

dreaming
of the
food'ture



Målet med 'Dreaming of the Food'ture' er at se muligheder og potentiale for positive forandringer i verden – noget som vi forestiller os og skaber sammen. I kan genbruge metoderne og redskaberne i andre sammenhænge eller undervisningssituationer, f.eks. til at få nye idéer. På det personlige plan ønsker vi også, at I skal have det sjovt! Nyd processen, få blus under nogle fede idéer, lav et par fejl – bare lad tingene brænde lidt på, og kommuniker med mennesker omkring jer for at blive inspireret af nye og ukendte muligheder!

Designskolen Kolding

Baseret på en grundfond, kogt på en lang, demokratisk designtradition. Beriget med designere, der finder bæredygtige og inkluderende løsninger i legen med brugerne.

Skolens værdier

Markante noter af social integration, bæredygtighed og kulturel mangfoldighed.

Metode

I designprocessen forbedrer vi enten noget, der allerede findes, eller vi skaber noget nyt, ved systematisk at undersøge og eksperimentere med noget alternativt. Vi udforsker, udvikler og tester konstant gennem processen. Det er ikke kun den færdige servering, men hele processen, der er interessant.

Mission

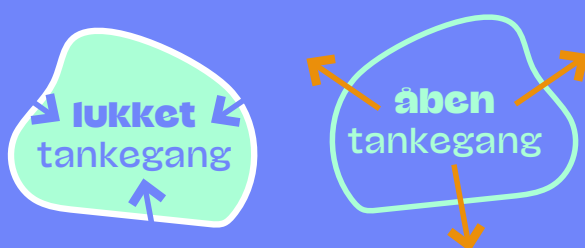
Bæredygtigheden sidder altid med ved bordet, når vi uddanner, forsker og udvikler os kunstnerisk på Designskolen Kolding. Vi viser, hvordan design kan bruges som en æstetisk og strategisk ingrediens, når samfund, erhvervsliv og demokrati er i forandring. Vi tænker holistisk, og lader folk udleve deres fulde potentiale gennem kreativiteten.

'Double Diamond'-illustrationen viser, hvordan vi begynder fra toppen, hvordan linjerne åbner sig og visualiserer den åbne tankegang, og hvordan de samler sig igen i den lukkede tankegang.

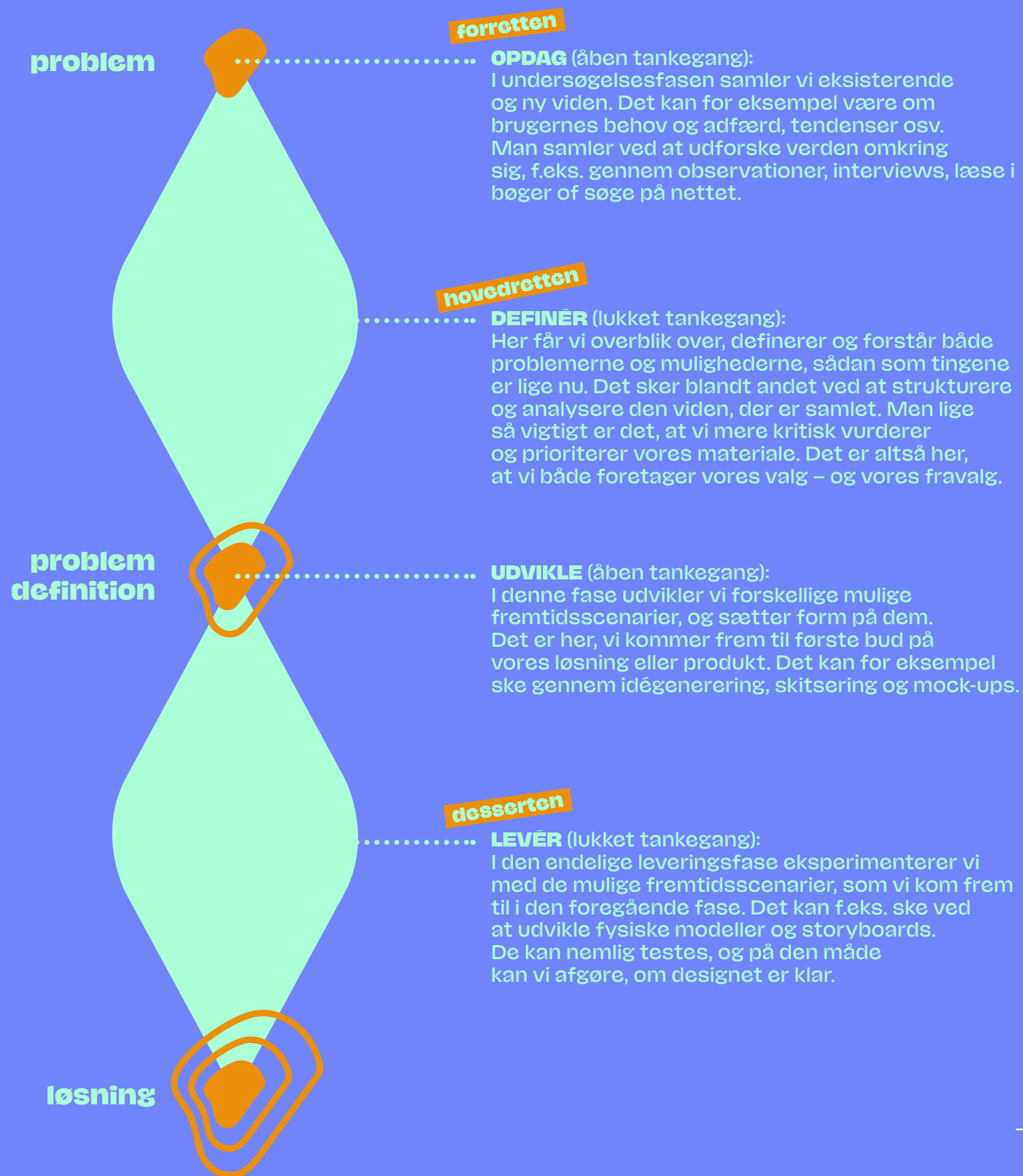
Når I går i fremtidslaboratoriet i løbet af den kommende uge, kommer I til at følge denne proces. Det har stor betydning, at I er bevidste om, hvilken tankegang, der præger den del af processen, som I befinder jer i.

