



KOOKWORKSHOPS EN CULINAIRE LEZINGEN

Aanbod 2026



DE PLEK

Stationstraat 13 - 9300 Aalst

CULINAIRE ACTIVITEITEN VOOR GROEPEN

Renate is al meer dan 15 jaar lang de smaakmaker van jouw evenement! Met haar culinaire expertise tovert ze elke bijeenkomst om tot een onvergetelijke ervaring. Of je nu met een intieme groep van 6 of een gezellige bende van 20 bent, haar kookworkshops zijn een schot in de roos. Liever een avondje culinair genieten met een lezing of een boeiend gesprek? Ook dat kan! Renate stelt graag een programma op maat samen.

KOOKWORKSHOPS

Onze kookworkshops bieden een unieke combinatie van theorie en praktijk. Deelnemers verwerven inzicht in verschillende keukens en technieken, van de basis tot geavanceerde bereidingswijzen. Door te werken met verse, seizoensproducten en lokale ingrediënten, leren deelnemers bewust en duurzaam te koken. Elke workshop is een leerzame ervaring, waarna de deelnemers met nieuwe kennis en vaardigheden naar huis gaan.



DE TOPPERS

Deze workshops zijn al jaar en dag de hits: populaire thema's met voor ieder wat wils, maar eveneens een vernieuwende inhoud met heel wat ontdekkingen voor de hobbykok.

TAPAS



verken de Spaanse keuken met een culinaire route langs 8 tapas. Je komt tijdens deze workshop meer te weten over de lange geschiedenis van deze Spaanse traditie. Afsluiten doen we met z'n allen rond de tafel om de schotels vol heerlijk te delen, want tapas zijn natuurlijk de originele 'food sharing'!

PASTA



heb je je ooit al gewaagd aan verse pasta maken? In een handomdraai leren we je de geheimen van elke Italiaanse nonna. Het ideale deeg, het uitdraaien, en... natuurlijk de klassieke sauzen!

LIBANON



de bakermat van de Midden-Oosterse keuken zal je zeker verleiden. Wie houdt er nu niet van hummus, bulgur en labneh? Van mezze tot mierzoet dessert is de Libanese keuken een smaakbom van jewelste.

INDIA



De Indiase keuken samengevat in een paar gerechten die tonen hoe divers de smaken zijn. Van heel pikant tot zachte kruidige curry's. Van inventieve vegetarische gerechten tot de zuiderse viskeuken. Deze workshop verrast door zijn veelzijdigheid.



THAILAND



In de Thaise keuken draait alles om de balans van smaken. Op zoek naar evenwicht van pikant, zoet, zout, zuur en umami. Van vers gerolde loempia's over zacht zure soep naar pittige curry op basis van zelf gemaakte currypasta.

TIP

Boek de workshops India en Thailand na elkaar om zo de verschillen en gelijkenissen tussen beide keukens en de curry's te ontdekken.



DE UITDAGINGEN

Elk jaar werken we nieuwe workshops uit en laten ons leiden door onze avontuurlijke aard. Deze workshops zijn misschien niet voor iedereen, maar bieden de echte kookfans een inkijk in de kookpotten van verre landen of de inspiratie voor totaal nieuwe twists met klassieke ingrediënten of recepten.

VEGARABIA

Met ingrediënten als kikkererwten, noten, couscous en bulgur is de Arabische keuken een uitstekende inspiratiebron om vegetarisch te koken. In deze workshop combineren we Midden-Oosterse smaakmakers met ingrediënten van hier.

TEX MEX waar Texas en Mexico elkaar ontmoeten!

In deze workshop maken we de classics die Tex-Mex zo onweerstaanbaar maken: krokante taco's met sappige kruidige vullingen, gesmolten kaas tot in alle hoeken, zelfgemaakte guacamole die je met lepels naar binnen werkt, en natuurlijk die verslavende queso dip. Van sizzling fajitas tot loaded nachos, van enchiladas in rijke saus tot perfecte pico de salsa – we stapelen, vullen en smoren erop los.

