

Allergiefestijn, Leeuwarden 22 april 2013

KIGO 2010 06 058 Allergie als gezonde niche-kans

Dit document bevat uitnodiging, persbericht en foto's van het Allergiefestijn



The invitation card features a green background with white floral patterns. A white tag with a red string is attached to the top. The tag contains the main text of the invitation. Below the tag, there are three sections: 'Hoe laat is het?' with a chef illustration, 'Waar is het?' with location details, and 'Wanneer is het?' with the date. At the bottom, there is a white banner with logos for Nordwin College, Friesland College, Hogeschool Van Hall Larenstein, Stichting Voedselallergie, and Groene Kennis Coöperatie.

Uitnodiging
ALLERGIE FESTIJN

Laat je verrassen!
Studenten die de opleiding voor kok doen,
maken allerlei lekkers voor jou en je klasgenootjes.
Kom proeven, leren en ontdekken.
Het zijn geen gewone hapjes! Alles is hypo-allergeen.
Proef jij het verschil?

We zullen zien!

Hoe laat is het?
van 9 uur
tot 11 uur



Waar is het?
Restaurant Amuse
(Friesland College)
Julianalaan 97, Leeuwarden

Wanneer is het?
Maandag 22 april

nordwin COLLEGE

friesland college

Hogeschool
**VAN HALL
LARENSTEIN**

Stichting
voedselallergie

**Groene Kennis
Coöperatie**

PERSBERICHT

Maandag 22 april

‘Glutenvrij eten kan ook heel lekker zijn’

Dit was gisteren de conclusie van 72 leerlingen van basisschool Leeuwarder School Vereniging na hun bezoek aan het Allergie Festijn. Dit werd georganiseerd door Nordwin College, Van Hall Larenstein en Friesland College. In restaurant Amuse, op locatie bij het Friesland College, werd door koks van het Friesland College een waar proeffestijn geserveerd van allerlei hypo-allergene gerechten. De basisscholieren van groep 7 en 8 waren het kritische testpanel. Voorafgaand aan het festijn hebben ze al meegedaan aan een speciale smaakles over het onderwerp.

Veel kinderen hebben te maken met een voedselallergie, of overgevoeligheid voor een bepaald ingrediënt. Voor koemelk, gluten, noten of voor schaaldieren. Zoiets is reuze lastig voor kinderen, want daarmee ben je vaak de uitzondering bij schooltraktaties en op feestjes. Maar deze keer dus mooi niet! Want bij het Allergie Festijn was de uitzondering de norm. En wat bleek? Iedereen heeft gesmuld en genoten van de glutenvrije cupcakes en pizza, melkvrij-ijs en bitterballen zonder allergenen die werden voorgeschoteld.

In het project ‘Allergie als gezonde Niche-kans’ werken diverse onderwijsinstellingen samen. Studenten van Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HAN) onderzochten aan welke producten kinderen behoefte hebben. Cursisten van Middelbare Hotelschool Friesland (onderdeel van het Friesland College), leerlingen van Nordwin College en studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein kregen les over voedselallergie, volgden gastcolleges van de Stichting Voedselallergie en ontwikkelden producten voor de doelgroep. Deze producten zijn (nog) niet te koop.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Anke Zijlstra of Miriam Velter, projectleiders Nordwin College, tel. 058 – 253 40 00 en 06 - 47 05 50 56.



