

## ► Belgische Saffraan

Dinsdag 7 mei

Het rode goud.



*Saffraan is een specerij die gewonnen wordt uit de saffraankrokus (Crocus sativus).*

*Bij deze bloem draait alles om de draden in de stamper. En het is deze stamper die de saffraanbloem zo uniek maakt. Elke bloem heeft namelijk maar drie stampers en wil je hier een gram van het extract van overhouden, dan heb je maar liefst 150 saffraanbloemen nodig!! Bovendien heeft deze bloem een zeer korte bloeiperiode van slechts 8 dagen. Geen wonder dat saffraan tot de duurste specerijen behoort.*

*Benieuwd naar hoe saffraan gekweekt wordt, hoe saffraan gebruikt kan worden en hoe u echte saffraan kan herkennen? Veel van de industrieel geteelde saffraan komt uit Iran.*

*In België hebben we echter ook een saffraanboerderij.*

*In 2012 begonnen Linda en Marc in Morkhoven bij Herentals te experimenteren met saffraan. Ondertussen zijn ze wijd en zijd gekend en hebben ze diverse prijzen ontvangen voor hun innovatieve (saffraan) producten. Tijdens de uiteenzetting nemen zij ons mee in hun boeiend verhaal.*

*Na het veldbezoek worden we vergast op saffraanproevertjes !*

### Praktische info:

- **Wanneer:** dinsdag 7 mei
- **Waar:** Leefdaalstraat 14, 2200 Morkhoven (Herentals)
- **Aanvang:** 14.30 u. | Duur: ca 1,5 u.
- **Prijs:** € 16 /pp op rekening van Neos Zoersel BE43 3631 4860 9801 met vermelding "Saffraan"
- **Inschrijven:** voor 30 april 2024



**Let op:** de toelichting wordt gegeven in een open evenemententent naast de saffraanvelden. Geschikt schoeisel en kledij wordt aangeraden, aangepast aan de weersomstandigheden en aan een buitenbezoek. Het weiland kan nat zijn. Er is mogelijkheid om in de tent alles zittend te volgen. De vouwstoeltjes zijn licht en kunnen eventueel meegenomen worden naar het veld.