TAJINE EN COUSCOUS

Kruiden die je meenemen naar verre oorden, gedroogd fruit dat zoet en hartig verbindt, en die iconische kegelvormige pot waar alles zachtjes in pruttelt. We ontdekken de magie van de Marokkaanse keuken door tajines te maken met malse lamsvlees of kip, abrikozen, amandelen en die perfecte mix van kaneel, gember en saffraan. Van chermoula tot ras el hanout, van gekaramelliseerde uien tot zachte dadels – elke hap is een feest.

DUMPLINGS onze favoriete Aziatische hapjes!

Zowel diverse vullingen komen aan bod als verschillende manieren om ze klaar te maken (stomen tot koken en bakken) en natuurlijk vouwen we ze tot de mooiste pakketjes. Hou die chopsticks al maar klaar voor de aanval!

DE KEUKEN VAN SICHUAN

Van gloedvolle mapo tofu tot aromatische dan dan noedels en heerlijk gekruide wontons in rode olie. We leren werken met die typische tintelende mala-smaak van de Sichuan peper en ontdekken waarom deze keuken zoveel meer is dan enkel pittig. Zet je smaakpapillen maar op scherp!

JAPANS COMFORT FOOD

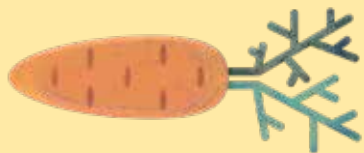
Slurpen mag, sterker nog: het móét! We duiken in de wereld van Japanse gerechten die je van binnen opwarmen. Denk aan dampende kommen ramen en krokant gepaneerde katsu. Van okonomiyaki (de Japanse hartige pannenkoek) tot yakitori, we leren de basis van deze iconische gerechten kennen en maken ze helemaal zelf. Breng je eetstokjes mee en je grootste honger!

VAN RESTJE NAAR FEESTJE Zero waste koken voor elke dag.

Gooi niks weg, maak er iets van! Leer in deze workshop hoe je van overgebleven brood, rijst, pasta en groenteafval de meest smakvolle gerechten maakt. Ontdek de kunst van het hergebruiken en verminder je voedselverspilling. Een duurzame en budgetvriendelijke manier om elke dag te genieten van een heerlijke maaltijd.

VOORRAADKAST WONDEREN

Een lege koelkast? Geen paniek! Leer hoe je met een goed gevulde voorraadkast altijd een snelle en voedzame maaltijd op tafel zet. Ontdek de geheimen van het bewaren van voedsel en haal het maximale uit je ingrediënten.



BAKKEN EN ZOETS

AFTERNOON TEA

Laat je meevoeren naar een wereld van verfijning en geniet van de tijdloze traditie van de Afternoon Tea. Smakelijke sandwiches, versgebakken scones met clotted cream en jam, en een verfijnde selectie gebakjes worden geserveerd met een potje van jouw favoriete thee.

FIKA

Dompel jezelf onder in de Zweedse cultuur en ontdek de kunst van het 'fika'. Deze workshop neemt je mee op een reis naar het hart van Zweden, waar koffiepauzes een ritueel zijn en sociale momenten van groot belang zijn. Leer alles over de geschiedenis, de etiquette en de verschillende aspecten van fika.

DUOWORKSHOP WIE ZOET IS, KRIJGT LEKKERS

workshops voor (groot)ouder en kind (6 tot 10 jaar) met allerlei lekkers van de Sint. Denk aan marsepein, speculoostruffeltjes, pepernoten...

DUOWORKSHOP HALLOWEEN

workshop voor kinderen met hun (groot)ouder rond het griezeligste feest van het jaar! Van spooky milkshakes tot pizza's vol spinnetjes, van le-guaanogen tot afgehakte vingerkoekjes...



DE REEKSEN

Een reeks omvat een aantal workshops die thematisch bij elkaar aansluiten. Je kan de hele reeks boeken of een workshop uit een reeks pikken om apart te boeken.

SOME LIKE IT HOT...

Een reeks die de smaakpapillen doet tintelen! Ontdek de pittige keukens van de wereld tijdens deze vijf workshops. Van de brandende hitte van Mexico en Sichuan, de ietwat mildere Tex Mex keuken tot de subtiële kruidigheid van Vietnam en Japan, er is voor elke liefhebber van pittig eten wel iets te vinden. Leer de geheimen van chilipepers, ontdek de kunst van het balanceren van smaken en creëer zelf authentieke gerechten uit deze diverse culturen.