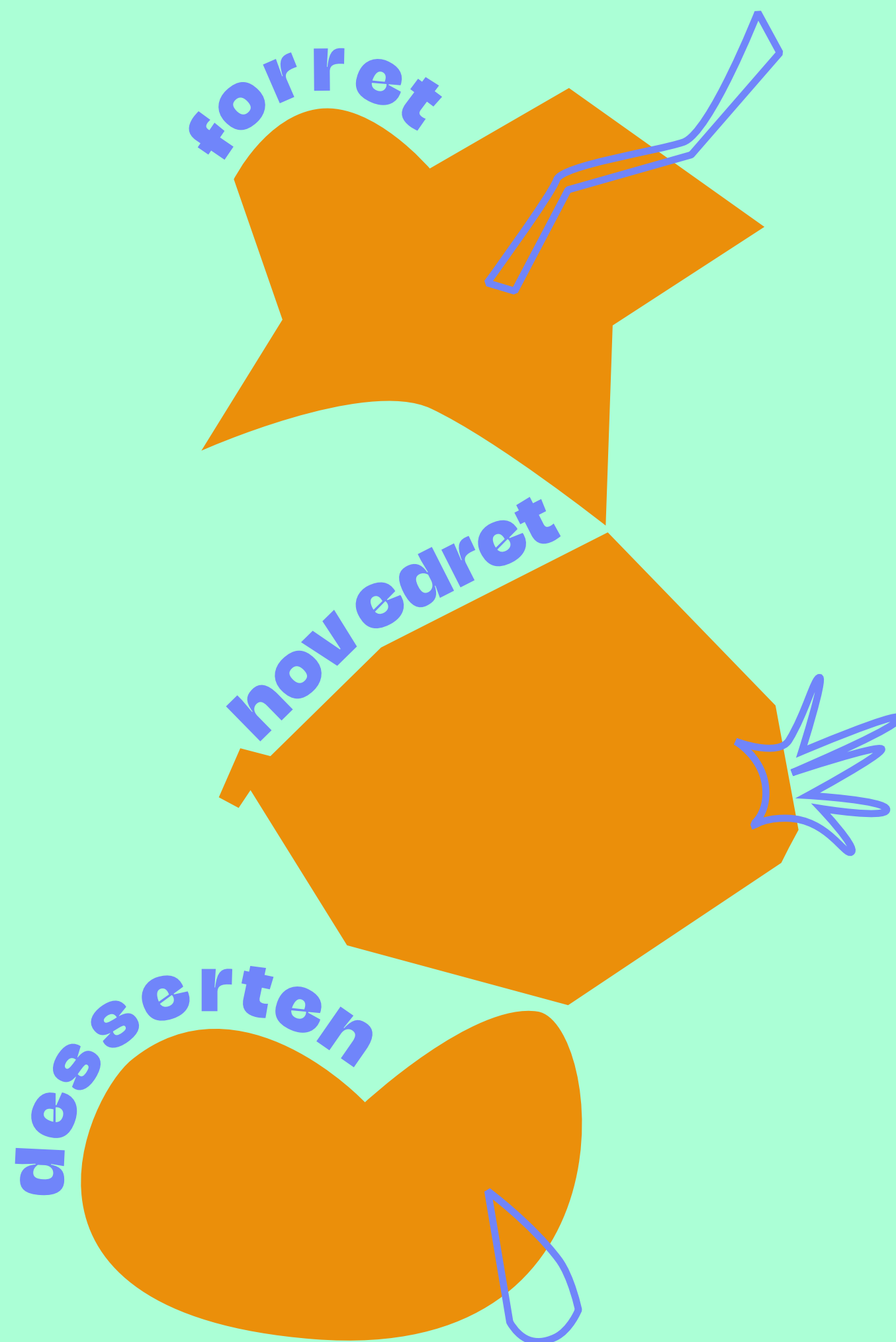
I designprocessen skifter vi altså mellem en **åben** og en **lukket** tankegang.

