

FUTURE FOOD DESIGN: VERHALEN VERTELLEN OVER ONS TOEKOMSTIGE VOEDSEL

Door: Lisa Rosing

OVER HONDERD JAAR NEMEN MENSEN ALLEEN NOG MAAR ÉÉN VITAMINEPIL PER DAG IN OMDAT ER NIET GENOEG VOEDSEL BESCHIKBAAR IS. OF ZE ZITTEN ACHTER EEN BORD SOEP WAARIN STUKKEN PLASTIC DRIJVEN – LETTERLIJK PLASTIC SOEP. HET ZIJN TWEE DOOR LEERLINGEN BEDACHTTE RESULTATEN VAN DE NIEUWE LESSENSERIE FUTURE FOOD DESIGN, DIE NU VIA SKVR WORDT AANGEBODEN AAN HET HELE VOORTGEZET ONDERWIJS IN ROTTERDAM.

Tijdens de lessenserie zijn de leerlingen food designers. Gedurende vier lessen ontwikkelen en ontwerpen ze een concept waarbij ze een bepaald standpunt innemen over de toekomst van voedsel. Dat vertalen ze vervolgens op een creatieve manier naar woord en beeld. Er is goed nagedacht over de opbouw van de serie, vertelt ontwerper Elise Marcus, die de lessen ontwikkelde naar aanleiding van een vraag vanuit SKVR. 'Ik houd altijd rekening met de aandachtsspanne van leerlingen. Ik begin heel bewust met de basis; het fotograferen van één stuk fruit. Gedurende de lessen komen er extra ingrediënten, achtergronden en middelen bij. Als je gelijk de eerste les alles erin gooit, is dat te overweldigend. Zeker als je werkt met voedsel, dat leidt snel af.'

Tijdens de eerste les legt Marcus uit wat voedsel fotografie precies inhoudt. Hoe fotografeer je een citroen nou echt goed en hoe houd je daarbij rekening met licht en schaduw, kleurgebruik en compositie? De leerlingen fotograferen eerst met hun mobiele telefoon om de basis onder de knie te krijgen, en gebruiken pas later een

spiegelreflexcamera en professionele belichting. Ook komt aan bod hoe ze via tekst en beeld een verhaal kunnen vertellen. Hoe ontwikkel je een concept en hoe onderbouw je dat met feiten? Hoe maak je daar een goede tekst bij, een titel en een slogan? Daarnaast komt de voedselproblematiek aan bod, eventueel gekoppeld aan de actualiteit. Leerlingen komen zelf met een onderwerp en ontwerpen op basis daarvan een futuristisch gerecht. Dat gerecht kan een oplossing zijn voor de voedselproblematiek, maar bijvoorbeeld ook een doemscenario.

Het is ook mogelijk om een vierde les aan de serie te plakken, waarin leerlingen hun gerechten daadwerkelijk gaan bereiden. Dat gebeurt in de keuken van regionaal opleidingscentrum Zadkine, waar niet alleen een professionele kok, maar ook MBO Horeca-studenten aanwezig zijn om de leerlingen te begeleiden. Beide groepen kunnen zo hun kennis met elkaar delen en bovendien maken jongere leerlingen kennis met een mogelijke toekomstige opleiding. Laura Goedee van SKVR: 'Het eten bereiden heeft een grote meerwaarde; daardoor leren de leerlingen dingen ze thuis direct



kunnen toepassen. Ze leren nieuwe soorten voedsel kennen en hoe je die klaarmaakt. Ook maken ze direct een koppeling met thuis; hoe ziet hun eetpatroon eruit, eten ze wellicht te veel fastfood? Het zou mooi zijn als binnen de kooklessen het denken over voedsel en concepten meer aan bod zou komen en andersom, want die uitwisseling is erg waardevol.'

KRITISCH NADENKEN OVER COMPLEXE PROBLEMEN

Het eigenaarschap van de leerlingen staat centraal in de lessenserie. Marcus: 'Ik vind het heel belangrijk dat de focus ligt op de leerlingen en hun belevingswereld. Ze dragen hun eigen onderwerpen aan en kunnen daarbij ook putten uit hun eigen ervaringen en omgeving. Daardoor hebben ze het gevoel dat ze gehoord en serieus genomen worden.' Daarnaast vindt Marcus het belangrijk om te stimuleren dat de leerlingen kritisch nadenken over complexe problemen en duurzaamheid. 'De lessenserie is geschikt voor alle leerjaren en niveaus en ik denk dat nadenken over ingewikkelde problemen binnen alle niveaus ook goed kan. In het begin vinden leerlingen dat misschien spannend of grappig, maar daar moet je doorheen prikken door bepaalde vragen te stellen of even individueel met iemand te sparren. Neem niet het makkelijke antwoord voor lief. Ik heb al vaak gezien dat leerlingen je op dat gebied kunnen verbazen, dat ze complexe problemen heel goed weten te verwoorden. Als je ze daarin vrijlaat en zeker als leerlingen aan de slag gaan met creatieve middelen, kunnen ze echt uit hun schulp kruipen. Dat is een grote meerwaarde van cultuureducatie. Bovendien

leren leerlingen zo op een andere manier kijken naar de wereld.'

