



# Tables d'Aromes

*Een interactief en ontdekkend treffen waarin  
fijnproevers kennismaken met unieke en  
huisgemaakte plantaardige smaakmakers  
(Vegetarisch)*

Wil je mee culinair brainflitsen met tal van homemade plantaardige ingrediënten: vergeten groenten, wilde planten, culinaire oliën, essentiële oliën & hydrolaten, alsook plantenpoeders?

In een 30 tal minuutjes creëren we één groot eetschilderij (vegetarisch) met verrassende eetbare planten van coöperant Veerle De Vos, op smaak gebracht met huisgeperste plantaardige oliën van coöperant Johan De Smedt op een verrassende wijze gearomatiseerd met Netelvuur essentiële oliën en hydrolaten en kleurrijke plantenpoeders.

Terwijl we genieten van een schrub-aperitief gaan we co-creatief aan de slag krijg je in een notedop het verhaal achter onze Natuurplus-producten te horen en wat je er allemaal kan mee aanvangen.

Na 30 minuten is er tijd voor de foto alvorens iedere deelnemer een deel van het eetschilderij kan claimen en fingerfood-gewijs verorberen op een willigkeurig plekje in de tuin, genietend van smaak, geur, kleur, uitzicht, ....

**Praktisch: 30 euro/persoon - dranken begrepen (inschrijvingen beperkt – datum van overschrijving bepaalt volgorde van inschrijving)**