

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.

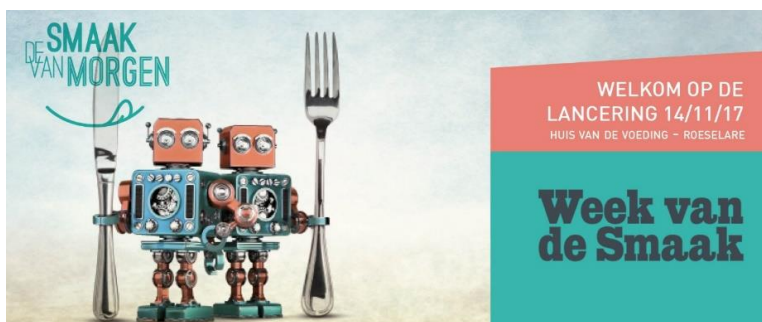
De kick-off wordt culinair afgesloten met de verrassende smaken van de Markt van Morgen. Daar presenteren innovatieve bedrijven hun meest vernieuwende voedingsproducten en bereidingsprocessen: Mealhero (slimme stomer en gezonde foodbox), Unicorn Flavors (puur natuur ijs), Bureau/Cuisine en Algimun (3D-printed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



Vlaanderen
verbeelding werkt



De Smaak van Morgen in Limburg

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

Lezing Sandra Bekkari: Nooit meer diëten – 16/11	Bibliotheek Beringen i.s.m. cultuurdienst Beringen Bibliotheek Beringen 11450810 bibliotheek@beringen.be
Buurtbar in de bib - 18/11	
Themastand Puur Limburg – 16-26/11	
(H)eerlijk potje anders – 18, 20/11 In deze workshop zie en proef je hoe gezond, gevarieerd, logisch en lekker de vegetarische keuken is. We koken met lokale producten en tonen de weg naar Limburgse boeren. We vullen onze ingrediëntenlijst aan met fairtrade producten en laten het ons goed smaken.	Bibliotheek Bree 89848540 bibliotheek@bree.be
Theebeleving met Kristin van Eetvelt– 21/11	
De Smaak van Morgen – 23/11 Tal van nieuwkomers in onze maatschappij brengen hun eigen eetcultuur mee. Zij inspireren ons om nieuwe smaken te ontdekken.	
Heerlijke kruidjes voor gekruide feesten – 26/11 Proevertjeslezing door Créosa Govaers, over het gebruik van kruiden in de keuken maar ook het werk en in huis. Wil je graag gelukskruidjes schenken ? Een gezellige maar vooral lekkere lezing.	Créosa Aroma Experience Genk 475312392 info@creosa.be
Didactisch restaurant "Ter Kapermolen" – 22-24/11	Hotelschool Hasselt
Beleef Chocolate – 19/11	Cat Shelter vzw - Heppen
Proeven van nieuwe chocolade en cava – 19/11	Bibliotheek - Herk-de-Stad
SAMEN eten een feest! – 16/11 Bij een feestje horen hapjes! In deze kookworkshop maak je de beste hapjes en drankjes uit 'Ons Kookboek'. We spelen met de zintuigen van onze gasten om zo een unieke smaakbeleving te bekomen!	KVLV Heusden-Centrum 't Kuipershof Heusden-Zolder 11425163 maria.ga@telenet.be
Gezonde streekproducten – 16, 21, 23/11	Cvo CTTLimburg - Maaseik
Ontdek de streekproducten van Riemst! – 19/11	Gemeentebestuur Riemst - Kanne
Wat zullen we eten, zeven dagen lang? – 24/11 Wat zullen we in de toekomst meer 'moeten' gaan eten? Hoe heet het? Hoe smaakt het? Proeversstandjes die voorzien worden met vergeten dingen, nieuwe dingen, gedurfde dingen,...	Technisch H.-Hartinstituut Tessenderlo 13670276 erwin.heylingen@thhi-tessenderlo.be
Kookworkshop 'Kruiden op je bord' – 21/11 Een kookworkshop met als thema 'Kruiden op je bord'. Recent werd er in de gemeente een aantal kruidenbakken geplaatst waar inwoners, passanten,... kruiden kunnen plukken om te verwerken.	Gemeentebestuur Zutendaal Parochiecentrum Zutendaal 89629452 gudrun.nijs@zutendaal.be