

The unthinkable experiment

Een unieke kans om samen met mensen afkomstig uit andere culturen, landen, opleidingen en maatschappijen samen te denken en te groeien. Ideeën uit te wisselen, contamineren en te laten gaan. De mogelijkheid om in vrijheid te bewegen tussen personen, gesprekken, expertises en concepten werkt als voeding voor een groeiend nog onzichtbaar iets. Niet alleen geïnspireerd door de mensen maar ook de omgeving waar we verblijven en gewoon mogen zijn. Wandelend door Brussel werden we geconfronteerd met de waardevolle sociale en maatschappelijke projecten met als essentie het verbinden en includeren van diverse groepen. Zowel de multiculturaliteit als de sociale diversiteit zorgen voor een belangrijk vraagstuk waarbij constant puzzels gemaakt worden die zodra ze gelegd zijn weer verdwijnen en herpuzzeld moeten worden. De bewegingen moeten dynamisch zijn om zich constant aan te passen aan de snel veranderende wereld en maatschappij.

Labiomista ademt samensmelting, vermenigvuldiging en potentieel. De brug tussen natuur, cultuur en mens. De plaats waar meer kan. Dit weerspiegelt de maatschappij waar labiomista zich in bevindt. Genk kent door zijn mijn verleden een grote diversiteit aan culturen die een nieuwe dynamische samenleving met zich mee heeft gebracht. Verschillen kunnen grenzen met zich meebrengen maar ook zorgen voor een vermenigvuldiging van kennis en ideeën wanneer deze uitgedeeld worden. Er moet gezocht worden naar de elementen die verbinding kunnen brengen waardoor een maatschappij samen kan groeien. Net zoals de verscheidenheid in taal, afkomst en cultuur zien we ook een verscheidenheid in de voeding die de mensen over tafel schuiven.

Tegenwoordig heeft elk huishouden een eigen voedingscultuur. Invloeden vanuit verschillende geografische keukens worden gemengd, evenals verschillende overtuigingen rondom voedsel. Culturele achtergronden, religieus geïnspireerde restricties, duurzaamheid, gezondheidsclaims, al deze elementen zijn de basis van deze voedingsgewoontes. Voeding is letterlijk een deel van wie we zijn en hoe we overleven. Samen tafelen werkt verbindend, brengt verschillende culturen bij elkaar en gesprekken worden geopend. Hierdoor groeit er een vorm van respect en empathie over tafel en dit brengt kansen om samen te groeien.

Buurtrecept Genk

Voeding werkt verbindend, niet alleen binnen gezinnen, vriendengroepen, families maar ook tussen verschillende culturen. De buurt van labiomista is rijkelijk gevuld met diverse eetculturen. Verschillende smaken, geuren, producten zorgen voor een enorme diversiteit. Wat alle culturen verbindt is dat voeding een vorm van 'thuis' is. Gesprekken worden geopend en emoties worden gedeeld aan tafel. Er wordt gezorgd voor, door en met eten. De eettafel is een intieme persoonlijke plaats, het hart van de familie. The moving kitchen brengt verbinding doorheen de harten van de families in de buurt van labiomista.

Visie

Zorgen is een eindeloze beweging van geven en nemen. Iedereen zorgt en wordt verzorgd. We blijven leren en zoeken naar nieuwe wegen om te verbinden over generaties, families, culturen en sociale diversiteit heen. Ieder heeft zijn eigen bijdrage en zet de ander in beweging. Er wordt een deel van de identiteit gedeeld en geleerd over de andere zijn thuis.

Concept

We verbinden de harten van 50 families uit de buurt.

Je kookt je familierecept of lievelingsgerecht voor een familie uit de buurt. De ontvangende familie kan deze maaltijd samen met familie, vrienden, burens,... nuttigen. De ontvangende familie gaat op zijn beurt weer maaltijd koken voor de volgende familie.

De familie dient drie foto's te maken van het etentje. Er worden gerichte instructies meegegeven om zo een continue reeks van foto's te kunnen creëren doorheen de families. Deze foto's zullen later gecollecteerd worden en visueel uitgezet worden als een beweging doorheen de keukens uit de buurt, doorheen de harten van verschillende families die deze samenleving vormen.

Outcome

De identiteit van een familie zal eerst terugkomen in het beeld met de tafeldekking en hierna in de maaltijd die op de tafel staat van de volgende familie. De foto's worden gecollecteerd en langs elkaar gepresenteerd op een expo/openbaar gebouw in Genk/... Hierdoor zal je het verhaal en de beweging door de keukens van de families kunnen volgen en krijg je een glimp en de emotie en de essentie van deze samenleving. Een boek waarin de foto's van de tafel en de recepten verzameld worden, kan als naslagwerk gemaakt worden.

