

Persuitednodiging

Kom naar het Kok in de Klas evenement op een school in uw provincie.

De 5^e editie van Kok in de Klas.

Op 26, 27 en 28 februari is het weer tijd voor het Kok in de Klas evenement: 120 koks uit het hele land verzorgen dan een kookles in groep 6, 7 of 8. In totaal doen ruim 3000 bovenbouwleerlingen van basisscholen, SO en VSO scholen mee.

Kooklessen in alle 12 de provincies

In elke provincie is er een school waar journalisten welkom zijn om te komen kijken en de kookles mee te maken (zie informatie onderaan). De koks, die de kooklessen verzorgen, vertellen u graag waarom zij meedoen aan het evenement. Ook is het mogelijk om in gesprek te gaan met de leerlingen.

Wat gaat er gebeuren?

Leerlingen gaan met een enthousiaste kok aan de slag en leren van verschillende ingrediënten een lekker gezond gerecht te maken. Ze snijden zelf groenten, mengen, garneren en ze gaan samen met de kok bakken en grillen. Na afloop mogen de leerlingen het zelfgemaakte gerecht in de klas opeten. Hierdoor ervaren kinderen dat zij zelf een smaakvol gerecht kunnen klaarmaken.

Waarom is koken met kinderen belangrijk?

Uit het reeds verschenen advies van de [Gezondheidsraad](#) blijkt dat onze manier van eten moet veranderen als we gezonder en duurzamer willen leven. Het advies is om meer plantaardig voedsel te eten dan we nu doen. Om het voedselpatroon te veranderen is het belangrijk dat (jonge) consumenten leren over producten en ook zelf gaan koken. Waar komt een aubergine vandaan en hoe maak je er een lekker gerecht mee? Projectleider Marlies Willemsen – Regelink (WUR): "Tijdens de kookles zie je dat sommige kinderen geen ervaring hebben met koken. Ze vinden het bijvoorbeeld lastig om groenten te snijden. Maar na een half uurtje koken met een echte kok voelen deze kinderen zich een hele chef!" Uit een recente WUR poll uitgevoerd in 43 schoolklassen blijkt dat 17% van de kinderen wekelijks meehelpt in de keuken. Daar liggen dus nog kansen.

Het recept

Elk jaar wordt er een nieuw recept bedacht voor het Kok in de Klas evenement. Dit jaar is dat [Olé Tabouleh](#). Een salade met o.a. bulgur, groenten en ei. Het recept is gemaakt in samenwerking met kok en kookboekenschrijver Ramon Beuk. De ingrediënten in het recept zitten allemaal in de Schijf van Vijf. Ramon Beuk geeft het recept een eigen twist. Hij wil de kinderen graag leren hoe je groenten kunt grillen om zo extra smaak toe te voegen aan het gerecht.

Materialen – Kok in de Klas

Deelnemende koks en leerkrachten kunnen ter voorbereiding van de kookles gebruik maken van het materiaal dat gratis beschikbaar is via www.voedseleducatie.nl. Dit materiaal is ook beschikbaar voor scholen die niet mee doen aan het evenement maar op een later moment met een kok willen gaan koken. Heeft de school geen contacten met een kok? Dan kan de school gebruik maken van de kookvideo van Ramon Beuk. Kijk voor meer informatie op www.kokindeklas.nl.

Smaaklessen

Kok in de Klas is onderdeel van het lesprogramma Smaaklessen. Smaaklessen is een effectief lesprogramma over eten en smaak voor kinderen op de basisschool. Met Smaaklessen wordt de nieuwsgierigheid en interesse van kinderen naar gezond en duurzaam eten opgewekt. Het beleven van voedsel staat in de lessen centraal. Weten waar het eten vandaan komt, helpt om bewuste, gezonde keuzes te maken. Uit verschillende [onderzoeken](#) is gebleken, dat voedingseducatie effectiever is wanneer gebruik wordt gemaakt van ervaringsgerichte lesmethoden en activiteiten

Organisatie Kok in de Klas event

Het Kok in de Klas event is mogelijk gemaakt vanuit het Rijksprogramma [Jong Leren Eten](#) en het [Voedseducatie Platform](#). Het VEP is een samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en wetenschap (WUR). Een onafhankelijke Raad van Toezicht en Toetsingscommissie waken over het beleid, de onafhankelijkheid en objectiviteit.

Het Steunpunt Smaaklessen van Wageningen University & Research is verantwoordelijk voor de aansturing van het Voedseducatie Platform.

Hieronder vindt u het totaal aantal scholen per provincie die meedoen met het evenement en de scholen waar u als journalist welkom bent.

Provincie	Aantal scholen	Datum kookles	Naam school	Plaats school	Soort school	Naam Kok
Friesland	4	27-feb	SWS de Leister Igge	Opeinde	BO	Jouke-Piet Drijfhout
Groningen	3	27-feb	VSO De Meentschool	Winschoten	VSO	Fenny Bulthuis
Drenthe	4	27-feb	De Parel	Roden	BO	Gerard Rempelberg
Overijssel	9	27-feb	Carillon	Zwolle	BO	Gerda van Heiningen
Gelderland	17	28-feb	IKC de Appelhof	Druten	BO	Johan Visser/ Pascal van Eldijk
Noord Holland	14	27-feb	SBO Het Tangram	Purmerend	SO	Phil Feikes
Zuid Holland	29	26-feb	SO de Keerkring	Zoetermeer	SO	Robin Collard
Flevoland	6	28-feb	OBS de Achtbaan	Almere	BO	Lars Dekens
Utrecht	6	27-feb	CBS De Springplank	Rhenen	BO	Nico Klaver
Zeeland	4	27-feb	Eben Haëzerschool	Oostkapelle	BO	Dennis Willems
Noord Brabant	13	28-feb	HUB Noord Brabant	Veghel	VSO	Hans Derks
Limburg	6	26-feb	Bs De WereldSter	Meerssen	BO	Joachim Müller



Noot voor de redactie.

Wilt u opnames maken van een de kookles of hier verslag van doen? Dan bent u van harte welkom. Neem dan graag contact op met Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit via marlies.willemsen@wur.nl 0317-482803/ 06-14327861. Hieronder staat vermeld waar de les per provincie plaatsvindt en op welke datum.