

Multiculturele kookcursus afgesloten met culinair avondje

- Gepubliceerd op 02 december 2008, 12:17
- Laatst bijgewerkt op 02 december 2008, 12:21
- www.almerevandaag.nl



ALMERE/MIKE KOOPMANS -

De multiculturalere kookcursus 'Iedereen is chef' is ten einde.

Gisteravond, in jongerencentrum The Mall in Muziekwijk, schotelden de jongeren die deel hebben genomen aan de cursus hun ouders verschillende gerechten voor, afkomstig uit verscheidene culturen.

„De kookcursus heeft als doel dat jongeren met verschillende achtergronden met elkaar moeten samenwerken. Zo leren ze tijdens het koken gerechten en ook gebruiken kennen uit andere culturen”, legt organisator Glen Leeuwin uit terwijl hij tegelijkertijd druk bezig is leiding te geven aan de jongeren in de keuken. „Het is belangrijk dat de jongeren tijdens deze avonden hun sociale vaardigheden ontwikkelen.”

Elke week kookten en aten de jongeren samen en was er een ander cultureel culinair thema. Zo is er onder andere een Amerikaanse avond geweest, maar hebben ook Marokkaanse, Surinaamse, Engelse en Nederlandse gerechten de revue gepasseerd. „Op de Amerikaanse avond vond ik het eten toch wel het lekkerst. We hadden toen carrot cake”, vertelt Rafael Venetiaan tussen het koken en het serveren door. Plots slaat de twijfel toe: „Nee, wacht! De pizza's op de Italiaanse avond waren eigenlijk nog wel lekkerder.” Meer tijd om te vertellen heeft Venetiaan niet; de jongeren worden allemaal nog even op het podium van het jongerencentrum geroepen.

Na een toespraak van Leeuwin kan het eten beginnen. De bezoekers hebben de keuze uit een aantal gerechten. Onder andere stamppot, couscous en baklava staan op het menu. Leeuwin is dusdanig tevreden over de cursus dat hij aan een vervolg denkt. „Ik zou helemaal gek worden als ik elke dag met deze kinderen zou moeten werken, maar ik heb het allemaal zeker voor ze over.” Venetiaan deelt de positieve mening van Leeuwin: „Ik vond de cursus erg leuk en heel leerzaam.”