

gelukkig eten

gastronomie
symposium



Zondag 7 oktober 2007 Wageningen

Met o.a.: Bob Cramwinckel, Kees de Gooijer, Joep Habets, Kees de Hoog, Alma Huisken, Ria Loohuizen, Linda Roodenburg en Marjoleine de Vos



Symposium over de natuurlijke keuken, pure en verse producten, koken uit het wild, de eigen streek, de eigen tuin, biologische vs biotechnologische producten en heel veel andere zaken die met eerlijk koken en eten te maken hebben

Op zondag 7 oktober 2007 vindt in Wageningen het tweede nationale gastronomiesymposium plaats. In samenwerking met Wageningen Universiteit en Research Centrum organiseert de K.L. Poll-stichting voor Onderwijs, Kunst en Wetenschap een symposium over de natuurlijke keuken, onder de titel 'Gelukkig eten'. Productie en uitvoering van het symposium zijn in handen van Bureau Versteegen & Stigter culturele projecten. 'Gelukkig eten' wordt gerealiseerd met steun van Wageningen Universiteit en Researchcentrum en Rijn IJssel Vakschool Wageningen.

gelukkig eten

gastronomie
symposium



programma 7.10.07

- 10.00 **Ontvangst met koffie en thee**

Deel 1: plenair

- 10.30 **Welkomstwoord en inleiding**

- 10.40 **Gelukkig eten**

Openingslezing door Marjoleine de Vos (redacteur NRC Handelsblad/dichter/kookboekenschrijfster); NC-referent Kees de Hoog (hoogleraar Gezins-sociologie & Gezinsbeleid en voorzitter opleidings-commissie Gezondheid & Maatschappij, WUR). Over eten met de seizoenen, slow food in een 'fast life'.

- 11.20 **Natuurlijk? Natuurlijk! (Of toch niet?)**

Debat tussen Kees de Gooijer (directeur Stichting Food en Nutrition Delta) en Robert Kranenburg (chef-kok en patron van restaurant Le Cirque - 1 michelinster).
Over industriële vs biologische producten.

- 12.00 **Publieksquiz**

- 12.15 **Geluk geserveerd**

Lezing door Joep Habets (culinair journalist NRC Handelsblad). Over toprestaurants die werken met natuurlijke en biologische producten.

- 12.40 **Lunchpauze**

Tijdens de lunch is er een uitgebreide informatie-markt met uiteenlopende producten, boeken en dvd's over eten & koken. Wageningen Universiteit en Researchcentrum verzorgt demonstraties en smaaktesten.

Deel 2: parallelsessies in Rijn IJssel Vakschool Wageningen

Lezingen, demonstraties, excursies en workshops waarin de symposiumdeelnemers onder andere zelf ijs maken, brood bakken, moleculair koken en een koe ontbenen en ontleden.

- 14.00 **workshops/lezingen/excursies ronde 1**

- 15.00 **pauze: zalenwissel**

- 15.10 **workshops/lezingen/excursies ronde 2**

- 16.10 **theepauze; inleveren quizformulieren**

Deel 3: plenair

- 16.30 **Wat je eet ben je zelf**

Lezing door Bob Cramwinckel (directeur van het Centrum voor Smaakonderzoek en oprichter van het Smaakcentrum).

Over de zintuiglijke beleving van voedselproducten: 'Een produkt is succesvol wanneer het in zijn eigenschappen de verbeelding van de consument reflecteert.'

- 17.10 **Uitslag quiz en prijsuitreiking**

- 17.20 **borrel**

Entreekaarten

Entreekaarten kosten € 75. Donateurs van de K.L. Poll-stichting voor OKW en abonnees van NRC Handelsblad betalen € 55; studenten betalen € 30. Inbegrepen in de prijs: symposiumprogramma/koffie/thee/lunch/borrel.

Informatie: 020 623 54 51, okw@verstigt.nl
Kaartverkoop: www.klpoll.nl

Na aanmelding ontvangt u een bevestiging met een inschrijfformulier waarop u uw voorkeur kunt aangeven voor de verschillende onderdelen van het middagprogramma (parallelsessies).