

Kookmaatjes, samen leren van elkaar!

Kookmaatjes heeft inmiddels bewezen een bijzonder project te zijn waarbij basisschoolleerlingen en leerlingen met een beperking 'elkaar vinden in het koken'. Een ervaring waarbij basisschoolleerlingen leren wat goed voor je is en wat niet, waar ingrediënten vandaan komen en hoe ze te bereiden. Maar vooral bijzonder is het, dat de leerlingen uit het regulier onderwijs begeleiding bij de lessen krijgen van leerlingen uit het speciaal onderwijs. Voor velen van hen zijn de rollen een keer omgedraaid en kunnen zij echt laten zien wat ze in hun mars hebben. Voor de laatstgenoemde groep vinden de lessen plaats op een heel veilige plek: in (of in de directe omgeving van) hun eigen school. Door Kookmaatjes gewoon mee te maken ervaar je hoe bijzonder dit is. Voor alle leerlingen en betrokkenen!

Voedingslessen

Geja, werkzaam bij Natuurcentrum de Maashorst vertelt over de voedingseducatie die hier ontwikkeld is: Bij het natuurcentrum en bieden we activiteiten voor de basisschool. Een aantal jaren geleden hebben we nieuwe lessen ontwikkeld, waaronder één over gezonde voeding. In deze lessen wordt niet verteld wat slecht of goed is maar maken we kinderen bewust van de effecten van voeding, bijvoorbeeld door te vertellen wat je elke dag kunt eten en wat je soms kan eten. Maar ook, wat zit er precies in voeding wat je lijf wel of niet nodig heeft? Afhankelijk van het niveau passen we de lessen aan en laten de doelen aansluiten op de kerndoelen van het basisonderwijs. Zo kijken we bijvoorbeeld met kleuters waar ons voedsel vandaan komt en bij groep $\frac{3}{4}$ kijken we naar de verschillende soorten smaken. De coördinatie van de lessen ligt bij Natuurcentrum De Maashorst.

Locaties

Bloesem Theehuis in Herpen bood ons een locatie aan om de les te kunnen geven. Deze locatie wordt gerund door mensen met een beperking. Toen we hier begonnen dacht ik: 'wat zou het leuk zijn om de mensen die hier werken te betrekken bij de les! Zo gezegd, zo gedaan en dit bleek een doorsland succes, voor beide kanten. Helaas moesten we bij het Bloesem Theehuis na 2 jaar weg i.v.m. herinrichting van de locatie maar hebben we samen met drie nieuwe partners (Jeanne van Boekel van Cappetti en Nooijen, Jumbo Oss en HUB Noord-Brabantschool in Oss) een nieuwe locatie en daarmee ook nieuwe kookmaatjes gevonden. We startten met lessen over gezonde voeding voor groep $\frac{1}{2}$ uit het regulier onderwijs in de Burgthoeve, later voor groep $\frac{1}{2}$ en $\frac{3}{4}$ in de kantine van HUB Noord-Brabant.



Soep maken is leuk en lekker!

Bij alle niveaus hebben we er een supermarktje bij (met Jumbo producten). Hiermee kunnen de leerlingen in de winkel boodschappen doen voor het ontbijt, de lunch en het avondeten. Leerlingen maken ook vaak soep en krijgen de recepten daarvan mee naar huis. We horen vaak dat sinds de lessen gegeven zijn de kinderen vaker soep eten!



HUB Noord-Brabant is een school voor leerlingen met een speciale onderwijsbehoefte. De school telt zo'n 140 leerlingen van 4 tot 20 jaar. Leerlingen vonden het geweldig om te merken dat ze nu ook leiding konden geven in plaats van altijd maar leiding te krijgen. Ook de begeleiders, kinderen van de basisschool, ouders en leerkrachten waren laaiend enthousiast. Met name wat ze geleerd hebben bij het vak koken kunnen ze gebruiken en over brengen op leerlingen van de basisschool tijdens het project Kookmaatjes. De leerlingen van de basisscholen (tussen 4 en 12 jaar) worden om 9 uur ontvangen op de Kookmaatjeslocatie door de leerlingen uit het speciaal onderwijs die hen die ochtend begeleiden. Zij krijgen uitleg over ingrediënten en wat ze samen ondernemen. Vervolgens gaan ze aan de slag. Leerkracht en ouders helpen hier ook bij. En uiteraard wordt er samen gegeten. Smakelijk!

In de loop van afgelopen jaar zagen we bij Kookmaatjes de leerlingen van Hub Oss groeien op allerlei vlakken. Vooral het zelfvertrouwen is erg gegroeid. Ze gingen steeds meer begeleiding over nemen van de docent en van de ouders die mee komen als begeleiding. Leerlingen van de basisschool spreken leerlingen uit speciaal onderwijs steeds vaker aan met "juf" of "meester". Naast de lessen zorgden de leerlingen uit het speciaal onderwijs Hub Noord-Brabant ook voor de voorbereidingen en het opruimen van materialen die nodig zijn voor dit project. Een dag voor Kookmaatjes plaatsvond, hadden zij de materialen klaar staan op de mooi gedekte tafels. Na afloop ruimen zij de tafels weer leeg en wassen alles af. Ook bij de voorbereidingen en het opruimen zien leerkrachten een geweldige groei in hun zelfstandigheid.

Jammergenoeg konden we in de kantine van HUB Noord-Brabant ook niet blijven in verband met een herinrichting van de kantine. Vervolgens zijn we bij de ROC Leijgraaf terechtgekomen. Hier hebben we ook nog zo'n 25 lessen voor groep 3/4 gedraaid en hebben daarbij naast de leerlingen van van praktijkschool de Singel in Oss. Dit bleek net zo'n succes!



Pluspunten Kookmaatjes

Kookmaatjes heeft als activiteit veel pluspunten:

- Bewustwording bij basisschool leerlingen van ons voedsel, gezond en ongezond, de ingrediënten en bereiding.
- Basisschool leerlingen leren op een ongedwongen manier omgaan met mensen met een beperking.
- Zelfvertrouwen creëren bij leerlingen met een beperking door te laten assisteren bij de lessen.
- De leerlingen van het speciaal onderwijs bouwen werkervaring op.

Hoe kunnen basisscholen zich aanmelden voor een Kookmaatjes-les?

Op dit moment zijn we nog zoekende naar een nieuwe locatie. Omdat we van de Gemeente Oss een startsubsidie hebben ontvangen (Oss Innoveert) zoeken we met name in Oss (of omgeving), in de buurt van de HUB en de Singel, dan kunnen de leerlingen namelijk lopend naar de locatie komen.

De initiatiefnemers zijn Jeanne van Boekel (Cappetti & Nooijen), Marco van Bergen (Jumbo van Bergen) en Geja Hummel (Natuurcentrum De Maashorst). Weet jij een locatie waar we deze lessen kunnen voortzetten of wil je meer weten over dit initiatief? Kijk op www.kookmaatjes.nl of mail naar Geja Hummel via: Geja@natuurcentrumdemaashorst.nl

