

FUTURE FOODS – 2026

HOE SMAAKT DE TOEKOMST?



Rivierenland

Smoothie Challenge

Met ingrediënten uit jouw regio.
Lokaal groeit beter!



ontdek



bedenk



mix



proef



win



Voorlopige versie

We werken nog hard aan de organisatie van dit project.
De onderdelen waarbij externe partijen zijn betrokken
zijn nog onder voorbehoud:

- presentatie op school
- vorm van het finalemoment
- het Burgemeestersonbijt
- de winnaars in de keuken van een horecagelegheid
- de smoothie op de menukaart
- planning.

Doe je mee?

Ontdek wat er bij jou in de buurt groeit,
experimenteer met smaken en bedenk de smoothie van de toekomst!



Rivierenland



FUTURE FOODS – 2026

Leerlingen opdracht



Rivierenland

Maak groente en fruit onweerstaanbaar! Wist je dat bijna 9 van de 10 jongeren te weinig fruit eet en bijna 3 van de 4 te weinig groente? Werk aan de winkel!

Start samen met medeleerlingen een **FOOD INNOVATION STUDIO**, een team dat samen een nieuw voedselproduct ontwikkelt.

Ontwikkel dé **FUTURE PROOF SMOOTHIE**. Een smoothie die niet alleen lekker en verrassend is, maar die jongeren ook écht willen drinken.

Opdracht

Hoe kunnen we met producten uit onze eigen regio een smoothie van de toekomst maken?

Eindproducten

- ✓ Het recept van jullie smoothie.
- ✓ De smoothie, door jullie bereid volgens het recept.
 - > voor de blinde proeverij met jury bereiden jullie **X** liter, te verdelen in **X** porties van 40 ml
 - > de winnaar bereidt voor het burgemeestersontbijt **X** liter, te verdelen in **X** porties van 200 ml
- ✓ Een promotieposter.
- ✓ Optioneel: de tussenproducten van jullie verdiepings- of verbredingsopdracht(en)

Oplevering

In de '[week van ons eten](#)' (3 t/m 10 oktober) presenteren jullie (eventueel voorafgegaan door een voorselectie in de klas) tijdens een blinde proeverij op school jullie smoothies aan een jury van experts. Professionals uit de horeca en/of de groente en fruitsector komen de smoothies beoordelen. Zorg voor een aantrekkelijke presentatie waarbij jullie recept en promotieposter natuurlijk niet mogen ontbreken!

De schoolwinnaars mogen hun smoothie aanbieden tijdens het [burgemeestersontbijt](#) in jullie eigen gemeente en maken hun smoothie in de professionele keuken van een plaatselijke horecagelegenheid. Waarna de smoothie tijdelijk op de menukaart komt!



Programma van eisen

- ✓ De smoothie is gemaakt van regionale producten.
(groente, fruit, kruiden, noten, zaden, peulvruchten en zuivelproducten)
Jullie ontvangen een lijst met de mogelijke producten).
- ✓ De smoothie is een oplossing voor één van de Future Foods Challenges.
(zie de bijlage)
- ✓ De smoothie is 1 dag houdbaar in de koeling.
- ✓ Het recept van de smoothie bevat een foto, aantal porties, ingrediënten met de hoeveelheden en een duidelijk stappenplan.
- ✓ De promotieposter maakt duidelijk welke Future Foods Challenge jullie opgelost hebben en op welke manier.

Beoordelingscriteria

- ✓ Smaak, geur, structuur en uiterlijk van de smoothie
- ✓ Originaliteit
- ✓ Aansluiting bij de horeca
- ✓ Overtuigend Future Proof

Stappenplan

1. Bedenk een **FOODIE'** naam voor jullie Food Innovation Studio.
2. Kies een **FUTURE FOOD CHALLENGE**. (zie de bijlage)
3. Optie: Kies, in overleg met je docent, een **extra uitdaging**. Bepaal op welk moment in het stappenplan je daaraan gaat werken.
4. Experimenteer met verschillende combinaties van de geleverde producten. Maak kleine porties en noteer steeds ingrediënten, hoeveelheden en de beleving (structuur, geur, smaak, uiterlijk)
5. Bepaal met behulp van het programma van eisen en jullie Future Food Challenge welke smoothie de meeste kans maakt om te winnen!
6. Werk deze smoothie uit in een recept.
7. Maak een bestellijst met de ingrediënten die je tijdens de finaledag/week nodig hebt en bepaal de juiste hoeveelheden. Bestel via je docent.
8. Maak de promotieposter en app deze naar Hub Rivierenland (06 14380518)
9. Maak en presenteer op de finaledag jullie smoothie op een aantrekkelijke manier, samen met het recept, de promotieposter en eventueel het tussenproduct van jullie extra uitdaging.