



Leerlingen van het Staring College gaan aan de slag met groentes tijdens projectweek

Het Staring College in Lochem gebruikte de Jong Leren Eten subsidie om in de projectweek aandacht te besteden aan groente. Ongeveer 250 leerlingen leerden zodoende hoe ze groenten moeten snijden en koken, maar ook proefden ze enkele 'vergeten groentes'

"We merkten dat veel van onze leerlingen weinig groentes eten, maar ook dat hun kennis hierover beperkt was. Aangezien het Staring College sinds een aantal jaar een Gezonde School is, met een Gezond Kantine certificaat, vonden we het niet meer dan logisch om onze leerlingen kennis bij te brengen over groentes. Ons contactpersoon bij de GGD wees ons op de Jong Leren Eten subsidie. Daardoor zagen we direct een mooie ingang om hier mee aan de slag te gaan", vertelt Dirk Garssen. Hij is locatieleider van het Staring College in Lochem.

Makkelijk klaar te maken gerechten

Ongeveer 250 leerlingen van de derde klas van het VMBO en de HAVO leerden vervolgens tijdens hun projectweek van alles over groenten. "Samen met de GGD, de school en onze cateraar Catermaat hebben we een leuke invulling voor de projectweek bedacht. De kooklessen werden verzorgd door een medewerker van onze cateraar. Deze man was vroeger kok en kon zodoende mooi de kooklessen verzorgen. We bedachten zes gerechten die je makkelijk in een uur kunt klaarmaken. Het was vervolgens aan de klassen om 2 gerechten te kiezen die hun het lekkerste leken om klaar te maken. De leerlingen gingen zodoende aan de slag met o.a. courgette, pasta pesto, sla, tomaten en broccoli."

Pastinaak en aardpeer ontdekken

Bij de lokale groenteboer werden vervolgens kistjes besteld met daarin vergeten groentes, zoals pastinaak, aardpeer en bleekselderij. Leerlingen mochten ruiken en proeven van de groentes en vervolgens werd hun kennis getest in een Kahoot quiz. Degene die het meeste wist over de groentes won een groentepakket van de Albert Heijn.

Enthousiaste reacties

"De projectweek is erg positief verlopen. De docenten waren enthousiast, maar ook de leerlingen vonden het leuk. Tijdens het bereiden van de maaltijden werd er wel eens geroepen dat ze het niet wilden proeven, maar uiteindelijk aten ze zo goed als allemaal hun bord leeg. Wat betreft de toekomst lijkt het ons erg leuk om hier nog eens mee aan de slag te gaan. Het liefste zou ik dan een lokale boer willen vragen voor het leveren van de groentes. Ook zou ik willen dat er op de ouderavonden wordt gevraagd aan de ouders of de leerlingen thuis aan de slag zijn gegaan met het gerechtje. Dat is natuurlijk het mooiste, dat was leerlingen hier op school leren, ook buiten school wordt toegepast", concludeert Dirk.

Benieuwd hoe het er aan toe ging tijdens de kooklessen? Bekijk dan [de vlog](#) die de GGD Noord- en Oost-Gelderland maakte.

