

“Where does our food come from?”

Exploring Interactions Cycle 3
Anna Hornberger - 4320654



DESIGN GOAL



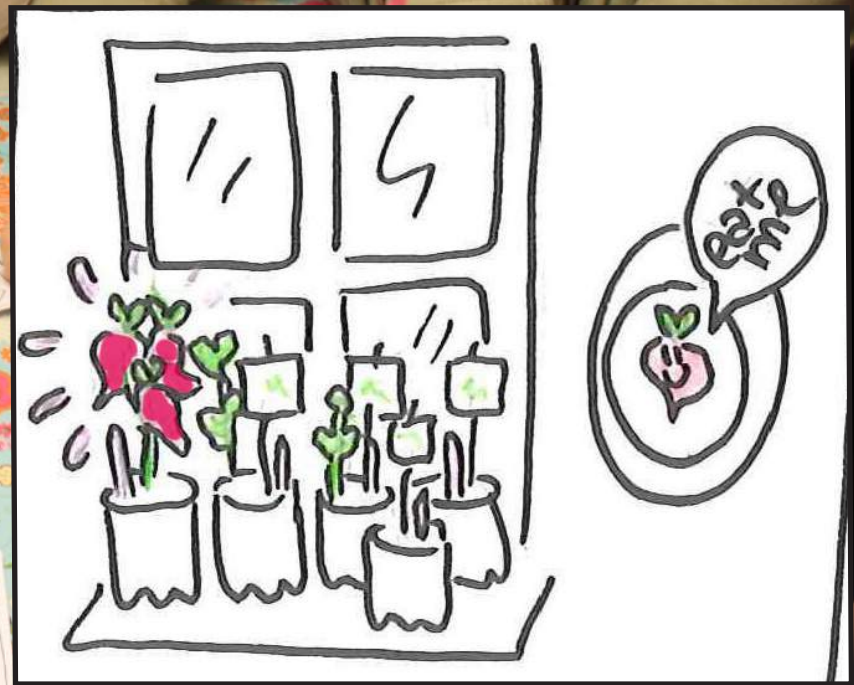
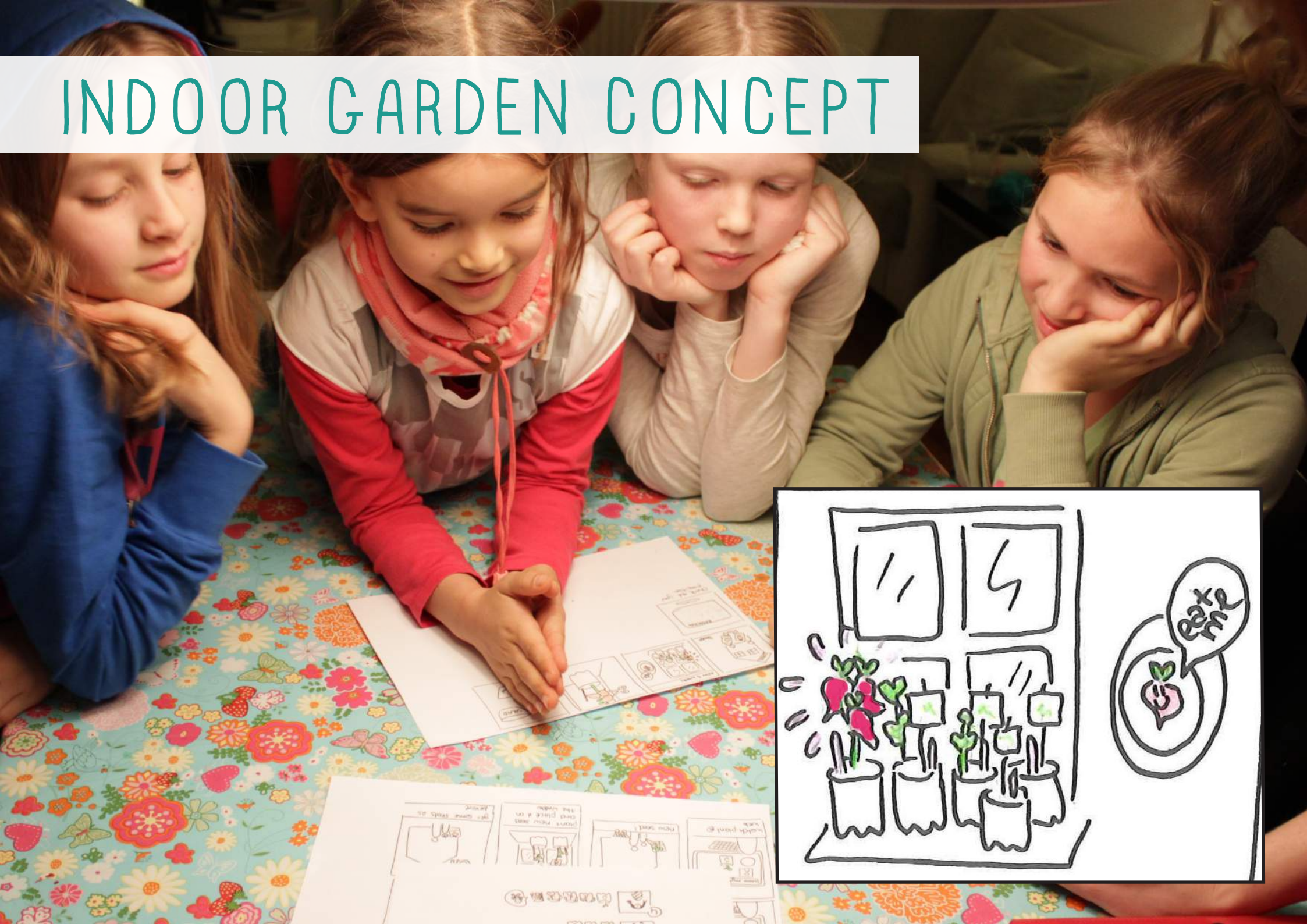
“Make **kids** (aged 7-10) feel **proud** about contributing to the **dinner preparations!**”

