**Rezümé / Mindennapi kenyér**

A kenyér alapvető dolog, minden kultúrában jól értelmezhető szimbólum. A velencei magyar pavilon terébe egy kenyérkészítő műhelyt szeretnénk építeni, ahol napi kétszer, ősi magyar alakor gabonából készült kenyér sülne. A jó kenyérben egyensúlyban van minden összetevő. Mi az a mennyiségi és minőségi tartalom amire azt tudjuk mondani, hogy nekünk ez elég? Egy belül puha és kívül ropogós friss kenyér számunkra ennek az egyensúlyi helyzetnek a leképezése. Az életminőség és az építészeti minőség szorosan összekapcsolódó dolgok. Az, hogy a kenyérműhelyt a szecessziós stílusú magyar pavilonban hozzuk létre a saját formanyelvünkön megfogalmazva, önmagában egy magasabb építészeti minőség felé mutat. A látogató a pavilon terén végighaladva a saját igényeit és várakozásait megvizsgálva talán önmagára is reflektálhat. Nem elhanyagolható szempont az sem, hogy a kurátori felhívásnak eleget téve a természet ajándékait is ünnepelni kívánjuk az installációnkon keresztül.

**Résumé / Daily bread**

Bread is a fundamental and well interpreted symbol in culture. We would like to build a bread making workshop inside the hungarian pavilion where the bread is being baked twice a day from the ancient hungarian grain called alakor. Ingredients in a good quality bread are in balance. What is the quality and quantity of the content we consider enough for ourselves? The bread which is soft inside and crispy outside represents this balanced situation for us the best within the concept. Life quality and architectural quality are strongly connected. The fact that we would like to create a bread making workshop inside the art nouveau style hungarian pavilion using our own architectural typology indicates a higher architectural quality on its own. The visitors may reflect on themselves, analyze their own needs and preferences in life while going through the installation. Besides this we wanted to satisfy one of the calls from the main curators of the biennale by celebrating the gifts of nature through our concept.