

# HET SMAAKMUSEUM

PROEF HET VERLEDEN GEEF SMAAK AAN HET HEDEN

# Filosofie

## **PROEF HET VERLEDEN, LEER OVER HET HEDEN, MAAK SMAAK IN DE TOEKOMST**

- Het Smaakmuseum maakt tentoonstellingen die geproefd kunnen worden. Oude plantenrassen, oude kooktechnieken en oude bereidingswijzen: met kennis verzamelen we een collectie smaken, niet om te bekijken maar om te proeven! Hoofdcollectie van het museum is [de tuin](#) alwaar oude variëteiten vanaf 1850 tot heden naast elkaar groeien. Deze ingredienten laten ons proeven hoe het eten vroeger heeft gesmaakt.



- Restaurant
- Het Smaakmuseum heeft een restaurant dat gerechten serveert met producten uit de tuin of van ambachtelijke producenten. Er wordt gekookt aan de hand van het seizoen en doet u blikken in de wondere wereld aan verschillende smaken en structuren.
- Creative Chef, Jasper Udink ten Cate, zorgt voor een smaakmakende eetbeleving, met oude en nieuwe smaken die u versted doen staan.
- Het is noodzakelijk te reserveren om te kunnen lunchen of dineren (vanaf 8 personen) in Het Smaakmuseum Restaurant. Om te reserveren mail naar [info@creativechef.nl](mailto:info@creativechef.nl)
- Ook serveren wij graag onze producten, gerechten en beleving op locatie. Voor meer informatie mail naar [info@creativechef.nl](mailto:info@creativechef.nl) of bel met 06 – 30732675 (Eva de Vré, bereikbaar tussen 9.00-18.00 uur)
- De lunchen worden geserveerd om 12.30 uur en 13.30 uur.





# rondleiding







# oproep

- Lokale, regionale gewassen die niet in Het Smaakmuseum mogen ontbreken; liefst met recept, met anekdote, met directe bijzondere smaak.



- Het Smaakmuseum is een interactief en rondreizend museum. Het verbindt heden en verleden met elkaar door het streven naar meer bewustwording over echt eten, smaak, eetculturen en biodiversiteit.

- Het Smaakmuseum is altijd in ontwikkeling met in het achterhoofd een educatief karakter. Door daadwerkelijk de tentoonstelling te proeven, en dus niet alleen te ervaren en bekijken is het museum een unieke plek in de wereld. Een plek die de mogelijkheid biedt tot reflectie en ruimte geeft om ons eetgedrag te spiegelen aan het verleden om zo na te kunnen denken voor onze toekomst.

- Bouwen aan een eetbaar erfgoed: dat is waar Het Smaakmuseum naar streeft. Een erfgoed dat in samenwerking met andere partners uiteindelijk kan gaan groeien en meerdere vestigingen zal hebben. Door middel van deze proeftuinen willen we de biodiversiteit en planten variëteit terug te brengen in ons dagelijks voedsel.