INTERACTION VISION

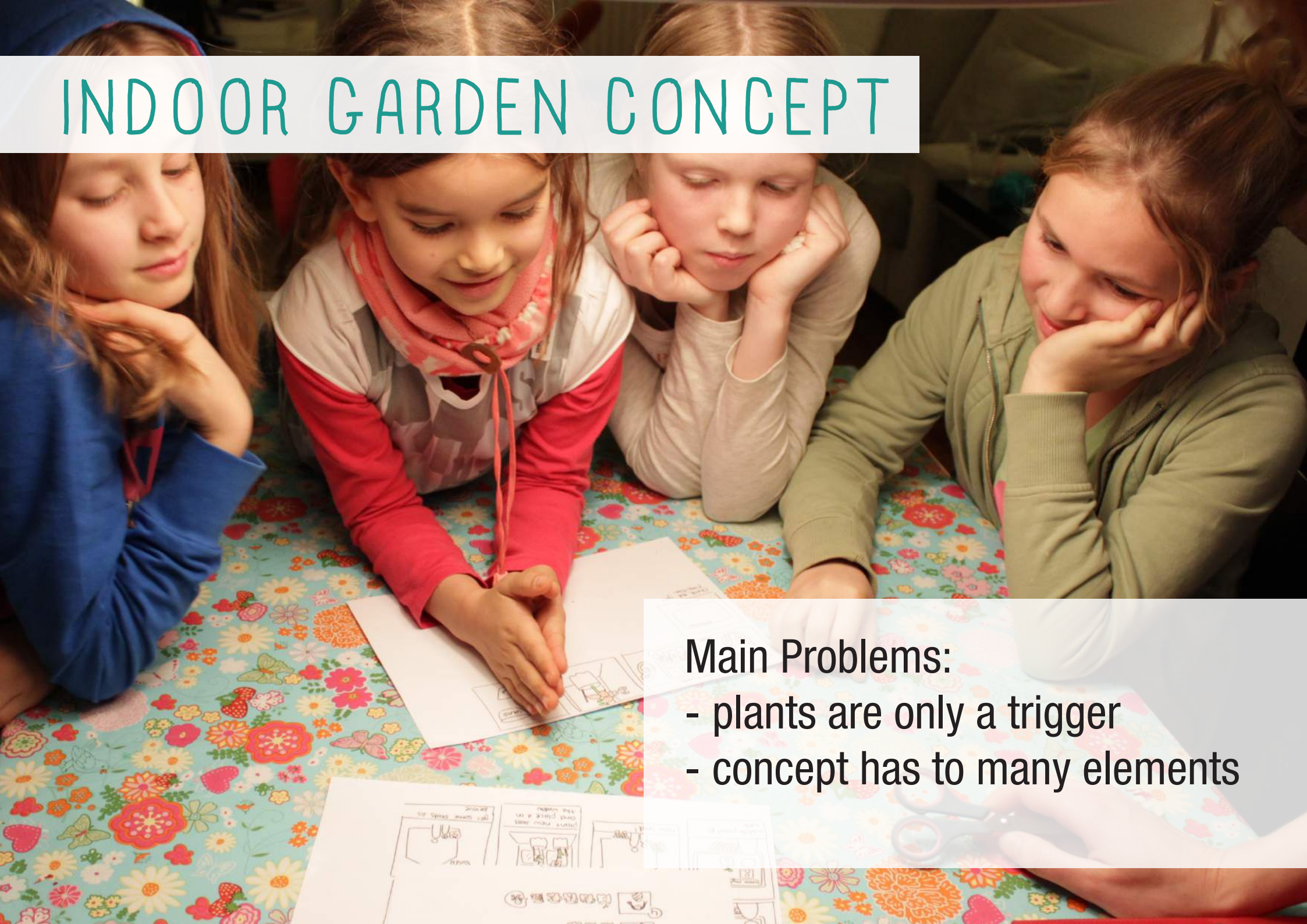
slow
targeted
gentle
apparent
precise

Feeling proud like when receiving a trophy, being honoured for an achievement in front of a lot of people

INDOOR GARDEN CONCEPT



INDOOR GARDEN CONCEPT



Main Problems:

- plants are only a trigger
- concept has to many elements

FINAL CONCEPT



- Focus on microgreens
- Link between growing plants and cooking

FINAL CONCEPT

Grook it

my grow-cook kit



FINAL CONCEPT

recipe folder



4 seed bags with instructions



FINAL CONCEPT



FINAL CONCEPT

