

Workshops Feest van de Smaak! 26 Mei 2018

1. Gezond eten met je boerenverstand – Mascha Perquin
13.00 – 14.00 Smaaktheater 2

Kom en geef je op voor deze leuke en leerzame quiz. In 45 minuten leer je op een interactieve manier de fabels en feiten over gezonde voeding. Is speltbrood bijvoorbeeld gezonder dan bruin brood? En hoe zit het nu eigenlijk met mayonaise?

Mascha Perquin van Foodtruck Mama Mascha neemt je op speelse wijze mee, en alhoewel natuurlijk het wijzer worden voorop staat, hebben we ook een leuke prijs beschikbaar voor de winnaar van de quiz!

2. What about food waste? – Instock
14.00 – 15.00 Smaaktheater 1

Hoeveel weet jij over voedselverspilling? Test je kennis bij de voedselredders van Instock! Nadat ze jullie aan de tand hebben gevoeld over het probleem, kom je alles te weten over wat Instock doet om eten te redden. Instock heeft namelijk als missie om voedselverspilling op de (menu)kaart te zetten. Zij geven antwoord op de vraag: hoe kunnen we weer van al dat eten genieten in plaats van het te verspillen. In hun 3 restaurants in Amsterdam, Den Haag en Utrecht koken ze dagelijks creatieve viergangenmenu's waar je U tegen zegt, met de onverkochte producten van Albert Heijn en producenten. En daarbij staan allerlei oude conserveringstechnieken in de hoofdrol. Wist je trouwens dat je bier kan brouwen van brood en aardappelen?

3. Proef de Geschiedenis! Eetgewoonten uit vroegere tijden - Joanita Vroom
12.00 – 13.00 Smaaktheater 1

Dr. Joanita Vroom leidt bij de Universiteit Leiden het archeologisch onderzoek aan de ontwikkeling van kookgerei en recepten vanaf de Babylonische oudheid tot aan de Gouden Eeuw. Joanita Vroom is gespecialiseerd in historische gerechten. Zij verzorgt een lezing over eetgewoonten uit het verleden, waarbij ook een bijzonder historisch hapje te proeven is! Deze worden bereid door de op dit vlak gespecialiseerde kok Youssef El-Abbassi, van de Stichting 'Making Food History'. Deze unieke lezing wordt speciaal voor ons Feest van de Smaak! georganiseerd.

4. Umami! – Joke Drewes
10.00 – 11.00 Smaaktheater 1
16.00 – 17.00 Smaaktheater 1

In Nederland groeien we op met het idee dat er 4 basissmaken zijn: zoet, zuur, zout en bitter. Een kind in Japan leert daar een vijfde bij: umami, een rijke, diepe smaak. Een term die ook in de Westerse culinaire wereld aan een opmars bezig is. Maar wat is nou precies deze mysterieuze vijfde smaak? Hoe proef je umami? En wat zijn de voordelen van het kennen van umami in je eigen keuken?

Na dit uur weet jij het antwoord op deze vragen. Je leert wat umami is, je gaat het proeven en leert wat het samenspel is van umami op de andere basissmaken.

5. De Verse Wieren Beleving - Anne Adams
11.00 – 12.00 Smaaktheater 2

We gaan letterlijk voor een beleving zorgen door zeewieren uit de Oosterschelde vers te laten proeven! Alle verschillende structuren, geuren, kleuren en smaken komen zo het best tot hun recht. Ook doen we een paar leuke proefjes om te laten zien hoeveel betacaroteen of slijmstoffen er in zeewier zitten. Leuke wetenswaardigheden over wier komen voorbij en ook zeewier chips mag niet ontbreken om te proeven.

Hoe schrijf ik me in?

Om je in te schrijven voor deze workshops vragen wij je een mail te sturen naar smaak.glastuinbouw@wur.nl. Vermeld in deze mail je naam en het nummer van de workshop die je wilt volgen. Mocht je met meerdere de workshop willen volgen, graag dan van diegene ook de naam en het e-mail adres vermelden.

Je kun je voor maximaal 2 workshops inschrijven. Het maximale aantal deelnemers per workshop is 25 en vol = vol.

Wanneer je bent ingeschreven ontvang je een mail als bevestiging.