

Leerlingen ontdekken streekproducten op driedaagse smaakklas - 30/09/2011

STADEN - Zee-, sneeuw- of bosklassen kent iedereen, maar nu zijn er ook smaakklassen. Sinds woensdag is de eerste lagere schoolklas te gast in Open Huis in Staden, van waaruit ze de voeding in de regio ontdekken.

Voor het eerst vindt in onze regio een smaakklas plaats. Gedurende drie dagen worden kinderen ondergedompeld in een wereld vol voeding. Het vijfde en zesde leerjaar van de gemeentelijke basisschool Destelbergen sluiten vandaag de eerste smaakklas af.



‘Een smaakklas is een driedaagse schooluitstap over de provinciegrenzen heen, waarbij kinderen meer leren over gezonde, smaakvolle en streekgebonden voeding door zelf te koken, te proeven en de streek te verkennen’, vertelt Caroline Ongena, projectcoördinator van de smaakklassen. ‘We kiezen bewust voor de regio Roeselare als West-Vlaamse uitvalsbasis voor de smaakklassen, want dit is de belangrijkste groenteregio. Tijdens de smaakklas bezoeken de leerlingen de Reo Veiling en leren ze tijdens verschillende kookworkshops een gezonde en lekkere maaltijd te bereiden. Door kinderen te betrekken bij het maken van een gerecht en hen te laten proeven, zullen ze makkelijker accepteren wat er op hun bord ligt’, stelt Ongena.

Tijdens de smaakklas staan er ook verschillende smaaktesten op het programma. ‘De doelstelling van de smaaktesten is het pallet van de kinderen te verbreden en hen bewust te maken dat smaak een combinatie is van onze vijf zintuigen. Daarnaast stimuleren we zo ook kmo's tot innovatie. Zij kunnen de kinderen nieuwe producten laten proeven als kritisch testpubliek.’

Ingeburgerd raken

De smaakklassen vinden plaats in West- en Oost-Vlaanderen, maar ook in het Nederlandse Zeeland. ‘De eerste smaakklassen zijn nog testweken. Daarna zullen vijfhonderd Belgische kinderen gratis smaakklassen kunnen volgen. Scholen kunnen zich nog altijd inschrijven. Het project loopt minstens voor drie jaar, maar we hopen om daarna de smaakklassen te kunnen verderzetten, zodat het even ingeburgerd raakt als sneeuw- of bosklassen’, zegt Ongena.

De leerlingen van hun kant laten het zich welgevalen. De 11-jarige Febe Leyman is alvast fan. ‘Dit is leuker dan bosklassen’, zegt ze. ‘Hier mogen we zelf eten maken en leren we heel wat bij. Mijn papa is kok en soms help ik hem al wat in de keuken, maar na deze week zal ik

hem nog veel beter kunnen helpen.' Febe leerde ook witloof eten, iets wat ze vooraf niet echt lustte. 'Nu vind ik het wel lekker, omdat we nu weten hoe je het kan bereiden.'

<http://www.smaakklassen.eu/>

Arne Vansteenkiste