TAFELS VOL LEKKERS

Nodig je gasten uit voor een culinaire reis rond de wereld! Deze reeks staat in het teken van gastvrijheid en laat je kennismaken met verschillende eetgewoonten en tradities. Of je nu een gezellige Portugese Petiscos-avond wilt organiseren, een overvloedige Mezze-tafel wilt uitstallen, authentieke Injera met Ethiopische stoofpotjes wilt serveren of een feestelijke Indonesische Rijsttafel wilt samenstellen, deze workshops leren je alles wat je nodig hebt om je gasten te verwennen.

MEDITERRANEA

Een reeks van 5 workshops met een reis rond de Middellandse Zee met stops in Spanje, Italië, Griekenland, Turkije en Marokko.

AZIË

Een reeks van workshops met focus op een typisch gerecht of ingrediënt. De Aziëreeks omvat volgende workshops: curry's, noedels, dumplings, rijst.

KRUIDEN & SPECERIJEN

Een reeks over alles wat ons eten op smaak brengt. Een workshop over kruiden, 1 over specerijen, 1 over kruidenpasta's zoals pesto & chermoula, 1 workshop over klassieke specerijmengsels (kerrie, koekkruiden...)

BEWAAR HET SEIZOEN

Heel wat eten en eetbaars belandt nog steeds in onze vuilnisbak. In deze reeks workshops bekijken we diverse manieren om voeding langer te bewaren. Verschillende conserveringstechnieken komen aan bod alsook het belang van steriliseren. Uiteraard gaan we samen al deze technieken uitproberen en proeven we al ons lekkers van het seizoen.



Confituren & siropen

De meest gebruikte manier om te conserveren is door middel van suikers. In deze workshop ontdekken we hoe dat precies in zijn werk gaat. We maken verschillende siropen en confituren op basis van fruit, groenten en kruiden en experimenteren met originele smaakmakers.

Yoghurt & granola

In deze sessie maken we onze eigen yoghurt en leren we hoe melkzuurfermentatie werkt. Vervolgens leren we een unieke methode om yoghurt lang te bewaren en hoe we er met smaakmakers en olie een origineel feestelijk hapje van kunnen maken. Iedereen maakt ook nog een persoonlijke granola. Je kiest je eigen favoriete noten, granen en smaakmakers. Elke deelnemer gaat naar huis met zijn/haar ontbijt voor morgen.

Van kimchi tot piccalilly

De winter biedt een aantal fijne mogelijkheden om te conserveren. In deze workshop fermenteren we koolsoorten en maken we pickles met lekkers van het seizoen. We leren meer over langer bewaren door middel van fermentatietechnieken en zuren en ontdekken hoe de smaken van west en oost.

Chutney

In Zuid-Oost-Azië combineren ze inmaken met suikers en zuren om unieke chutneys te maken. Chutneys zijn grove sauzen die door middel van suikers en azijn maanden kunnen bewaren. We maken klassiekers als tomaten- en mangochutney en vullen ons gamma aan met eigen combinaties.



TAKE AWAY

Kies je formule: ga je voor Take away (2 uur)? Dan maak je een selectie smaakmakers die je in potjes mee naar huis neemt, klaar om je weekmenu's op te pimpen. Of kies je All the way (3,5 uur)? Dan verwerken we je zelfgemaakte creaties meteen in volwaardige gerechten en genieten we samen van een complete maaltijd.

Wat maakt een gerecht onvergetelijk? Vaak is het die ene smaakmaker die alles samenbrengt: een aromatische pesto, een pittige harissa, een geurige kruidenmix. In deze reeks draait alles om de bouwstenen van smaak. Je leert zelf de meest veelzijdige sauzen, marinades en specerijmengsels maken die je keuken transformeren.

PESTO'S & KRUIDENSAUSEN



Van klassieke basilicumpesto tot pistou, chermoula en groene salsa: ontdek de veelzijdigheid van verse kruiden, noten en olie. Take away: maak 3-4 verschillende sauzen. All the way: verwerk ze in pasta's, gegrilde groenten en meer.

