



Referenties artikel:

Auteur artikel: Linda De Geest voor het Nieuwsblad

Foto's: Linda De Geest

Datum: 22 november 2012 – Publicatie in Nieuwsblad: 1 december 2012

## De smaak van thuis met proevertjes uit vier werelddelen



Kathleen Hales helpt Sayaka Ichiki en haar vriend de Japanse hapjes uit te delen

### Japan

Sayaka Ichiki kwam als eerste aan het woord. Zij vertelde over het voedsel, de keuken en de tafelgewoonten in Japan en liet ons proeven van sushi met sojasaus die ze had bereid zoals ze het thuis zou maken.

### Cuba

Haymée Valdes Carreras besprak de eetgewoonten uit haar geboorteland Cuba: een mengeling van Spaanse, Afrikaanse en Aziatische invloeden. Cuba zou Cuba niet zijn zonder zwarte bonen, rijst en bananen. We kregen dan ook een lekker zwarte-bonen-stoofpotje geserveerd.

MELLE - Donderdagavond kon je in de bibliotheek terecht voor een evenement dat de GROS had georganiseerd naar aanleiding van de Week van de Smaak. Rond het thema 'de smaak van thuis' stelden mensen uit vier hoeken van de wereld een stukje van hun eetcultuur voor. Daarbij boden ze de toehoorders hapjes aan die ze zelf hadden bereid, proevertjes met de smaak van thuis. De GROS hoefde niet buiten Melle te gaan zoeken naar mensen die authentieke oosterse, exotische of Afrikaanse gerechten konden bereiden. In ons dorp wonen er meer mensen uit de vier windstreken dan we dachten.

## Togo

Kathleen Hales is geboren en getogen in Vlaanderen, maar onderhoudt nauwe banden met Togo, waar ze meermaals per jaar verblijft om de projecten op te volgen die ze van hieruit organiseert en steunt met haar organisatie Embracing Life. Kathleen had bananenbeignets gemaakt. Het recept: overrijpe banen worden fijn geplet en vermengd met bloem (2 eenheden banaan op 1 eenheid bloem), dit mengsel wordt gebakken in arachideolie. Zonder suiker, maar hemels zoet.



Kathleen Hales maakte de Togoleese bananenbeignets  
Frieda (GROS) helpt de lekkernijen rond te delen  
Melle



Om de culinaire reis rond de wereld op Melse bodem te eindigen, hadden GROS en bib Daniël Lemmens uitgenodigd. Daniël geeft rondleidingen in brouwerij Huyghe en was dus de uitgelezen man om uitleg te geven over Delirium Tremens en de kaas die hiermee wordt bereid. De smaak komt best tot uiting als je bier en kaas tegelijk degusteert.

Dank zij de mensen van de bibliotheek en de GROS kregen we in Melle de gelegenheid niet enkel iets op te steken van andere eetculturen, maar konden we er ook letterlijk van proeven. Een overheerlijk initiatief.