

- [Bezoek Brugge](#)
- [Visitez Bruges](#)
- [Besuchen Sie Brügge](#)
- [Visit Bruges](#)
- [Visita Brujas](#)

×

B R U
G G E

Doe activiteit op Heerlijk Brugge 2017

Van 11u tot 17u zullen er in het Astridpark opnieuw **gratis doe-activiteiten** zijn van de leden van het Brugs Food, zowel voor volwassenen en als kinderen.

Via allerhande doe- activiteiten én **gratis proevertjes** kom je er alles te weten over: zelf je groenten telen, stadslandbouw, lekkere receptjes met lokale ingrediënten, minder vlees eten, tips om minder voedsel te verspillen, fairtrade en biologische producten. De meeste doe-activiteiten zijn doorlopend. Voor de workshops kan je ter plaatse of op voorhand inschrijven.

Overzicht doe-activiteiten

***Energiebox- Nog een oude kookwekker, mixer of afgedankte gsm thuis liggen?**

Laat jouw kapotte lampen en klein elektro-afval niet op een afvalberg in het Zuiden belanden, maar lever ze in bij de Recupel-Transform3 energiebox op het Astridpark. We geven ze graag een tweede leven. Recycleren is een goede zaak voor het milieu én voor de economie. Recupel is een Belgische vzw die het inzamelen en verwerken van afgedankte elektro-toestellen en lampen organiseert. Sluit je aan bij de campagne 'Brugge transformeert afval in grondstoffen', een initiatief van Recupel i.s.m. Stad Brugge en Transform3.

Alle info via [facebook.com/transform3](https://www.facebook.com/transform3)

* **EVA Brugge** - promoten plantaardige voeding

Tijdens (H)eerlijk Brugge kan je bij EVA Brugge terecht voor gratis plantaardige proevertjes. Kom zeker eens langs! Hun vrijwilligers geven je met plezier meer uitleg.



info: <https://www.facebook.com/EVABrugge/>

* de **Fair Trade Thee workshop** van Tearista Sofie Vercauteren die je meeneemt op ontdekkingsreis doorheen de theevelen van Malawi en de resultaten van fair trade in deze arme maar prachtige streek... Ze neemt je mee 'op avontuur' waarbij je mee mag proeven en tips krijgt om jouw thee nóg lekkerder te maken.



Inschrijven: Verzeker je nu al van een plaatsje voor de lezing en degustatie (+/- 45 minuten) via een mail naar noordzuidienst@brugge.be en vermeld erbij of je liefst bij de sessie om 11u30, om 13u30 of om 15u30 aansluit. als er nog plaats is, kan je ook ter plaatse op de dag zelf inschrijven.

***Handmade in Brugge** -future food

HANDMADE IN BRUGGE zet Brugge op de kaart als stad van het ambachtelijke maken.

In het kader van FUTURE FOOD - ons zomerproject rond duurzame voeding - laten we het publiek proeven van artisanale gefermenteerde ketchup (raden wat ingrediënten zijn) en ook zelf aan de slag gaan in een workshop. De workshop ketchupmaken start telkens om 14, 15 en 16u (inschrijven op dag zelf)



info: <https://www.facebook.com/HandmadeinBrugge/>

***Herbas- kweekt, plukt en verkoop kruiden**

Van kok tot herborist : David van Steenkiste studeerde af als kok aan de hotelschool Spermalie. Gedurende 10 jaar werkte hij in de gastronomische keuken. Hij trok dikwijls de natuur in om kruiden en bloemen te plukken. Begin 2015 zegde hij de keuken vaarwel om zich 100% bezig te houden met plukken en kweken van kruiden. Dagelijks trekt hij de natuur in om te plukken wat de natuur hem biedt. Tevens kweekt hij te Jabbeke (Gistelsteenweg 222 op de site van ambachtelijke chocolatier Pralifino) in zijn kruiden tuin een variatie aan speciale kruiden. In zijn serre 2400m² zorgt hij voor een groot aanbod.

Ontdek hier wat je met zeewier kan doen in de keuken!

<http://herbas.be/>

***KABA- De sociale kruidenier**

Verkoop en gratis Proevertjes op basis van overschotten



<https://www.ocmw-brugge.be/sociale-kruidenier-de-kaba-3>

***boer Kimpe**

Voorziet proevertjes van oesterzwammen bij kopjezwam

* **Kopje Zwam**



Een lekker product kweken op afval. Dat is de kern van wat Kopje Zwam doet.

We tonen het kweekproces van oesterzwammen op koffiegruis. Thuis zelf aan de slag of een origineel kado nodig? Koop de Zwammer die dag op onze stand. Via **Boer Kimpe** voorzien we een lekker proevertje!

info: <https://www.facebook.com/oesterzwammen/>

***Brugse kringloopkrachten**

Onder de slogan "Compost, jouw smaakmaker", staan de Brugse kringloopkrachten je graag te woord over hoe je compost kan gebruiken als smaakmaker in je tuin. Ze laten je kennismaken met de wondere wereld van compost, ecologisch kringlooptuinieren, voedselverlies vermijden...