I den **åbne** fase samler vi data, tænker og eksperimenterer. Her sætter vi ikke grænser for os selv. I den **lukkede** tankegang analyserer vi, udfører og tester. Her afgrænser vi, vælger fra og skærper vores materiale. For hver øvelsesskabelon kan I se, hvilken tankegang der skal anvendes til den enkelte øvelse:



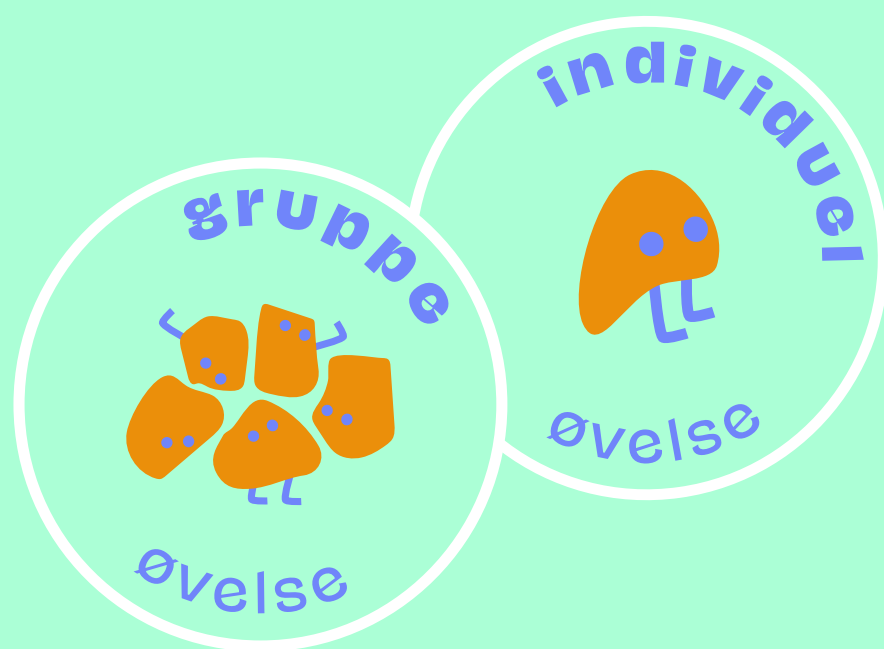
double-diamond diagram som kagebogen



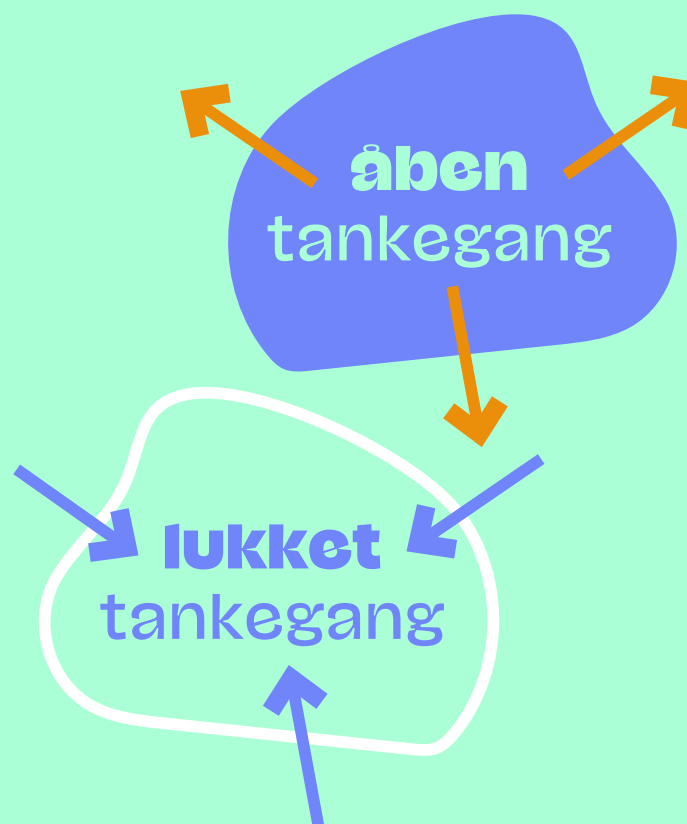


'Dreaming of the Food'ture'
bliver serveret for jer som
en tre-retters 'menu',
hvor det virtuelle bord
er dækket op med
materialer og opgaver.

