

Elemental Cooking

A layered cooking system that makes use of different levels of heat from one central fire. Drawing inspiration from elemental methods of cooking.

Een gelaagd kookstelsel dat gebruik maakt van verschillende warmteniveaus van één centrale haard. Inspiratie putten uit elementaire methoden van koken

Hosted by: Theo Colin & Miles Worner

Project Information (EN)

Cooking with fire

How we cook has drastically changed over generations, from cooking meat over an open flame to Thermomixers that make full meals with the pressing of one button. Our fascination started with the first primitive methods of cooking; fermenting and smoking. These methods had great respect for the ingredients and this is something we would like to replicate. We aim to reconnect visitors with the food they are eating and for them to see and understand the process behind the ingredients are cooked.

Projectinformatie (NL)

Koken met vuur

Hoe we koken is in de loop van de generaties drastisch veranderd, van vlees koken boven een open vuur tot Thermomixers die maken volledige maaltijden met één druk op de knop. Onze fascinatie begon met de eerste primitieve manieren van koken; fermenteren en roken. Deze methoden hadden veel respect voor de ingrediënten en dit is iets dat we willen repliceren. We streven ernaar om opnieuw verbinding te maken bezoekers met het voedsel dat ze eten en voor hen om te zien en begrijp het proces achter de ingrediënten die worden gekookt.

Image List

Filename	Caption	Credit
smoking-food_1661867724.jpeg		

The images above are included in the ZIP under /images.