

Week van de Smaak doet beroep op duurzame verbeelding

Bereid je voor op de lekkerste week van het jaar: de Week van de Smaak. Tussen 13 en 23 november brengen meer dan 700 activiteiten Brussel en Vlaanderen op smaak. Met als thema 'De Duurzame Verbeelding' staan alle activiteiten dit jaar in het teken van duurzame voeding. De Vistournee zorgt met zijn Smaakboot en Smaakmobiel voor een culinaire extra. Tijdens de tournee brengen in totaal achttien chefs een gerecht met Belgische vis in de hoofdrol.

7 NOVEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:

milieu

culinair



Bereid je voor op de lekkerste week van het jaar: de Week van de Smaak. Tussen 13 en 23 november brengen meer dan 700 activiteiten Brussel en Vlaanderen op smaak. Met als thema 'De Duurzame Verbeelding' staan alle activiteiten dit jaar in het teken van duurzame voeding. De Vistournee zorgt met zijn Smaakboot en Smaakmobiel voor een culinaire extra. Tijdens de tournee brengen in totaal achttien chefs een gerecht met Belgische vis in de hoofdrol.

Onder de titel "De Duurzame Verbeelding" brengt de Week van de Smaak tussen 13 en 23 november meer dan 700 activiteiten zoals feestmaaltijden met klikjes, weggeefpleinen, insecten in een dipsausje en groenten in de weckpot, groenten op kot en nieuwe smaken in het woon-en zorgcentrum. Deelnemers tonen via hun activiteit hun duurzame verbeelding en vragen zo aandacht voor een meer duurzame manier van eten. Onze Veldverkenners selecteerden tien aanraders.

Tijdens de Week van de Smaak trekt ook een Vistournee door Vlaanderen. Net zoals vorige jaren vaart daarvoor een Smaakboot langs de Belgische kust en tot in het binnenland. Aan boord van dit historische schip kunnen 40 passagiers genieten van de visgerechten van 11 chefs, terwijl vissers, wetenschappers en biersommeliers de gerechten toelichten.

Op het vasteland neemt de Smaakmobiel de tournee voor zijn rekening. De omgebouwde rode caravan houdt halt in zeven steden: Oostende, Brugge, Oudenaarde, Riemst, Arendonk, Roeselare en Gent. Op elke stopplaats serveert een lokale chef zijn versie van Fish & Chips, terwijl de steden zorgen voor een uitgebreid randprogramma. Op één plek is er extra feest, want tijdens de Week van de Smaak wordt bekendgemaakt welke chef de beste Fish & Chips van Vlaanderen klaarmaakt.

Meer info: [Week van de Smaak](#)

Beeld: Week van de Smaak

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra