

Innovating Sprouts Gastronomy

Innovating Sprouts Gastronomy

Innovating Sprouts Gastronomy

Hosted by: Pin-yuan Wang - Graduate TU/e

Project Information (EN)

WHAT are you eating?

Food is a fundamental part of our daily lives. Most of us rarely stop to consider what food truly is, how it was made, or where it came from. When thinking about food, people tend to focus more on its appearance, nutrition, convenience, or taste, rather than its origins or the processes that brought it to their plate.

More-than-human food

All food ultimately originates from nature, the more-than-human world. This connection between humans and the non-human world is strong, yet people rarely recognize it at the dining table. How can we enhance awareness of this relationship with nature? We chose sprouts because they are highly nutritious, easy to grow at home, and quick to cultivate. We see opportunities for innovation in both their growth process and food presentation.

Innovative Sprout Food

This project investigates new presentations of sprout food, offering people new opportunities to include them in their diet. We developed innovative methods to produce the sprout food through first-person research into the growing experience, followed by participatory sessions in which participants shape their imaginative food forms for different scenarios. We gathered insights into the values people associate with and the relationship between the form of food and the eating experience. By combining findings from both studies, we designed a range of sprout products that could be integrated into daily life and meals. Our goal is for the vibrant, living energy of sprouts in food to inspire a deeper awareness of the strong connection between humans and the more-than-human world.

Projectinformatie (NL)

WAT eet je?

Voedsel is een fundamenteel onderdeel van ons dagelijks leven. De meesten van ons staan zelden stil bij wat voedsel werkelijk is, hoe het is gemaakt, of waar het vandaan komt. Bij het nadenken over voedsel richten mensen zich vaak meer op het uiterlijk, de voedingswaarde, het gemak of de smaak, in plaats van op de oorsprong of de processen die het op hun bord hebben gebracht.

Meer-dan-menselijk voedsel

Al het voedsel komt uiteindelijk uit de natuur, de meer-dan-menselijke wereld. Deze verbinding tussen mens en niet-menselijke wereld is sterk, maar wordt aan de eettafel zelden opgemerkt. Hoe kunnen we het bewustzijn van deze relatie met de natuur vergroten? We kozen voor kiemgroenten omdat ze zeer voedzaam zijn, gemakkelijk thuis te kweken en snel groeien. We zien kansen voor innovatie in zowel het kweekproces als de presentatie van het voedsel.

Innovatief kiemvoedsel

Dit project onderzoekt nieuwe manieren om kiemgroenten te presenteren, waarmee mensen nieuwe kansen krijgen om ze in hun dieet op te nemen. We ontwikkelden innovatieve methoden om kiemvoedsel te produceren via eerstepersoonsonderzoek naar de kweekervaring, gevolgd door participatieve sessies waarin deelnemers hun verbeelding lieten spreken bij het vormen van voedsel voor verschillende scenario's. We verzamelden inzichten in de waarden die mensen toekennen aan en de relatie tussen de vorm van voedsel en de eetervaring. Door de bevindingen van beide studies te combineren, ontwierpen we een reeks kiemproducten die in het dagelijks leven en

maaltijden kunnen worden geïntegreerd. Ons doel is dat de levendige, levende energie van kiemen in voedsel een dieper bewustzijn inspireert van de sterke verbinding tussen mensen en de meer-dan-menselijke wereld.

Image List

Filename	Caption	Credit
dsc-0163_1725912885.jpg		
dsc-0191_1725914383.jpg		
img-2147photo_1725914260.jpg		
diary4_1725914445.jpg		
dsc-0133_1725913816.jpg		

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