

Multicultureel eten

Multiculturele kooklessen – van alle markten thuis

Bent u ook zo blij met de sterke geuren uit de keuken van de burenen?
Bent u benieuwd naar die onbekende dorpsgenoot?
Of heeft u zin om gezellig bij de nieuwe overbuurman aan te schuiven?
Dan is het tijd voor u om een kijkje in de keuken te gaan nemen!

Kookstudio *Gooi alles maar in mijn pan* organiseert ook dit jaar multiculturele kooklessen.

In de cursus *Van alle markten thuis* leert u in tien middagen iets over onder andere de Afrikaanse, Marokkaanse, Spaanse, Turkse én Thaise keuken. U leert kruiden met elkaar te combineren, groentes waarvan u nog nooit gehoord hebt te gebruiken en vlees op authentieke wijze te bereiden. Samen met die onbekende dorpsgenoot doet u geen kaneel in de appeltaart, maar bij het stoofvlees. Een ongekende combinatie, maar voor uw overbuurman alledaagse kost.

De laatste zaterdag wordt de hele dag gekookt om aan het einde van de dag met elkaar te dineren. En als klap op de vuurpijl mag u een introducé uitnodigen. Is hij of zij van buitenlandse komaf, dan krijgt u 25% restitutie op uw cursusgeld.
Gooi alles maar in mijn pan verbreedert, verbindt en integreert!

Kookstudio GAMIMP
Braadsteeg 8019
2063 ZJ Kotelet
inlichtingen: www.gooiallesmaarinmijnpan.nl

Je kunt niet vroeg genoeg beginnen

In de krant stond een advertentie voor een multiculturele kookcursus. Uit de tekst maak ik op dat deze cursus bedoeld is voor volwassenen. Ik zou de kookstudio *Gooi alles maar in mijn pan* willen uitdagen om deze cursus ook aan kinderen aan te bieden. Want wat is er mooier dan de integratie te laten beginnen bij kinderen in de keuken!
Kinderen worden niet geboren met vooroordelen over andere culturen. Deze worden door volwassenen aangeleerd. Voor kinderen zijn vriendschappen

belangrijk; niemand wil zich immers buitengesloten voelen, om wat voor reden dan ook.

Als je kinderen al vroeg in aanraking brengt met de gebruiken van andere culturen, zullen ze deze al snel als volstrekt normaal gaan zien. 'Wat de boer niet kent, dat eet hij niet' is een oud gezegde. Laat de kinderen dus zo vroeg mogelijk kennismaken met de meest uiteenlopende gerechten. Ze zullen dan sympathie voor andere culturen voelen en u bent er ook van verzekerd dat deze kinderen echt álles lusten en niets meer laten staan. Dat dit echt zo werkt, blijkt uit de vele jaren dat ik op mijn school, De Torteltuín in Zwolle, kooklessen heb gegeven. Elke vrijdagmiddag was het raak: jong en oud werkten door elkaar heen. De kinderen leerden pannenkoeken bakken, roti's maken, tortilla's. Ze vulden vijgenbladeren met rijst, maakten nachochips met zure room en stukjes paprika en andere lekkernijen. Voor ieder kind een maakbaar recept. Het plezier dat uit de ogen van de kinderen straalde, en de ongedwongen sfeer van de middag, zijn onvergetelijk. Nog steeds, na twintig, dertig jaar, zijn deze leerlingen van allerlei nationaliteiten met elkaar bevriend. Regelmatig gaan ze bij elkaar eten en drinken. Ik weet zeker dat dat mede te danken is aan alle kooklessen op de vrijdagmiddag. De laatste tijd wordt men vijandiger ten opzichte van minderheden; spanningen in bepaalde wijken kunnen hoog oplopen. Juist daarom wil ik het samen koken propageren. Ik vind dat je jong met koken moet beginnen, immers dan ontwikkel je niet alleen een hobby, maar ook saamhorigheid. In Greuningen is al jarenlang een project gaande in samenwerking met een asielzoekerscentrum. Zodra er een nieuw gezin is gearriveerd, gaan de kinderen op de kookcursus. Zij mogen meteen de andere kinderen leren hoe hun favoriete maaltijd wordt bereid. Wat blijkt: in deze wijk is er onder deze kinderen nog nooit een onvertogen woord gevallen! Graag wil ik eindigen met nog een aloude gezegde: 'Liefde gaat door de maag.' En wat is er mooier dan een wereld vol liefde en ... lekker eten!

Vriendelijke groet,

Meneer Bruin de Kok
Oud-leerkracht van De Torteltuín en
liefhebber van stinkkeukens.
Zwolle