



Hier leren de kinderen werken met tomaten voor een groentepasteitje. FOTO

Vijf dagen op hotelschool voor 460 euro

De kookrage is alomtegenwoordig. Ook kinderen ontsnappen daar niet aan. Het aantal zomerkampen dat rond gastronomie draait, is niet meer op de vingers van twee handen te tellen.

● “Wij zijn daar vijf jaar geleden mee gestart. En onze formule is intussen wijd en zijd gekopieerd”, benadrukt Sofie Spooren van Kookeiland.be, het culinair platform waaraan onder meer Piet Huysentruyt en sterrenchef Sergio Herman meewerken.

En of het een succes is; wie er bij wil zijn moet

zich al op een wachtlijst inschrijven voor volgend jaar. Voor deze zomer zijn alle 170 plaatsen allang volzet. 460 euro voor vijf dagen is anders niet echt goedkoop te noemen.

Randanimatie

“Voor dat geld krijgen de kinderen wel kost en inwoon en kunnen ze zich uitleven in de professionele keuken van hotelschool Ter Duinen in Koksijde”, zegt Sofie Spooren.

Wie deelneemt aan de Culistars-week, zoals de formule heet, mag elke dag een lunch, een vieruurtje en een driegangmenü helpen bereiden onder het oog van een echte chef.

“Ook de randanimatie staat helemaal in het teken van de keuken. Zo doen we al eens een picknick op het strand of is er een quiz waarin de kinderen keukengeluiden moeten herkennen.”

Al lijkt een keuken vol messen en sissende potten en pannen niet meteen een veilige omgeving. “Valt wel mee”, zegt Sofie Spooren. “Aan het begin van het kamp krijgen de kinderen een uitgebreide briefing over de veiligheidsregels. En dat werkt. In vijf jaar zijn we maar één keer naar de dokter moeten gaan, om iemands duim te hechten.”

PL