MARINADES & RUBS



Leer hoe je vlees, vis en groenten een smaakexplosie geeft met de juiste combinatie van kruiden, zuren en oliën. Take away: stel je eigen marinades samen om thuis te gebruiken. All the way: marineer en bereid gerechten ter plekke.

SPECERIJMENGSELS



Dukkah, za'atar, baharat, ras el hanout: maak je eigen signature blends. Take away: ga naar huis met potjes zelfgemaakte kruiden. All the way: gebruik ze meteen in gerechten zoals geroosterde groenten, flatbreads of stoofschotels.

BEWAARSAUZEN & PICKLES



Van zelfgemaakte ketchup tot fermented hot sauce, van snelle pickles tot romige harissa. Take away: vul je voorraadkast met potjes die weken meegaan.

All the way: maak er een volledige maaltijd mee, van burgers tot mezze-planken.

DRANKEN

ICE TEA EN LIMONADES



Een andere zonnige topper als ideale afsluiting van een meeting! Leer de verschillende technieken om ice tea te maken, maak diverse siropen en vertrek van daaruit om je persoonlijke favoriete verfrissende drankje te maken!

Workshop	Lesgeversgag	Duur	Ingrediëntenforfait
Toppers	€ 210	3 uur	€ 13 pp
Uitdagingen	€ 240	3,5 uur	€ 15 pp
Bakken en zoets	€ 200	3 uur	€ 12 pp
Duoworkshop	€ 190	2 uur	€ 12 per duo
Workshop uit reeks	€ 210	3 uur	€ 13 pp
Reeks van 4 workshops	€ 800	3 uur / workshop	€ 12 pp / workshop
Reeks van 5 workshops	€ 980	3 uur / workshop	€ 12 pp / workshop
Bewaar het seizoen & Take-Away	€ 190	2,5 uur	€ 12 pp
Ice Tea & Limonades	€ 190	2,5 uur	€ 12 pp



CULINAIRE LEZINGEN

CORNUCOPIA



Cornucopia of de Hoorn des Overvloeds staat voor de droom van de mens dat alles als vanzelf zou komen, zonder moeite. In deze lezing gelinkt aan het boek Cornucopia ontdek je de niet-aflatende pogingen van de mens doorheen de eeuwen om luilekkerland te bereiken. Het land van melk en honing verwijst niet voor niets naar spijs en drank: eten en drinken in overvloed staat al sinds jaar en dag synoniem voor het paradijs.

Cornucopia bespreekt waarom de prehistorische mens er zo op gebrand was om zich te settelen en te gaan boeren. Hoe dacht men in de middeleeuwen het paradijs op aarde te creëren? Breughel ligt tips van de sluier op. Chemie is dan weer het negentiende eeuwse antwoord op de zucht naar een luilekker leven. Zijn genetica en robotica de antwoorden van de toekomst?

Tot hier toe blijft de Hoorn des Overvloeds net buiten het bereik van de mens, zo lijkt het wel. In deze lezing en boekpresentatie hoor je waar het al eens fout liep in het verleden om tenslotte te eindigen bij de mogelijke pistes van de toekomst.

DIEREN ETEN - EEN HISTORIEK VAN VLEES



Als soort wordt de mens vaak gecategoriseerd als carnivoor, maar niets is minder waar. De mens is een omnivoor die het meest gebaat is bij een gevarieerd dieet. Toch blijven we geloven in de mythe van de jager die dagelijks massa's vlees naar de stam bracht.

In deze lezing wordt de steeds veranderende relatie van de mens en zijn al dan niet geliefde stukje vlees onder de loep genomen. Van de prehistorische jager tot de postmoderne veganist, allemaal hebben ze een beladen relatie met de proteïnen op hun bord. Luister mee naar deze korte tijdreis doorheen bloederige culinaire verhalen...

ALCOHOL, VRIJHEID OF GEVANGENIS?



