

## Week van de Smaak 2017

Wordt duurzame en gezonde voeding nog belangrijker? Bereiden we voeding in de toekomst op een andere manier? Beïnvloeden andere culturen onze kookgewoontes?

Ook wij hebben geen glazen bol. Maar tijdens de elfde Week van de Smaak met als centrale thema 'De Smaak van Morgen' doen we met meer dan 250 organisatoren in Vlaanderen en Brussel alvast een poging om een culinaire blik op de toekomst te werpen.

### Kick-off

De lancering van de Week van de Smaak vindt plaats op 14 november 2017 in het Huis van de Voeding in Roeselare. Madame Bakster uit Gent stapt mee in onze tijds capsule en presenteert haar visie op de toekomst. Daarna brengen enkele organisatoren hun inspirerend verhaal en lichten ze hun activiteit toe.

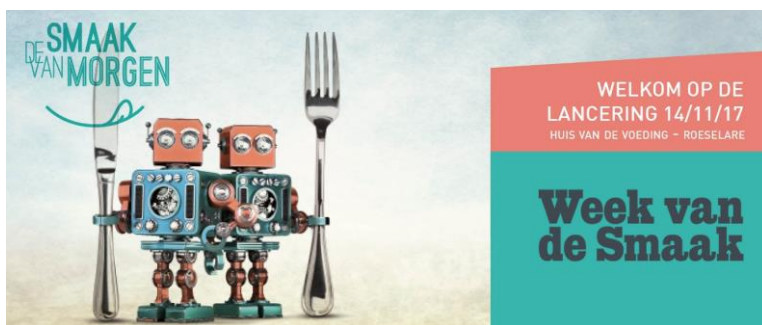
De kick-off wordt culinair afgesloten met de verrassende smaken van de Markt van Morgen. Daar presenteren innovatieve bedrijven hun meest vernieuwende voedingsproducten en bereidingsprocessen: Mealhero (slimme stomer en gezonde foodbox), Unicorn Flavors (puur natuur ijs), Bureau/Cuisine en Algimun (3D-printed spirulina), Foodbag (lokale kookbox), Omegabaars (duurzame vis) en Sympli Good Food (nieuwe groentevariëteiten – powered by Foodpairing).

Tussen 16 en 26 november denkt Vlaanderen bewust na over hoe onze eetmomenten er in de toekomst zullen uitzien. Van West-Vlaanderen tot Limburg worden er tijdens deze culinaire week maar liefst 250 activiteiten georganiseerd. Het ruime aanbod aan workshops, proeverijen, lezingen, wedstrijden en maaltijden vindt u terug op [www.weekvandesmaak.be](http://www.weekvandesmaak.be).

### Markt van Morgen

Tijdens de Week van de Smaak komt de Markt van Morgen ook naar je toe. Check onderstaande data, kom naar onze lange toog en proef, ruik en beleef de toekomst in jouw buurt (telkens van 14u tot 18u):

- **16 november in Hasselt (Capucienenveld)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food en Créosa
- **17 november in Brugge (station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food en Unicorn Flavors
- **20 november in Gent (station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food, Unicorn Flavors, Bureau/Cuisine en Algimun en Simone à Soif
- **21 november in Antwerpen (station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars en Sympli Good Food
- **22 november in Brussel (Centraal station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars en Sympli Good Food
- **23 november in Leuven (Bibliotheek)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food, Bureau/Cuisine en Algimun, Créosa en Project voedsel voor de toekomst



De Week van de Smaak wordt mogelijk gemaakt dankzij de steun van:



Vlaanderen  
verbeelding werkt



# De Smaak van Morgen in Brussel

Meer info over deze en andere activiteiten vindt u op [www.weekvandesmaak.be](http://www.weekvandesmaak.be).

<b>Infomoment vegetarische voeding</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Anderlecht
<b>infomoment gezonde voeding voor ouderen</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Anderlecht
<b>Week van de Smaak in Anderlecht</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Anderlecht
<b>Vegetarische kookworkshop</b> – 25/11	Liberale Vrouwen - Brussel
<b>De toekomst van onze voeding</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Brussel
<b>De toekomst van onze voeding</b> – 16,17, 20-24/11	VGC – LDC - Brussel
<b>De week van de Smaak in LDC De Harmonie</b> – 16, 22/11	VGC – LDC - Brussel
<b>De Menukaart van Morgen</b> – 24/11 Expo van ingezonden oude menukaarten. Wij steken een aantal gerechten in een nieuw jasje.	FedOS vzw Brussel wouter@fedos.be
<b>Brussel om op te eten</b> – 16/11	Vizit - Sint-Hubertusgalerijen Brussel
<b>Energie@work</b> – 21, 22/11	Noonchi - natuurlijke knabbels - Elsene
<b>Bewust omgaan met voeding</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Etterbeek
<b>De aardappel in een modern jasje</b> – 26/11 De aardappel is al lange tijd onderdeel van ons dagelijks dieet. Onze kok zal de aardappel in een modern jasje komen steken. Benieuwd naar wat hij maakt? Een hoop inspiratie voor uw patatjes thuis!	Brussels Museum van de Molen en Voeding Evere 22453779 mbma-bmmv@evere.brussels
<b>Week van de Smaak LDC Ganshoren</b> – 17, 20-24/11	VGC – LDC – Ganshoren
<b>Vers is best</b> – 17, 20-23/11	VGC – LDC - Jette
<b>'Talentensoep met een boke...'</b> 20-24/11	VGC - LDC - Neder-over-Heembeek
<b>De smaak van morgen in groenten van weleer</b> – 17, 20-24/11	VGC – LDC - Sint-Agatha-Berchem
<b>De smaak van morgen verpakt in de groenten van weleer</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Sint-Jans-Molenbeek
<b>Iets gezonds en smakelijks</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Sint-Jans-Molenbeek
<b>La Porte Verte, menu van de toekomst</b> – 23/11	Sociaal restaurant Snijboontje Sint-Jans-Molenbeek
<b>Dat smaakt naar meer</b> – 15-24/11 Groente- en fruitsapjes, informatiesessie over CSA (Community Supported Agriculture) en bezoek aan de bioboerderij. Kookworkshop 'Smaak van hier en daar': multicultureel dessertaanbod, gezonde sapjes maken en koken met restjes.	Lokaal dienstencentrum Zoniënzorg Noord/Zuid Sint-Pieters-Woluwe/Oudergem gerlinde.zonienzorg@gmail.com elise.zonienzorg@gmail.com
<b>Week van de Smaak in LDC Lotus</b> – 16, 17, 20-24/11 Groente- en fruitsapjes, bezoek aan de Krekelwekerij Little Food, tonen van de documentaire The Muffinman met aansluitend debat en een Belgische klassieker als maaltijd.	VGC - LDC Lokaal dienstencentrum Lotus Ukkel 23434658 greet.reynders@vgc.be
<b>Voeding van gisteren, vandaag en morgen</b> – 16, 17, 20-24/11	VGC – LDC - Vorst