De kringloop sluiten kun je immer thuis doen op allerlei manieren. Het kan gaan om voedsel beter bewaren (en zo een rit naar de supermarkt uitsparen), kippen houden of je eigen bodemverbeteraar maken door de composteerprincipes.

Je kan er terecht met al je vragen over moestuintjes en kringlooptuinieren. Doe er ook mee aan de wedstrijd en maak kans op een zak compost van 40l!

Info: www.kringloopweekend.be

Doe-activiteit: sapjes trappen met de sapjesfiets (met fruitoverschot), bloempotjes maken van oud papier + inzaaien, red de restjesspel, wedstrijd

*Natuurpunt CVN

We geven uitleg over het nieuwe voedselbos in wording bij Hoeve Hangerijn in Assebroek en de cursus die ermee samengaat. We geven gratis proevertjes van wilde planten uit een voedselbos.



Info: <https://www.facebook.com/NatuurpuntCVN/>

*Pas Partout

Pas Partout is een budgetvriendelijk lunchrestaurant met een sociaal karakter in hartje Brugge.



Op (H)eerlijk Brugge serveren we gratis heerlijke proevertjes met veel zorg gemaakt met kwaliteitsvolle voedseloverschotten.

info: <https://www.facebook.com/Pas-Partout-440181316077426/>

* **Roots:** biedt educatieve pakketten aan rond natuur & met als specialisatie wilde planten



We doen een korte wildeplantenquiz (met een vijftal vragen) en maken als onderdeel in die quiz brandnetelzout.

De proevertjes zijn gemaakt van wilde planten: brandnetelburgertjes, vlierbessenlimonade, wildeplantenpesto

* **Soepcafé Brugge** -Samen gerechten bereiden met voedseloverschotten van buurtwinkels



Doe-activiteit: maken van fruitbrochette of smoothie.

info: <https://www.facebook.com/Soepcafebrugge/>

***TOR Royal**

“Eten we straks allemaal insecten”, “Waar zijn insecten goed voor” en “Hoe smaken buffalo’s”? Een bezoekje aan de stand van TOR Royal is de ideale manier om een antwoord te krijgen op al deze vragen en uitgebreid kennis te maken met de wereld van (eetbare) insecten. De bezoekers kunnen verschillende ‘fruits de terre’ proeven en dit luchtig gecombineerd met beeld, tekst en uitleg. Op de stand staat er ook een variatie aan didactisch materiaal om de geïnteresseerden mee te nemen naar de wondere wereld van insecten.



Verkoop van Fruits de terre': krokante geroosterde meelworm, rijke melanges van buffalo-worm met fruit, noten of zaden, smakelijke krekels en sprinkhanen. Ambachtelijk insectenbier.

Info: <http://torroyal.be/>

* **Tuinhier- vereniging tuinliefhebbers in Vlaanderen**

Quiz rond tuinieren

<http://www.tuinhier.be/nl/home>

* **VELT Brugge**

Wij leven, tuinieren, koken op een ecologische en biologische manier.

Verkoop van Veltboeken, quiz: test uw planten- en zadenkennis!



info over VELT: <https://www.facebook.com/groups/velt.brugge>

* **Voedselteam Brugge**

Een netwerk om de directe verhandeling van duurzame streek- en seizoensvoeding te organiseren.

Alle informatie aanbieden over Voedselteams (doel, praktische werking, ons depot), proevertjes van onze producenten, een leerrijk spel over duurzame voeding.



info: <https://www.facebook.com/voedselteambrugge/>

***Voedsel voor de toekomst**

We experimenteren met het voedsel voor de toekomst ism **Bohio**. We delen gratis proevertjes uit van gerechten op basis van duurzame en gezonde ingrediënten: zeevieren, quinoa of peulvruchten!



Info: <https://www.facebook.com/voedselvoordetoekomst>

* **100% West-Vlaams**

100% West-Vlaams, dat is 200% genieten van lokale hoeve- en streekproducten.

Koop lokaal en haal jouw katoenen draagtas af aan de 100% West-Vlaams stand. Naast een heleboel informatie over de lokale producten uit jouw buurt, kan je hier ook (GRATIS) je eigen appel pimpen.



Contactinformatie

Leefmilieu

Huis van de Bruggeling Frank Van Ackerpromenade 2 8000

- T 050 47 53 80
- leefmilieu@brugge.be

Volg ons op

- **f**

Contactinformatie

Huis van de Bruggeling

Huis van de Bruggeling Frank Van Ackerpromenade 2 (Stationsplein) 8000 Brugge

- T 050 44 8000
- info@brugge.be

Vandaag van 08:30 tot 17:00

Morgen van 08:30 tot 20:00 (Telefonisch te bereiken tot 17.00 u.)

[Alle openingsuren](#)