Alcohol heeft doorheen de geschiedenis van de mensheid een mythische status gekregen. Door sommigen geprezen als het middel om sociale remmingen weg te nemen en de creativiteit te laten vloeien, door anderen verguisd als het middel om mensen klein te houden. In deze lezing worden beide kanten bekeken met aandacht voor droogleggingen, sociale rellen en culturele en artistieke aspecten van alcoholgebruik.

Een ontvullende lezing.

KOFFIE, DE VERLEIDING VAN CAFEÏNE



De lezing neem ons mee doorheen de geschiedenis van koffie: de ontdekking van de bessen, de soorten, de smaken, de concurrentie... Koffie is de dag van vandaag een van de meest populaire dranken wereldwijd. Het oppeppende effect van het drankje heeft daar uiteraard iets mee te maken.

Daarnaast worden ook de verschillende koffiesoorten bekeken en de mogelijke zetwijzen.

AFTERNOON TEA



Waan je op een Engels landgoed met een butler die je op je wenken bedient... In deze lezing kom je alles te weten over de geheimen van Catarina van Braganza, de uitdagingen van de zeelui in de eeuw van de ontdekkingen en de perfecte manier om thee te zetten volgens Britse normen. Je krijgt antwoord op de vraag of 'pinkies up' toegestaan, wat de dresscode is voor een afternoon en waarom de Engelsen niet begrijpen waarover je het hebt als je de term 'high tea' gebruikt. Kortom, een namiddag over goede manieren met een kopje thee en wat zoets.



SPECERIJEN



Vanaf de Oudheid tot de vroegmoderne tijd hadden specerijen een onwaarschijnlijke invloed op de wereldeconomie. Vanuit het Westen ging men steeds weer op zoek in het Oosten naar peper en andere specerijen, goederen die qua waarde wedijverden met zilver en goud. Specerijen waren niet alleen gegeten voor hun smaak, maar ook als conserveringsmiddel en vele specerijen kenden ook een specifieke geneeskundige doeleinden. Ontdek alles over het land van Kokanje, de mouw van Hippocrates, de Franse hype voor de erwt en de Manuelijnse architectuur in een historisch overzicht over specerijen.

De lezing duurt ca. 1,5 uur en er kunnen proevertjes opgediend worden: bvb. hippocras (een soort glühwein avant-la-lettre), gemberbrood of peperkoek, paté gekruid met quatre épices,...

Lezingen kunnen gecombineerd worden met proevertjes of een workshop. Vraag gerust meer info omtrent prijzen en een samengesteld aanbod op maat.

Lezing	Prijs	Duurtijd	Extra?	Combi?
Cornucopia	€ 200	1,5 uur	korting op aankoop boek	
Dieren eten	€ 200	1,5 uur		
Alcohol	€ 200	1,5 uur	proevertjes	
Koffie	€ 200	1,5 uur	proeverij en koffie	+ workshop Fika
Specerijen	€ 200	1,5 uur	proevertjes	+ workshop Curry of reeks Kruiden & Specerijen
Afternoon tea	€ 200	1,5 uur	proevertjes en thee	+ workshop Afternoon Tea

ALGEMENE VOORWAARDEN

Deelnemers brengen zelf een plankje, aardappel-mesje en keukenhanddoek mee. Een bewaardoos voor restjes is ook vaak handig. Indien er extra benodigheden zijn voor een workshop, laten we dit tijdig weten.

Prijzen en voorwaarden zijn geldig bij boeking in 2026 voor externe organisatoren.

De marketing, communicatie en ticketverkoop van de workshops wordt door de partners verzorgd.

Alle prijzen zijn inclusief 21% btw.

Vervoersonkosten worden berekend aan € 0,43/km.

Voor kleine groepen (minder dan 10 personen) rekenen we een surplus van € 2 pp voor de ingrediëntenforfait.

Algemene voorwaarden voor boekingen:

- *reservatie graag steeds bevestigen via mail*
- *na het event wordt een factuur opgemaakt*

Voor boekingen en meer info:

DE PLEK

Renate Coen

Stationstraat 13 - 9300 Aalst

www.deplek-aalst.com

renate@deplek-aalst.com

0468 497 490

 DePlekAalst

 [deplek.aalst](https://www.instagram.com/deplek.aalst)