

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.

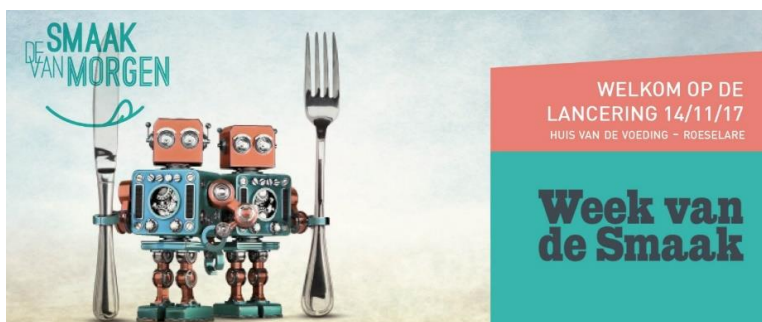
De kick-off wordt culinair afgesloten met de verrassende smaken van de Markt van Morgen. Daar presenteren innovatieve bedrijven hun meest vernieuwende voedingsproducten en bereidingsprocessen: Mealhero (slimme stomer en gezonde foodbox), Unicorn Flavors (puur natuur ijs), Bureau/Cuisine en Algimun (3D-printed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

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

Culinaire wandeling Criée Criée, proef de wereld – 18, 25/11	Lekker Antwerpen
Kookworkshop met Kevin De Backer van B23 – 25/11	Lekker Antwerpen
Gegidst bezoek aan de expo Antwerpen à la carte (MAS) en haventour – 25/11	Liberale Vrouwen - Antwerpen
Workshop 'Gezonde voeding' – 21/11 Diëtiste over gezonde voeding – 23/11	VOEM Vzw - Antwerpen
Flamenco de Flandes - Flamenco live – 18/11	vzw Peña Al Andalus - Antwerpen
Smullen en Plezier in't Sint-Andrieskwartier – 18/11	Vizit - Antwerpen
Thuis zelf oesterzwammen kweken? – 19/11	Museum Plantin-Moretus/ Prentenkabinet
Maak je eigen gefermenteerde kombucha – 19/11	Antwerpen
Proef de heilzame werking van Kombucha – 19/11	32211489
Is de tijd rijp om insecten te proeven? – 19/11 Cupcakes kunnen ieders hartje bekoren, maar waag jij je aan een cupcake met insecten? Evy Princen poogt jouw angst om te zetten in nieuwsgierigheid.	museum.plantin.moretus@stad.antwerpen.be
De kunst van eenvoudige foodpairing – 16, 17, 25/11	Brouwerij De Dochter van de Korenaar Baarle-Hertog
Ambachtelijk ontbijt – 26/11	vtbKultuur Heist-op-den-Berg - Beerzel
Kersthappening met kerstmarkt en barbecue – 18/11	Het Stationneke - Booischot
De nieuwe BorgerSaus – 17/11 Kraakvers – 18/11 Groots mosselweek – 18/11 Voeding als afrodisiacum – 19/11 A Volonté: lekker smullen van verhalen – 22/11 Culinair SamenLezen – 22/11 Kookworkshop – 22/11 Gezonde refterdag - 23/11 Wereldbazaar van de toekomst – 23/11 Culinair SamenLezen – 22/11 Koken met restjes – 24/11 Volxkeuken – 24/11 Theelab – 25/11	Cultuurantenne Borgerhout Diverse locaties 33381788
Eco Samenkooktraject ism Velt – 21, 24/11	't Werkhuys - Borgerhout
PROEFstuk, de grote thuisproeverij – 18/11 PROEFstuk is een gezellige 'thuisproeverij'. Loop van kraampje tot kraampje en van pan tot pan, en proef wat andere mensen thuis hebben klaargemaakt.	Cultuurdienst Sint-Amands Gemeenschapshuis Branst Bornem cultuurdienst@sint-amands.be
De Burgemeester Kookt – 19/11	Gemeente Brecht
Genieten van eten met al onze zintuigen – 22/11	wzc De Tol – Deurne
Workshop Speculaas – 25/11	The Cathouse - Deurne
Workshop Paella – 18/11	The Cathouse - Deurne
Soep van morgen – 19, 21, 23/11	Bibliotheek Duffel
Viva Mexico – 22/11	Restaurant Zapatras - Hallaar
Fel rood in witte glazen – 26/11	vzw BAIE LEKKER - Heist-op-den-Berg
Proeverij in de bib – 22/11	Bibliotheek Hemiksem-Schelle
p.u.b. (pop up bierproeverij) – 18/11	De heikantse bierliefhebbers vzw Heist-op-den-Berg

