

Van: Elektronische nieuwsbrief van het Centrum voor Agrarische Geschiedenis
<nieuwsbrief@CAGNET.BE> namens Diantha Osseweijer
<diantha.osseweijer@CAGNET.BE>
Verzonden: donderdag 13 november 2014 12:32
Aan: nieuwsbrief@CAGNET.BE
Onderwerp: Nieuwsbrief - Het Virtuele Land: Week van de Smaak 2014 - De Duurzame Verbeelding

Dit is de tweemaandelijks nieuwsbrief van het Centrum Agrarische Geschiedenis vzw.

Indien je deze mail niet meer wenst te ontvangen, klik dan op [deze link](#).

Nieuwsbrief



Week van de Smaak 2014 - De Duurzame Verbeelding

Kookworkshop 'Lekker van bij ons'

Naar jaarlijkse traditie organiseert CAG opnieuw een evenement ter gelegenheid van de **Week van de Smaak**. Dit jaar bewijzen we dat cultuur en jongerenwelzijn wel degelijk samengaan. CAG bestudeert het culinaire verleden en wil via een kookworkshop meebouwen aan een duurzame toekomst. Op **19 november** brengen we **kansarme jongeren** samen met **chef-kok Felix Alen** voor een kookworkshop met vis van bij ons en andere lokale producten. Historische en hedendaagse weetjes over deze producten en hun bereiding doorspekken het gebeuren. Nadien is het tijd om te proeven en te genieten van al dat lekkers van bij ons.

Kansarme jongeren, jongeren met problemen, vinden moeilijk hun weg in het leven. De **vzw Betonne Jeugd** in Antwerpen helpt deze jongeren die vaak geen aansluiting vinden in de maatschappij. Via hun jeugdwerking geven ze hen een thuis en creëren ze nieuwe kansen. Het motto 'Jongeren helpen jongeren' staat centraal in de werking van Betonne Jeugd. Dat wordt concreet als het over eten gaat: 'liefde gaat door de maag' is voor hen geen loos begrip. Op wekelijkse basis koken zij samen om het nadien met veel smaak te verorberen.

Chef-kok Felix Alen van het **Hof te Rhode** is al jarenlang een vaste waarde in de culinaire wereld. Hij heeft een sterke voorliefde voor de streek- en seizoensgebonden keuken. Die passie uit zich in meer dan 25 culinaire boeken en de oprichting van het Xaverius Huis, het Vlaams Centrum voor Eet- en Tafelcultuur. Zijn nieuwste publicatie **Het Grote Noordzeeviskookboek** bundelt alle zeevissen en schaaldieren van de Noordzee samen. In dit naslagwerk krijg je heldere antwoorden op verschillende vragen: hoe wordt vis gevangen in de Noordzee? Hoe weet je welk vis duurzaam gevangen is? CAG vond in hem de perfecte kok om samen met de koks van Betonne Jeugd een duurzaam gerecht te bereiden met aandacht voor ons culinaire erfgoed.

PROGRAMMA

Woensdag 19 november

18u00-20u00: rondleiding Hof te Rhode
kookworkshop 'Lekker van bij ons'

20u00-22u00: genieten van het zelfgemaakte diner
culinaire erfgoedquiz

Hof te Rhode - Rodestraat 7 - 3290 Diest

De koks van naderbij bekeken

Interview met Felix Alen



Welk gerecht at je vaak tijdens je kindertijd? Mijn moeder, zoals alle moeders, was de beste kokkin ter wereld. Met heel veel nostalgie denk ik terug aan haar witloofbrij met gestampte patatjes en een vette spieringkotelet. Haar rode kool met zwarte pens is waarschijnlijk de reden van de rekbaarheid van mijn maagwand en het daarbij horende gewichtsprobleem.

Wat is je lievelingsgerecht? In de winter een goede ouderwetse stoverij (civet) van haas, in de zomer een lekker gebakken rog met kappertjes en gekookte aardappelen.

Waarom ben je kok geworden? Koken is mij van thuis uit met de paplepel ingegeven. Pa was kok in de mess van de officieren in Leopoldsburch. Hij heeft mij zeker geïnspireerd om passioneel mijn vak ter harte te nemen.