Daarnaast doen de leerlingen diverse andere vaardigheden op tijdens de lessen, zoals creatief denken. Marcus: 'Bezig zijn met concepten vergt een andere manier van denken, en bovendien moeten ze dat concept daarna omzetten in tekst en beeld. Hoe vertel je een verhaal? Ook leren ze daarbij wat de kracht van beeld is. Erg belangrijk en actueel, want tegenwoordig is iedereen beeldmaker op sociale media. Dat blijft vaak redelijk oppervlakkig, terwijl sociale media veel kracht kunnen hebben. Tijdens de lessen bespreken we hoe je daarmee omgaat en hoe je een beeld kunt maken dat een verhaal vertelt, hoe je via sociale media je standpunten kunt uitdragen.' Tijdens de laatste les presenteren de leerlingen de resultaten aan elkaar. 'Dat vind ik ook een belangrijk onderdeel, want het horen van elkaars ideeën en standpunten geeft weer stof tot nadenken.'

EEN VITAMINESHOT DIE ERUITZIET ALS EEN TOETJE

De pilot van de lessenserie leverde mooie resultaten op. Zo had één groepje het idee dat ons eten er steeds meer gaat uitzien als snoep. In de toekomst krijgen we een vitamineshot die eruitziet als een soort toetje; zacht, zoet en rond. Een ander groepje had een vergelijkbaar idee: een vitaminepil, met het idee dat er in de toekomst niet meer genoeg voedsel beschikbaar is om de hele wereldbevolking te voeden. Marcus: 'Dat was een soort doemscenario, waarvan de leerlingen zich afvroegen hoever zoiets kan gaan in de toekomst.' Een ander groepje had

Voedsel pillen:

Een bevraging naar de voedingswaarden van voedsel.

Wat als wij geen echt voedsel meer nodig hebben en je enkel maar op vitamine pillen leeft? Hoe zal onze eetcultuur veranderen?

Gemaakt door de leerlingen van Mavo Centraal Rotterdam



Foodpills:
Foto door leerlingen van Mavo Centraal

letterlijk de plastic soep verbeeld in een bord soep met stukken plastic. Voor hen was dat een metafoor voor de mensheid die de aarde op grote schaal kapotmaakt en daarvan uiteindelijk zelf de dupe is. Marcus: 'Ik ben blij met het verloop van de pilot. De leerlingen vonden het erg leuk om te doen en ze konden hun aandacht er goed bijhouden. Iedereen vond een geschikte invalshoek, misschien omdat ze bij dit onderwerp goed kunnen putten uit hun eigen ervaringen en omgeving. Er was zelfs iemand bij die zei: ik wil later voedselafbeelding worden!'

Nu de pilot succesvol is afgerond biedt SKVR de lessenserie aan alle middelbare scholen in Rotterdam aan. Marcus geeft de lessen, maar bij voorkeur is er wel een docent aanwezig op de achtergrond. 'Ik ben geen leraar van beroep, en ik denk dat het goed is als er een CKV-docent aanwezig is die de leerlingen kent. Bovendien is het handig als een docent weet wat we hebben behandeld tijdens de lessen, zodat hij of zij na afloop eventueel verder kan met het onderwerp. Doordat dit raakt aan de actualiteit én de eigen omgeving van leerlingen is het een onderwerp waaruit je eindeloos kunt blijven putten.'

INFORMATIE

 www.skvr.nl/onderwijs

HET ONTSTAAN VAN DE LESSENSERIE

De lessenserie werd ontwikkeld door ontwerper Elise Marcus, naar aanleiding van een vraag vanuit Wilma Bendijk, CKV-docent en cultuurcoördinator op Mavo Centraal. Laura Goedee, coördinator onderwijs bij SKVR: 'Om voor jongeren van betekenis te zijn richten wij ons op actieve cultuurbeoefening in het onderwijs en in de vrije tijd. Vanuit SKVR faciliteren wij mooie initiatieven en brengen we partijen bij elkaar. Binnen Spot the Yellow, het innovatieplatform van SKVR, staat co-creatie centraal. Hier krijgt de eigenheid van zowel de kunstenaar, de leerkracht als de leerling een plek. We werken graag samen met kunstenaars en kleine partijen in en rond Rotterdam, en we hopen dat scholen zo geïnspireerd raken om dat zelf ook meer te gaan doen.' SKVR werkte al eerder samen met Marcus bij het ontwikkelen van workshops. Marcus: 'Daarbij is mijn onderliggende doel altijd om mensen verhalen te leren vertellen over actuele of urgente onderwerpen met betrekking tot technologie of duurzaamheid. Zo ook met de lessenserie Future Food Design, waarbij ik leerlingen uitdaag om met behulp van voedsel een verhaal te vertellen over de toekomst. Ik ben geïnteresseerd in onderliggende systemen; in dit geval de voedselindustrie en de toekomst ervan. In de lessen wil ik leerlingen meenemen op een soort reis ver weg, naar de toekomst.'



Future Food Design 1
Foto door Selenay Aksel