

PERSBERICHT

Gouda, 15 augustus 2022

EXPO GOUDA MAAKT valt in de smaak

Ruim 7.000 mensen hebben sinds april een bezoek gebracht aan EXPO GOUDA MAAKT. De expositie over de Goudse maakindustrie van vroeger, nu en later valt in de smaak. Niet alleen bij inwoners van Gouda en omgeving, maar ook bij toeristen. In augustus besteedt de expo extra aandacht aan 'Levensmiddelen', met onder andere interessante weetjes over Goudse voedselproducenten, voedsel dichtbij huis en het inmaken van voedsel. Tevens leuke activiteiten voor jong en oud. De entree is gratis, dus breng nog deze vakantie een bezoek aan de expo in de Zeepfabriek.

EXPO GOUDA MAAKT geeft een kijkje in de ontwikkeling van de Goudse industrie. In de permanente tentoonstelling is van alles te zien over de geschiedenis, grondstoffen, technieken, mensen en ontwikkeling van de industrie in Gouda. Rijk geïllustreerd met foto's, filmpjes, interviews en verrassende attributen. De tentoonstelling is onderdeel van de viering van 750 jaar Gouda. Elke maand is er speciale aandacht voor een bepaalde industrietak. In augustus is dat de levensmiddelenindustrie. Van worst tot stroopwafels en van kaas tot bonbons, Gouda was en is van vele markten thuis.

Kijken en proeven

De expo besteedt in augustus aandacht aan Goudse voedselproducenten, voedsel dat dichtbij huis is te vinden, bijzondere ingemaakte groenten en fruit, milieuvriendelijke verpakkingen en diverse soorten 'future food'. Ook is er kunstwerk te zien met oer-Hollandse miso, een van oorsprong Japanse gefermenteerde sojabonenpasta. Bezoekers kunnen Goudse producten proeven, zoals het Punselie koekje, de Kamphuisen siroopwafel, een Compaxo Amigo's worstje of een stukje kaas van Vergeer. Verder worden alle bezoekers uitgenodigd hun lekkerste recept in de expo-boom te hangen. Geeft Gouda door!

Speciaal voor kinderen

Voor kinderen is er een 'smaaklaboratorium' ingericht, waarin verschillende soorten snoep kunnen worden geproefd die anders smaken dan je zou denken. Ook kunnen zij hun eigen tuinkers kweken in een potje dat ze eerst zelf versieren. Daarnaast is er een groot electro spel over de herkomst van voedsel. En wie kan raden hoeveel chocolademunten van Steenland er in de grote glazen pot zitten? Kom in de vakantie naar EXPO GOUDA MAAKT en ontdek het zelf.



Chocolade workshop

In augustus geeft chocolatier Peter van Driel, van het Goudse Chocoladeatelier PUUR, een aantal workshops op locatie. Hij vertelt alles over de verwerking van cacaoboon tot chocolade. Bezoekers kunnen tijdens deze workshop hun eigen bonbon van een chocoladelaagje voorzien. Die mag daarna worden geproefd! De komende chocolade workshops zijn op 20, 26 en 28 augustus van 14:00 - 17:00u. Iedereen is van harte welkom. Gratis entree.

Voor de redactie

Meer informatie over EXPO GOUDA MAAKT: Erika Hoefman, tel. 06 - 49 69 86 23 of kijk op www.expogoudamaakt.nl

Foto's: Zie bijgaand



Levensmiddelen op EXPO GOUDA MAAKT - foto Eva Kosto



Chocolade workshop Peter van Driel - foto Eva Kosto