

**Kurzus címe:**  
**EGYÉL a JÖVŐÉRT!**

Képzeld el az ételek, az étkezés, az élelmiszer ellátási láncok jövőjét a spekulatív design eszközeivel és a MATE (Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem) közreműködésével!



**Kurzus oktatói:** Blaumann Edit, az Innovációs Központ kutatója és doktoranda Doktor Melinda, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem oktatói és meghívott előadók

**Kurzuskód:**

B-KH-401-IK-232401-06  
M-KH-201-IK-232401-06  
M-KH-E-201-IK-232401-06

**Kurzus leírása:**

Képzeljétek el az ételek, az étkezés, az élelmiszer ellátási láncok valószínű, hihető, lehetséges, illetve kívánatos jövőit a jelen sürgető környezeti problémáinak fényében. Lehetőségetek lesz a MATE (Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem) diákjaival közösen gondolkozni, dolgozni ezeken a scenáriókon és a prototípus tervezésben.

Hogyan reagálunk majd arra, ha kedvenc ételünk eltűnik a boltok polcáról vagy a kedvenc csemegénk nem nő többé a konyhakertünkben? Elfogadunk vagy akár még jobban élvezünk egy újfajta helyettesítőt? Vajon jó étvággal eszi-e meg nagyi a laborban növesztett húsból és génszerkesztett Arany Rizsből készített rizses húst? Zavarba hoz-e vagy épp jobban csúszik egy tehén nélküli tehéntejből készült és műanyag hulladékból szintetizált vaníliával ízesített madártej? Szívesen adunk-e az elsivatagosodott Alföldre betelepült, invazív mézhangyák mézéből a fájós torkú gyerkőcnek? Hogyan ízesítsük a házi fotó-bioreaktorban növesztett spirulina meg chlorella algát, ha kizárólag ebből forrásból tudunk fehérjéhez jutni, amikor egy világjárvány esetén megszakadnak az ellátási láncok? S hogy fog kinézni egy új ünnepi vacsora vagy a nemzeti étel 2043-ban? Honnan érkeznek hozzá az alapanyagok, hogy lesznek feldolgozva? Kivel és hogyan fogyasztjuk majd el azt?

Ilyen és ehhez hasonló kérdéseket teszünk/tesztek fel a kurzus folyamán és keresünk rá válaszokat a MATE (Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem) oktatóinak és meghívott előadók segítségével.

**BA2, BA3, MA1 és MA2**

**1/3-1/3-1/3 elméleti – design – media intézet**

**Kurzusra való jelentkezés:**

**Létszám:** min. 4 – max. 12

**Időpont:** 2023. október 16-20. 10-16h kivéve: 2023. október 19. 10-19h

**Eredmények:**

A kurzus végére a tervezők tovább fejlesztik spekulatív tervezési készségeiket. A MATE kollégái, diákjai és meghívott előadók segítségével mélyebb megértést szereznek az ételek, az étkezés, az élelmiszer ellátási láncok kapcsán felmerülő kihívásokról és lehetőségekről. Feltárják a technológia, a kultúra és környezet közti feszültséget és társadalmilag releváns jövők forgatókönyveit, prototípusait készítik el, melyeket vizualizálnak és történetmesélés, illetve a narratív tervezés segítségével mutatnak be.

**Kurzus teljesítésének feltétele:**

Aláírással zárul, ha:

- Órai részvétel és közös szcenárió/prototípus alkotás és annak vizualizációja
- Szcenárió/prototípus csapatos vizuális és szóbeli prezentációja a MATE-n
- Poszter készítése a szcenárió/prototípusról

**A kurzus ajánlása:**

*Neked szól,*

*x ha nyugtalanít a környezet, az egészség, az élelem kapcsolata*

*x ha szeretnél a lehetséges, valószínű, hihető jövőket tesztelni*

*x ha szeretsz történetek mesélni*

*x ha kritikain vizsgálod a jelen gyakorlatait*

*Nem neked szól, ha*

*x nem foglalkoztat a jövő*

*x nem érdekel a történetmesélés*

**Linkek:**

<https://anthropocenecookbook.com/>

<https://www.instagram.com/p/Co7r-PXqFyD/>

**Olvasmányok:**

Cerpina Z. & Stenslie S. 2022. *The Anthropocene Cookbook, Recipes and Opportunities for Future Catastrophes*, MIT Press

<https://anthropocenecookbook.com/>

<https://www.instagram.com/p/Co7r-PXqFyD/>