Deltagere
i øvelsen:



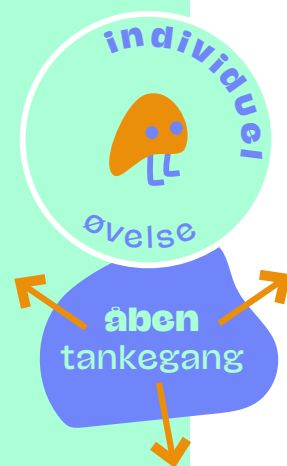
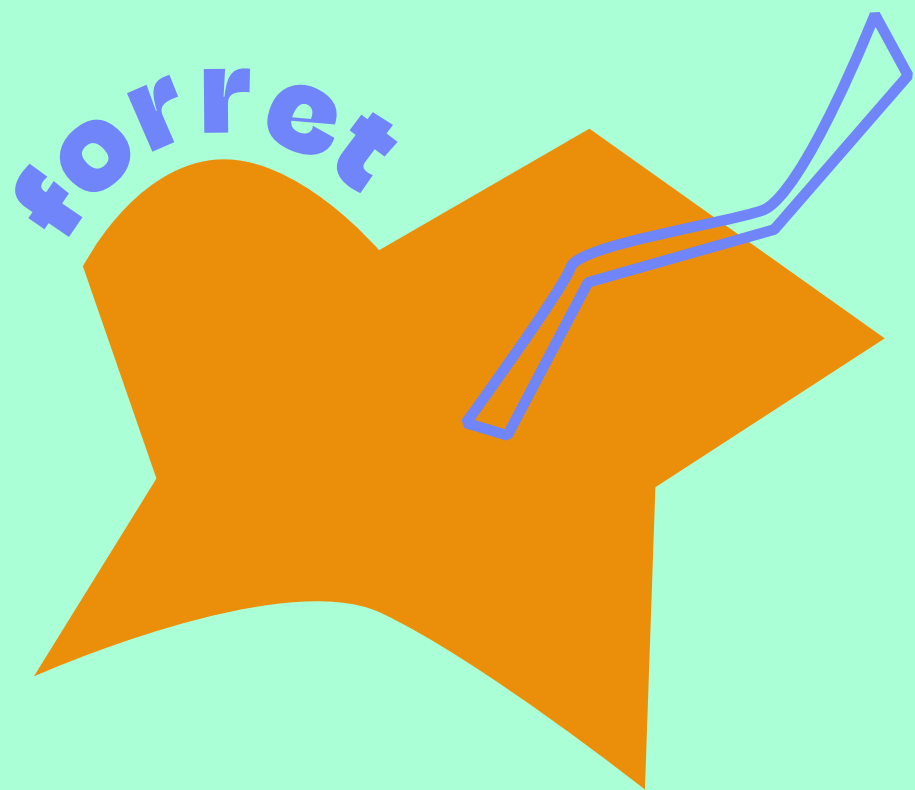
Tankegang
du skal bruge:



Del på
Instagram:



I kan finde inspiration i den trailer,
vi har lagt klar til jer på vores platform:
'Dreaming of the Food'ture'!



Velkommen til første del af din designer-menu!

Et vidunderligt måltid begynder altid med at finde de ultimative råvarer – og det skal du nu. Luk øjnene – er du på en duftende markedsplads i Malaysias højland, foran hylderne i Masterchef eller i din mormors viktualierum? Her skal du finde den råvare eller ingrediens, som sætter kursen for dit måltid. En solmoden tomat? En dåse glinsende sardiner? En havfrisk håndfuld tang? En gyselig men spiselig bille? Eller den kuglefisklignende, stinkende men elskede durianfrugt?

Det første skridt som designer handler om at samle viden. For at få ny viden, spørger vi internettet, bladrer i bøger, spørger og snakker. Men frem for alt eksperimenterer vi.

