



Koken en Chemie

Wat er écht gebeurt in je potten en pannen

Praktisch:

- Aantal personen: onbeperkt
- Duurtijd: 2u
- Locatie in samenspraak

Interesse?

Peter Van Broeck
- Drinks & Food ambassador

✉ Petervanbroeck11@gmail.com
☎ +32 473 71 07 19

Koken en Chemie

Koken is zoveel meer dan gewoon een recept volgen.

Achter elk gerecht schuilen talloze chemische en fysische processen die bepalen hoe iets smaakt, eruitziet of aanvoelt in je mond. Waarom wordt een saus plots schift? Waarom is je brood niet gerezen? En waarom blijven die mooie groene boontjes alleen groen als je ze kort in kokend water kookt?

Tijdens deze interactieve lezing duiken we op een laagdrempelige manier in de wonderre wereld van de keukenchemie. Je leert begrijpen wat er precies gebeurt tijdens het bakken, koken, emulgeren of rijzen – zonder ingewikkelde formules of droge theorie.

We bespreken herkenbare keukenvragen zoals:

- Waarom mislukt mijn béarnaise- of hollandaise saus soms?
- Hoe krijg ik luchtiger brood?
- Waarom moet ik een gekookt ei afschrikken?
- Wat gebeurt er met groente in kokend water?

Je hoeft geen wetenschapper te zijn om deze lezing te volgen.

Alles wordt helder en praktisch uitgelegd, met voorbeelden die je meteen kunt toepassen in je eigen keuken.

Het publiek wordt actief betrokken en er is ruim de tijd voor vragen en eigen ervaringen. Ideaal voor iedereen die nieuwsgierig is naar het waarom achter koken – of je nu een hobbykok, foodie of gewoon een nieuwsgierige eter bent.



Tarief:

- Budget voor organisatie evenement: 390 euro Incl BTW
- Verplaatsingskosten: 0,43 euro per km (vanaf 15km buiten Beveren-Kruibeke-Zwijndrecht)