feedback cards for
parents



recipes in
categories



RECIPE CARDS



categories

RECIPE CARDS

blueberry & bean sprout ice cream lollipops



bean sprouts & radish cross



plant icons

blueberry & bean sprout icecream lollipops

WHAT DO I NEED?



For 25 lollipops:
200g blueberries
50g bean sprouts
2 big spoons of honey
200g Greek yogurt
1 vanilla bean
sugar

special
kitchen tools:
lollipop sticks
ice cube shapes
aluminum foil

For decoration:
milk chocolate, radish cross leaves

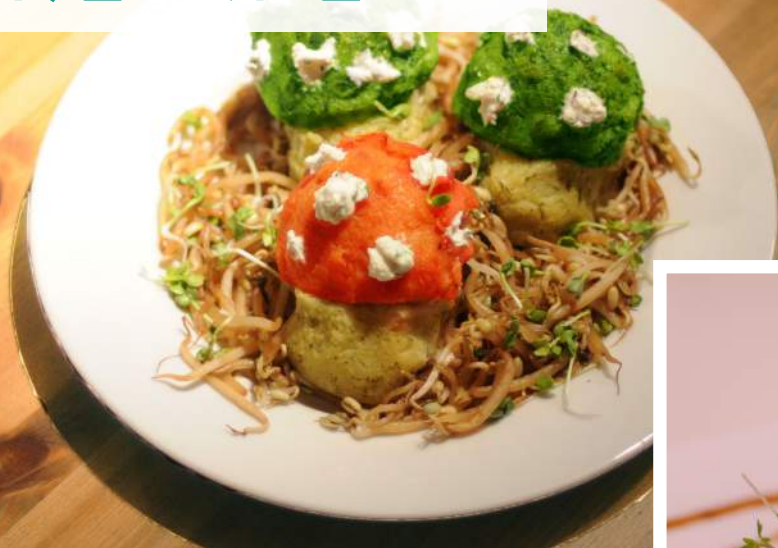
LET'S GET STARTED!



