

Beste lezer,

Vlak voor de Week van de Smaak (12 tot 22 november) sturen wij u een nieuwsbrief die helemaal gewijd is aan het culinair erfgoed van de Mijnstreek. We lanceren deze week een nieuw project over de evolutie van onze lunchbox doorheen de recente geschiedenis: 'Wat zit er tussen uwe boterham?'. We stellen graag de reizende tentoonstelling, de krant, het educatief pakket en de kookworkshop over dit thema aan u voor. Omdat het gastland van de Week van de Smaak 'Turkije' is, hebben we het na twee jaar ook opnieuw over kebab met mayonaise. Tot slot enkele berichten over smaakmakers van partners van de Erfgoedcel: twee kookboeken en een culinaire tour.

Veel leesplezier!



Foto Toby Hendriks, MDA

Wat zit er tussen uwe boterham? - Lancering tentoonstelling en krant

Op vrijdag 13 november geven we het smakelijke startschot van het project '**Wat zit er tussen uwe boterham?**'. Een kleine, reizende tentoonstelling start in Gemeenschapscentrum De Drieschaar in As, en zal zes maanden lang in de Mijnstreek allerlei voorbijgangers verrassen: ze gaat reizen langs bibliotheken, cafetaria's, winkels, restaurants, cultuurcentra... De originele opstelling, vormgegeven door Linde Hermans, biedt een speelse blik in tientallen houten lunchboxen en laat je kennis maken met de verhalen en anekdotes over de (inhoud van de) boterhamdoos doorheen de recente geschiedenis. Van de 'malet' en de 'bidon' van de mijnwerkers tot de gevarieerde lunchbox van vandaag.



Foto Jonathan Bessemans, MDA

In de tentoonstelling zit ook heel wat materiaal verwerkt van studenten van de Media&Design Academie (KHLim). Fotografen en productdesigners in spe werden geïnspireerd door het erfgoedverhaal en gingen elk op hun manier aan de slag met het thema. De resultaten zijn fantastisch: originele verpakkingen, gebruiksvoorwerpen, food design, en prachtige documentaire foto's van de Mijnstreek sieren de doosjes in de tentoonstelling.

Wie meer wil lezen over de evolutie van ons 12-uurtje

kan de leuke krant meenemen die bij de tentoonstelling hoort. Je krijgt er massa's achtergrond, bij elkaar geschreven door Eddie Niesten, een expert in voedingsgeschiedenis en auteur van 'Goesting in Vlaanderen, wat wij al eeuwenlang lekker vinden'.

De tentoonstelling reist achtereenvolgens door As, Maasmechelen, Genk, Beringen, Heusden-Zolder en Houthalen-Helchteren. Via www.mijnergoed.be/boterhammen kan je de precieze locaties van de tentoonstelling nagaan.



Foto Heidi Boyen, MDA

Wat zit er tussen uwe boterham? - Educatief pakket

Leerkrachten van de 3e graad basisonderwijs die graag aan de slag willen gaan met het thema 'lunchen' kunnen bij de Erfgoedcel een gratis boterhammendoos bestellen met heel wat leuke opdrachten in. Die behandelen niet alleen de lunch van vandaag, maar ook de geschiedenis ervan. Genoeg om je één lesuur lang te verdiepen in het dagelijkse middageten en hoe dat er in de streek uitziet. Het onderwerp leent zich er ook uitstekend toe om zelf een retro-lunch op school te organiseren! Ideetjes daarvoor vind je ook terug in de boterhammendoos. Gratis verkrijgbaar via info@mijnergoed.be of 089 811 412.



Wat zit er tussen uwe boterham? - Kookworkshop

Hoe dikwijls per week stellen we ons niet zuchtend de vraag, wat neem of geef ik mee als boterhammen of lunch? Zowaar geen eenvoudige taak om gevarieerd én gezond iedere dag een lunchbox samen te stellen voor jezelf of één van de andere gezinsleden. **VormingPlus Limburg** helpt je alvast met deze moeilijke keuze door in een workshop 5 verschillende themadozen aan je voor te stellen. Een kidsbox, een veggielunchbox, een fair-trade box, een multiculturele doos en natuurlijk ook een retrodoos. Per thema krijg je 5 originele recepten aangeboden waarvan de lesgeefster er telkens één bereidt en waarbij je helpt alles klaar te maken. Uiteraard ontbreekt de ultieme smaakproef niet.



As: 2 december
Maasmechelen: 16 december
Genk: 14 januari

Beringen: 18 februari
Heusden-Zolder: 19 maart
Houthalen-Helchteren: 21 april

Inschrijven kan via <http://www.vormingpluslimburg.be/>.
Haast je, want de plaatsen zijn beperkt!



Kebab met mayonaise

'Kebab met mayonaise' is de klinkende naam van een project dat SIWE vzw en de Erfgoedcel Mijn-Erfgoed in 2007 met de steun van de Vlaamse Overheid opzetten. Na een onderzoek, o.a. op basis van interviews met kebabzaakhouders in de Mijnstreek, verscheen een kleurrijk boek over de bekende snack die symbool staat voor de diversiteit in de streek. Met een reizende tentoonstelling werden heel wat markten in de buurt bezocht.



