



Program

- Kl. 8 – 13 i den store hal:
- 8 madstationer, hvor der arbejdes med fremtidens fødevarer og lokale fødevarer arrangeret som et praktisk læringssamarbejde mellem UCN studerende, skoleelever og food-college kokkeelever.
- Fermenteringsværksted. Lokale grøntsager og frugt fermenteres efter alle kunstens regler og bringes efterfølgende ned i sikrings-kælderen, hvor de placeres. Der laves et fermenteringslav, der står for opfølgning.
- Digitalt baserede lærings- og oplevelsesteknologier, Bent Egberg Mikkelsen, professor AAU:
 - Hvor hårdhudet er du når det gælder chili? Se hvordan vi kan måle din reaktion på Habenero og Jalepeno med smart biometri. Se vores Robofood læringsrobot som lærer børn at navigere i supermarkedet og prøv VR-briller der viser dig rundt i det virtuelle madmarked. Og se hvordan prototypen til FoodDome spillet ser ud på nuværende tidspunkt.
 - Kom med indenfor i BlueGreen Planet. Biologi lærer Lilja Gunnarsdottir fortæller hvordan et mini Aquaponics anlæg kan bruges i biologiundervisningen. Se hvordan man på Herstedlund skole lærer børn om smart cirkulær fødevareproduktion i biologi undervisningen med et Aquaponics anlæg. Lilja deltager på skype
- Hør hvordan vi arbejder sammen med lokale skolelærere om at udvikle disse lærings og oplevelsesteknologier og hvordan de kan være med til at sætte Aalborg på landkortet når det gælder innovativ og smarte læringsteknologier

Kl. 11.30 – 12.00 i den lille event hal og derefter i den store hal: Medlemmer og samarbejdspartnere – orienterings- og oplevelsesmøde. En økologisk velkomstdrink i den lille event hal og nogle ord om BoxTown, gastronarium og dagens program