1. Add the blueberries to a pan, squeeze them with a wooden spoon and heat them up on a small flame
2. Cut the bean sprouts in small pieces and add them to the pan. Cook all for 5 minutes
3. Cut the vanilla bean open scratch out the seeds and mix them with the yogurt
4. Add the honey to the vanilla yogurt mass
5. & 6. Add the berries to the yogurt
7. Fill the ice cube shapes with the yogurt mass
8. Place aluminum foil on the shapes and then stick the lollipop sticks in the shapes. You can see where the shapes are when you carefully press the foil to the plastic
9. Put the ice cream carefully in the freezer and freeze them over night
10. The next day, place some chocolate in a cup and put them in a pot with water. Heat it on a small flame. Be careful that no water comes to the chocolate.
11. & 12. Decorate the ice cream with the chocolate and the radish cross

COMMENTS & TIPS

RECIPES



FEEDBACK CARDS

PRESENTATIE		
verrassend	prachtig	heel creatief
moete presentatie	erg professioneel	goede spelling

BEREIDING		
chaotisch	langzaam	anel
	goed georganiseerd	groot talent
de keuken was ontploft		

BIJDRAG VAN DE EIGEN PLANTJES		
ziet er leuk uit	verfrissend	
verrassende smaak		
groen wonder		

STERREKOK		
★	★	

SMAAK		
bitter	heerlijk	zout als de zee
fruitig	dry	interessant
smaak explosie		

TEXTUUR / STRUCTUUR		
hard	slijmerig	smelt op je tong
brokkelig		glad

pasta letters met broccoli's en bolognese saus

WAT HIER IN NODIG?

- 1 kg pasta
- 200 g broccoli's
- 100 g kaas
- 1 ei
- 100 g bolognese saus
- zout, peper

OM TE BEGINNEN!

1. Spits de 4 eieren en houdt de eiervellen...
2. Dief de 4 eiervellen, het hele ei, de bloem, olie en zout toe in een kom.
3. Maak 3/4 van de broccoli's in de vijzel.
4. Voeg de fijngehakte kaas toe aan de kom.
5. & 6. Meng het deeg met je handen tot het een glad deeg wat niet plakt. (Voeg een beetje water toe als het te droog is of een beetje bloem als het te plakkerig is).
7. Rol het deeg heel dun uit met de deegroller.
8. Gebruik de letter vormpjes om letters uit het deeg te maken. Als er geen plak meer is, rol dan het deeg opnieuw uit. Herhaal dit tot al het deeg op is.
9. Snij de ui en de tomaten.
10. Dief een schuifje olie in de pan en voeg de ui toe. Bak voor 2 minuten en voeg dan het gehakt toe.
11. Als het vlees gaar is, voeg de tomaten toe en bak het voor 10 min. Voeg dan de tomaten puree, oregano, zout en peper toe.
12. Doe de pasta in de pan en kook voor 10 minuten.

