

## Week van de smaak

### SCHRIK IN DE KEUKEN

Prof. dr. Peter Scholliers

*FOST, Vrije Universiteit Brussel; winnaar van de Vlaamse Cultuurprijs voor Smaakcultuur 2008*

Het meest populaire gerecht in Berlijn is kebab. Vlaamse jongeren verkiezen pasta boven aardappelen. Pizza is overal te koop. Dat zijn enkele recente veranderingen waar we niet bij stil staan. Of toch? Vele mensen voelen zich ongemakkelijk bij het enorme aanbod aan nieuwe eetwaren. Natuurlijk zijn de zogenaamde convenience foods gemakkelijk en snel klaar, en allemaal eten we in fast food gelegenheden. En dat kan smaken. Maar tegelijkertijd knaagt er ergens wat... Te veel calorieën en te vet? Ongezond, dus? Te weinig inspanning om een echte maaltijd te bereiden? Dat leidt tot onzekerheid en, voor sommigen, zelfs tot grote angst. Mensen reageren doorgaans op twee manieren hierop: ze zoeken naar authentieke voeding en naar gezonde voeding.

Peter Scholliers zoekt naar de oorsprong van de gezonde voeding.

### OP GROOTMOEDERS WIJZE. DE VLAAMSE KEUKEN DOOR DE JAREN HEEN

Mevr. Anneke Geysen

*onderzoekster FOST, Vrije Universiteit Brussel*

Fast food heeft de wereld veroverd! Toch krijgt de globalisering van de voedingsindustrie te maken met een heuse tegenreactie: steeds meer mensen klagen over de gestandaardiseerde kwaliteit van onze voeding.

De consument is op zoek naar vertrouwde smaken en producten waarbij herinneringen aan grootmoeders keuken een belangrijke rol spelen. Maar bestaat er wel zoiets als een authentieke Vlaamse keuken? Welke kooktechnieken, bereidingen en gerechten kunnen zonder aarzeling typisch 'Vlaams' worden genoemd? Wat is een streekgerecht en wat maakt een schotel artisanaal? Deze voordracht wil een antwoord op deze vragen formuleren, door de rol van de Boerinnenbond (KVLV) in de bescherming van het Vlaams culinair erfgoed na te gaan en dit voor de periode 1909-2000. De keukenrubriek van het maandblad van deze organisatie biedt een uitstekend referentiepunt om de geheimen van de Vlaamse eetcultuur bloot te leggen.

### GASTRONOMIE GISTEREN EN VANDAAG: EVOLUTIE OF REVOLUTIE, DROMEN EN PRAKTIJK, ENTERTAINMENT OF MAALTIJD, OF KOMT ALLES TERUG TOT DE ESSENTIE?

Dhr. Guy Van Cauteren

*chef-kok van het restaurant 't Laurierblad in Berlare*

Een mooi verhaal van één van Vlaanderens bekendste tv-koks en chef van restaurant 't Laurierblad in Berlare.

GUY VAN CAUTEREN



### Praktische informatie

DATUM

» dinsdag  
17 november 2009

UUR

» 14u00

LOCATIE

» nog te bepalen

PRIJS UPV LID

» 7 euro (excl. hapjes)

PRIJS NIET-LID

» 8,5 euro (excl. hapjes)  
STUDENTEN EN PERSONEEL  
VRIJE UNIVERSITEIT BRUSSEL

» 1 euro per voordracht (excl. hapjes) op vertoon van studenten- of personeelskaart

MEER INFO

» [www.vub.ac.be/UPV](http://www.vub.ac.be/UPV)