



## PRAKTIJKVERHAAL

# Experimenteren met gezond junkfood in het Future foodLAB



Hoe avontuurlijk is het om in een oranje laboratoriumjas te experimenteren in de keuken? Scholieren van 12-14 jaar kunnen met deze uitdaging aan de slag in het foodLAB! Tijdens verschillende workshops worden al hun zintuigen geprikkeld en uitgedaagd om nieuwe smaken te proeven.

“Lukt het de jonge laboranten om een nieuw energiedrankje te maken dat lekker én gezond is? En slagen ze erin om hun favoriete snack te hacken door hem eerst te ontleden en vervolgens te verbeteren? Proeven en ontdekken zijn belangrijke eigenschappen van de laboranten in het foodLAB. Net zoals je fit voelen een belangrijk onderwerp is. Want hoe kun je jongeren beter laten eten zonder ze over ingrediënten te leren en ze zelf te laten koken?”, vertelt Quirien Engelhard. Samen met haar collega Marjolein Triesscheijn heeft ze vanuit Future foodLAB het Foodlab programma opgezet.

### FoodLAB programma geschikt voor iedere klas

“Het FoodLAB programma is voor iedere school geschikt. De talenten van de jongeren worden in de workshop versterkt. De drukke jongen klopt in 5 minuten de merengue stijf en het meisje dat steeds foto's op Instagram plaatst maakt de borden mooi op. De workshop zijn actief, praktisch en afwisselend en sluiten aan bij alle onderwijsniveaus. Vooraf kijken we naar de wensen en financiële mogelijkheden van de school. En stemmen we af welke workshops het beste passen bij de leerlingen. Er zijn in totaal vier verschillende workshops waaruit een school kan kiezen. In de rol van laborant durven leerlingen te experimenteren en nieuwe smaken te proeven”, legt Marjolein uit.



## Poep en pukkels

“In de workshop ‘poep & pukkels’ onderzoeken we met de laboranten wat (on)gezonde voeding met je doet. We hadden niet verwacht dat leerlingen zo open met ons over poep zouden praten. Geweldig om te zien hoe trots ze zijn als ze een mueslidrol hebben gemaakt. Tijdens de workshop ‘brood in nood’ verbazen leerlingen zich over de enorme hoeveelheid voedsel dat we in Nederland weggooien. Ze gaan de uitdaging aan om van oud brood heerlijke crostini’s en broodpudding te maken”, vertelt Quirien.

## Rol Jong Leren Eten

Voordat het foodLAB programma definitief tot stand kwam, heeft Jong Leren Eten een grote pilot georganiseerd om te zien of het programma werkte voor de scholen. Vanuit Jong Leren Eten Noord-Holland was Hilda Akkermans de trekster van deze pilot. Hilda: “In tegenstelling tot het aanbod rondom voedsel educatie voor basisonderwijs, bleek er maar weinig aanbod te zijn voor het voortgezet onderwijs en al helemaal niet voor praktijkonderwijs. Future foodLAB heeft toen op ons verzoek hele leuke workshops ontwikkeld over gezond en duurzaam voedsel. Zowel leerlingen als docenten waren razend enthousiast over de workshops die Quirien en Marjolein tijdens de pilot hebben begeleid. FoodLAB is beoordeeld als een heel leuk passend programma waarbij de afwisseling tussen theorie en praktijk heel goed werkt.”

## Meer weten over het Future foodLAB?

Om zoveel mogelijk scholen te bereiken met dit programma, hebben Marjolein en Quirien ook een 'light' versie ontwikkeld van de workshops, die gratis is af te nemen met de [subsidie](#) van Jong Leren Eten. Dit kan vanaf maandag 2 september 2019. Heb je interesse in het foodLAB en wil je meer informatie over de subsidie neem dan contact op met Marjolein & Quirien.

Algemeen: [info@futurefoodlab.nl](mailto:info@futurefoodlab.nl)

Quirien Engelhard: [quirien@futurefoodlab.nl](mailto:quirien@futurefoodlab.nl) / 06 45790878

Marjolein Triesscheijn: [marjolein@futurefoodlab.nl](mailto:marjolein@futurefoodlab.nl) / 06 42242100

Of breng een bezoek aan de website: [www.futurefoodlab.nl](http://www.futurefoodlab.nl)