NOTITIS & TIPS

Deft de pasta iets extra's

heel zelfstandig

stickers support verbal feedback

USER TEST



DIEDE 10 years old

USER TEST



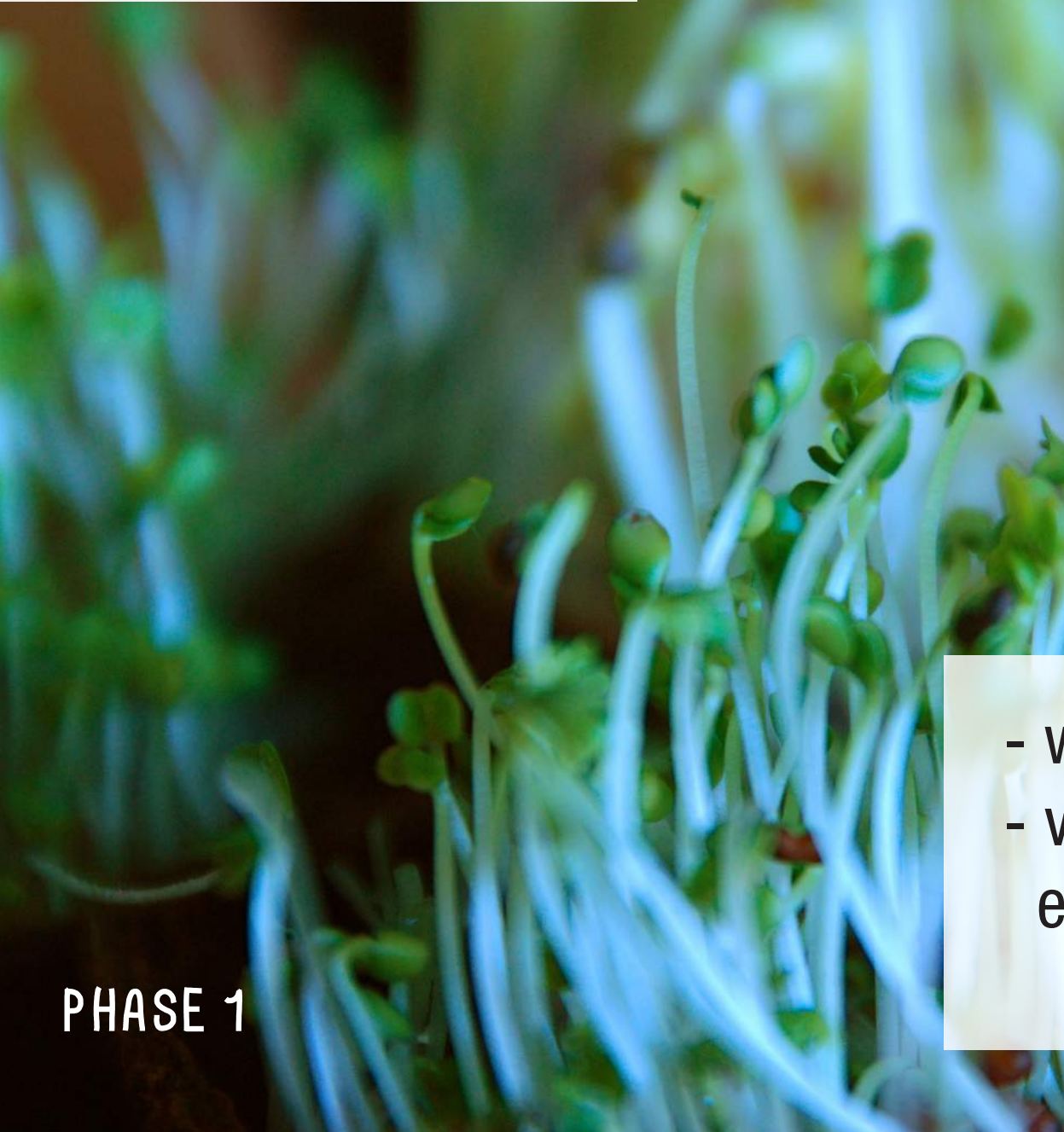
PHASE 1 - Planting

USER TEST

PHASE 1 - Growing



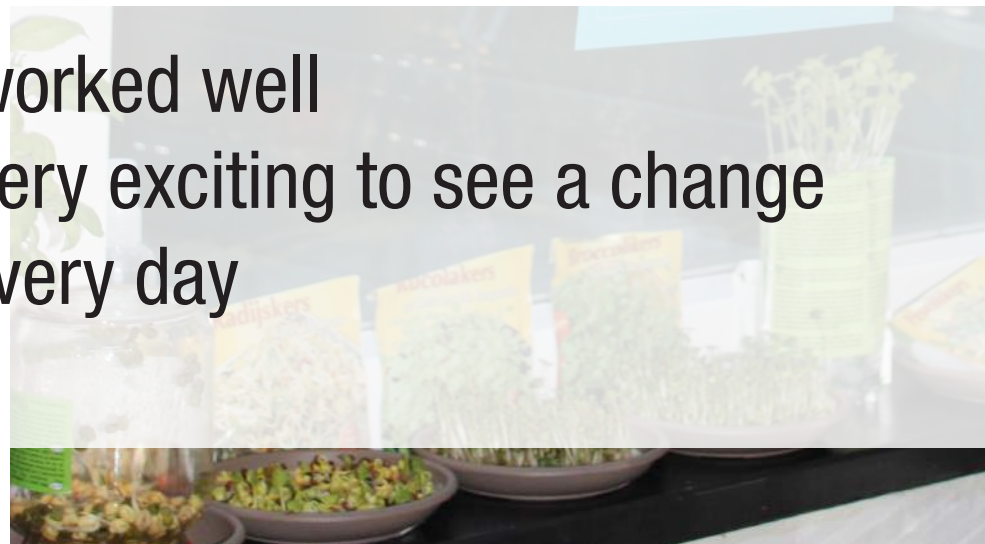
USER TEST



PHASE 1



- worked well
- very exciting to see a change every day



