

Het is een jaarlijks terugkerend evenement: de Week van Ons Eten



In Drenthe hebben ze daar een innovatief project aan toegevoegd, namelijk Koken op de Boerderij. Deze activiteit wordt vanuit het project Hospitality Drenthe, in samenwerking met Drenthe College, Terra en Jong Leren Eten georganiseerd. Zij hebben allemaal vanuit hun eigen rol een verantwoordelijkheid in het bevorderen van de gezondheid van de jonge kinderen.

Studenten van Drenthe College en Terra MBO slaan een brug tussen duurzame voedselproductie en gezonde voeding. In Assen, Meppel en Emmen bezoeken basisschoolleerlingen agrarische bedrijven waar voedsel wordt geproduceerd; daar vertellen studenten van Terra de kinderen waar het eten vandaan komt en hoe het wordt geproduceerd. Vervolgens gaan de koksstudenten van Drenthe College de kinderen helpen om met allerlei ingrediënten gezonde gerechten te bereiden.

„Dat is elk jaar weer een groot succes”, zegt Annika van der Zwaag, onderwijsondersteuner op Terra MBO. Docent horeca en facilitaire dienst Ivan Atanasov van Drenthe College kan dat beamen. „De samenwerking tussen Jong Leren Eten, MBO, basisscholen en agrarische bedrijven is uniek. Op deze manier worden kinderen bewust gemaakt waar hun voedsel vandaan komt en ervaren ze tegelijkertijd hoe leuk en lekker gezond koken kan zijn.”

Fruitshakes

We zijn te gast bij de Stadsboerderij 't Nije Hoff in Emmen, één van de deelnemende bedrijven tijdens de Week van ons Eten. Naast een restaurant en speeltuin, worden in een schuur tientallen Jersey-koeien gehouden. „Met de melk van deze koeien hebben we vorig jaar, nadat we de melk gepasteuriseerd hadden, poffertjes en verschillende fruitshakes gemaakt”, vertelt Ivan. „We laten dan zien wat er allemaal voor nodig is, voordat een product op je bord ligt.” Naast de Stadsboerderij is men ook te gast bij Aspergeboerderij Sandur, Melk en Meer in Sleen en de Klenckehoeve in Oosterhesselen. In de regio Assen, is men te gast bij Fruitbedrijf De Marwijkshof in Marwijksoord en in Meppel tenslotte bij Plattelandsrestaurant Op de Deel en Akkerbouwer Geert Lindenhols.

Bewust

„Het komt regelmatig voor dat kinderen geen idee hebben hoe bepaalde producten worden gemaakt, verbaasd en verwonderd zijn hoe dat in z'n werk



Ivan Atanasov en Annika van der Zwaag

gaat. Wat dat betreft gaat er een wereld voor hen open. Andere kinderen, die van huis uit al meer met eten bezig zijn, hebben dat natuurlijk minder. Kinderen worden door dit project in elk geval bewuster van waar hun voedsel vandaan komt.”

Tijdens de Week van Ons Eten staat centraal dat de basisschoolkinderen zelf het meeste werk doen, ondersteunt door de studenten van Drenthe College en Terra MBO. Ivan: „We houden uiteraard rekening met wat ze op die leeftijd kunnen. Het gaat om leerlingen van de groepen zeven en acht. We willen ze in elk geval enthousiast maken voor koken, voedsel en gezonde voeding.”

Kennis

„Het is een kwestie van voelen, proeven en ruiken”, gaat Annika verder. „Ze ervaren op zo'n

dag van alles. We nemen ze mee naar het land, laten de beesten zien, waarbij ze ook mogen helpen met voeren. Op die manier doen ze in korte tijd heel veel kennis op. En het mooie is dat de producten die worden klaar gemaakt, door iedereen wel worden geproefd. Ze zijn nieuwsgierig en willen het toch proberen.”

Elk jaar kunnen basisscholen zich inschrijven voor 'Koken op de Boerderij' tijdens deze week. „We proberen voor elke editie weer andere scholen uit te nodigen, zodat iedereen kennis kan maken met het programma”, vertelt Annika.

Aan het einde van de dag krijgen de deelnemende kinderen een goodiebag mee, beschikbaar gesteld door de provincie Drenthe. Ivan: „Daarin zit allerlei informatie over voedsel en gezonde voeding, maar er heeft bijvoorbeeld ook al eens een pollepel ingezet en een andere keer een broodtrommel met gezonde producten als inspiratie.”

Zowel Annika als Ivan zijn blij de samenwerking binnen dit project. „De opleidingen zijn daardoor nog breder geworden en uitdagender voor de studenten”, zegt Ivan. „Zo geven studenten van de opleiding Onderwijsassistent presentatietechniek aan de studenten van Terra MBO die meedoen aan Koken op de Boerderij. In de komende editie worden studenten van de opleiding Media- en Vormgeving bij het project betrokken door filmpjes te maken, die we op de sociale media plaatsen. Op die manier wordt het project steeds bekender, waardoor het bewustzijn rond gezonde voeding steeds meer terrein wint bij jonge kinderen.”

www.drenthecollege.nl
www.terra.nl
www.jonglereneten.nl

