

Programma 2022

‘손맛’, ‘SONMAT’ is een bekende keukenterm in het Koreaans en betekent letterlijk ‘hand-smaak’. Dompel je op **zondag 16 oktober 2022** onder in cultuur, filosofie en wetenschap in het Kunstencentrum VIERNULVIER in Gent. Hwaiting! (Koreaans voor ‘Let’s go!’)

ZONDAG 16/10

SONMATINE BRUNCH

Begin je zondag goed met de SONMATINE BRUNCH! Het ultieme moment om samen te tafelen, genieten en bij te praten.

Tijdens het eten steek je iets op over de rol van fermentatie in het dagelijks leven en over ‘sonmat’, oftewel ‘handsmaak’. Laat je ogen strelen en gedachten beroeren tijdens deze smakelijke brunch. Reserveer snel je ticket voor een fijne zondag vol nieuwe smaken en warme ontmoetingen.

Reserveer per shift om 10.30 of 13.00 uur @café VIERNULVIER:

BRUNCH 10:30 TICKET link / COMBI TICKET met film LITTLE FOREST

BRUNCH 13:00 TICKET link
- #cultuur #filosofie #design

SONMAT TALK & TASTING

De Koreaanse Moon Sung Hee is bekend als ‘natural food researcher’. Ze kookt, studeert, doceert en schrijft over natuurlijk veganistisch eten. Met een diep geloof in mensen, de natuur en hoe voedsel kan harmoniseren, was Moon Sung Hee betrokken bij diverse sociale projecten over voedsel, publiceerde ze verschillende kookboeken, en runt ze een kookstudio met haar dochter.

We vangen aan met een talk, demo workshop en tasting (lichte maaltijd). Nadien is er ruimte voor een persoonlijke meet & greet. Uitsluitend op reservatie van 15.30 - 16.00 uur @Majolica zaal VIERNULVIER:

SONMAT TALK & TASTING TICKET / COMBI TICKET met film THE HOST

- #cultuur #filosofie

SONMAT X FILM FEST GENT

Film Fest Gent en het cultuurplatform Sonmat werken samen om festivalbezoekers te laten kennismaken met de Koreaanse food filosofie ‘sonmat’ (letterlijk ‘handsmaak’). Op zondag 16 oktober kan je in De Vooruit terecht voor een double bill van Zuid-Koreaanse films én culinaire activiteiten. Reserveer je plaats (ticketing volgt later). - #cultuur #filosofie

COMBI TICKET film LITTLE FOREST met SONMAT BRUNCH

COMBI TICKET film THE HOST met SONMAT TALK & TASTING

COMBI TICKET film HUNT met MOKJA meets Zuru Zuru pop-up

MOKJA MEETS ZURUZURU

Kom je naar SONMAT II? Sluit dan je dag af met het sharing menu van Mokja! en Zuru Zuru Ramen.

Samen zorgen ze voor een feestje voor je smaakpapillen. We serveren een sharing menu vanaf 2 personen. Reserveer per shift om 18 of 19 uur @café VIERNULVIER:

TICKET MOKJA meets ZURUZURU

COMBI TICKET met film HUNT

SCOBYDOO

In, SCOBYDOO een knutselhoek voor kinderen, leer je over kombucha, kan je je eigen drankje maken en krijg je een scoby mee voor thuis (enthousiaste ouders mogen ook komen kijken).

Verzorg je scoby goed, post erover op je socials en je kan een leuke prijs winnen!

Schrijf je ter plaatse in @café VIERNULVIER.

-#wetenschap #design

GENTSE MICROFLORALIEN

Op onze handen zijn altijd onzichtbare microfloralien aanwezig. De installatie GENTSE MICROFLORALIEN maakt ze zichtbaar, door de microfloralien op de handpalmen van verschillende Gentse jongeren te enten en te integreren in een glasraaminstallatie. Kom deze co-creatie met Instituut voor Volkswarmte bekijken en zie de microflora groeien.

Doorlopend te bezichtigen @café VIERNULVIER, GRATIS.

SONO SONMAT

Hoe klinkt handsmaak?

Met microscopisch oog en oor onderzoekt muzikant en geluidsbricoleur Benne Dousselaere wat onze handen doen, wat ze voortbrengen en door wie ze bevolkt worden. Hij gaat op zoek naar de poëzie verscholen in de handenchoreografie van een muzikant, een kok, een kunstenaar...Je kan deze installatie.

Doorlopend te bezichtigen @café VIERNULVIER, gratis.

SONMATINE MARKT

Tijdens SONMATINE MARKT kan je kennismaken met 10 bijzondere markthouders. Via storytelling en tasting van hun creaties word je ingewijd in hun universum en filosofie. Kom langs, wees curieus en ga naar huis met unieke producten met een verhaal!

Doorlopend te bezoeken @café VIERNULVIER, gratis.

-#cultuur #filosofie

HEIMAT SONMAT

Wat is die onmeetbare ervaring die in voeding vervat zit? Samen met Curieus gaan we dieper in op de filosofische en emotionele betekenis van HEIMAT SONMAT. Een podcast van 10 verhalen over onvergetelijke gerechten en ingrediënten; van de geur van kokosnoot tot de smaak van de eerste aardappeltjes. Bij elke podcast hoort een kijkdoos – beschilderd door Sarah Yu Zeebroek – die de herinnering tastbaar maakt. Beluister de podcasts,

neem een kijkje in de kijkdozen en laat je meevoeren op een reis langs geuren en smaken!

Doorlopend te bezichtigen @café VIERNULVIER, gratis.

KIMJANG CROWD SCIENCE

De samenstelling van bacteriën op onze handen is uniek. Beïnvloedt dat ook het eten dat we met onze handen maken?

Tijdens de eerste editie van SONMAT in 2021 maakte ons publiek samen kimchi met lokale ingrediënten. Lab Lebeer en UAntwerpen onderzochten de microbiële samenstelling van de kimchi. Tijdens SONMAT II presenteren ze de resultaten. De invloed van hand-smaken werd visueel in kaart gebracht door grafisch vormgever Lore Snauwaert.

Doorlopend te bezichtigen @café VIERNULVIER, gratis.

- #wetenschap #design



Info & tickets
www.sonmat.be