

Mikkel Larris bruger
sushi-krydderi til at
overraske i sit kunstværk
på marcipan



Det sure med det søde

Julens traditioner er ofte en tynd fernis over eksplosive konflikter.

Netop det er temaet for kunstneren Mikkel Larris' løsning af opgaven "konfekt med kant": Overraskelser af sødt, surt og stærkt venter i stykkerne af chokoladebetrukken marcipan under et filigran med julens nøgleord: Forventninger, misundelse, kærlighed, had og aftaler.

Mikkel Larris arbejder normalt med akvarel, tegninger eller konceptkunst. For læserne af O! har den 41-årige odenseaner trukket spinkle ord i chokolade. Og stykkerne af hans julekonfekt danner tilsammen ordet **julekonflikt**.

- Adfærdsmønsteret skal ligge hen over julekonflikterne og skjule, hvordan de tager sig ud nedenunder. For at komme ned til julekonflikten skal man gennem adfærdsmønsteret, forklarer Mikkel Larris.

Julens varme emner

Kunstneren har forholdt sig til julens mange spørgsmål, som traditionen tro kan give

anledning til ballade: Hvor skal vi holde jul? I hvor lang tid? Og hvad skal vi give i gave?

- Konfekten er en blanding. Det ene fad er lavet af noget, som smager godt og det andet af noget, som smager stærkt eller surt, så man får sig en overraskelse med en bid, siger Mikkel Larris.

- Det er lige som med Harry Potter-bøgernes bolsjer med ørevoks ...

Mikkel Larris udstiller i denne tid på Gæstetelier Hollufgård - figurative akvareller og tegninger - og sammen med gruppen Qwerty arbejder han på et socialt kunstværk i form af en tøjbutik, hvor publikum kan bytte deres tøj med tøj, som kunstnerne har modificeret. Det er en fortsættelse af et tilsvarende projekt i Skt. Petersborg.

- Jeg er mest gået op i det konceptuelt frem for at skabe nye spændende smagsvarianter, siger Mikkel Larris.

Kvæde fra vejen

Til marcipanprojektet har han brugt kvæde, som er høstet hos en anden beboer på vejen.

I den skrappe afdeling har Mikkel Larris trukket på sine erfaringer med sushi og brugt wasabi i mild udgave sammen med tamarind. Ingen af de to blev dog synderligt interessante smagsmæssigt.

- Wasabien er stærk og irriterende, og tamarinden er rimelig træls. Det er virkelig citron, siger Mikkel Larris.

Læserne kan dog med fordel teste det orange krydderi - nanami togarashi - som man drysser oven på sushi, for det endte i et vellykket ægteskab med marcipanen. Og Mikkel Larris bruger det selv i utraditionelle kombinationer.

- Det er flot, og så smager det godt- også på risengrød, siger kunstneren.



Af Morten Vilsbæk
Foto: Yilmaz Polat
mvi@fyens.dk, yilmaz@fyens.dk



Mikkel Larris opfordrer læserne af O! til at bruge sushi-krydderiet nanami togarashi i julens konfekt - det stærke krydderi giver et pikant pift til det søde.

Kort om kunstnerne

Mikkel Larris er årgang 1970, uddannet fra Det Fynske Kunstakademi og medlem af kunstnergruppen Qwerty. Han har gennem årene stået bag en række udstillinger. Se mere på www.mikkellarris.dk og www.tifinger.dk.

Tine Louise Kortermænd er billedkunstner, komponist og sanger og arbejder i krydsfeltet mellem kunst og musik. Hendes projekter er en hybrid mellem performancekunst, radioteater, videoinstallation, konkretmusik og sfærisk sang. Se mere på www.kortermænd.dk.