

## 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.

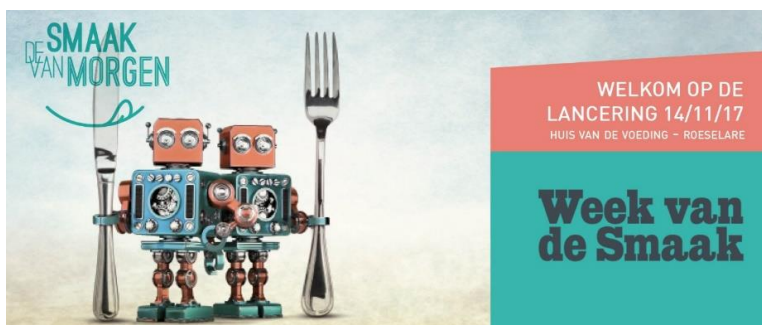
De kick-off wordt culinair afgesloten met de verrassende smaken van de Markt van Morgen. Daar presenteren innovatieve bedrijven hun meest vernieuwende voedingsproducten en bereidingsprocessen: Mealhero (slimme stomer en gezonde foodbox), Unicorn Flavors (puur natuur ijs), Bureau/Cuisine en Algimun (3D-printed 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:



# De Smaak van Morgen in Oost-Vlaanderen

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

<b>Culinaire wandeling Aalter Top</b> – 26/11	Gemeentebestuur Aalter
<b>Kookworkshop: Seitanstoofpot</b> – 26/11	EVA Oosterzele - Balegem
<b>Fair Food Feest</b> – 26/11 Een duurzaam en lekker feest voor jong en oud(er) met leuke optredens, workshops, en (h)eerlijke lokale producten.	Dienst citymarketing Berlare CC Stroming Berlare 52432560 citymarketing@berlare.be
<b>Degustatielezing PROEVEN VAN DE EEUWIGHEID</b> – 23/11	Bibliotheek STIP - Eeklo
<b>Fietsshapening met (h)eerlijke proeverijen bij kunstenaars</b> – 19/11	Oxfam Wereldwinkel Eeklo
<b>De smaak van morgen, proef het vandaag</b> – 25/11	Voedselteam Eeklo
<b>Stap binnen in de wereld van de insecten</b> – 18/11 We leren nieuwe smaken ontdekken, mooi verpakt en verwerkt in hartige en zoete hapjes: een krokant krekelt-toastje, een magisch meelworm-hapje, ...	Liberaal Vrouwen Liberaal Archief Gent 22803747 rebecca.lesaffer@liberalevrouwen.be
<b>Workshop 'Alternatief broodbeleg'</b> – 22/11	VIVA - Socialistische Vrouwen - Gent
<b>Syrische stoverij</b> – 22/11 VOEM, Eetcafé Toreke en Minus One slaan de handen in elkaar voor een culinaire workshop. We maken een Syrisch gerecht met Belgische invloeden en vice versa.	VOEM Vzw Eetcafé Toreke Gent 32723507 sciffer@gmail.com
<b>De recepten van de Sint - Een kookworkshop voor kinderen</b> – 22/11	Kookanje - Gent
<b>De zoete zonde: culinaire wandeling door Gent</b> – 18/11	Gandante - Gent
<b>Gentse Waterzooi in een nieuw jasje</b> – 15, 26/11	Groot Vleeshuis - Gent
<b>Open depot</b> – 24/11	Voedselteam Bloemekenswijk - Gent
<b>Uit rond het Zuid</b> – 25/11	Vizit- Gent
<b>Kookdemonstratie in Dovy Keukens Oostakker</b> – 19/11	Oxfam Wereldwinkel Gent-Oost
<b>Vita's voor mini's</b> – 17/11	Groeneboomgaard - Hamme
<b>De smaak van de toekomst = fermentatie?</b> – 18/11	Arcscene vzw - Hansbeke
<b>Koken met wereldgranen</b> – 22/11	Cultuurdienst Lebbeke
<b>WildplukWandeling</b> – 25/11 Met een gids trekken we de natuur in. Onderweg plukken we eetbare planten en kruiden. Bij het voedselteam stoppen we om enkele ingrediënten aan te kopen. Ondertussen maakt een kookploeg enkele kleine gerechten met ingrediënten uit de vrije natuur. Proeven!	Cultuurdienst Lebbeke CC De Biekorf Lebbeke 52468279 cultuurdienst@lebbeke.be
<b>Lekker Lebbeke</b> – 16-26/11	Cultuurdienst Lebbeke
<b>Lede Gesmaakt op stap!</b> – 19/11	Gemeente Lede
<b>Proef De Smaak van morgen in de bib</b> – 18/11	Bibliotheek Lochristi
<b>Kooksessie: FAIRTRADE- pralines maken</b> – 25/11	Oxfam Wereldwinkel Mariakerke
<b>Feestelijk Gekruid!</b> – 20/11	kvlv Puivelde
<b>Als een boeddha aan tafel, mindful eten</b> – 16/11	Openbare Bibliotheek Ronse
<b>Gastentafel Luc Van der Linden</b> – 18,19, 25 en 26/11 De smaken van morgen met wetenschapper Maxime Willems en gastchef Luc Van der Linden hotelschool Spermalie/Brugge en tal van culinaire productontwikkelaars.	Foodlab/proef Schellebelle info@proef.club

<b>Waas Polderbrood op ijsheuvel De Boey – 16/11</b>	Vormingplus - Sint-Gillis-Waas
<b>De smaak van morgen is intercultureel – 23/11</b>	Wereldhuis Bonangana VZW - Sint-Niklaas
<b>Wat de Filipijnse pot schaft - 15/11</b>	Vormingplus - Sint-Niklaas
<b>Over wild en andere smaken – 17/11</b>	CC Boontje - Sint-Niklaas
<b>La befana bakt voor de Sint – 22/11</b>	Anfiteatro, amici della cultura italiana Sint-Niklaas
<b>Moestuiniëren met Wim Lybaert – 24/11</b>	Gemeentebestuur Stekene
<b>Lezing : Donderdag Veggiedag - 22/11</b>	Davidfonds Temse
<b>Waar komt onze chocolade vandaan? – 19/11</b>	Openbare bibliotheek Temse
<b>Crisiskok Joost Van Hyfte – 24/11</b>	Cultuurdienst Temse
<b>Proeven in de bib: De soep van morgen – 17/11</b> De Smaak van Morgen is voedselverspilling tegengaan. Alle bib-medewerkers gaan op zoek in hun ijskast met als resultaat twee lekkere en duurzame soepen.	Openbare bibliotheek Temse 37101220 bibliotheek@temse.be
<b>Koken met kinderen, Chocoladecake en muntthee – 22/11</b>	Tourikia - Temse
<b>Opendeurdagen – 25, 26/11</b>	Kookwinkel van Tornhout
<b>Familievoorstelling 'Neus' (5+) - Ontdek alles over geuren – 19/11</b>	Dienst cultuur Waasmunster
<b>Opendeur Voedselteam Waasmunster – 24/11</b>	Voedselteam Waasmunster
<b>De toekomst van brood / brood van de toekomst – 24/11</b>	Mola - Provinciaal Molencentrum Wachtebeke
<b>Luxe Zondagslunch – 19/11</b>	Salons 't Oud Gemeentehuis - Wichelen