

Smaakmarkt op groene campus

Tijdens de Week van de Smaak vonden op diverse scholen in het hele land activiteiten plaats. Zoals op De Groene Campus in Helmond waar twee leerlingen van het mbo op eigen initiatief een Smaakcarrousel organiseerden. Een afstudeerproject waar ze competenties mee behaalden.

Voor de school staat de Wateetenbeweeg-Bus van het Voedingscentrum. Hier kunnen bezoekers dertig vragen over hun eet- en bewegingspatroon beant-

woorden waarna ze tips krijgen voor een gezonde(re) levensstijl. Buiten de bus staat een fitnessinstructeur die de leraren oproept mee te doen. "Doe alsof je op

een stoel gaat zitten en breng je knieën naar je tenen. Je moet wel doorgaan, anders krijg je het koud." Gelach, het ziet er gek uit voor sommigen.

De bus en de work-out van Fitland zijn twee workshops van de Smaakcarrousel die Wendy Adriaans (18) en Carolien Sengers (18) organiseerden als onderdeel van hun afstudeerproject. De twee mbo-leerlingen doen hun vierde en laatste jaar veehouderij, een richting binnen de opleiding Good Food. Vorig jaar werden op De Groene Campus door mbo-leerlingen van de opleiding Suprising Nature voor het eerst Smaaklessen gegeven aan vmbo'ers. De bedoeling was dat Wendy en Carolien deze dit jaar zouden verzorgen. "Maar het leek ons leuker iets met de Week van de Smaak te doen", vertelt Wendy. "Een groot project dat echt van onszelf was." Het werd de Smaakmarkt. "Ons eerste idee was een soort markt waar producenten en verkopers van streekproducten zich presenteerden. Maar het leek ons beter leerlingen actief te betrekken bij de informatie."



In de bus van het Voedingscentrum: beweging door de spelcomputer



Met de Smaakmarkt behaalden Wendy en Carolien competenties

Snoeptomaatjes

Wendy en Carolien besloten de school één dag te reserveren voor gastlessen van ondernemers uit de regio. Elf workshops werden het uiteindelijk, verdeeld over het lichte, moderne schoolgebouw aan de Scheepsboulevard dat net is opgeleverd.

Op de tweede verdieping liggen jonge mensen de buikspieren te trainen. De mbo-leerlingen van Wellness & Lifestyle geven een lesje beweging. Beneden in de kantine bereidt schoolkok Mathieu Basemans, ondersteund door leerlingen van Horeca en Hospitality, een frisse salade met ingrediënten uit de streek. En

in een halfopen klaslokaal legt een medewerker René Zwinkels van tomatenkwekerij De Driemaster uit wat je allemaal kunt doen met 'snoeptomaatjes'. Deze mini-tomaatjes zijn speciaal geteeld om te kunnen voorzien in de groeiende behoefte aan verantwoorde tussendoortjes.

Ruiken, voelen en proeven

Wendy en Carolien zijn tevreden. "Corrie (Van Gestel, docente Business en projectleider Bedrijfsopleidingen bij Flora Holland – red.) zei ons dat we het zo moesten regelen dat iedereen zijn taken en verantwoordelijkheden zou kennen."

Carolien klinkt relaxed, maar de vijf weken voorafgaand aan de carroussel met elf workshops waren hectisch.

"Mensen nabellen, lege lokalen voor de workshops regelen en een vergunning voor de bus van het Voedingscentrum, het was een hele organisatie", verzucht Carolien. "De lessen zouden de hele dag in het teken staan van de Week van de Smaak, maar dat is niet gelukt. Sommige leerlingen hadden al afspraken met bedrijven en niet alle lessen konden uitvallen." Uiteindelijk mochten alle leerlingen een halve schooldag deelnemen aan de workshops.

Over de hele dag waren er 500 deelnemers van De Groene Campus en vmbo-scholen uit de regio. "We ruimen de boel op en maken nog een draaiboek voor volgend jaar." Het is de bedoeling dat voortaan elk jaar iets wordt georganiseerd tijdens de Week van de Smaak. "Het is een uitdaging om volgend jaar ook de leerlingen op school te houden die weinig hebben met voeding. Want

hoewel de workshops verplicht waren, haakten sommigen af als het onderwerp niets met hun opleiding te maken had", zegt Wendy.

Aan de workshops kan het niet liggen, die waren met zorg voorbereid. Wim, alias Bakker Meelmuts, ontving naar eigen zeggen een paar honderd deelnemers. "De belangstellenden van buiten heb ik verteld over de voordelen van biologisch speltbrood, maar de leerlingen heb ik laten kneden. Want ruiken, voelen en proeven, dat spreekt hen meer aan dan luisteren." □

Ook andere groene scholen deden mee aan de Week van de Smaak:

- De Groene Welle hield een streekproductenmarkt en leerlingen maakten kunstwerken: Smakelijk Kijken.
- Leerlingen van Helicon te Bostel maakten met een gastkok biologisch belegde crackers en smoothies
- Helicon VMBO Groen Nijmegen ontving ook een 'adoptie-kok' (Ria Tummers) en trakteerden de leerlingen elke dag op een verantwoorde snack
- Op HAS Den Bosch werden studenten bij smaaktesten misleid door verschillende verpakkingen om hetzelfde product. Verbazing alom!
- En op het Clusius College te Alkmaar werd het startsein voor het project Adopteer een Kok gegeven. De voedingsleerlingen deden mee aan de grootste kookles ter wereld met Pierre Wind



Bakker Meelmuts laat leerlingen voelen, ruiken en proeven