

# 'Later willen we bij Claudio koken'



Het succes van 'Mijn restaurant' straalt af op vakantiecampen voor kinderen. Kookkampen zijn deze paasvakantie dé hit. Pionier Het Kookeiland heeft nu al wachtlijsten voor de Culistars-kampen deze zomer in de Koksijdse hotelschool Ter Duinen.

kookeiland.be

Vijfenvoertig tieners in één keuken, dat moet lawaai maken. Maar nee, het is opvallend stil in de grootkeuken van Ter Duinen. Op drie plaatsen wordt geconcentreerd gewerkt. Groep één is bezig met het middagmaal: quiches. Eerst hebben ze de groentjes fijn gesneden, daarmee vullen ze nu de vormpjes die ze daarnet uit een grote lap deeg hebben geduwd. 'Normaal maken we dat deeg ook zelf. Maar vandaag is er te weinig tijd want voor vanavond moeten we nog een driegangenmaaltijd klaarmaken', zegt chef Mich.



De tweede groep is al bezig met het hoofdgerecht voor vanavond. De vriendinnen Lien (13) en Laura (13) vissen stukken lamsvlees uit een marinade. 'Marinade maakt het vlees zacht, dat leerden we hier al', zeggen de vriendinnen. Zoals bijna alle deelnemers koken ook Lien en Laura thuis al af en toe. 'Meestal 's middags en altijd met de hulp van mama. Maar als we later goed kunnen koken willen we bij Claudio van Dell'Anno gaan helpen.'

Nee, in Dell'Anno gingen ze nog niet eten. Niemand van deze tieners at al evenmin in een sterrenrestaurant. 'Ik ging wel al eens naar de Normandie in Oostduinkerke', zegt Daan. Hij is veertien en een van de weinige jongens op dit kookkamp. 'Het is nochtans interessant. Nu weet ik tenminste hoe prei te

kuisen. Je snijdt de prei over de hele lengte voor de helft doormidden en laat daarin water lopen. Alle aarde is gegarandeerd weg.'

## Tartaar geen succes



Het is opmerkelijk dat Daan prei noemt want volgens de lesgevers op het kamp - vaak leerkrachten van de hotelschool - zijn de jongeren niet zo verslingerd aan groenten. 'Liefst aten ze hele dagen worst met appelmoes of gebakken gehakt. Terwijl wij hen hier ook andere dingen willen leren kennen. Vorig jaar lieten we hen tartaar bereiden. Niemand wilde ervan eten. Dan hebben we van het gehakt maar hamburgers gemaakt en die vielen wel in ieders smaak', vertelt lesgever Michel Rombaut.

Rombaut was er al bij toen de kookkampen startten. Hij zag de populariteit elk jaar toenemen. 'Het is fenomenaal. Sommige kinderen komen al voor de derde maal. Dan hoor je ze toch vertellen dat ze door het kookkamp thuis ook meer zelf koken.'

Dat is net onze ambitie. Niet zo evident in een tijd waarin veel kinderen thuis niet meer zien hoe eten wordt klaargemaakt. Rundstong of bouilli, dat kennen de kinderen niet meer. De familiale eetcultuur is te eenzijdig geworden. Te veel uit een pakje en in de micro.'

Chef Rudy Decoster beaamt: 'We trachten hier ook iets te doen aan de dictatuur om bij alles een kwak mayonaise te doen. Aanvankelijk stond op de lunchtafel mayonaise om bij de koude groenten te doen. Toen we zagen dat de kinderen er ook bij hun pasta deden, staken we alle potten mayonaise weg.'

### Brood van paardenbloem



Chef Peter Cambré heeft de jongeren samengeroepen om brood te leren bakken. 'Met welke bloem bakken we brood?', vraagt hij. 'Met een paardenbloem', roept een geestigaard. Maar dan is het weer volle ernst. Chloë (14 jaar) kneedt het deeg en herhaalt de les: 'Door te kneden en de gist breng je lucht in het deeg, waardoor het brood straks gaat rijzen.'

Chloë wil later graag chefkok worden.

'Voorlopig blink ik alleen uit met mijn aardappelpuree, met balletjes in tomatensaus. Maar als ik eerlijk ben: soms klontert mijn saus. En een andere keer is ze dan weer te *coulant*. Ik hoop hier tijdens dit kookkamp te leren hoe dat te verhelpen.'

Pauline (11 jaar) is erbij gekomen. Zij raapte de interesse voor het koken op in het restaurant van haar oom. Ze is hier al leergeld aan het betalen. Om haar vinger zit een plakkertje. 'Ja, ik heb er al in gesneden toen we de groenten schoonmaakten.'

'Je kan ongelukjes bijna niet uitsluiten. We mogen nog duizend keer zeggen dat ze de messen niet in de zak van hun koksjas mogen stoppen, sommigen doen het toch. Vorig jaar verwondde een meisje op die manier haar been. Dat was het ergste ongeluk. We koken meestal op gas, maar hadden nog nooit brandwonden', zegt Sofie Spooren van organisator Het Kookeiland.

### Twee slokken wijn

Het Kookeiland startte als allereerste met kookkampen. Sindsdien zijn al talloze andere organisaties gevolgd. 'Wij verschillen van hen doordat we ons echt op koken concentreren. Op andere kampen koken ze soms twee uren per dag en voor de rest is het speeltijd. Niet dat we superstreng zijn. Kinderen mogen bijvoorbeeld tv kijken en natuurlijk zit iedereen samen voor de buis voor *Mijn restaurant*.'

Het kost wel wat, je kind hier op kookkamp sturen: 460 euro voor een week. 'Maar daar zit alles in', zegt Sofie Spooren. 'Ook de lessen etiquette en wijndegustatie. Noteer wel dat de kinderen de wijn moeten uitspuwen. Tenzij ze leren over de afdronk. Dan mogen ze twee slokken nemen.'