

De smaak van diversiteit

Week van de Smaak - fotoverslag

Diest

Zoals elk jaar was ook dit jaar Wervel van de partij op diverse activiteiten tijdens de Week van de Smaak. Gastland was Turkije en zijn keuken. Met de Diestse chef-kok Felix Alen, peter van de Week van de Smaak én van ons boek 'De smaak van diversiteit', was Diest the place to be om het boek wereldkundig te maken. De Diestse markt werd omgetoverd in een Turkse bazaar, en in die context werden de eerste exemplaren overhandigd aan de Diestse Turkse gemeenschap, aan traiteur Felix Alen, burgemeester Jan Laurys en aan een vertegenwoordigster van het ministerie van Cultuur en Natuur.



Rabot

Eén hoofdstuk in het boek gaat over volkstuintjes in het Rabot te Gent. De Turkse cultuur is in die tuintjes sterk aanwezig doordat Turkse gezinnen er werken en elkaar (en anderen) ontmoeten. Tijd dus om in de hall van een van de grote gebouwen een Turkse gastmaal te organiseren en het op de Wervelborden 'Denk globaal, eet lokaal' te serveren. Zie ook het filmpje op wervel.be.



Deinze

Ook het Rode Kruiscentrum in Deinze gonsde donderdagavond van de bedrijvigheid. Waar het eten in het vluchtelingencentrum normaliter van buitenaf en ingepakt wordt gebracht, maakten we samen met bewoners en gasten het wereldmenu. De nodige animatie werd voorzien met onder andere buikdansen en een workshop met de kinderen.

