

Van: Toon Toelen <toon.toelen@CAGNET.BE>**Aan:** nieuwsbrief@CAGNET.BE**Datum:** 11/10/2010 04:36 PM**Bijlagen:**  [image008.jpg](#) (147 kB)  [image012.jpg](#) (153 kB)  [image014.jpg](#) (176 kB)**Onderwerp:** speciale editie CAG-nieuwsbrief Week van de Smaak 2010

Dit is een speciale editie van de 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](#).



Week van de Smaak 2010

In dit nummer:

Mijlpalen in de evolutie van de moestuin

Van primaire voedselvoorziening tot verfijnd paradijs voor de zintuigen

Sappig verteld

Lezing

De grond van de zaak

Klassedag

Socio-economische verschillen in overgewicht

Symposium

Goesting in Vlaanderen

Expo

Vreemdgaan? In de keuken?! / Belle de Louvain

Bijdrage aan projecten van derden

Historic Kitchen Gardens

Masterclass

Beste lezer,
in deze speciale nieuwsbrief berichten we over onze deelname aan de [Week van de Smaak](#). Aalst is dit jaar de stad van de Smaak en Spanje is het gastland. Maar er staan ook twee thema's centraal: de aardappel en de moestuin. En vooral aan dat laatste aspect hebben wij aandacht besteed.
Veel leesplezier!

1. Mijlpalen in de evolutie van de moestuin



Sinds de mensheid nederzettingen bouwde, was ze verplicht om dieren te houden en fruit en groenten te kweken om in haar voeding te voorzien. Om te verhinderen dat de oogst door dieren opgegeten of vertrappeld zouden worden, schermde men die tuinen af met aaneengesloten palen of ondoordringbare hagen.

De moestuin was geboren!

Dit verhaal is geschreven door Herman van den Bossche, onderzoeker bij het Vlaams Instituut voor Onroerend Erfgoed.

[Lees [het hele verhaal](#).]

[Foto: meloenklokken in de museumtuin in Gaasbeek, Agentschap Natuur en Bos, 2005]

[\(Naar boven\)](#)

2. Sappig verteld

Nathalie Ceunen verzamelde talloze mondelinge getuigenissen over alle aspecten van de fruitteelt vroeger en nu. Zij vormen de basis van *Sappig verteld* en nemen je mee op ontdekkingsstocht naar de ontwikkeling van de fruitsector in Haspengouw, de bekommernissen van de telers, de verwerking tot



confituur, sap of stroop...

Nathalie geeft op donderdag 18 november een lezing over dit thema, van 14u30 tot 16u in het Cicindriahuis aan de Abdijstraat 47 te Sint-Truiden.

Meer weten of inschrijven doe je via de [website van het OCMW](#).

[Foto: de eerste pneumatische snoeischaars, collectie Albert Bamps]

[\(Naar boven\)](#)

3. De grond van de zaak



Al eeuwen plant en zaait de mens in de hoop dat bodem en weersomstandigheden hem een goede oogst en smakelijke groenten geven. Om de natuur hierbij een handje te helpen worden vandaag heel wat meststoffen toegevoegd. De kwalitatieve en kwantitatieve eisen die de consument aan zijn voedselproductie stelt, maken dat

zowel de professionele landbouw als hobby-moestuinen nood hebben aan een goede bodemanalyse en een correct bemestingsadvies. Hoe is het gesteld met de vruchtbaarheid van onze bodem? En heeft elke bodem evenveel meststoffen nodig?

Om leerkrachten wetenschappen hierop een antwoord te geven, organiseert het CAG in het kader van het educatieve project *Wat eten we morgen?* een bezoek aan de Bodemkundige Dienst van België en het analyselaboratorium. Op 17 november van 14 tot 17u bieden we leerkrachten een blik achter de schermen van het analyselaboratorium.

