

Eet- culturen



Derde Nationale
Gastronomiesymposium



Zondag 5 oktober 2008 Wageningen

Met o.a.: Azar, Gosewijn van Beek, Jan Willem Jansen, Nicolaas Klei, Tiny van Kuppeveld, Hans van der Molen, Linda Roodenburg, Willem Stiekema, Toine Timmermans, Jojada Verrips, Hripsime Visser, Marjoleine de Vos, Jack Vos, Janneke Vreugdenhil



Symposium over wereldkeuken, eettradities, taboes & rituelen, bekende en onbekende producten, spijzen en dranken, voeding & gezondheid en allerlei andere onderwerpen die te maken hebben met eten - ver weg en dichtbij, nu en lang geleden.

Op zondag 5 oktober 2008 vindt in Wageningen het derde nationale gastronomiesymposium plaats. In samenwerking met Wageningen Universiteit en Research Centrum en Rijn IJssel Vakschool Wageningen organiseert Verstegen & Stigter culturele projecten een symposium over de wereldkeuken, onder de titel Eetculturen. Het symposium kan worden gerealiseerd met steun van Wageningen Universiteit en Researchcentrum, Rijn IJssel Vakschool Wageningen, WICC, Makro, SNS Reaal Fonds, M.A.O.C. Gravin van Bylandt Stichting en Centre for Biosystems Genomics.

Programma 5.10.08

- **10.30 Ontvangst met koffie en thee**

Deel 1: plenair

WICC, Lawickse Allee 9, Wageningen

- **11.00 Welkomstwoord en inleiding**

- **11.10 Japan het nieuwe Italië!**

Marjolaine de Vos (redacteur NRC Handelsblad/
dichter/kookboekenschrijver) over culinaire trends.

- **11.45 Melk is goed voor elk – of toch niet zo?**

Over gezondheid en eten in verschillende culturen.
Bestaan er gezonde en ongezonde eetculturen?

- **12.20 Erwtensoepp met stokjes of met een
vork? – een imaginaire maaltijd**

Wat gebeurt er wanneer je een Italiaan, een Neder-
lander, een Indiër, een Japanner, een imam en een
rabbijn bij elkaar aan tafel zet? Wat wordt er gegeten
(en wat niet) en waarmee wordt gegeten? Linda
Roodenburg (gastconservator Museum Volken-
kunde, directeur Madame Jeanet Foundation en
kookboekenschrijver) over spijswetten, eetgerei,
taboes en eettradities in verschillende culturen.

- **12.45 Lunch en uitgebreide informatiemarkt**

Met uiteenlopende producten uit de hele wereld,
boeken en dvd's over eten en koken, en een puzzel-
tocht.

Deel 2: parallelsessies

Rijn IJssel Vakschool, Marijkeweg 20, Wageningen
Workshops, proeverijen en lezingen waarin de
symposiumdeelnemers onder andere aardappel- en
ander bizar ijs maken, broodsoorten uit verschillen-

de landen bakken, Perzisch en Armeens koken,
gehakt bereiden volgens recepten uit uiteenlopende
culturen, winkelen in de volledig ingerichte winkel
'Smaakmakers uit de hele wereld' van Linda
Roodenburg, exotische chocoladewerken maken
met Jan Willem Jansen, paddestoelen zoeken vanuit
de auto, en 'omfietswijnen' uit de hele wereld proe-
ven met Nicolaas Klei.

- **14.00 Workshops, proeverijen en lezingen**

Deel 3: plenair

WICC

- **16.30 Om op te vreten**

Jozada Verrips (cultureel antropoloog) over
kannibalisme en mythen over kannibalisme.

- **17.00 Uitslag en prijsuitreiking puzzeltocht**

- **17.10 Galgenmaal**

Gosewijn van Beek (antropoloog) over het laatste
maal van ter dood veroordeelden.

- **17.30 Borrel**

- **18.30 Einde**

Entreekaarten

Entreekaarten kosten € 85. Donateurs van
Verstegen & Stigter betalen € 75; studenten € 40.
Inbegrepen in de prijs: symposiumprogramma/
lunch/borrel. Iedereen die een entreekaart bestelt
voor het symposium ontvangt een gratis mini-
abonnement (november, december en de kerst-
editie) op het tijdschrift Delicious ter waarde van
€ 15,75. Deze aanbieding is niet inwisselbaar voor
een geldelijke vergoeding. U kunt het mini-
abonnement wel op naam van iemand anders
zetten. Het abonnement stopt automatisch.

Informatie: 020 623 5451

Kaartverkoop: www.verstigt.nl

Na uw aanmelding ontvangt u een bevestiging met
een inschrijfformulier waarop u uw voorkeur kunt
aangeven voor de parallelsessies in het middag-
programma.