

De Wereldvoedseldag 2017 in Frederiksoord wordt georganiseerd in samenwerking met:

Landbouwe



Programma:

13:00 uur Voorgerecht
Ontvangst met koffie en thee, theater act en maak je eigen voedselafdruk

13:00 – 17:00 uur Tussengerecht
Biologische markt op het voorplein

13:15 – 16:50 uur Hoofdgerecht
Kinderen met (groot)ouders maken Discosoep, 'Foodzoekers', film, koe van hooi, klaverknikkers
Intussen voor bezoekers en ouders workshops, presentaties en rondleiding door de tuinen

16:50 – 17:00 uur Nagerecht
Kinderen delen de Discosoep uit

17:00 – 17:15 uur Naborrelen
Feestelijke afsluiting

EXTRA

18:00 – 19:30 uur Wereldmaaltijd
Wereldmaaltijd door Culivents en studenten in de kas van de Fruittuin. (Inschrijven: € 7,50 per persoon)

Kraampjes

Noorderland melk, Weide Weelde Distrivers
Hans Kollen, Zalmroken
Nurcan Aksel, Turkse lekkernijen
Marijke Hartlief, Cranberry Farm de Hoeve
Melkveebedrijf Koonstra, Weldaad kaas
Bijen & Zzoo, "More than honey"
Groene varkens/grasvarkens
Veldleeuwrik, Duurzame Akkerbouw
Weldaad bessen
IVN
De biologische boerenmarkt
En meer....

De Tuinen van Frederiksoord vindt u achter het parkeerterrein bij de rotonde van Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 1A, waar ook de Biologische Boerenmarkt van Frederiksoord is.



14 okt 2017
Wereldvoedseldag
in De Tuinen van
Frederiksoord
“Schijnwerpers op
dagelijks eten”

Ieder jaar op Wereldvoedseldag staan we sinds 1981 stil bij de vraag hoe we ons voedsel op een eerlijke en duurzame manier kunnen verdelen. Een vraagstuk dat een belangrijk element is in het voedselonderwijs. Kennis is immers de basis van een duurzamer voedselstelsel en de oplossing van het voedselvraagstuk.



Focus Noord-Nederland

Op **zaterdag 14 oktober** organiseren het Ministerie van Economische Zaken, gemeente Ede, provincie Gelderland, Rabobank Vallei & Rijn en de WUR **'World Food Day'**, het grootste Wereldvoedseldag-evenement van Europa. Dit evenement vindt dit jaar plaats in Ede, midden in de Food Valley regio en bovendien de eerste gemeente van Nederland met een wethouder voedsel. Ede is die dag het 'epicentrum' van Wereldvoedseldag. **Maar de ambitie van St. de Nieuwe Leefstijl strekt verder.** Ons doel is om van Wereldvoedseldag het moment te maken waarop de **Tuinen van Frederiksoord** dé plek is voor iedereen die geïnteresseerd is in duurzaam voedsel en alle ontwikkelingen op dit gebied!
Een interactieve middag voor de hele familie:

- ☺ Kinderen maken gezamenlijk een 'DiscoSoep' o.l.v. een kok. Streekboeren en supermarkten leveren de ingrediënten hiervoor;
- ☺ Rondleiding Van Swietentuin, Tuin zonder drempels;
- ☺ Appels persen bij de Fruithof;
- ☺ Foodzoekers (Smaak –en zintuigenparcours);
- ☺ IVN met klaverknikers maken voor de bijen;
- ☺ Melkveebedrijf Koonstra, 'Koeien maken van hooi';
- ☺ Film 'Het regent gehaktballen';
- ☺ 'Streekmarkt' met bedrijven die over hun producten vertellen, laten proeven en verkopen;
- ☺ Workshops en inspirerende presentaties;
- ☺ Entertainment en DJ Workshop door PI Soundservice.
- ☺ Smoothie fiets
- ☺ En meer.....



Foodzoekers een "Smaak- en Zintuigenparcours"

door de voorlichters van St. Kind en Voeding.
De kinderen doorlopen een route waarbij alle zintuigen aan bod komen, "proeven, zien, horen en voelen". Hierdoor krijgen ze inzicht in wat zintuigen doen en welke smaken er zijn.

DiscoSoep

Het doel van de discosoep is om kinderen op een positieve wijze bewust te maken van de mogelijkheden van groentes. De groenten komen bij boeren en supermarkten vandaan. Het concept van DiscoSoep komt uit het jongeren netwerk van Slow Food, het Slow Food Youth Network.

Film 'Het regent gehaktballen'

Vertoning van deze geestige animatiefilm vol cheeseburgerbuien, spaghetti-tornado's en gehaktbalstormen. Alle leeftijden en een bijzondere 'gehaktbal'.

Presentaties

- **Gezond oud worden, Truus Konijn** legt uit waarop we moeten letten als we dat willen... **13:30 - 14:20 uur**
En ook van **16:00 – 16:50 uur**
- Hoe zorg je ervoor dat je kind zelf gaat kiezen voor een gezonde voeding, **Barbara Pruim**, **14:45 – 15:35 uur**

Voor de presentaties en workshops vragen we u om in te schrijven, de rest is vrij toegankelijk.

Prijs voor presentaties en workshops: € 5,00

Prijs voor Wereldmenu: € 7,50

Aanmelden via info@denieuweleefstijl.nl of via de website: www.denieuweleefstijl.nl.

Op de website kunt u ook de meest recente informatie vinden.

Workshops

- ☺ **Bouwe Ruiter** (Landbouwe) **doorlopend:** neemt je mee 'Terug naar de korrel' en laat je zien en proeven wat je allemaal van unieke oude graansoorten kunt maken, zoals een 'granotto', een risotto van graan.
- ☺ **Anneke Dijkstra** (diëtistinperspectief): **14:45 – 15:35 uur en 16:00 - 16:50 uur** (r)evolutionaire voeding. Leer de heerlijkste hapjes te bereiden uit het moderne paleodieet (wilde vis, vlees van dieren die zich met grassen gevoed hebben én bewogen hebben, groenten, fruit, wortels en noten. Het bevat geen granen, peulvruchten, zuivel, geraffineerde suiker of verwerkte oliën.
- ☺ **Imke Gerritsen** (Culivents): **13:30 – 14:20 uur twee workshops:** Maak zelf zuurkool met appeltjes uit de boomgaard van Frederiksoord
Óf maak cider ervan.
- ☺ **Marijke Hartlief** (Cranberryfarm de Hoeve): **13:30 – 14:20 uur**
Marijke zal tijdens de workshop koken en 'Toveren met cranberry'. Zo krijgt u inspiratie voor creatieve cranberryrecepten.