De doelgroep bestaat uit leerkrachten secundair onderwijs, vakgebied wetenschappen. Er is nog 1 plaats vrij. Het volledige programma en een manier om in te schrijven vind je op de [projectwebsite Wat eten we morgen?](#)

[Foto: Debra Solomon, Flickr]

[\(Naar boven\)](#)

4. Socio-economische verschillen in overgewicht

Alle westerse landen worden geconfronteerd met een groeiend probleem van overgewicht en obesitas. Verschillen in levensstijl zijn bovendien een deel van de verklaring voor de socio-economische verschillen in gezondheid. Hoe kunnen we verklaren waarom mensen te weinig bewegen en waarom ze zich vasthouden aan 'slechte' voedingsgewoonten? Wat zijn de meest effectieve beleidsmaatregelen die duurzame wijzigingen in levensstijl teweeg brengen? En moeten we ons niet in de eerste



plaats richten op kinderen en jongeren?

Metaforum Leuven is een interdisciplinaire denktank aan de K.U.Leuven. ICAG participeert in de werkgroep *Levensstijl en socio-economische verschillen in gezondheid*. Op dinsdagnamiddag 23 november wordt op een symposium een visietekst voorgesteld in aula Zeger Van Hee aan de Tiensestraat 41 te Leuven, van 14 tot 18u. Inschrijven doe je via [de website van Metaforum](#).



[Foto: la colosse belge/de reuzin van Vlaanderen, CAG]

[\(Naar boven\)](#)

5. 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. Een selectie wordt tijdens de Week van de Smaak nog eens tentoongesteld in [Gemeenschapscentrum Nekkersdal](#) in Laken.

[Foto: *ontluikend leven*, Asperges Bries uit Peer, foto Jan Crab]

[\(Naar boven\)](#)

6. Vreemdgaan? In de keuken!?! Belle de Louvain

Het boek *Vreemdgaan? In de keuken!?* wordt op vrijdag 19 november vanaf 19u30 [voorgesteld met muziek en hapjes](#) in het Huis van Mihr aan de Mechelsesteenweg 690 te Herent. CAG hielp bij de redactie van dit boek.



Er zijn nog een paar plaatsen vrij. Als de weerlicht inschrijven bij [Karen De Wolf](#)! Het zal die avond ook te koop zijn voor 12 euro (winkelprijs 19,95).



Dominique Vanpée en SIWE stelden een tentoonstelling samen over de Belle de Louvain, een oude pruimensoort. CAG hielp bij het onderzoekwerk. Speciaal voor deze gelegenheid creëerden de Gebroeders Bleus Lo(v)onse Pruimenstroop.


een Schone van Leuven?!

Op 11 november om 15u word je verwacht in het Huis van Ophem aan de Minderbroedersstraat 48 te Leuven, waar de expo en de stroop zullen ingewijd worden door de burgemeesters van Leuven en Borgloon. Gelieve je aanwezigheid te bevestigen voor 9 november per [mail naar info@siwe.be](mailto:info@siwe.be).

Je kan de tentoonstelling ook later nog bezoeken tot en met 21 november in het anatomisch theater aan de Minderbroedersstraat 50 te Leuven.

[\(Naar boven\)](#)

7. Historic Kitchen Gardens

Op vrijdag 19 november organiseren FARO, Vlaams Steunpunt voor Cultureel Erfgoed en Week van de Smaak een masterclass *Historic Kitchen Gardens: Art, Literature & Present Day Networks*, kaderend binnen het moestuinproject dat dit jaar hoog op de affiche van de Week van de Smaak prijkt.



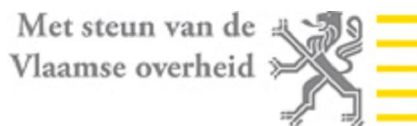
Sprekers zijn Antoine Jacobsohn, Katharina Van Cauteren, Hilde Schoefs en Fiona Grant.

Inschrijven doe je via de [kalender van Faro](#).

[Prent: le Potager du Roi te Versailles]

[\(Naar boven\)](#)

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



SOUVENIR DE LA COLOSSE BELGE
pesant 245 kilos.
DE REUZIN VAN VLAANDEREN
wegende 245 kilogrammen.

