

# 'Mensen bewuster maken van voedsel'



Robert Zwart

■ Evelein: „Lokale kunstenaars exposeren puur esthetische kunst. Gewoon mooi om naar te kijken. Zoals het krachtige beeld 'Visgilde' van fotograaf Robert Zwart uit Driebergen.”

## Tweede editie FOOD op 4 en 5 juni

Gizella Komondy

**DRIEBERGEN** Zou het niet handig zijn als er een app bestond die waarschuwt als het voedsel dat je thuis op voorraad hebt, bijna over de houdbaarheidsdatum heen is? En dan een suggestie doet voor een recept waarin je het product kunt verwerken? Lars Janzee, afgestudeerd productontwerper van de Design Academy Eindhoven, ontwierp de app 'Forage' om voedselverspilling tegen te gaan.

Kunstenaars en ontwerpers hebben de gave mensen door hun ontwerpen te laten nadenken over een bepaald (maatschappelijk) onderwerp. Juist dat beoogt cultureel onderneemster Annelou Evelein uit Doorn, met de tweede editie van het festival FOOD, smaken van de Heuvelrug op 4 en 5 juni op landgoed Kraaybeekhof in Driebergen.

„Mijn doel is mensen bewuster te maken van voedsel en alles wat daarmee samenhangt: duurzaamheid, verspilling, koken, proeven, genieten, verleden, heden, toekomst, oorsprong, tradities, kookgerei en smaken.”

Op het FOOD festival kunnen bezoekers kunstenaars van het kunstgilde Leersum aan het werk zien, een expositie bekijken van lokale kunstenaars en in gesprek gaan met net afgestudeerde ontwerpers en kunstenaars over hun ontwerp en visie op 'food'. Daarnaast zijn er lezingen, workshops, proeverijen, humoristische theatervoorstellingen en een markt met streekproducten. Kinderen kunnen onderzoeken, proeven en theatervoorstellingen zien en luisteren naar een verhalenverteller.

Evelein: „Lokale kunstenaars exposeren puur esthetische kunst. Gewoon mooi om naar te kijken. Zoals het krachtige beeld 'Visgilde' van fotograaf Robert Zwart uit Driebergen. De diverse kunstenaars en ontwerpers geven bezoekers een frisse blik op het thema eten. Zo wil kunstenaar Lisette Bokma mensen stimuleren om zelf pure voedselproducten te maken, zonder kunstmatige toevoegingen. Zij ontwierp daarvoor bijzonder keukengerei waarmee je met melk van de lokale boer, zelf kaas, boter, kwark en brood kunt maken. Conceptueel ontwerpster Inge Sluijs wil in een tijd waar duurzaamheid centraal staat met haar ontwerpen vluchtigheid, slijtage, tijdelijkheid en verval onder het voetlicht brengen. Zij

maakt textiel en gebruiksartikelen van vruchtenschillen.”

**EETBARE LUPINE** Lydeke Bosch en Johanna Ludberg, afgestudeerd aan de Hogeschool voor de Kunsten Utrecht, zetten in het kookboek 'Met lupine kun je alles', de mogelijkheden van de eetbare, zoete Lupineplant uiteen. De lupinepeulen zijn eiwitrijk, bevatten veel vezels en werden in de Romeinse tijd veel gegeten. In Wereldoorlog I werd de peulvrucht ingezet om eiwittekorten aan te vullen.

Eetgedrag illustrator Sophie Plum geeft in haar prentenboek 'Pluk de oorsprong' een overzicht van eetbare planten en paddenstoelen en de bereiding ervan in de Steentijd in Nederland. Ook beschrijft zij hoe de veranderingen in het landschap het eetgedrag van onze voorouders veranderde. Mathilde Boelhauer is gefascineerd door de kleuren en de rol van insecten. Met de door haar ontworpen sieraden en snoepjes uit ze haar respect voor insecten en hint ze naar de rol van insecten in de toekomst.

Zie voor meer informatie [www.100procentheuvelrug.nl](http://www.100procentheuvelrug.nl) waar een digitaal klokje langzaam aftelt: over 15 dagen is het FOOD festival 2016 in Driebergen.