Wat versta je onder duurzaam eten? Duurzaam eten betekent in de eerste plaats de seizoenen volgen, de ecologische voetafdruk van het voedsel van nabij volgen, werken met ambachtelijk geteelde producten, vis die volgens de regels gevangen wordt, eerder producten op smaak en geur dan op uitzicht kiezen en ook de eetbare restjes tot een volwaardige maaltijd omtoveren.

Wat verwacht je van de kookworkshop met de jongeren van Betonne Jeugd? Hopelijk kunnen wij iemand warm maken om voor ons vak te kiezen en kunnen wij duidelijk maken dat als men echt iets wil er veel meer kansen zich aanbieden. Daarnaast verwacht ik een fijne avond!

Foto: © Felix Alen

Interview met Dominic van Betonne Jeugd



Welk gerecht at je vaak tijdens je kindertijd? Ik at veel spaghetti bolognese.

Wat is je lievelingsgerecht? ? Ik heb dat niet echt, maar als ik moet kiezen is het steak met pepersaus.

Waarom staat koken centraal bij de wekelijkse werking van Betonne Jeugd? We koken samen voor de gezelligheid.

Wat versta je onder duurzaam eten? Zo weinig mogelijk het milieu schaden tijdens het koken. Ook biologische ingrediënten en niet te veel vlees gebruiken is volgens mij duurzaam eten.

Wat verwacht je van de kookworkshop met Felix Alen? Ik zie er hard naar uit

omdat ik vroeger altijd in de keuken heb gewerkt en het lijkt mij een grote uitdaging om samen met een topchef te koken.

[naar boven](#)

Voeding tijdens de Eerste Wereldoorlog!



Premières cantines populaires.

Op **zondag 16 november** geeft Brecht Demasure (CAG) de lezing 'Oorlogskosten aan de kust' in het kader van de tijdelijke expo 'Zeeslag: '14-'18 op zee' in het **Nationaal Visserijmuseum (NAVIGO)**. Hierbij focust hij specifiek op wat de vissers en kustbewoners aten om de donkere Grote Oorlog te overleven. Na de lezing kunnen de aanwezigen zelf proeven en oordelen hoe smakelijk die oorlogskosten dan wel niet was.

Op **zaterdag 22 november** is er de lezing 'Voedingsadvies en keukentips uit oorlogskookboekjes' door Brecht Demasure (CAG) in het **Vlaams Huis van de Voeding (Miummm)**. Hierbij

gaat hij dieper in op enkele aspecten van de oorlogskookboekjes. Deze boekjes en diverse brochures verschenen massaal door de dramatische voedselsituatie tijdens de Eerste Wereldoorlog. Ze riepen op om verstandiger en spaarzamer met voedingsmiddelen om te gaan. In de brochures, geschreven door auteurs met een verschillende achtergrond, stonden tal van crisisrecepten, voedingsadviezen en keukentips. De bevolking probeerde op creatieve wijze met de tekorten om te gaan. Deze lezing kadert in het erfgoed- en smaakevenement '**Smakelijk erfgoed!?**'

Foto: Bedeling van soep tijdens de Eerste Wereldoorlog, uit Georges Rency, 'La Belgique et la guerre. Tome I. La vie matérielle de la Belgique durant la guerre mondiale', Brussel, 1920, p. 122

PROGRAMMA

Lezing 'Oorlogskosten aan de kust'

Zondag 16 november
10u30

NAVIGO - Pastoor Schmitzstraat 5 - 8670 Oostduinkerke
Inschrijven verplicht via 058 51 24 68 of onthaal@navigomuseum.be

Lezing 'Voedingsadvies en keukentips uit oorlogskookboekjes'

Zaterdag 22 november
14u30-15u00 en 16u00-16u30

Tijdens het Erfgoed- en smaakevenement 'Smakelijk erfgoed!?'
Miummm - Spanjestraat 141 - 8800 Roeselare
Inschrijven verplicht vóór 18 november via het [inschrijvingsformulier](#)

[naar boven](#)

www.HetVirtueleLand.be



Vlaanderen
verbeelding werkt

KU LEUVEN

--

This message has been scanned for viruses and dangerous content by
[Amsab-ISG](#), and is believed to be clean.