USER TEST



PHASE 2 - Cooking

USER TEST



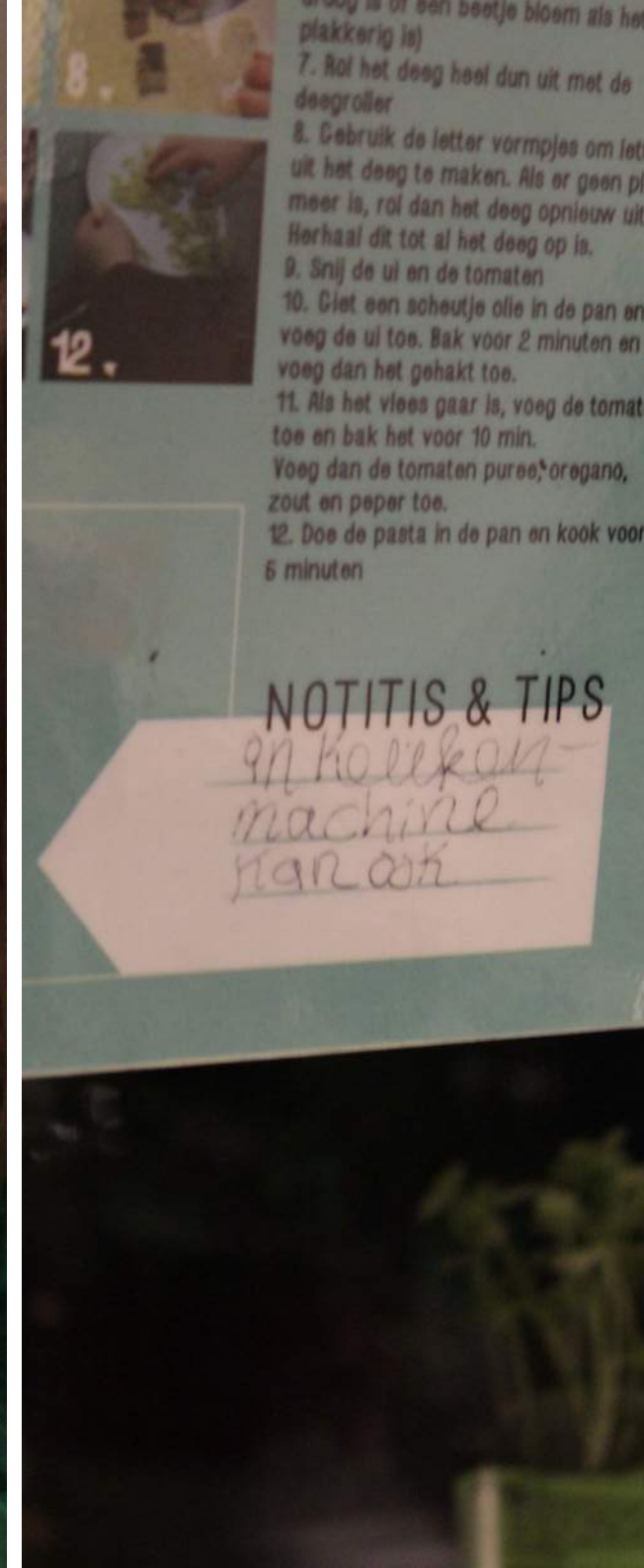
Broccoli cress letter pasta



Blueberry bean sprout ice cream lollies



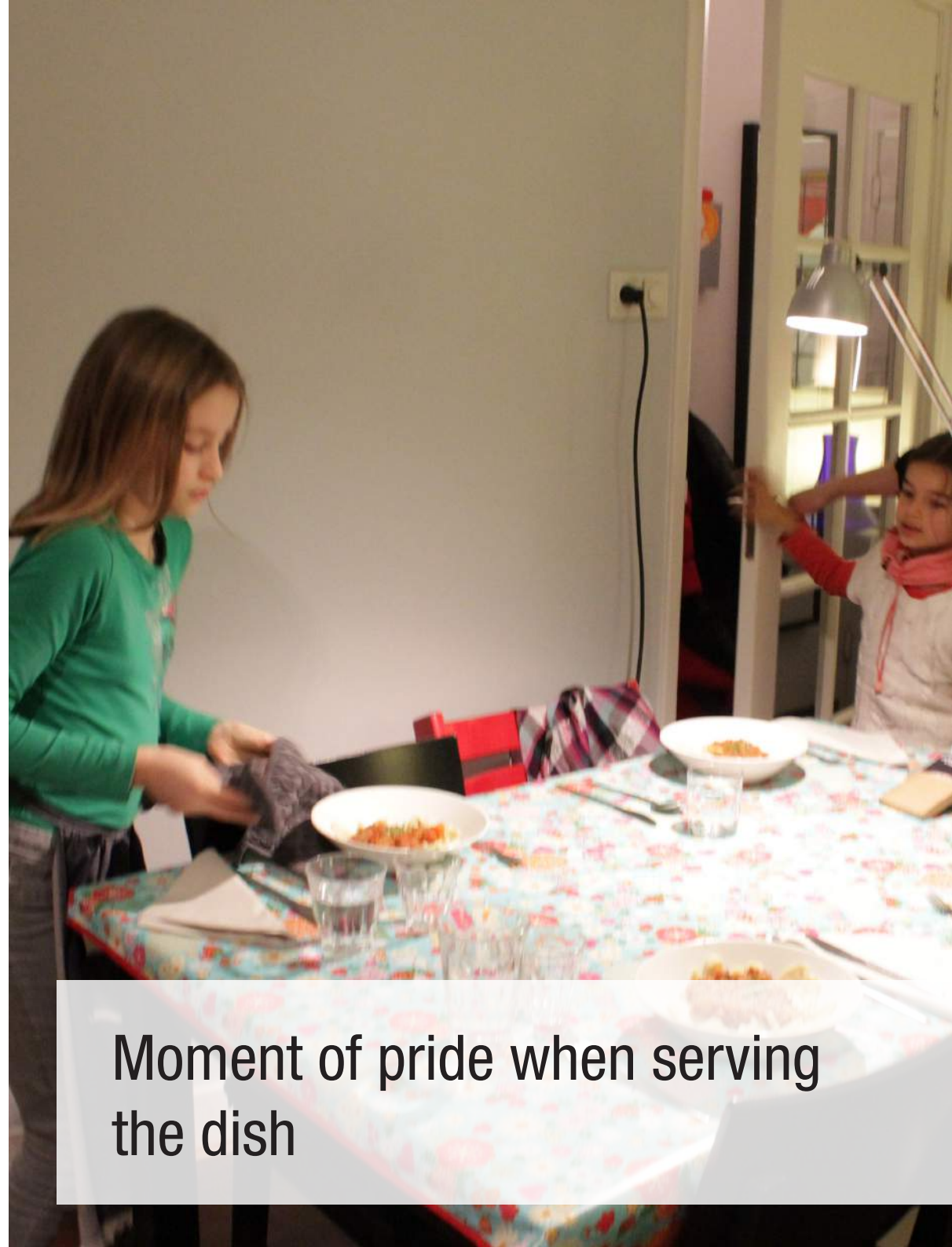
USER TEST



USER TEST



PHASE 3 - Eating / Feedback



Moment of pride when serving the dish

USER TEST



PHASE 3 - Eating / Feedback



Wish for written, non verbal feedback

CONCLUSION



Positive feedback:

- amazing recipes / interesting new taste
- very cool folder
- easy understandable and appealing graphics
- washable & portable

Recommendations:

- even more detailed recipes
- give time guidelines
- different way of feedback
e.g. report > long term pride

THANK YOU