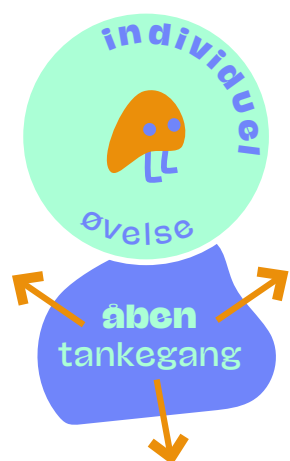
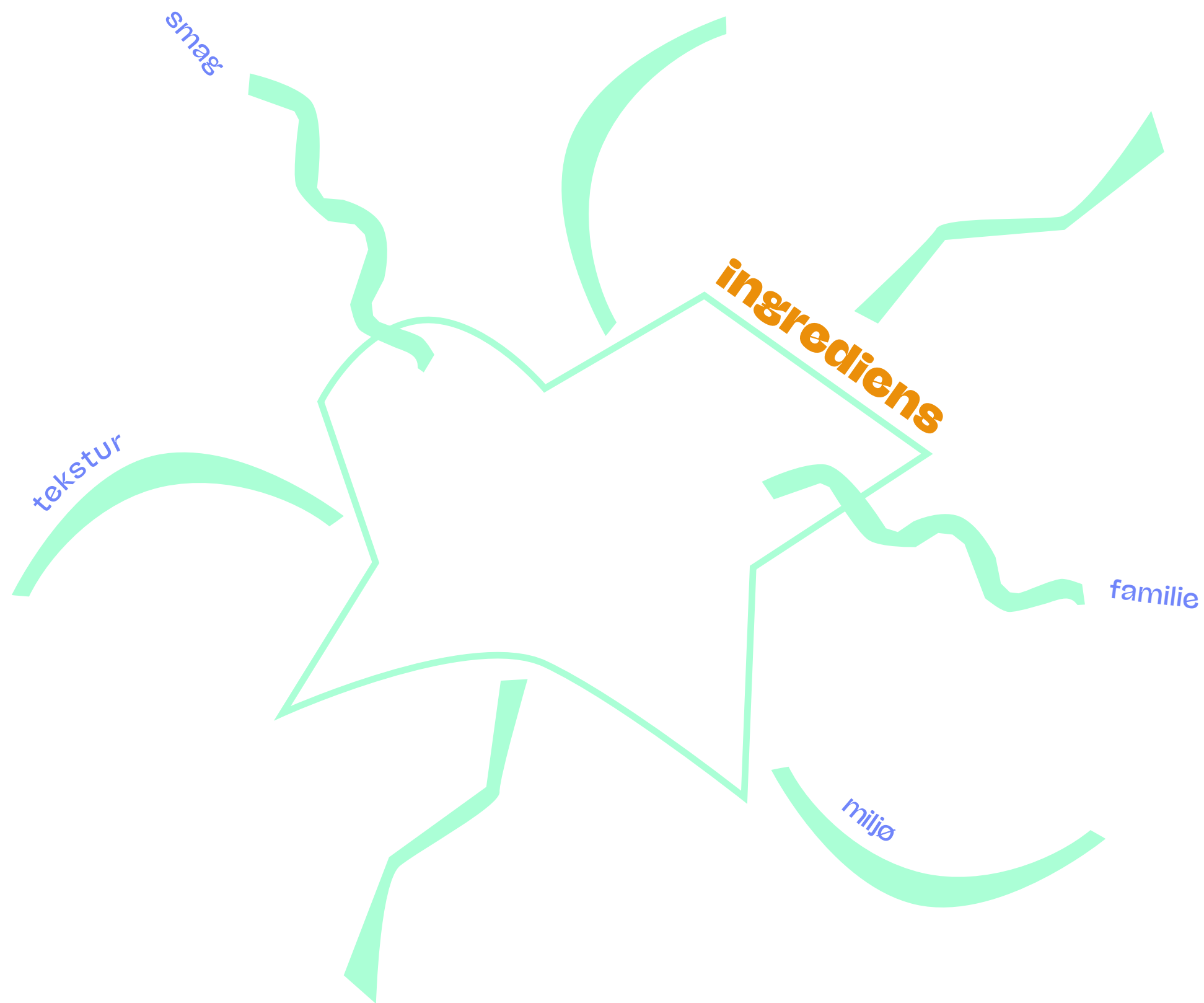
At eksperimentere kan betyde at se på et kålblad fra en uvant vinkel, blende et helt æg, kaste en kotelet mod en mur og analysere det aftryk, som muren efterlod, eller at kombinere med andre ingredienser eller fysiske processer for at se, hvad der sker. Når du eksperimenterer, vil din opfattelse ændre sig, du vil finde nye måder at fortolke din ingrediens på, og du begynder at forestille dig nye idéer. Alt er muligt! Der er intet forkert eller rigtigt svar.

Så vælg en ingrediens, som du synes, er interessant. Måske fordi du elsker – eller hader – den, eller I har en historie sammen. Det kan være ALT, bare den er spiselig. Analysér – eksperimenter... Du kan også spørge andre mennesker om deres oplevelser med ingrediensen, og se, om det påvirker din oplevelsen af den.

Saml dine observationer på næste sides mindmap. Og gør det med et helt **åbent** sind. Intet er for underligt, og nogle gange er de mærkeligste indsigter de mest interessante. Vidste du for eksempel, at en blæksprutte har 3 hjerter og 9 hjerner? At 4% af alle oste i verden bliver stjålet? Eller at man kan høre rabarber gro?

Du kan – men skal ikke – lade dig inspirere af disse spørgsmål:

