

Van: Toon Toelen <Toon.Toelen@CAGNET.BE>**Aan:** CAGNIEUWSBRIEF@LISTSERV.CC.KULEUVEN.AC.BE**Datum:** 11/13/2009 02:52 PM**Bijlagen:**  [image008.jpg](#) (116 kB)  [image010.jpg](#) (176 kB)  [image012.jpg](#) (104 kB)  [image014.jpg](#) (56 kB) [image016.jpg](#) (90 kB)  [image018.jpg](#) (114 kB)  [image020.gif](#) (6 kB)**Onderwerp:** Samen gaar, samen klaar - Vleselijke lusten - Zoete liefde - Poire tropicale - Vreemdgaan in de keuken: extra editie CAG-nieuwsbrief Week van de Smaak

Dit is de tweemaandelijksse nieuwsbrief van het Centrum Agrarische Geschiedenis vzw. Indien je deze mail niet meer wenst te ontvangen, klik dan op deze [link](#). Krijg je niets te zien? Surf dan naar [de webversie van deze nieuwsbrief](#).



Speciale editie Week van de Smaak 2009

Beste lezer,

Naar aanleiding van de Week van de Smaak brengt CAG deze extra nieuwsbrief uit met alle activiteiten waar wij aan meewerken. Het gastland is dit jaar Turkije. Deze berichten worden afgewisseld met recepten voor drie gangen uit [De keuken van ons moeder](#). Veel leesplezier!

In dit nummer:

[Samen gaar, samen klaar](#)

Een aperitiefhapje

[Goesting in Vlaanderen](#)

Fototentoonstelling

[Vleselijke lusten](#)

Het hoofdgerecht

[Wat eten we morgen?](#)

Zuivel

[Zoete liefde](#)

Een toetje

[Poire tropicale](#)

Een intercultureel
kookboek

[Week van de Smaak](#)

De rest van het
programma

[Vreemdgaan in de keuken](#)

Oproep

1. Samen gaar, samen klaar



Als voorgerecht serveren wij een proevertje van een éénpansgerecht. Wenst u filosoof, Gentse waterzooi of hutsepot? Of had u liever garnaalkrokette gehad?

[\[Klik door naar de éénpansgerechten\]](#)

[\(Naar boven\)](#)

2. Goesting in Vlaanderen

Niets zo typisch als hamrolletjes met witlof, paling in 't groen, een druppel jenever of een lekker stuk chocola... Onze keuken ondergaat al heel lang invloeden uit de hele wereld, maar we koesteren nog steeds producten uit de eigen regio.

Jan Crab maakte voor [het boek Goesting in Vlaanderen](#) tientallen kunstzinnige foto's over onze eetcultuur. CAG en Davidsfonds selecteerden er 24 en brachten ze samen in een fototentoonstelling in het Leuvense studentenrestaurant



Alma 1 tijdens de [Week van de Smaak](#).

[\[Klik door naar het boek\]](#)

[Afbeelding: *Ontluikend leven*, Asperges Bries uit Peer, foto Jan Crab]

[\(Naar boven\)](#)

3. Vleselijke lusten



Als hoofdschotel bieden wij een buffet aan. Lust u liever ballekens in tomatensaus of blinde vinken? Neemt u de gebraden kip met een stronkje witloof? Maak uw keuze en schep zelf op.

[\[Klik door naar de vleeschotels\]](#)

[\(Naar boven\)](#)

4. Wat eten we morgen?

Wist je dat veel Turkse gerechten in combinatie met zuivel worden gegeten en gedronken? Het educatieve project *Wat eten we morgen?* ontwikkelde een lesbundel die Turkse tradities en enkele recepten op een rij zet. Een twintigtal leerlingen volgt op donderdag 19 november een kookworkshop in het Turkse restaurant Turquoise waarbij ze zich verdiepen in de Turkse culinaire tradities.



Wil je als leerkracht de wondere weldaden van zuivel ontdekken? Schrijf je dan snel in voor de praktijkworkshop 'Zuivel doorgelicht'. Onder begeleiding van specialisten voer je in het labo van de KHLeuven volgende analyses uit:

- bepaling van Ca in melk met AAS
- bepaling van eiwitten in melk en melkpoeder met methode van Kjeldahl
- bepaling van Na en K in melk met vlamfotometrie

Er zijn nog twee plaatsen vrij. Inschrijven bij [Femke Paulussen](#).

