

Dish the Dirt

Dish the Dirt is a multi-sensory tasting experience connecting the food we eat to the land it is grown in.

Dish the Dirt is een multisensoriële proefervaring die het verband legt tussen het voedsel dat we eten en het land waarop het is geteeld.

Hosted by: Gabby Morris Design

Project Information (EN)

An innovative experience that connects food and soil

Living Soils are one of the most critical elements of the natural world. Yet, most people do not consider them, most do not understand their importance, and very few consider their food's relationship with soil. It's time to shift that narrative to make impactful changes for our collective future. Dish the Dirt is an eating experience that connects people to food and the soil it is grown in through multi-sensory dining. Diners eat a 6-course tasting menu and experience different sensory elements that evoke the soil's smell, taste, sound and feel. This experience is designed to empower people with the knowledge of why our living soils are essential, how farming affects them and how the food we eat can have an enormous impact on them. Beautifully designed ceramic plates inspired by the soil are used. Each plate has been made for a different tasting course and eating experience. The plates are hand-built or wheel-thrown and glazed in colours that evoke thoughts, feelings and textures of living soil. Dish the Dirt offers a delightful and tangible way for people to engage with food and soil. It's for food consumers, farmers, policyholders and even those already involved in soil.

Living soils bleed like us, but we can heal them

Living Soils are the basis of life. Soil is a living part of our world; it bleeds, gets damaged and can be healed just like us. It gives us the basis of our life, yet because it is underground, most people don't consider it. By eating better food grown in better living soils, we can have a significant impact on reversing our environmental damage and supporting the future of our natural world. As well as the environmental impact, we can change our health too. This can be achieved through understanding how our food affects the soils it is grown in and our human bodies. Soils are depleting, changing and being degraded, but we can rebuild them, and the Dish the Dirt experience shows this hopeful message for the future. Dish the Dirt is an innovative eating experience; it tells this hopeful story for the future and links food and soil together. Not a workshop, or a lecture, Dish the Dirt uses beautiful design, tasty food and sensory elements inspired by gastrophysics to engage consumers on the topic without prejudice or judgement.

Dish the dirt is a hopeful message for our future

Unlike so much of the environmental messaging that can feel burdensome and hard to feel we can change, Dish the Dirt is designed to bring joy, hope and delight to help people engage in this complex topic and make tangible how food relates to the soil. Most people have never considered the food grown in different soils or ways or eaten side-by-side comparisons of industrial food versus regenerative food. It is unusual for people to eat a meal touching, smelling and seeing the earth it has come from. Dish the Dirt is a unique way of telling the story of the living soils, why they are essential and how they affect us and our food. The theme of Dutch Design Week this year is 'Get Set', and Dish the Dirt offers just that. It is about creating a shift toward addressing the challenges we face as a society around food systems and soil degradation and the importance of coming together to make impactful change. Dish the Dirt supports, empowers and evokes the senses to think and feel something different about food and soil and act on that to create change.

Projectinformatie (NL)

Een innovatieve ervaring die voedsel en bodem met elkaar verbindt

Levende bodems zijn een van de meest cruciale elementen van de natuurlijke wereld. Toch houden de meeste

mensen er geen rekening mee, de meesten begrijpen het belang ervan niet, en slechts weinigen houden rekening met de relatie tussen hun voedsel en de bodem. Het is tijd om dat verhaal te veranderen en veranderingen door te voeren voor onze collectieve toekomst. Dish the Dirt is een eetervaring die mensen verbindt met voedsel en de bodem waarin het wordt verbouwd door middel van multi-zintuiglijk eten. Gasten eten een 6-gangen menu en ervaren verschillende zintuiglijke elementen die de geur, smaak, geluid en het gevoel van de bodem oproepen. Deze ervaring is ontworpen om mensen te laten weten waarom onze levende bodems essentieel zijn, hoe de landbouw hen beïnvloedt en hoe het voedsel dat we eten een enorme impact op hen kan hebben. Er worden prachtig ontworpen keramische borden gebruikt die geïnspireerd zijn op de bodem. Elk bord is gemaakt voor een andere proeverij en eetervaring. De borden zijn handgemaakt of op de draaischijf gegoten en geglazuurd in kleuren die gedachten, gevoelens en texturen van levende aarde oproepen.

Levende bodems bloeden net als wij, maar wij kunnen ze genezen

Levende bodems zijn de basis van het leven. De bodem is een levend deel van onze wereld; hij bloedt, raakt beschadigd en kan worden genezen, net als wij. Het geeft ons de basis van ons leven, maar omdat het ondergronds is, houden de meeste mensen er geen rekening mee. Door beter voedsel te eten, geteeld in beter levende bodems, kunnen we een belangrijke impact hebben op het terugdraaien van onze milieuschade en het ondersteunen van de toekomst van onze natuurlijke wereld. Naast de impact op het milieu, kunnen we ook onze gezondheid veranderen. Dit kan worden bereikt door te begrijpen hoe ons voedsel de bodem waarin het wordt verbouwd en ons menselijk lichaam beïnvloedt. Bodems raken uitgeput, veranderen en worden aangetast, maar we kunnen ze opnieuw opbouwen, en de Dish the Dirt-ervaring toont deze hoopvolle boodschap voor de toekomst. Dish the Dirt is een innovatieve eetervaring; het vertelt dit hoopvolle verhaal voor de toekomst en verbindt voedsel en bodem met elkaar. Dish the Dirt is geen workshop of lezing, maar maakt gebruik van prachtig design, smakelijk eten en zintuiglijke elementen geïnspireerd door de gastrofysica om consumenten.

Dish the dirt is een hoopvolle boodschap voor onze toekomst

In tegenstelling tot veel van de milieuboodschappen, die soms zwaar en moeilijk aanvoelen alsof we iets kunnen veranderen, is Dish the Dirt ontworpen om vreugde, hoop en verrukking te brengen om mensen te helpen zich bezig te houden met dit complexe onderwerp en tastbaar te maken hoe voedsel zich verhoudt tot de bodem. De meeste mensen hebben nog nooit nagedacht over het voedsel dat op verschillende bodems of manieren wordt verbouwd of hebben nog nooit naast elkaar een vergelijking gemaakt van industrieel voedsel versus regeneratief voedsel. Het is ongebruikelijk voor mensen om een maaltijd te eten en de aarde waar het vandaan komt aan te raken, te ruiken en te zien. Dish the Dirt is een unieke manier om het verhaal te vertellen van de levende bodems, waarom ze essentieel zijn en hoe ze ons en ons voedsel beïnvloeden. Het thema van de Dutch Design Week dit jaar is 'Get Set', en Dish the Dirt biedt precies dat. Het gaat over het creëren van een verschuiving in de richting van het aanpakken van de uitdagingen waar we als samenleving voor staan rond voedselsystemen en bodemdegradatie en het belang van samenkomen om impactvolle verandering teweeg te brengen.

Image List

Filename	Caption	Credit
holding-menu_1660467675.jpg	A multi-sensory menu connecting food and soil	Sally Morris
13a2686c-82d1-4ae3-98f5-4ee89c46b3e4_1660467805.JPG	Delighting people and unpicking complexity	Sally Morris
img-5406_1660467856.JPG	Ceramic plates that are inspired by Living Soils	Lydia Stewart
img-5914_1660468172.jpg	Dish the Dirt - Best Soil is like Chocolate Cake	Sally Morris
carrot_1662015302.jpg	A new way of eating food and soil side-by-side	

The images above are included in the ZIP under /images.