

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.

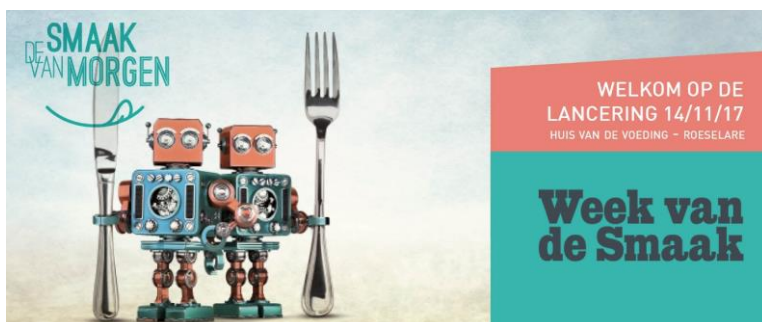
De kick-off wordt culinair afgesloten met de verrassende smaken van de Markt van Morgen. Daar presenteren innovatieve bedrijven hun meest vernieuwende voedingsproducten en bereidingsprocessen: Mealhero (slimme stomer en gezonde foodbox), Unicorn Flavors (puur natuur ijs), Bureau/Cuisine en Algimun (3D-printed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

We selecteerden per provincie drie smaakvolle activiteiten waarin het centrale thema 'De Smaak van Morgen' sterk aanwezig is.

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

West-Vlaanderen	
Tables d'hôtes – 15-26/11 Lekker eten van en bij gastgezinnen van niet-Belgische origine.	Integratiedienst Kortrijk Diverse locaties in Groot-Kortrijk catherine.dupont@kortrijk.be
Pimp my lunchbox – 18/11 Diëtiste Ellen Schutyser geeft tips om creatiever om te gaan met de brooddoos, ook al heb je 's morgens niet veel tijd!	Kenniscentrum ARhus Roeselare 51691800 info@arhus.be
Maak het mee! – 26/11 Een belevend en interactief voedingsparcours in en rond Roeselare. Innovatief vakmanschap van en verrassende samenwerkingen tussen foodies staan in de kijker.	Erfgoedcel TERF Huis van de Voeding Roeselare hugo@bieterf.be

Oost-Vlaanderen	
Stap binnen in de wereld van de insecten – 18/11 We leren nieuwe smaken ontdekken, mooi verpakt en verwerkt in hartige en zoete hapjes: een krokant krekkel-toastje, een magisch meelworm-hapje, ...	Liberale Vrouwen Liberaal Archief Gent 22803747 rebecca.lesaffer@liberalevrouwen.be
Syrische stoverij – 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
Gastentafel Luc Van der Linden – 18,19, 25, 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

Antwerpen	
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/ Prentenkabinet Antwerpen museum.plantin.moretus@stad.antwerpen.be
PROEFstuk, de grote thuisproeverij – 18/11 PROEFstuk is een gezellige 'thuisproeverij'. Loop van kraampje tot kraampje en van pan tot pan, en proef wat anderen thuis hebben klaargemaakt.	Cultuurdienst Sint-Amands Gemeenschapshuis Branst Bornem cultuurdienst@sint-amands.be
Koken van vroeger naar morgen – 15/11 Enkele klassieke menu's ondergaan een metamorfose. We stoppen ze in een nieuw jasje en bepalen mee de toekomst.	CVO Crescendo Mechelen 15413045 info@cvo-crescendo.be

Limburg	
<p>(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 van Limburgse boeren en fairtrade producten.</p>	<p>Bibliotheek Bree 89848540 bibliotheek@bree.be</p>
<p>Wat zullen we eten, zeven dagen lang? – 24/11 Wat zullen we in de toekomst meer 'moeten' gaan eten? Hoe smaakt het? Proeversstandjes met vergeten dingen, nieuwe dingen, gedurfde dingen...</p>	<p>Technisch H.-Hartinstituut Tessenderlo 13670276 erwin.heyligen@thhi-tessenderlo.be</p>
<p>Kookworkshop 'Kruiden op je bord' – 21/11 Recent werd er in de gemeente een aantal publieke kruidenbakken geplaatst. Tijd om ermee te koken!</p>	<p>Gemeentebestuur Zutendaal Parochiecentrum Zutendaal 89629452 gudrun.nijs@zutendaal.be</p>

Vlaams-Brabant	
<p>Culinaire Happening Diest Sma(a)kt – 18/11 Culinaire happening op de Grote Markt met lokale handelaars, foodtrucks en animatie. Sven Ornelis vertelt tijdens zijn voorstelling over 'De Smaak van Morgen'. De expo 'Boter bij de Vis' handelt over voedsel tijdens WO I.</p>	<p>Toerisme Diest 13353273 toerismereservatie@diest.be</p>
<p>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, zoals steeltjes van oesterzwammen.</p>	<p>KOMOSIE Geetbets 479913829 frederic.huybrechs@komosie.be</p>
<p>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.</p>	<p>Jeugdendienst Meise Dienstencentrum De Spil Wolvertem 28922181 Cara.Vissers@ocmwmeise.be</p>

Brussel	
<p>De Menukaart van Morgen – 24/11 Expo van ingezonden oude menukaarten. Wij steken een aantal gerechten in een nieuw jasje.</p>	<p>FedOS vzw Brussel wouter@fedos.be</p>
<p>De aardappel in een modern jasje – 26/11 De aardappel is een onderdeel van ons dagelijks dieet. Onze kok zal de aardappel in een modern jasje komen steken. Inspiratie voor uw patatjes thuis!</p>	<p>Brussels Museum van de Molen en Voeding - Evere 22453779 mbma-bmmv@evere.brussels</p>
<p>Dat smaakt naar meer – 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.</p>	<p>Lokaal dienstencentrum Zoniënzorg Noord/Zuid Sint-Pieters-Woluwe/Oudergem gerlinde.zonienzorg@gmail.com elise.zonienzorg@gmail.com</p>