρίες που μου δώσατε.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	ii
ABSTRACT.....	iii
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ	vi
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΚΟΝΩΝ	viii
ΑΚΡΩΝΥΜΑ	1
ΑΠΟΔΟΣΗ ΟΡΩΝ	2
ΟΡΙΣΜΟΙ.....	4
1 Εισαγωγή	5
2 Βιβλιογραφική Ανασκόπηση	7
2.1 Το φαΐ ως μέσω επικοινωνίας.....	7
2.2 Η σημασία των τηλεοπτικών σειρών ως μέσο προβολής εθνικού φαγητού.....	8
2.3 Η προβολή του φαγητού στις ιαπωνικές τηλεοπτικές σειρές	10
2.4 Γιατί η κυπριακή κουζίνα	18
2.5 Άλλες οπτικές αναφορές.....	20
3 Μεθοδολογία έρευνας.....	30
4 Πρακτικό πλαίσιο	32
4.1 Development και Pre-production.....	32
4.2 Production	35
4.3 Post-production.....	37
4.4 Marketing και Distribution	39
5 Τελική πρόταση	40
6 Μελλοντικοί στόχοι	42
7 Συμπεράσματα	43
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	45

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1.....	48
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2.....	49
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3.....	51
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4.....	64