



PRAKTIJKVERHAAL

Op ontdekkingstocht bij de boer: waar komt je eten vandaan?

Eerste editie van Foodcamp voor middelbare scholieren was een groot succes

Welk verhaal zit er precies achter alle producten die van de boerderij komen? Binnen het Foodcamp programma komen leerlingen van het voorgezet onderwijs hier achter. Ze leren o.a. hoe boter wordt gemaakt, welke stukken vlees waar in de koe zitten, maar ze gaan ook zelf aan de slag met koken. De eerste editie van Foodcamp vond eind mei plaats op boerderij De Riet in Olst.



Foodcamp is opgezet binnen het programma Lekker Boer. Doel hiervan is om een gezonde leefstijl voor kinderen, jongeren en hun ouders letterlijk in beweging te brengen. Het verhaal achter het eten kan worden beleefd op de plaats waar het wordt gemaakt. Organisator Judith de Rijk is samen met de partners tevreden over het verloop van de eerste Foodcamp. “Onze inzet was om de leerlingen zoveel mogelijk zelf te laten doen. Zelf ontdekken en doen is een manier die leuk is en langer bij blijft. We hopen dat de kennis over de herkomst van hun eten, helpt om bewust gezonde keuzes te maken en een



reëel beeld creëert wat er voor nodig is om ons voedsel te produceren. Het was echt een leuke enthousiaste groep om mee te werken”, aldus Judith.

Zelf aan de slag in de foodtrailer

Tijdens de eerste Foodcamp editie mochten VMBO-leerlingen van de Capellenborg in Wijhe aan de slag met hamburgers, mayonaise en salades in de LekkerBoer foodtrailer. Alle producten hiervoor kwamen grotendeels van boerderij de Riet en tuinderij Overkempe, aangevuld met producten van Albert Hein



Boomgaard Wijhe. Het verhaal achter de producten werd verteld door Tom en Ellis Lugtenberg.

Tijdens opdrachten als ‘welke stukken vlees zitten waar in de koe’ en ‘hoe wordt boter gemaakt’ ontdekten de leerlingen op een interactieve manier het verhaal achter de producten van de boerderij. Daarna mochten ze zich uitleven in het bootcamp-onderdeel. Hiervoor moesten ze klimmen over een stormbaan van strobalen in het weiland gecombineerd met wedstrijdjes en estafettes. De krachten werden gemeten aan een hoog touw achter de trekker. Enkele leerlingen wisten de top te bereiken.

Zowel de leerlingen als de leraren waren enthousiast over de Foodcamp. ‘We zijn echt enthousiast, wat een leuke ochtend was het! Ook onze leerlingen reageerden enthousiast. Voor herhaling vatbaar”, besluit docent Alette Swart van de Capellenborg.

Jong Leren Eten

Vanuit Jong Leren Eten (JLE) wordt met belangstelling meegekeken. Dit is een driejarig programma waarin rijk, provincies, onderwijs en maatschappelijke organisaties samenwerken. Doel is om kinderen en jongeren meer in aanraking laten komen met informatie en activiteiten over voedsel. Zo kunnen kinderen en jongeren leren om gezonde én duurzame keuzes te maken.

Jong Leren Eten subsidie

“Er is weinig aanbod voor voortgezet onderwijs op dit vlak. Het is mooi om te zien dat dit soort initiatieven ontstaan en hopelijk op grotere schaal ingezet gaan worden. Gelukkig is er vanuit JLE subsidie beschikbaar om de scholen hierin te ondersteunen. Vanaf 2 september kunnen scholen deze subsidie weer aanvragen,” vertelt Wietske Huismans . Zij is makelaar voor JLE Overijssel en daarnaast werkzaam bij GGD IJsselland.

Meer informatie

Foodcamp / LekkerBoer
Judith de Rijk-Heimerink: 06-42195509 en info@lekkerboer.nl
www.lekkerboer.nl/foodcamp

Jong Leren Eten Overijssel
Wietske Huismans : 06- 234 85 744 en w.huismans@ggdijselland.nl
<https://www.jonglereneten.nl/provincie/overijssel>

