

Panta Rhei in Amstelveen, scholengemeenschap voor vmbo en lwoo met circa 700 leerlingen, zit middenin veranderingen. Keuzewerktijd is net ingevoerd, het aantal projectweken is uitgebreid tot vier per jaar, waaronder het project multiculti cooking. Eind van dit jaar verhuist de onderbouw naar nieuwbouw, dat helemaal is ingericht voor projectonderwijs.

### **Multicultureel koken bevordert waardering voor andere culturen**

**In 2008 doen zestien scholen mee aan multiculti cooking: elf scholen in Amsterdam en vijf scholen elders in Noord-Holland, waaronder scholengemeenschap Panta Rhei. Het gaat om een vakoverstijgend project waarbij leerlingen als kok, vormgever en journalist een recept uit een andere eetcultuur bereiden en presenteren. De wedstrijdformule stimuleert dat leerlingen hun uiterste best doen. In de schoolwedstrijden worden de beste groepjes geselecteerd, die het op 7 december tegen elkaar opnemen tijdens de finale in het Amsterdamse Hilton.**

Multiculti cooking is ontwikkeld door Hollands Mozaïek, een jonge stichting die 'de groeiende tweedeling in onze multiculturele samenleving wil doorbreken door middel van interactieve en crossmediale projecten voor jongeren'. Volgens Charlotte Borggreve, mede-initiatiefnemer van de stichting en projectleider, is multiculti cooking beslist niet alleen een kookwedstrijd. 'Koken is het uitgangspunt omdat dat aanslaat bij jongeren en je spelenderwijs op andere aspecten in kan gaan. We vinden het vooral belangrijk dat jongeren zich verdiepen in andere culturen.'

Onder het motto 'liefde gaat door de maag' maken de leerlingen een gerecht klaar uit een andere cultuur en presenteren dit in de sfeer van het land van herkomst. Al doende leren ze een andere keuken en eetcultuur kennen. Ze krijgen lessen over voeding en gezonde leefwijzen, over migratiegeschiedenis en over interviewtechnieken. Daarnaast zijn er workshops, bijvoorbeeld over snijtechnieken, garneren, wereldmuziek, fotograferen en illustreren.

Aan de praktische uitwerking en de organisatie van het project heeft scholengemeenschap Panta Rhei een belangrijke bijdrage geleverd door in 2007 deel te nemen aan de pilot. Inmiddels heeft de school het project tweemaal uitgevoerd en is het vast onderdeel geworden van het lesprogramma, ook omdat de leerlingen er heel positief over zijn. Joris Koster, docent tekenen en handvaardigheid en coördinator van multiculti cooking op Panta Rhei, herinnert zich dat sommige docenten zich aanvankelijk zorgen maakten. 'Kun je met eersteklassers vmbo en lwoo zo'n project draaien? Maar de pilot liet al zien dat het heel goed kan. Het project laat ook voldoende ruimte om een onderdeel gemakkelijker of juist iets ingewikkelder te maken, en je kunt lessen laten vervallen of lessen toevoegen. Het is voor alle schooltypen geschikt.'

Twee jaar terug was Panta Rhei heel erg bezig met de invulling van projectonderwijs, vertelt Joris Koster. 'In verschillende werkgroepen dachten we daar over na, maar dat ging eerlijk gezegd niet van een leien dakje. Bovenop je normale lestaak nog eens projecten verzinnen werd toch wel als een grote belasting ervaren.'

Het kwam de school dan ook goed uit dat ze door Hollands Mozaïek voor de pilot multiculti cooking werd benaderd. Alle eerste klassen, in totaal 180 vmbo'ers en lwoo'ers, deden mee. Ze zijn verdeeld in dertig groepjes, die elk een land en een recept uit dat land kozen. Omdat binnen elk groepje twee leerlingen de rol vervullen van kok, vormgever of journalist, waren er ook nog eens negentig duo's. 'Dat alleen al vergt een hoop organisatie', zegt Koster, 'ook omdat mijn school nog niet is ingericht voor zo'n omvangrijk project. Wij hebben er negen

lokalen voor in gebruik genomen. Zeker toen we het voor het eerst deden, hebben we behoorlijk lang op het rooster zitten puzzelen.'