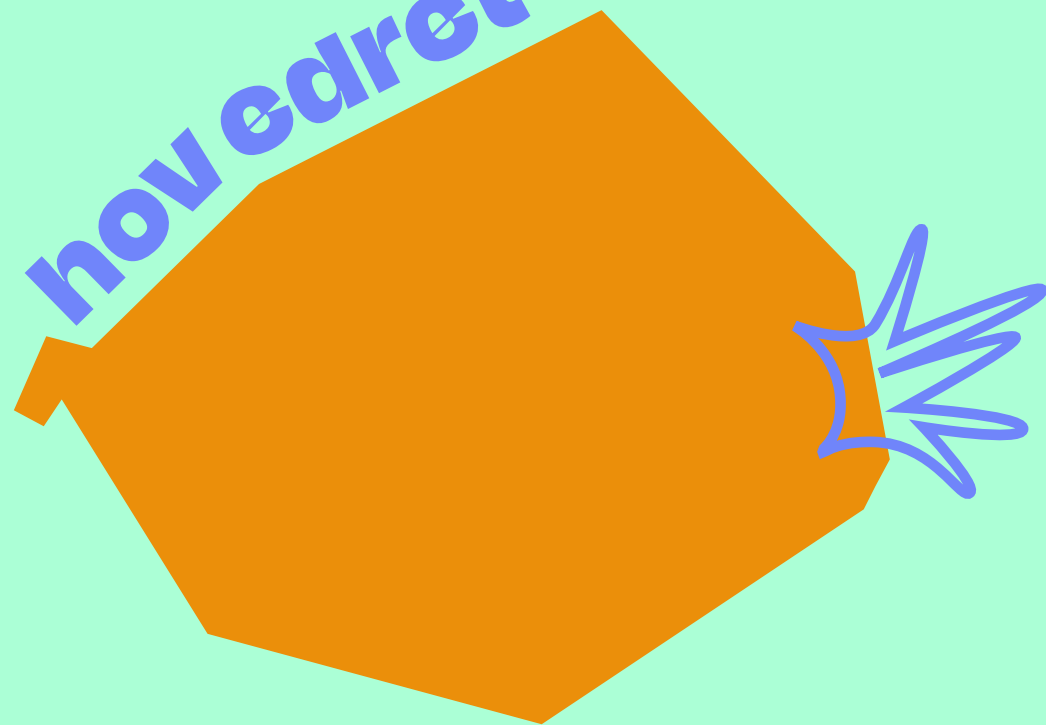
Hvor kommer varen fra * hvad gør den ved min krop * hvordan er den blevet til
* hvordan påvirker den miljø og klima
* hvilke værdier repræsenterer den, kulturelt eller økonomisk * hvordan kan den hjælpe folk, og hvem * hvordan får den folk til at føle sig * hvem ville være dens bedste ven * hvem kan lide den, og hvem ikke * hvad sker der når du smider den – eller koger, steger, bager, tørrer, fryser, varmer, klemmer eller spiser den * hvordan lugter, smager, føles eller lyder den * Hvilken sang ville den være?



Når du har færdiggjort opgaven vis os den ved at lave et post på Instagram med #dreamingofthefoodture. Ved at følge hashtagget kan du også se hvad andre arbejder med.



hovedret



Spænd bæltet, pak din madpakke og hop ind i tidsmaskinen! Du og din gruppe bliver nu sendt 50 år ud i fremtiden. Her kan I vælge mellem tre fremtidsudfordringer, der hver især er plaget af udfordringer, som du og dine co-dreamers skal hjælpe med at løse – med jeres råvare!

**Velkommen til fremtiden!
Den er ikke køn – men
den kan blive jeres!**

**Det gør i nu!
Find sammen i jeres gruppe,
og vælg den udfordring på
næste side, I vil arbejde med.
Tal igennem, hvad I opfatter
som udfordringerne, som
I gerne vil løse, hvad I vil
fokusere på, og afgræns
jeres problem.**

Udfordring
1

PLANET

Klimaforandringerne er eksploderet – og kampen for at mætte de over ni milliarder munde har tvunget kloden i knæ!

Vores skandinaviske byer er længere fra syrenduftende sommernætter, pølsevogne og grønne oaser end nogensinde før – men overfyldte af folk, der er flygtet fra de ubeboelige egne omkring ækvator.

Temperaturen gør landende omkring jordens bæltsted ubeboelige, og vandet fra de smeltende gletschere får havene til at stige. Det friske vandhanevand, som vi før drak og kogte vores pasta i, er en sjælden vare, og folk dør af mangel på det – undtagen de rigeste.

Orkaner, tsunamier og sandstorme er hverdagskost, og dyrenes naturlige levesteder er ødelagte, så selv en sølle måge kan knapt finde føde – måske ender den endda i en gryde en dag. For det er næsten umuligt at dyrke landbrug, grøntsager og andre planter.

- * **Klimaforandringerne er eksploderet**
- * **Det er umuligt at dyrke landbrug, grøntsager og andre planter**
- * **Der er ikke rent drikkevand og mennesker sulter**

**Verden er ved at gå under, og folk sulter!
HVAD KUNNE HAVE HJULPET DE SIDSTE 50 ÅR, SÅ DET IKKE VAR KOMMET SÅ VIDT?**

Udfordring
12

PLAY

Glæden er væk. Faktisk kan vi slet ikke huske den. Vi føler ikke længere, vi er bare disse tomme skaller, der går rundt, og er produktive. Ingen forelsker sig eller får kærlighedsbørn. Vi har fokuseret så meget på succes og præstationer og effektivitet de sidste 50 år, at vi helt har glemt, hvordan vi mærker os selv. Vi lever som hjerteløse kroppe, der bevæger os fra den ene dag til den næste uden begejstring.

Sanseligheden er også væk – duftene, følesansen og alle de vidunderlige smage. Hvem kan overhovedet huske følelsen af den bløde flødeskum, der dirrede på toppen af en kop dampende varm kakao med den mørke, aromatiske duft fra regnskovens chokolade? Eller den pirrende chili og den drillesyge koriander oven på en fyldig, dyrisk vietnamesisk phô-suppe? Mad er bare energi, der sprøjtes ud af en dispenser hver morgen, som en shake, baseret på vores aktuelle ernæringsbehov. Og vi er ligeglade med smag.

Derfor er erindringen om at hænge ud på en bar eller en restaurant med vennerne bare et fjernt minde. Samtale er begrænset til kort kommunikation om mål og resultater, og måltidet opleves bare som et nødvendigt onde.