Waardes

Voeding: keukens uit een nieuwe (eet)cultuur ontdekken.

Verbinding: verbinding van familie en over families, het openen van gesprekken.

Zintuigen: proeven en ruiken van gerechten die de identiteit weerspiegelen van het gezin.

Knowledge: movement creates conversation and conversations creates knowledge and knowledge creates empathy and empathy creates solutions...

Praktisch

Het project start in meerdere families tegelijkertijd. Er gaat een instructiekaart mee met uitleg over het project. Er dienen drie foto's gemaakt te worden, voorbeelden op de instructiekaart. De foto's dienen doorgestuurd te worden via whatsapp zodat dit laagdrempelig blijft en we het proces kunnen volgen. De families sturen indien ze willen nog wat bijkomende informatie door.

Beelden:

Beeld 1: gedekte tafel met ontvangen maaltijd (vogelperspectief)

Beeld 2: tafel na nuttigen van de maaltijd (vogelperspectief)

Beeld 3: recept dat je zelf gaat koken voor volgende familie

Informatie

Datum diner

Namen familie

De gevende familie

Je eigen familie

De familie waarvoor je zal koken

Gerecht: ontvangen gerecht – gerecht dat je gaat koken

Mindful planting

Kinderen krijgen vanuit de buurt/school/bibliotheek een plantje/zaadjes mee naar huis met een opdrachtenkaartje. Het idee is dat de kinderen de verantwoordelijkheid krijgen om te zorgen voor hun nieuwe vriend en leren dat ze met de nodige zorg iets moois kunnen laten groeien. De kinderen weten niet welke plant ze mee naar huis krijgen. Ze zullen op de opdrachtkaartje een omschrijving krijgen over de plant. Zo leren ze iets bij over de plant en wordt hun nieuwsgierigheid opgewekt waardoor ze getriggerd zijn om de plant goed te verzorgen. Dit biedt ook de ruimte om hun fantasie te laten spreken over wat de mogelijkheden zijn in de brede zin.

Opdrachtenkaart

Voorbeeld: Paprika

- *Kant 1:
Hallo ik ben...
Mijn voorouders reisden van Midden-Amerika naar Spanje, Portugal en Italië maar mijn naam komt van Hongarije. Je kan me vullen in de oven, rauw eten als snack maar nog in veel andere lekkere gerechtjes terugvinden. Als je mij zon, water en liefde geeft en de opdrachten vervult, zal je snel ontdekken wie ik ben.*
- *Kant 2:
Als je mij opeet is mijn superkracht dat ik jou help jouw hartje sterker te maken, je sterk te maken tegen ziektes . Welke superkrachten ga jij mij geven? Maak hier jouw superplant!*
- *Kant 3:
Elke keer als je als je me water geeft, kleur je een vakje in*
- *Kant 4:
Jij bent mijn nieuwe vriend en je mag alles tegen mij vertellen of je nu boos, verdrietig of heel erg blij bent. Elke keer als je tegen me praat, mag je een sticker op mijn pot kleven.*

Didactiek opdrachten

- **Creativiteit**
Maak je superplant: creatief en vrij denken over in wat een plant kan groeien. Welke krachten en eigenschappen heeft deze plant. Fantasie kan hier de vrije loop gaan. Kinderen niet beperken of framen in wat dat 'kan' in de wereld.

- Verantwoordelijkheid
Waterkalender: leren zorgen voor, verantwoordelijkheid hebben, eigenaarschap.
- Expressie en reflectie
De plant is een vriend waar je tegen mag praten. Leren uiten van emoties, leren reflecteren en dit positief bekrachtigen door stickers.
- Verbinding en kennis
Later kunnen ze het product van het plantje gebruiken om samen met ouders, grootouders, broers, zussen, vrienden te koken. Hiervoor kunnen ze de recepten van het Mixta project gebruiken. Ze volgen proces van plant tot bord, van natuur naar cultuur waarbij er verbinding ontstaat tussen zowel natuur en mens als tussen mensen.

Praktisch

Inspiratie bestaand project 'zadenbibliotheek'.

Dit wil zeggen dat als de bloeiperiode van je planten voorbij is, in augustus of september, je de zaden van je planten kunt oogsten. Deze zaden kun je naar één van de Brusselse zadenbibliotheeken brengen, en je kunt nieuwe zaden terug mee nemen.