Foto Luc Daelemans

Het boek 'Kebab met mayonaise - een hedendaagse kijk op traditionele en industriële eetcultuur' is nog altijd verkrijgbaar bij de Erfgoedcel. Afgewisseld met recepten, weetjes, citaten... schetst Véronique Bruninx de opkomst van kebab in de Mijnstreek dankzij de migratie van Turkse arbeiders. De evolutie van het vleesgerecht en de invloeden van de Belgische frietkotcultuur worden uitgebreid belicht. De fotografie van Luc Daelemans, die kebabzaken en hun uitbaters prachtig portretteerde, vult deze inhoud perfect aan. Bestellen kan je [hier](#), voor slechts 4 euro.

De **fotoreeks** die Luc Daelemans maakte voor het boek, valt tijdens de Week van de Smaak 2010 te bewonderen in de bibliotheken van As, Beringen, Genk, Heusden-Zolder, Houthalen-Helchteren en Maasmechelen. Op 12 november (19u30) in de bib van Beringen, op 16 november (20u15) in de bib van Genk en op 21 november (19u) in de bib van Houthalen-Helchteren kan je bovendien een **lezing** volgen van Véronique Bruninx, die er over haar onderzoek naar kebab in de Mijnstreek komt vertellen.

Kookboeken in Genk en Heusden-Zolder

In november verschijnen er twee bijzondere kookboeken in de Mijnstreek, waaraan de Erfgoedcel haar steun verleende.



In Heusden-Zolder werd er in 2008 een groep mensen van verschillende origine, mannen en vrouwen, van verschillende generaties, maar elk met een liefde voor koken, samengebracht. Ze werkten samen aan heerlijke gerechten én aan dit kookboek: '**Mix van culturen, verhalen en recepten uit Heusden-Zolder**'. In de keuken ontstond een interculturele uitwisseling, en kwamen verhalen naar boven over streken, smaken en gewoonten. Het resultaat is een kleurrijk boek vol heerlijke recepten en boeiende verhalen. Het kookboek kwam tot stand op initiatief van de afdeling welzijn&lokale economie en met de steun van de afdeling vrije tijd van de gemeente Heusden-Zolder, CC Muze en de Erfgoedcel Mijnerfgoed, en is verkrijgbaar via CC Muze, www.muze.be .



In Genk nam men het culinaire erfgoed van Genk als uitgangspunt voor het '**Genker Kookboek**'. Door de vele gemeenschappen die er leven getuigt de eetcultuur in Genk van een smakelijke diversiteit. Er zijn de traditionele eetculturen en authentieke recepten, maar ook de onderlinge invloeden, die zichtbaar worden in de Genkse keukens. Journalisten volgden ingrediënten, zoals melk, vis, olie, koffie... op reis door Genk, met als resultaat unieke recepten én verhalen. Het boek werd voorzien van vele foto's, waaronder een reeks portretten getiteld 'De schort voorbinden'. Het boek brengt het bijzondere eetverhaal van Genk in woord en beeld. Het 'Genker Kookboek' kwam tot stand op initiatief van de Dienst Cultuur van de Stad Genk en met steun van de Erfgoedcel Mijnerfgoed, en is verkrijgbaar via UiT in Genk, www.uitingenk.be .



Foto: vzw Het Vervolg

Kort nieuws

Vzw Het Vervolg organiseert op zondag 22 november een speciale Mijnstreektour: een **culinaire tour**, helemaal in het teken van het gastland van de Week van de Smaak: Turkije. Een gids neemt je mee door Beringen, waar je smaakvol een portie van de Mijnstreek kan beleven. Hij vertelt en toont je het lekkers dat Turkse winkels en verenigingen te bieden hebben, de mijnsite van Beringen, de mooie tuinwijken en je brengt een bezoek aan de Fatih moskee. De tocht duurt 4 uur en start op zondag 22 november om 11u aan het Mijnmuseum in Beringen. Een plaatsje reserveren kan via: 089 86 58 86 of reservaties@hetvervolg.org .

In de Mijnstreek gaan tijdens de **Week van de Smaak** (12 tot 22) november tientallen initiatieven door rond

het gastland Turkije of rond smaakcultuur in het algemeen. Het volledige aanbod van de Week van de Smaak in de Mijnstreek kan je terugvinden op www.weekvandesmaak.be .

De Erfgoedcel Mijn-Erfgoed voert de erfgoedconvenant uit die werd afgesloten tussen de 6 mijngemeentes As, Beringen, Genk, Heusden-Zolder, Houthalen-Helchteren, Maasmechelen en de Vlaamse Overheid. Contacteer ons voor al uw erfgoedvragen: E. Coppéelaan 87, 3600 Genk, T 089 811 411, F 089 811 410, info@mijnerfgoed.be of www.mijnerfgoed.be

Wilt u deze nieuwsbrief niet meer ontvangen, schrijf u dan hier uit of mail naar info@mijnerfgoed.be met vermelding 'uitschrijven nieuwsbrief'. Wenst u deze nieuwsbrief per post te ontvangen, volstaat een mailtje met uw adresgegevens en de vermelding 'nieuwsbrief per post', naar info@mijnerfgoed.be

Erfgoedcel Mijn-Erfgoed
E.Coppéelaan 87
3600 Genk
T 089 811 412
F 089 811 410
info@mijnerfgoed.be
www.mijnerfgoed.be

