

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.

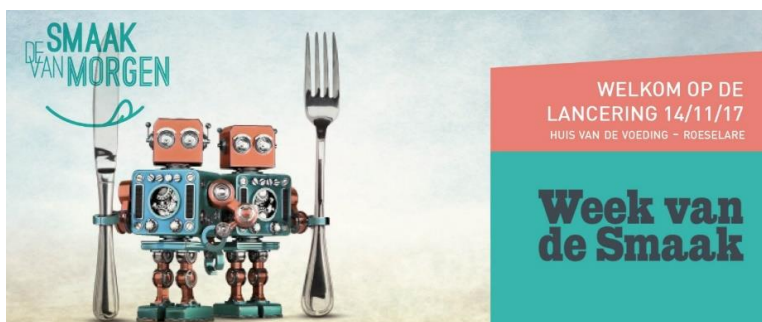
De kick-off wordt culinair afgesloten met de verrassende smaken van de Markt van Morgen. Daar presenteren innovatieve bedrijven hun meest vernieuwende voedingsproducten en bereidingsprocessen: Mealhero (slimme stomer en gezonde foodbox), Unicorn Flavors (puur natuur ijs), Bureau/Cuisine en Algimun (3D-printed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

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 (Capucienplein)**
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 Vlaams-Brabant

Meer info over deze en andere activiteiten vindt u op www.weekvandesmaak.be.

After Work Party – 23/11	Bezoekerscentrum De Lambiek - Alseberg
Fairtrade koffie en chocola – 25/11	HaBoBIB - Boortmeerbeek & Haacht
Culinaire Happening Diest Sma(a)kt – 18/11 Culinaire happening op de Grote Markt met lokale handelaars, foodtrucks en randanimatie. Sven Ornelis vertelt tijdens zijn voorstelling over 'De Smaak van Morgen'. In het stadsmuseum handelt de tentoonstelling 'Boter bij de Vis' over voedsel tijdens WO I.	Toerisme Diest 13353273 toerismereservatie@diest.be
Dag van de proevertjes – 18/11	Boerenmarkt Gaasbeek
Foodsavers sociaal aan de slag met voedseloverschotten – 23/11 Foodsavers willen voedselverlies tegen gaan en daarbij ook sociale tewerkstelling creëren. Ze maken nieuwe, lekkere producten op basis van voedsel dat anders verloren gaat. Zo geeft maatwerkbedrijf De Winning bijvoorbeeld een nieuw leven aan steeltjes van oesterzwammen.	KOMOSIE Geetbets 479913829 frederic.huybrechs@komosie.be
De burgemeester kookt! – 19/11 Zoals de traditie het wil, duikt de burgemeester van Haacht in de keuken en bereidt hij een smaakvol maal voor de inwoners. Op het menu: een winters soepje, everzwijnenragout met herfstgarnituur en taart als toetje.	GC Den Breughel Haacht 16269400 onthaal@haacht.be
Proeverij in de bib! – 25/11	HaBoBIB - Haacht & Hever
Van superfoods gesproken : Dorien Knockaert over beter eten – 21/11	Bibliotheek Kortenberg
Haute-dogs maken – 18/11 Kinderen van het 5de en 6de leerjaar kunnen haute-dogs, gepimpte hot-dogs, komen maken. Nadien steken we een vuurtje aan en zingen we liedjes met Djurdjevak.	Jeugddienst Meise dienstencentrum De Spil Wolvertem 28922181 Cara.Vissers@ocmwmeise.be
Witloof op het menu – 19/11	
Wijnproeverij – 17/11	Oudercomité Hand in Hand - Opwijk
Food en beer Pairing Dinner – 18/11	Hagelandse Bier Genieters - Orsmaal-Gussenhoven
Proevertjeswandeling Tervuren – 18/11 Tijdens deze begeleide wandeling proef je op verschillende locaties allerlei streeklekkernijen.	Toerisme Tervuren
Pastagerecht iets voor morgen? 15, 16, 20, 21, 25/11	Gusti Lucchesi - Alfonsina Fini Sint-Stevens-Woluwe
Rondleiding op witloofboerderij – 19/11	Jeugddienst Meise - Wolvertem