De Burgemeester kookt ... in de Wilgenhoeve – 15/11	Dienst Cultuur Heist-op-den-Berg
Proeven aan De Bus – 16, 20-23/11	Dienst Cultuur Heist-op-den-Berg
Tomorrow Beers: Drinks of tomorrow – 16-26/11	Café Het Wit Paard - Heist-op-den-Berg
Proeverij in De Gezonde Bij – 18, 25/11	De Gezonde Bij – Heist-op-den-Berg
Ducky Wucky – 19, 26/11	Kaffee Den Afgrond - Heist-op-den-Berg
Improvisatiekoken – 20/11	Velt - Heist-op-den-Berg
Multiculturele proeverij in de Kringwinkel – 22/11 Een Afghaans gerecht met rijst, falafel uit Soedan met Heistse streekproducten.	Gemeentelijke Integratie- & diversiteitsdienst - Heist-op-den-Berg ssym@heist-op-den-berg.be
De EMOJI Film, met diner – 22/11	Dienst Cultuur Heist-op-den-Berg
Hapjeswandelingen – 19/11	Toerismeraad Herenthout
Bergfeest smaakwandeling – 18/11	cultuurdienst Herselt
Kook eens anders. Koken met vergeten groenten, seizoensgroenten en oliën – 20/11	Buurgerij de slijperij - Itegem
Samen tegen voedselverspilling – 22-24/11	Mivas afdeling Goed Gevoel - Lier
Koken van vroeger naar morgen – 15/11 Klassieke menu's ondergaan een metamorfose.	CVO Crescendo Mechelen 15413045 info@cvo-crescendo.be
Bakken over de grenzen heen – 23/11	
Koken zonder restjes – 21/11	
Trendy Portugees koken – 20/11	
Brouwerijbezoek aan Duvel Moortgat – 22/11	Dauidsfonds Nieuwkerken
Degustatietafel 'Duurzaam koken' – 18, 22/11 Het Sint-Calasanzinstituut verrast ons met creaties uit eigen keuken. Koken met restjes? Ja! Een smakelijk moment aan een feestelijk gedekte tafel en met receptenfiches en een themastandje van de bib.	Bibliotheek Nijlen 34800360 marijke.oda@nijlen.be
Verkiezing van de Olense Mocktail – 20, 24/11	OCMW Olen
Workshop: Hoe zelf fermenteren? – 19/11	Cultuurdienst gemeente Putte
Presentatie Foodprint, de smaak van morgen – 25/11	Openbare bibliotheek Schilde
Proeven van bio – 18/11	Bio-dynamisch tuinbouwbedrijf Akelei Schriek
Hedendaagse gerechten en nieuwe smaken – 21/11	CVO Sint-Lutgardis Mol
Gezonde voeding, anders bekeken – 26/11 Wat is echt gezonde voeding is? Ivan Govaerts legt uit hoe hij al jaren bezig is met het doorgronden van een gezonde voedingswijze.	't Grom (Het Groentemuseum) Sint-Katelijne-Waver 15315055 info@tgrom.be
Kookworkshop "Hippe Grootmoederskeuken" – 16/11 Oude recepten gepimpt naar morgen.	Wakkerdal Sociaal-Cultureel-Ecologisch Buurthuis Veerle-Heide
De Mediterrane keuken, Marokko – 17/11	De Keyser fv – kookklas Zandvliet
Opening Buurgerij Vorselaar – 16/11	Buurgerij Vorselaar
Hapjeswandeling – 19/11	Vrijtijdsdienst - Waarloos
Gezond ontbijt van morgen – 26/11	Cultuurdienst Westerlo
Open veld dag 'Plukhof goes zelfpluk' – 19/11	Plukhof - Wiekevorst
Proef de natuurlijke smaak van morgen – 18, 25/11	Barnature - Wiekevorst
Smaken verschillen – 21/11	Bibliotheek Willebroek
Soepproeverij, gebracht met de soepfiets – 25/11	Bibliotheek Zandhoven
Dessertjes van fruitoverschot – 18/11	Gezinsbond Zoersel