

Veerle Solia

Van: Elektronische nieuwsbrief van het Centrum voor Agrarische Geschiedenis
<nieuwsbrief@CAGNET.BE> namens Centrum Agrarische Geschiedenis
<diantha.osseweijer@CAGNET.BE>
Verzonden: dinsdag 29 oktober 2013 16:41
Aan: nieuwsbrief@CAGNET.BE
Onderwerp: Nieuwsbrief Week van de Smaak 2013

Indien je deze mail niet meer wenst te ontvangen, klik dan op [deze link](#). Krijg je niets te zien? Surf dan naar [de webversie](#).



Nieuwsbrief Week van de Smaak 2013

Week van de Smaak 'Water en Vuur'

14 tot 24 november



Beste lezer,

Van **donderdag 14 tot zondag 24 november** gaat de **Week van de Smaak 2013** door in Vlaanderen en Brussel. Met het thema **Water en Vuur** keren we terug naar de basis en de essentie van koken. Het tiendaagse publieksevenement wordt in Vlaanderen georganiseerd door **vzw Vol-au-vent** en draait volledig rond **smaak en eetcultuur**.

Het Centrum Agrarische Geschiedenis is ook dit jaar weer van de partij en organiseert in het kader van het thema een **stadswandeling** door Leuven onder de naam '*De blauwe*

draad doorheen de stad'. We begeleiden daarnaast het **immaterieel erfgoed project** 'Garnalenverhalen' waarbij senioren en kinderen met elkaar in contact worden gebracht tijdens het garnalenpellen.

Alle activiteiten van de Week van de Smaak zijn te vinden op de website www.weekvandesmaak.be.

(foto: Vismarkt, Leuven (c) Stadsarchief Leuven, collectie Sprengers)



Stadswandeling 'De blauwe draad doorheen de stad'



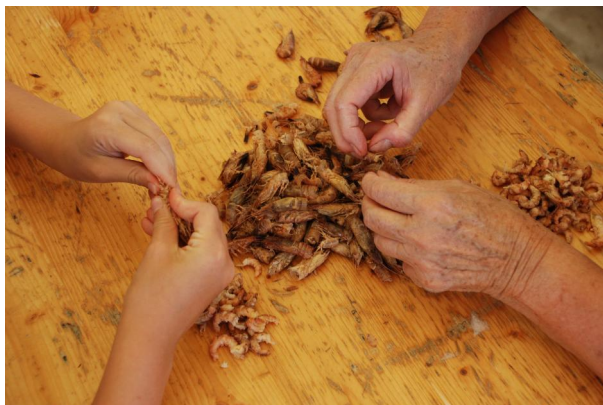
Herbeleef het Leuvense verleden en kom te weten hoe belangrijk **water** was voor de lokale landbouw en de **voedselbevoorrading** van de stad. Ontdek waar men voedingsproducten aan de man bracht en hoe water de opkomende voedingsindustrie in de stad beïnvloedde. Zie door een **historische bril** de stad en zijn

waterlopen evolueren!

Het CAG en de **Koninklijke Leuvense Gidsenbond** organiseren deze stadswandeling op **zondag 17 en vrijdag 22 november (14u tot 16u)**. Plaats van afspraak is aan het stadhuis op de Grote Markt te Leuven. Er kunnen telkens maximum 25 personen deelnemen. Inschrijven vooraf is verplicht via sarah.luyten@cagnet.be. Kostprijs is 3 euro per persoon, contant te betalen voor aanvang van de wandeling.

(foto: Bassin in het Dijlekanaal, Leuven (c) Stadsarchief Leuven)

Garnalenverhalen



In Nieuwpoort, De Panne, Oostende en Blankenberge komt een klasje op bezoek in een woon-en-zorgcentrum. De senioren leren de kinderen de kneepjes van het **garnalen pellen** en ondertussen vertellen ze over vroeger. Zo krijgen de kinderen al pellend en proevend te horen over kruien en leuren en hoe de garnaal evolueerde

van armemensenkost tot luxeproduct. Het erfgoed van de vingertjes gelijkt...

De **erfgoedverhalen** rond garnalen zijn talloos en verdienen het om verzameld te worden. Vragen uit een kindermond, doen ouderen denken aan de tijd dat ze zelf kind waren en aan de keukentafel zaten te pellen en te luisteren naar wat er verteld werd. Dat de kinderen daarbij leren pellen en de smaak ervaren van versgepelde garnalen is zeer zeker een meerwaarde.

Tijdens de Week van de Smaak gaan op **14 en 19 november** vier klassen uit het basisonderwijs (derde en vierde leerjaar) aan de slag met de ouderen. Benieuwd naar hun verhalen en ervaringen? Volg het op **Facebook Garnaal!**

Het project werd op poten gezet door:

- Katrien Vervaele - jeugdauteur en auteur van maritieme boeken 'Garnalen', 'Vissersvrouwen' en 'Naar Island!'

Met de medewerking van:

- **VLIZ** (Vlaams Instituut voor de Zee) - Nancy Fockedeey, Jan Seys, Evy Copejans, Ruth Pirlet en Marleen Roelofs
- CAG (Centrum Agrarische Geschiedenis) - Chantal Bisschop
- **Vzw Promovis Nieuwpoort**

Lees meer over garnalen in het boek:



'Garnalen - Verhalen en recepten van vroeger en nu'

Katrien Vervaele en Nancy Fockedeey (2012).

Lannoo Uitgeverij. ISBN 978-94-014-0148-7. 198 pagina's.

www.lannoo.be/garnalen

(foto: Garnalenpellen, (c) Katrien Vervaele)

