

“Week van de Smaak” zet Vlaamse eetcultuur in de schijnwerpers

De 17de editie van “De Week van de Smaak” pakt dit jaar uit met het thema “Smaakmakers”. Van 30 oktober tot en met 5 november kunnen jong en oud op culinaire ontdekkingstocht door Vlaanderen en Brussel. Via honderden diverse initiatieven en activiteiten wordt de Vlaamse eetcultuur in de kijker gezet.

🕒 30 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 30 OKTOBER 2023 16:39

Joris Rigo

Lees meer over:

culinair

korte keten

over eten

voedsel

voeding



Smaakmakers

De Week van de Smaak is de hoogmis van de culinaire cultuur. Tijdens de herfstvakantie van 30 oktober tot en met 5 november loopt de 17de editie met dit jaar het thema “Smaakmakers”. “Van het traditionele zout en peper dat je toevoegt aan je gerecht om het meer smaak te geven, tot de creatie van nieuwe, innoverende smaken met het hele scala daartussenin”, verklaart de organisatie het thema. “De landbouwer met verse seizoensgroenten, de streekproducent met ambachtelijke lekkernijen, de topchef met originele creaties, de hobbykok met verrassende wereldkeuken, de voedingslaborant met innoverende productietechnieken, ... allen brengen ze op hun eigen manier smaak aan onze Vlaamse eetcultuur.” Week van de Smaak is een initiatief van Ondernemerscentra West-Vlaanderen.

Het jaarlijkse publieksevent rond smaak en eetcultuur vindt plaats over heel Vlaanderen en Brussel. Het evenement focust op participatie, ontmoeting en beleving. Alle vorige 16 edities leidden steeds tot vele honderden initiatieven en activiteiten met proeverijen, marktjes en buurtfeesten tot culinaire workshops, lezingen en tentoonstellingen. En ook dit jaar zetten honderden deelnemers zoals horecazaken, bedrijven en publieke instellingen verschillende activiteiten op de menu om de Vlaamse eetcultuur in de kijker te zetten.

Zo kan je bijvoorbeeld in Gent terecht voor een kennismaking met wereldse smaken en kruiden. Tijdens de kookworkshop “Veggie = Halal” met chef Hülya leer je wat zhug, dukkah en oranjebloesemwater zijn. Zoek je nog een vakantie-activiteit met de kinderen? Dan kan je de kookworkshop pannenkoeken bakken volgen in jeugdhuis De Nartist in Temse. En wie liever de beentjes onder de tafel schuift kan deze week afzakken naar Taratata in Hasselt voor het speciale “Week van de Smaak-menu”, een viergangenmenu met als hoofdgerecht Franse hoevekip met bloemkool, bechamel en koolrabi.

Wie al begint te watertanden kan de volledige activiteitenkalender en eventuele toegangsprijzen terugvinden op de website van het evenement:

www.weekvandesmaak.be .

VILT vzw

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