

Boergondisch koken in Drenthe tijdens de jaarlijkse Dutch Food Week



Een maaltijd bereiden op de boerderij met hulp van een kok

Tijdens de Dutch Food Week van 10 t/m 17 oktober worden er veel activiteiten rond voedsel georganiseerd. In de provincie Drenthe staat Boergondisch Koken al een aantal jaar op de planning. Hier worden boerderijeducatie en voedsel educatie op een leuke manier met elkaar gecombineerd. Kinderen bezoeken een boerderij en leren ondertussen hoe ze met de producten van de boerderij een lekkere maaltijd kunnen bereiden.

Leerkracht Sabine Prigge van OBS 't Eenspan in Emmen deed vorig jaar met haar leerlingen uit groep 8 mee aan het Boergondisch Koken. Sabine: "Het was zonder te overdrijven een fantastische ervaring! We waren erg onder de indruk van hoe het eraan toe gaat op de boerderij. Bij aankomst op de boerderij werden we opgewacht door de boerin en mochten we mee naar de opslagloods om de uien en aardappelen te halen. Daarna hebben we de groenten gewassen en bereid. Iedereen die meehielp was ongelooflijk enthousiast, van de boer tot aan de kok toe! De kok hielp de kinderen met het klaarmaken van het eten en verweende ons met een stukje vlees met jus. Het mooie was dat sommige kinderen hun neus ophaalden toen ze de wortels zagen. Maar nadat ze zelf alles hadden klaargemaakt, waren er zelfs leerlingen die hun bord voor een tweede of zelfs derde keer vol schepten. Kortom: een fantastische ervaring en zeker voor herhaling vatbaar!"



Combinatie voedseducatie en boerderijeducatie

Het Boergondisch Koken is een activiteit die voortkomt uit een samenwerking tussen verschillende partijen, waaronder de provincie Drenthe, Jong Leren Eten, De Boer op Noord en de plaatselijke horeca. Gedeputeerde van de provincie Drenthe, Henk Jumelet, vertelt waarom de provincie ieder jaar meedoet. Jumelet: “Driekwart van Drenthe bestaat uit agrarische bedrijvigheid. In Drenthe zijn er veel moderne boerenbedrijven, die met de nieuwste technieken gewassen telen of dieren houden. In Drenthe lopen ze echt voorop als het gaat om duurzame landbouw en daar ben ik trots op! Boeren werken hard en hebben het beslist niet gemakkelijk, maar zij weten wel telkens ons eten te produceren. Het zou mooi zijn als iedereen eens een boerderij kan bezoeken om met eigen ogen te zien en te ervaren hoe het er op de boerderij aan toe gaat.”



“Met een evenement als Boergondisch Koken combineren we voedseducatie met boerderijeducatie. Voor Jong Leren Eten specifiek is dit vanuit de gedachte om kinderen meer te leren over het belang van voedsel voor je gezondheid en de herkomst van het voedsel. Vanuit de provincie de wens om meer aandacht te vestigen op en begrip te krijgen voor het leven en werken op de boerderij en op de productie van voedsel. Een slimme combinatie, waar iedereen blij van wordt!”

