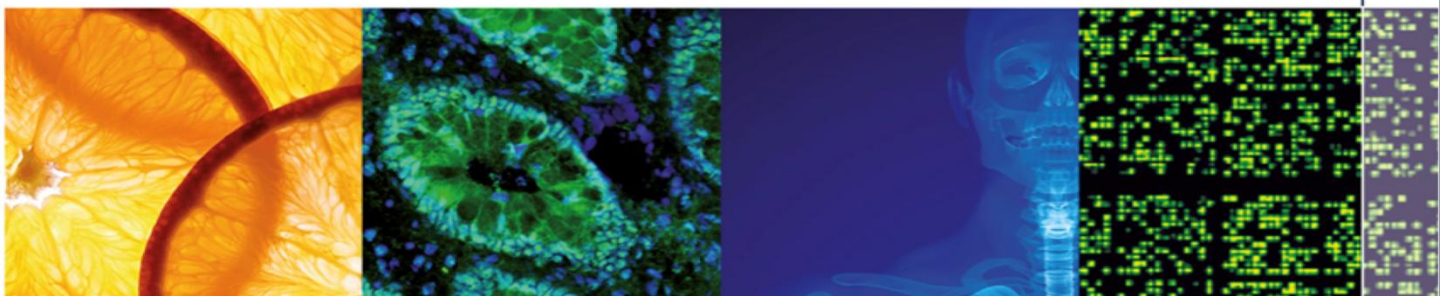


NUTRIM School of Nutrition and Translational Research in Metabolism



16 December: Symposium-Masterclass Maastricht University, Tongersestraat 53, Maastricht



“Onbezorgd smullen van vlees, vis, groenten en fruit KAN dat NOG?”

Recent konden wij in de media lezen dat topkok Ferran Adrià van El Bulli in Barcelona wereldberoemd werd als “reageerbuiskok” die hemelse smaken kon toveren uit een simpel spruitje, terwijl hij via de achterdeur van zijn kooklaboratorium stilletjes een reeks verdachte, ziekmakende smaakstoffen en andere toevoegingen zijn keuken in loodste. Kloppen deze en vele andere verdachtmakingen en angstmakerij wel? Kun je nog wel gewoon een lekker maaltje eten zonder zorgen, met volle teugen genieten van je zintuigen die je vertellen mmm, heerlijk en ook nog gezond? Laat u verleiden en kom luisteren!

Programma (registratie vanaf 09.00)

10.00: Welkom-introductie

10.10: Vlees

- Gezondheidsaspecten
- Duurzaamheidsaspecten
- Culinaire aspecten

11.55: Vis

- Gezondheidsaspecten
- Duurzaamheidsaspecten
- Culinaire aspecten

12.35: Gepersonaliseerde maaltijden in de zorg

- Maaltijden: ouderen en zorgbehoevenden
- Eiwitbehoefte en voorziening

12.35-13.00 Interactieve Discussie sprekers <----> zaal

13.00-14.00 Lunch door DAILY FRESH FOOD

14.00-15.00: Groenten, knollen en fruit

- Gezondheidsaspecten
- Groentebeleving kinderen
- Paddenstoelen en gezondheid
- Culinaire aspecten van vegetarisch eten

15.00-16.00: Duurzame alternatieven

- Vleesvervangers
- Insecten als voedings-eiwitbron
- Kweekvlees: is het haalbaar?
- Algen

15.40 Interactieve discussie sprekers <----> zaal

16.00 Dag conclusies, dank, en sluiting

16.15 Afsluitend CULINAIR GENIETEN - Les Tables, Maastricht

Volledig programma en aanmelding zie:
<http://mintonline.org/event-onbezorgd-smullen.asp>