



PROGRAMMA

Zaterdag 13 november

11 h : De kwaliteit van een mes (seminarielokaal)

Wat bepaalt de kwaliteit van een mes? Leer zelf de verschillende eigenschappen van een mes beoordelen. **Gert van den Elsen (NI)** en **Tim Wagendorp (B)** - illustreren hun seminarie aan de hand van verschillende voorbeelden.

12 h : Bladesport snijdtesten (podium)

Bladesport NL vormt een internationaal netwerk dat snijdwedstrijden organiseert. Verschillende messenmakers tonen je wat een degelijk mes kan presteren. Touw, hout, papier ... Deze spectaculaire demonstraties zijn niet te missen.

13 h : Forge welding techniques (seminarielokaal)

Tanya Graham (D) is een expert op het vlak van smeedtechnieken. Ze dompelt je aan de hand van talrijke voorbeelden onder in de wereld van 'forge welding' – een smeedtechniek om 2 metalen met mekaar te verbinden. **Opgelet: Engelstalig!**

14 - 16 h : Snijdtechnieken voor de keuken (podium)

Fred Jans van teamcooking Feniks (B) leert je enkele basistechnieken voor de keuken: hoe gebruik je een keukenmes op een veilige manier? Kom kijken en probeer het zelf!

16 h : Japanse heftwikkelingen (seminarielokaal)

Jan Dox (B) is een specialist op het vlak van Japanse greepwikkelingen en toont je stap voor stap hoe je met eenvoudige materialen zélf aan de slag kan.

Doorlopend: demonstraties smeden en brons gieten (buiten)



PROGRAMMA

Zondag 14 november

11 h : De kwaliteit van een mes (seminarielokaal)

Wat bepaalt de kwaliteit van een mes? Leer zelf de verschillende eigenschappen van een mes beoordelen. **Gert van den Elsen (NI)** en **Tim Wagendorp (B)**- illustreren hun seminarie aan de hand van verschillende voorbeelden.

12 h : Bladesport snijdtesten (podium)

Bladesport NL vormt een internationaal netwerk dat snijdwedstrijden organiseert. Verschillende messenmakers tonen je wat een degelijk mes kan presteren. Touw, hout, papier ... Deze spectaculaire demonstraties zijn niet te missen.

13 - 15 h : Snijdtechnieken voor de keuken (podium)

Fred Jans van teamcooking Feniks (B) leert je enkele basistechnieken voor de keuken: hoe gebruik je een keukenmes op een veilige manier? Kom kijken en probeer het zelf!

15 h : Messendesign anders bekeken (seminarielokaal)

Tonu Arrak staat bekend om zijn eigenzinnige ontwerpen. Ontdek zelf welke principes achter het design van z'n handgemaakte messen schuilgaan.
Opgelet: Engelstalig!

16 h : Prijsuitreiking (podium)

Doorlopend: demonstraties smeden en brons gieten (buiten)