

Grote tentoonstelling patate!



Zo los in de groentemand of op de keukentafel lijkt de aardappel doorgaans weinig te inspireren voor een gesprek ... En toch heeft hij ons dingen te vertellen. Van toen hij ontdekt werd tot hij op onze borden kwam, van zijn Zuid-Amerikaanse origine tot het belang van zijn industriële productie: in deze tentoonstelling komt de aardappel uit de grond om u al zijn geheimen prijs te geven.

Hij lijkt zo alledaags, deze knol, die ook wel “patat” wordt genoemd en zo vaak op ons bord ligt, in verschillende vormen – puree, gebakken, als friet. En toch zit hij boordevol geheimen. Wist u dat de aardappel het eerste niet-graangewas was dat op onze planeet als voedingsmiddel werd geteeld?

De tentoonstelling “Patate” moet het grote publiek wegwijs maken in dit onmisbare onderdeel van het wereldvoedselsysteem. Dankzij een originele en dichtelijke encenering met verschillende media – doe-dingen, audiovisueel materiaal, multimedia – kunnen jong en oud er deze ster uit onze keukens beter leren kennen.

Wat leren we?

Het parcours van de bezoeker is in drie delen opgesplitst en stelt de grote fasen uit de levenscyclus van de aardappel voor.

Technische fiche

Jaar van creatie: 2017

Ontwerp/realisatie:

Forum départemental des Sciences, in samenwerking met Universcience, Cité nature, le PLUS, naar een origineel idee van de Master Expographie Muséographie van de Université d'Artois

Drietalige tentoonstelling:

Frans, Nederlands en Engels

Oppervlakte:

200 m² vrije hoogte 250 cm

Samenstelling:

9 interactieve systemen + 1 voorwerpmodule, 10 thematekst 7 audiovisuele modules en multimedia.

Voorzien:

verlichting

Vervoer:

oplegger

Insurance value:

186 600 €

Ontstaan: de plant en de cultuur

Hoe ontstaat de plant? Hoe ziet zijn ontwikkelingscyclus eruit? Wat zijn de voorwaarden voor een geslaagd groeiproces? Is de zoete aardappel van dezelfde familie? Hoe worden aardappelen gekweekt? Al deze vragen komen in deze ruimte aan bod en worden er op verschillende manieren beantwoord.

Wording: oogst en verwerking

Aardappelen zijn echte schatten, maar ze zijn ook kwetsbaar. Dit gedeelte is gewijd aan een cruciale fase: de knollen worden gerooid en dat is geen sinecure. De knollen, zonder stengels en bladeren, zijn rijk aan zetmeel, een belangrijke grondstof voor de voedingsmiddelenindustrie. Hier leert de bezoeker aan de hand van tal van interactieve systemen meer over de oogst en de verwerking.

Smullen: consumptie van de knol

Wat zou een tentoonstelling over de aardappel zijn zonder een blik in ons bord? Dit voedingsmiddel wordt in tal van culinaire vormen geserveerd en het smaakt niet alleen goed, bovendien is ook zijn voedingsrijkdom noemenswaardig. Vaak wordt de aardappel als een banaal voedingsmiddel gezien, maar hier ziet de bezoeker dat er in sommige animistische culturen een nauwe spirituele band is met deze knol; en zo wordt hij als het ware een uitnodiging tot reizen.

