

Van: Elektronische nieuwsbrief van het Centrum voor Agrarische Geschiedenis
<CAGNIEUWSBRIEF@LS.KULEUVEN.BE> namens contact@CAGNET.BE
Verzonden: maandag 7 september 2015 9:49
Aan: CAGNIEUWSBRIEF@LS.KULEUVEN.BE
Onderwerp: Nieuwsbrief - Het Virtuele Land: Herinnering: vormingsdag 'to eat or not to eat'

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



Volg ons nu ook
op facebook!



Herinnering: vormingsdag 'to eat or not to eat'



Vormingsdag

'To eat or not to eat'

maandag 21 september | Brouwershuis, Brussel

“Mijn grootouders hebben nog een oude bakoven in hun tuin staan. Ik bak hier regelmatig broden op artisanale wijze die ik vervolgens verkoop op de plaatselijke markt. Mag dat?”

“Het Jenevermuseum stookt in een 19de-eeuwse installatie jenever naar oud recept. De bezoekers kunnen die proeven en kopen. Is dat wel veilig?”

Vandaag grijpen velen terug naar **grootmoeders tijd** om ingrediënten, technieken en gerechten van toen te herontdekken. Die smaken en bijhorende kennis willen we graag delen, doorgeven aan de volgende generaties en zelfs **vermarkten**. Maar dat blijkt niet zo evident. Hoe authentieker de werkplaats, hoe moeilijker het is om te voldoen aan de **hedendaagse wetgeving**. Vandaag is er dan ook zoveel meer gekend over de mogelijke gevaren die om de hoek loeren tijdens de bereiding en bewaring van voedsel. Onze gezondheid krijgt prioriteit. Maar wat met onze **erfgoedkeuken**? Mogen we zomaar voedsel verkopen bereid in een erfgoedcontext? En wat zijn de commerciële mogelijkheden?

De vormingsdag 'To eat or not to eat' gaat dieper in op de **voedselveiligheid** tijdens ambachtelijke bereidingen van voedingsmiddelen in een **authentieke setting** en de **verkoop** ervan. **Vlaams minister van cultuur Sven Gatz** sluit deze dag af. Nadien volgt een exclusieve rondleiding achter de schermen van het **Museum van de Belgische Brouwers**. De gelegenheid om de 'verborgen' collectie te bezoeken.

Graag verwelkomen we jou op deze dag, een uitgelezen moment om nieuwe kennis op te doen, te netwerken en ervaringen en tips uit te wisselen.

Praktisch

Maandag 21 september

Belgische Brouwers vzw | Brouwershuis - raadzaal
Grote Markt 10 | 1000 Brussel | www.belgianbrewers.be

Gelieve in te schrijven **vóór 14 september** via kristel.janssens@cagnet.be.

Plaatsen zijn beperkt. Deelnameprijs is €10 (incl. koffie, lunch en documentatiemap).
Bedrag te storten op rekeningnummer BE65 4310 7610 9196 met vermelding van uw naam en 'Vormingsdag 21 september'.

Indien je een factuur wenst, gelieve dit te vermelden bij de inschrijving en bezorg ons de volledige facturatiegegevens.

Contact

Centrum Agrarische Geschiedenis | Atrechtcollege | Naamsestraat 63 | 3000 Leuven
Sarah Luyten | tel. 016 32 35 48 | sarah.luyten@cagnet.be.

PROGRAMMA

10u30	Ontvangst met koffie
11u00	Welkom <i>Jean-Louis Van de Perre, voorzitter Belgische Brouwers vzw</i>
11u05	Voorwoord <i>Yves Segers, coördinator Centrum Agrarische Geschiedenis</i>
11u10	Voedselveiligheid in de Erfgoedkeuken, wetgeving en advies <i>Stijn Hermans, medewerker voorlichtingscel FAVV</i>

13u00	Broodjeslunch
13u50	Veilig borrelen in het Jenevermuseum <i>Davy Jacobs, conservator Jenevermuseum Hasselt</i>
14u25	Safety first?! Wat met het lekkers in het Bakkerijmuseum? <i>Liesbeth Inghelram, conservator Bakkerijmuseum</i>
15u00	Slotwoord <i>Sven Gatz, Vlaams minister van Cultuur</i>
15u15	Korte rondleiding door de collectie van het Museum van de Belgische Brouwers <i>Greet Draye, projectmedewerker Centrum Agrarische Geschiedenis</i>
15u50	Afsluitende drink

Deze activiteit is een organisatie van CAG, in samenwerking met Erfgoedcel Brussel, de Federatie van de Belgische Brouwers en de leden van de klankbordgroep 'Voeding'.





--
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.](#)