



The Taste of Tomorrow

Op 8 mei organiseerden we het walking dinner 'The Taste of Tomorrow' in opdracht van provincie Gelderland. Met speciale gasten, namelijk zeventig Nederlandse ambassadeurs van over de hele wereld. Speciaal voor het diner werkten we aan het concept The Taste of Tomorrow, met het DNA van de provincie Gelderland. De zintuigen werden geprikkeld met de laatste innovaties en ontwikkelingen. Het concept presenteerde zes regio's: Veluwe, Foodvalley, Achterhoek, Rivierengebied, Betuwe en Arnhem-Nijmegen. Voor elke regio stonden speciale smaken, geuren en kleuren met bijpassende innovaties en ingrediënten centraal.

Binnen het Rivierengebied werkten we met een novel food ingrediënt, namelijk waterlinzen (*Lemna minor*), in de

volksmond eendenkroos genoemd. De plantjes vermenigvuldigen zich snel en bevatten veel eiwitten met essentiële aminozuren voor het menselijk lichaam. En ze zijn geschikt voor een plantaardig dieet. Dit maakt waterlinzen het perfecte efficiënte plantaardige eiwit voor de Nederlandse landbouw en een aanvulling binnen de eiwittransitie. Het is startup Rubisco die eiwitten wint uit verse waterlinzen en in een pilotfabriek verwerkt tot eiwitconcentraten in poedervorm. Nutritionele en functionele eigenschappen blijven tijdens het verwerkingsproces goed behouden. Goed nieuws dus dat Rubisco-eiwit (eiwit uit waterlinzen) sinds kort door de EFSA – de Europese Voedselautoriteit – positief is beoordeeld! Een felicitatie is op zijn plaats, want het was vijf jaar wachten op de uitslag van deze novel food-aanvraag van ABC-Kroos (nu Rubisco Foods).

Tijdens het walking diner presenteerden we een verse waterlinzenvelouté (een zachte, romige soep) met radijs, mosterdkiemen en gerookte 'beekridder'. Waterlinzen hebben een klein, groen oppervlak met een miniwortelstokje dat in het water hangt. Wat zo bijzonder is aan verse waterlinzen; ze hebben een onverwachte, knapperige textuur. En daarmee is naar mijn mening de verse variant ook interessant binnen het food-servicekanaal. Gezond, lekker, lokaal en duurzaam.

De gasten schepten het verse eendenkroos met een schepnetje uit het water om toe te voegen aan de warme waterkersvelouté. Ze hadden een primeur en vonden het wat spannend om te proeven; de reacties waren echter verrassend positief! Onze grote dank aan de startup die de verse waterlinzen beschikbaar stelde voor The Taste of Tomorrow. Verser en groener kun je waterlinzen niet krijgen!

Binnen een andere regio, Foodvalley, presenteerden we een lupine-falafel met lavas, marjolein en gefermenteerde lupinehumus. Gasten konden de gang aanvullen met een fermentatieproeverij van diverse groentes: witte radijs, groene radijs, raap, ui of gele miniwortels. Binnen de eiwittransitie zijn niet alleen novel foods essentieel maar ook de bereiding van eiwitrijke ingrediënten. De plantaardige cuisine heeft meer aandacht nodig om tot een rijkere smaak te komen, en daarbij is de techniek van het fermenteren uiterst geschikt. De smaak, textuur en de verteerbaarheid verbeteren en er komen diverse vitamines en goede darmbacteriën vrij. Twee vliegen in een klap!

Zo experimenteerden we met gembergist. En maakten we gefermenteerde frisdranken van gember, appel,



DENKVOER

Ons voedselsysteem is over de datum. In deze rubriek verwondert fooddesigner **Katja Gruijters** zich over vastgeroeste patronen en vanzelfsprekendheden binnen het voedselsysteem. Kan het ook anders? In deze aflevering proefde Katja the Taste of Tomorrow, die het DNA van de provincie Gelderland had.

komkommer en munt – heerlijke zoete en hartige smaken. Daarnaast verdiepten we ons in de wereld van de scoby's. Wist je dat SCOBY het acroniem is van 'Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast'? Het is een levende cultuur van bacteriën en gisten die wordt gebruikt om kombucha te maken. Het ziet eruit als een dikke, rubberachtige schijf en drijft op het oppervlak van de gezoete thee waarin de fermentatie plaatsvindt. Je kunt alleen nieuwe kombucha maken met een bestaande scoby. Dit maakt het perfect om te delen; het brengt mensen samen. Kombucha wordt geprezen om de verschillende gezondheidsvoordelen. Het bevat veel antioxidanten en schijnt je immuunsysteem te versterken.

Op naar The Taste of Tomorrow met meer smaak, eiwitrijke novel foods, creativiteit en knapperige texturen. Probeer het eens! 🍷

Beeld: David Jagersma



Katja Gruijters

Fooddesigner, oprichter Feed Your Mind en docent Product Design aan Artez hogeschool Arnhem