- * **Mennesker ved ikke længere hvad glæde er**
- * **Ingen forelsker sig eller får børn**
- * **Sanseligheden er forsvundet og mennesker er ligeglade med smag**

**Intet betyder noget uden følelser, leg, sanselighed og glæde.
HVAD KUNNE HAVE HJULPET DE SIDSTE 50 ÅR, SÅ DET IKKE VAR KOMMET SÅ VIDT?**

Udfordring
3

PEOPLE

Kan du huske langbordsmiddagene med familien og jeres venner? Hvor din venindes auberginesalat krydsede hen over din fars gode sovs, og din genbo havde igen kommet for meget salt i kartoffelsalaten? Måske blev I lidt fulde og sang lidt falsk med på de gamle dansehits fra 2030'erne?

Det er slut. Folk er ensomme. Vi er bange for infektioner, sygdomme og overvågningspolitiet, og derfor mødes vi ikke længere fysisk – kun online, hvor vores blege ansigter gemmer sig bag de evindelige VR-masker, som forsøger at skabe illusionen om samvær. Ingen deler måltider mere og restauranterne er for længst lukkede. Vores måltider printes af standardingredienser, når vi trykker med vores overdimensionerede tommelfingre, der gør det lettere for os at kontrollere vores multifunktionelle digitale enheder.

De menneskelige relationer har spillet fallit. Og social angst er vores største sundhedsproblem, for ingen ved, hvordan de skal dyrke relationer. Det eneste, vi kan forholde os til, er algoritmegenererede billeder af det perfekte liv, som afspejles i den kunstige virkelighed, der omgiver os.

- * **Mennesker er ensomme**
- * **Vi har social angst og frygt for sygdomme**
- * **Vi er omgivet af en kunstig virkelighed**

**Livet giver ikke mening uden social interaktion.
HVAD KUNNE HAVE HJULPET DE SIDSTE 50 ÅR, SÅ DET IKKE VAR KOMMET SÅ VIDT?**



I har nu valgt en fremtidsudfordring og der skal nu designes superingredienser der kan hjælpe med at løse jeres udfordringer.

Tag hver jeres mindmap med fra den første 'forrets'-øvelse og præsentér jeres ingrediens for hinanden.

Diskutér og tænk over, hvordan ingrediensen kan blive en SUPERINGREDIENS - altså: prøv at tillægge den nogle egenskaber eller superkræfter, som den bringer til bordet. Og hvordan kan disse superkræfter være med til at løse udfordringerne i jeres valgte fremtidsudfordring?

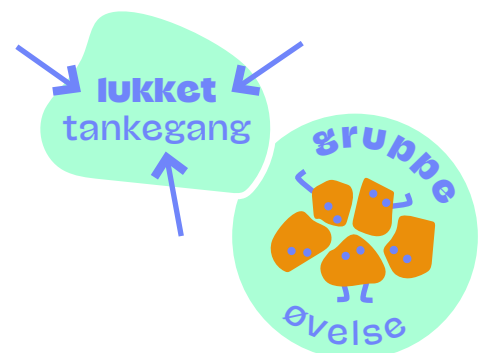
Her slipper I fantasien fri: der er ingen regler og begrænsninger på dette tidspunkt! En tomat kan blive til raketbrændstof, fiskeskæl kan bruges til at læge sår, vandmeloner kan føde børn og vin kan tale – hvis I kan bruge det til noget. Her brainstormer I hele gruppen sammen på superkræfter, sætter dem i spil i forhold til udfordringen og visualiserer det. **(Skab et SUPERINGREDIENS kort pr. ingrediens)**

Placer et billede eller en skitse af din ingrediens på superingrediens-kortet, og udfyld det:

Navn

Hvordan ser den ud?

- * Hvad er din ingrediens' superkraft?
- * Hvorfor er det denne superkraft – hvad kan den bruges til?
- * Hvordan kan den hjælpe til at løse din udfordring eller dele af den?



Post det på Instagram med hashtagget [#dreamingofthefoodture](https://www.instagram.com/explore/tags/dreamingofthefoodture).



hovedret

2

Placer jeres valgte fremtidsudfordring midt på bordet (hvis I er fysisk til stede, ellers digitalt), og læg jeres superingrediens-kort omkring.

Post et billede af materialet, og læg det på Instagram med #dreamingofthefoodture for at vise os, hvad du arbejder med, og for at se, hvordan andre arbejder med udfordringen.



Post det på Instagram med hashtagget #dreamingofthefoodture.



Forestil jer i gruppen hvordan fremtiden om 50 år ville se ud, hvis jeres superingredienser havde været der. Nu er det jeres tur til at fortælle os andre om fremtiden. Hvordan ser den ud, nu hvor mad med superkræfter kan være med til at løse udfordringerne?

Det er ikke nødvendigt at bruge alle jeres superkraftingredienser til det nye fremtidsscenario, så vælg de aspekter, der giver mening for dig og din gruppe og gå med strømmen.
Husk at have det sjovt!