[\[Meer info op \[www.watetenwemorgen.be\]\(http://www.watetenwemorgen.be\)\]](#)

[\(Naar boven\)](#)

5. Zoete liefde



Tot slot een bordje mokka op een bedje van zoete liefde: biscuittaart, Brusselse wafels, café liégeois en Hasseltse speculaas. Had u daar graag koffie of thee bij gehad?

[\[Klik door naar de nagerechten\]](#)

[\(Naar boven\)](#)

6. Poire tropical

Vijf Sint-Truidense verenigingen kookten een typisch Haspengouws gerecht, maar dan met uitheems fruit. Vijf allochtone gemeenschappen gingen aan de slag met Belgisch fruit.

Kom zelf duimen en vingers aflikken op 22 november 2009 tussen 14 en 18u in De Kajaan, Grevensmolenweg 34 in Sint-Truiden! Ook thuis kan je aan de slag met het kookboek, een handig hebbeding om mee uit te pakken, vanaf midden november te koop bij de erfgoedcel. CAG schreef mee.



[\[Meer info op erfgoedcelsinttruiden.be\]](#)

[\(Naar boven\)](#)

7. Week van de Smaak

CAG werkte ook mee aan het [diner met Leuvense gerechten in de Brabant](#). Kom de nieuwe culinaire creaties *vei doeemen en vingers af te lekke* van traiteur Jophivino en stadskok Jeroen Meus proeven! *Da meigde ni mankeire!*

Bekijk het [volledige programma van de Week van de Smaak](#).

[\(Naar boven\)](#)

6. Vreemdgaan in de keuken



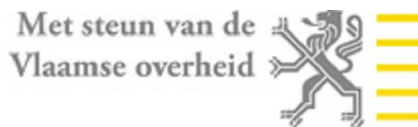
Curieus vzw organiseert vanaf november 2009 interculturele kookuitwisselingen in Vlaams-Brabant. Ze starten tijdens de Week van de Smaak. CAG begeleidt dit project vanaf de zijlijn. Het loopt gedurende negen maanden.

Wil jij wel eens kennismaken met de echte Belgische, Marokkaanse, Filipijnse, Braziliaanse, Koerdische... keuken? En laat jij dan graag op jouw beurt je gastgezin proeven van jouw eigen keuken? De idee is dat gezinnen elkaar leren kennen, door gewoon eens voor elkaar te koken.

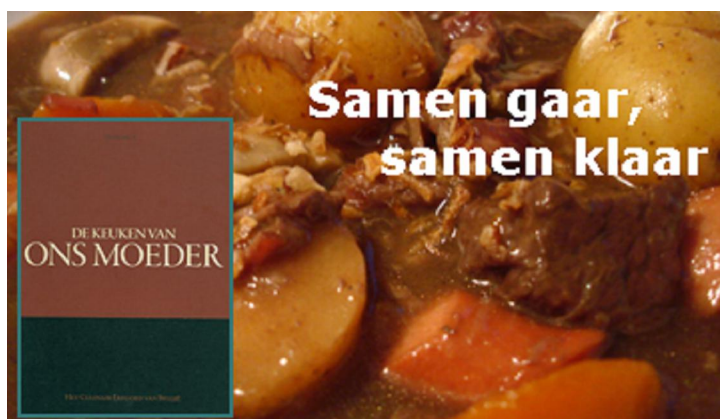
Wil jij graag meewerken aan dit project en de uitdaging aangaan? Voor meer info, mail naar [Karen De Wolf](#) of bel naar 016-23.64.34.

[\(Naar boven\)](#)

Het Centrum Agrarische Geschiedenis kan rekenen op de steun van



© Centrum Agrarische Geschiedenis vzw
tel.: +32 (0)16 32.35.25 - fax: +32 (0)16 32.35.26
contact@cagnet.be - www.cagnet.be





Vleselijke
lusten



ZIVEL

