

Van: Elektronische nieuwsbrief van het Centrum voor Agrarische Geschiedenis
<CAGNIEUWSBRIEF@LS.KULEUVEN.BE> namens contact@CAGNET.BE
Verzonden: donderdag 29 oktober 2015 12:49
Aan: CAGNIEUWSBRIEF@LS.KULEUVEN.BE
Onderwerp: Nieuwsbrief - Het Virtuele Land: Week van de Smaak 2015: VergETEN?

Nieuwsbrief



Volg ons nu ook
op facebook!



Week van de Smaak 2015: VergETEN?

VERGETEN?

12 - 22 NOVEMBER 2015

Week van de Smaak vraagt met het thema VergETEN? aandacht voor de **culinaire kennis en tradities** uit het verleden, om ze een nieuwe invulling te geven. Tijdens het tiendaagse evenement is er heel wat smakelijks te beleven in Vlaanderen en Brussel. Ook CAG doet mee!

Op de koffie



Het recept van je **grootmoeder** voor crème au beurre-taart, een authentieke koffiemolen op pensioen, die foto als herinnering aan je verjaardagsontbijt in de sixties, de huisgemaakte karamellen van de buurvrouw,... Tijdens de actie '**Op de koffie**' gaan we op zoek naar de **lekkerste herinneringen** uit je verleden. Kom naar één van de **zeven inzamelmomenten** en laat ons proeven van jouw culinaire geschiedenis. Terwijl wij een afdruk nemen van jouw eetherinneringen, geniet jij in ruil van taart, een kop koffie en randactiviteiten.

De ingezamelde foto's en scans komen online op **Historypin**, het online platform van 'Op de koffie', zodat je het kan delen met vrienden en familie. Een selectie krijgt nadien een mooie bestemming. Week van de Smaak boegbeeld Louise De Brabandere neemt ze met een culinaire twist op in het 'Niet Vergeten! Kookboek'. Kan je er niet bij zijn? Zet dan zelf je herinnering, foto of recept op Historypin '**Op de koffie**'.

De actie 'Op de koffie' is een initiatief van vzw Vol-au-vent en CAG, in samenwerking met Europeana, KMKG, de plaatselijke erfgoedcellen (BIE/TERF, Brussel, Haspengouw, Leuven en Meetjesland), ARhus, Muntpunt, MAS Antwerpen, STAM Gent en het Huis van Alijn.

[naar boven](#)

Erfgoedtaart



Wil je thuis ook genieten van een stukje erfgoedtaart? Dat kan! Tijdens de Week van de Smaak laten bakkers zich inspireren door **traditionele taartrecepten**. Ze geven een eigen draai aan de geurige appeltaart van moemoe en de romige biscuit van tante Marie. Die koop je in een uniek ontworpen **taartdoos** bij de warme bakker in je buurt.

Benieuwd of jouw bakker meedoet? Klik **hier** voor het volledige overzicht.

De bakkersactie is een realisatie van het project **Europeana Food and Drink** en met de steun van VLAM.

[naar boven](#)

Expo 'Taart!'



Waarom zit er een boon in een driekoningentaart? Wat is het verschil tussen een taart en een vlaai? Tijdens Week van de Smaak staat de **expo Taart!** in het **Bakkerijmuseum** te Veurne. Je ontdekt er hoe taart doorheen de geschiedenis van luxeproduct evolueert tot (bijna) gewone kost. Je komt te weten hoe taart tegelijk een middel is om te feesten en om te protesteren, en hoe andere culturen vieren.

Zin in nóg meer taart? De virtuele expo '**Cake? Cake!**' vertelt het verhaal van zoete lekkernijen in een **internationaal** kader.

Beide expo's zijn een realisatie van het project **Europeana Food and Drink**.

[naar boven](#)

Tafel24



Tafel 24 is de centrale actie tijdens de Week van de Smaak. Deze unieke tafel geeft het concept tafelen een heel nieuwe dimensie: 1 tafel, 24 tafelenoten, 5 unieke gastlocaties.

Boegbeeld Louise De Brabandere geeft **ambachten** de aandacht die ze verdienen. Ze brengt hen samen rond een originele tafel die 'gedacht' en gecreëerd is door architect-ontwerper Bart Lens in samenwerking met studenten van Howest, Hotel- en toerismeschool Spermalie en het Vrij Technisch Instituut Kortrijk. Niet alleen de tafel is **uniek**: ook het tafelgerei - gekozen door Design Vlaanderen' - en de gezelschappen die aanschuiven. Op elke locatie krijgen een chef, een handvol ambachtsmensen, designers én enkele gelukkige winnaars de kans om te proeven van een nieuwe manier van tafelen en een **zelfgemaakt** gerecht te delen met hun tafelenoten.

Zin in een **culinair avontuur** op een uitzonderlijke locatie? Ontdek **hier** hoe een plaatsje aan de tafel kan winnen.

[naar boven](#)

TELEX

Een selectie van evenementen tijdens Week van de Smaak. Het volledige programma vind je op www.weekvandesmaak.be.

Op **donderdag 12 november** geeft Brecht Demasure (CAG) de lezing '**Boter bij de vis: landbouw en voeding tijdens WOI**' in Ruislede.

Op de Havesdonckhoeve in Bornem kan je op **zondag 15 november** proeven van '**Vergeten Klein-Brabantse boerenkost**'.

Lezing "**Vergeten**" **landbouwers en tuiniers in Oudenburg**' door Dirk Casteleyn op **maandag 16 november**, georganiseerd door het **Romeins Archeologisch Museum (RAM)** in Oudenburg.

Het MOT organiseert de lezing '**Bierfergoed: bron van vergeten technieken en smaken**' op **dinsdag 17 november** en de activiteit voor kinderen '**Het botert in het MOT**' op **woensdag 18 november**.

De Academie voor Streekgebonden Gastronomie (ASG) organiseert een '**Culinaire diner - Causerie**' op **donderdag 19 november** om 18u in de Oranjerie Krekelhof in Hasselt.

Proeven van ambachten kan je doen op **zaterdag 21 november** tijdens een **proevertjesroute** in Veurne, georganiseerd door het Bakkerijmuseum, de Oude Kaasmakerij en het Hopmuseum.

De expo '**Boter bij de vis**' is ook tijdens de Week van de Smaak te bezoeken in **Museum Het Toreke** in Tienen en in het **Miummm, Het Vlaams huis van de Voeding** in Roeselare.

**Week van
de Smaak**



www.HetVirtueleLand.be



Vlaanderen
verbeelding werkt

KU LEUVEN

Dit is een nieuwsbrief van het Centrum Agrarische Geschiedenis vzw.

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

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