Brug templateen til at beskrive jeres nye fremtids scenario.

scenario

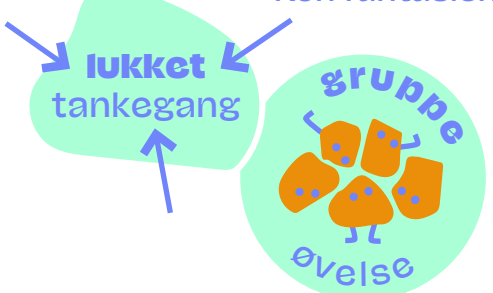
Lined area for writing the scenario.



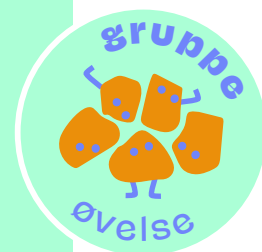
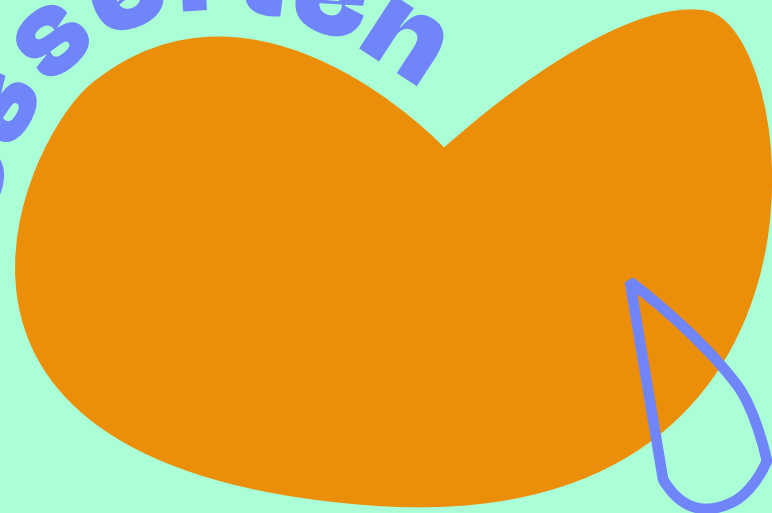
Hvad er et scenario?

Begrebet scenario har rødder i renæssancens commedia dell'arte-teater – teaterstykker baseret på løse skitser af et dramatisk forløb, som skuespillerne improviserede inden for. Et scenario betegner altså en løs skitse for et handlingsforløb, som kan gå i mange retninger. Når i til denne opgave skal skabe et fremtidsscenario skal i beskrive en mulig fremtid om 50 år, hvis jeres superingredienser havde været der.

Scenariemetoden er en tankemetode, som gerne skal virke som en kreativ analyse af hvordan fremtiden kan se ud. Det er ikke formålet at gætte rigtigt, men at udarbejde et scenario, der starter jeres kreativitet og tanker om hvordan fremtiden kan se ud med jeres superingredienser. Kun fantasien sætter grænser.



desserten



I er nu nået til den søde afslutning: kronen på jeres tre-retters menu!

En dessert kan være flot, spektakulær, farverig og skabe forventning – eller minimalistisk, cool og skabe spænding – og det skal jeres præsentation også!

I har nu været igennem de to foregående øvelser, og nu er det tid til at dele jeres resultat, altså jeres fremtidsscenario, med andre!

Diskuter i gruppen, hvordan i kan få jeres scenarie til at blive levende til vores online udstilling. I kan vælge at bruge billeder, film, animationer, tekster, collager, performance eller simpelthen lyd: alt er velkommen! Der er ingen nogen rigtig eller forkert måde at præsentere jeres idé på. Flødeskumsrosetter og svaner i trukket sukker er lige så gyldigt som minimalisme og stilfuldhed.

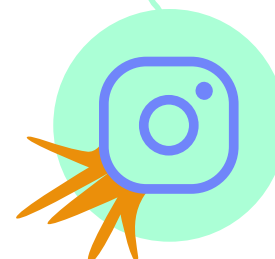
DOG er det vigtigt at huske, at det skal kunne fungere på Instagram (rammestørrelse: 1080 x 1080px).

For inspiration kan I se, hvad designere fra Designskolen Kolding gjorde med opgaven i [traileren på vores platform](#).



Del dit endelige resultat som en post på Instagram med [#dreamingofthefoodture](#) og nu også [#foodturedessert](#), og inkluder følgende i beskrivelsen:

titel, jeres navne, hvilken skole i er fra, hvilken fremtidsudfordring i valgte og en kort beskrivelse af jeres nye scenarie i tekstfeltet.



[#dreamingofthefoodture](#)
[#foodturedessert](#)



desserten

3

Gennem jeres post på Instagram er i nu en del af vores online udstilling. Denne kan ses, gå på [vores online platform](#) eller ved at følge de to hashtagS **#dreamingofthefoodture** **#foodturedessert**

Når I har postet jeres endelige resultat, tjekker vi alle de fantastiske ideer og d. **30. april** uddeler vi priser til de mest fantastiske ideer, processer og fremvisninger.

tegneserie

digt

video

origami

collage

musik

lyd



#dreamingofthefoodture
#foodturedessert

#