Het project omvat maximaal vijf dagen. Een school kan er ook voor kiezen om het in drie dagen te doen of om de vijf dagen over een langere periode uit te smeren, maar daar is Koster geen voorstander van. 'Als je het in één week concentreert, wordt het iets bijzonders. Je ziet de leerlingen groeien in zo'n week. In het begin hebben ze nog geen beeld van wat ze aan het eind van de week moeten presenteren. Maar het werkboek is zo opgezet dat ze stapje voor stapje de eindpresentatie voorbereiden.'

Afhankelijk van hun rol voeren de leerlingen een reeks opdrachten uit. De koks doen boodschappen, bereiden de gerechten en stellen een menu samen dat voldoet aan de eisen van een gezonde maaltijd. De vormgevers illustreren het recept, dekken de tafel en kleden de ruimte aan. De journalisten verzamelen informatie over het land en maken daarvan een verslag, ze regelen een excursie naar een restaurant en bedenken de vragen.

Koster: 'Voor de excursie werden tijdens de pilot veel restaurants in de buurt platgebeld. De tweede keer hebben we een bellokaal aangewezen, met een docent erbij die erop let dat niet steeds hetzelfde restaurant wordt gebeld. We hadden er tijdens de pilot ook niet bij stilgestaan dat tientallen leerlingen de supermarkt ingaan zonder iets te kopen, want ze moeten eerst bekijken wat alles kost om een begroting te kunnen maken. Nu staat in de docentenhandleiding de suggestie om de supermarkten in te lichten over het project.'

### **Vakjury**

'De rollen van kok en vormgever zijn het populairst. Leerlingen vinden koken leuk en ze vinden dekken en versieren leuk. Maar de taakverdeling is eigenlijk nooit een probleem. Omdat er een wedstrijdelement in zit, krijgt ieder de rol waarin hij het best is. Aan het eind zijn ze als groepje bezig om de best mogelijke presentatie te maken. Dan gaan ze echt samenwerken.' Volgens Koster zijn de drie rollen gelijkwaardig en worden ze ook alle drie in de schoolwedstrijd beoordeeld door een jury van docenten.

De zes beste groepjes gaan naar de finale, waarbij een vakjury met een professionele kok, journalist en fotograaf de winnaar selecteert. Dit vindt plaats in een restaurant. 'In ons geval was dat een vrij chic restaurant; daar schrok ik een beetje van', zegt Joris Koster. 'Laten we daar 36 vmbo'ers los die er een partytent opzetten en versierselen ophangen? Maar het ging hartstikke goed. Koken in een echt restaurant is een hele belevenis voor de kinderen; dat vergeten ze hun hele leven niet. Eén leerling had zo'n indruk op de restauranthouder gemaakt dat hij een dagje mag meehelpen in het restaurant, ook omdat die jongen kok wil worden. Dat zijn natuurlijk leuke dingen.'

### **JvV**

Voor deelname aan multiculti cooking in 2009 kunnen scholen uit heel Nederland zich aanmelden bij stichting Hollands Mozaïek. De school kan zelf de periode kiezen waarin ze het project wil uitvoeren en zelf bepalen hoe ze het wil inpassen in haar onderwijs. De kosten voor de begeleiding door Hollands Mozaïek zijn vanaf 500 euro. In Noord-Holland is gebleken dat veel gemeenten bereid zijn subsidie te verstrekken. Overigens is de begeleiding niet verplicht. Scholen kunnen ook alleen het lesmateriaal aanschaffen. De docentenhandleiding bevat alle benodigde informatie.

Meer informatie bij projectleider Charlotte Borggreve: [charlotte@hoektand.nl](mailto:charlotte@hoektand.nl)

Zie ook: [www.hollandsmozaiek.nl](http://www.hollandsmozaiek.nl)