

Te zout gemaakt

Het is ateliertijd. Vele ouders zijn in verschillende hoeken, kleine groepjes kinderen aan het begeleiden. Ik ben dan ambuland en aanspreekbaar voor alle ouders. Vorige week stonden bij het kookatelier, soep en een eenpansgerecht op het menu. De kinderen hadden enthousiast gekookt. Tussentijds hadden ze aan hun eigen kookboekje gewerkt. De tafel was al gedekt en het meeste keukengerei en een aantal pannen waren zelfs al afgewassen toen...een paar kinderen de soep, even hadden “afgemaakt” met een paar scheppen zout. Ik werd uitgenodigd voor de maaltijd. Gespannen hadden ze de reactie van de anderen afgewacht. Na een paar vertrokken gezichten werd de grap besproken. De atelierbegeleider en ik hadden geen oordeel uitgesproken. Enkele kinderen wel. Zij vonden het een vervelende streek. Het eten was verpest. Toch hadden ze allemaal de soep opgegeten. Er ontstond een gesprek over de invloed van het zout op de smaak. Specerijen, waar kwamen die vandaan? Welke ken je? Hoeveel verschillende smaken zouden er zijn? Zijn ze duur? Heb je er veel van nodig? Samen werden enkele antwoorden gevonden. Toch bleek een experiment de moeite waard. Er werd afgesproken dat iedereen het volgende atelier een paar specerijen zou meenemen. Vandaag hebben we alleen een basis van macaroni. Met kleine hapjes wordt de pasta geproefd met allerlei smaakmakers. Paprikapoeder is toch anders dan echte paprika. En kerrie kent verschillende smaken. Combinaties blijken verrassend lekker of uitzonderlijk vies te kunnen zijn. Enfin...een situatie die vervelend dreigde te worden, kreeg een prettig procesmatig vervolg. En zo werd door de kinderen, die aanvankelijk de grap niet konden waarderen, de soep toch niet zo zout gegeten als hij werd opgediend.

Marcel van Herpen
Projectleider Expertisecentrum E.G.O. Nederland

Deze column komt uit “ErvaringsGericht Onderwijs; van oriëntatie tot implementatie.”
(€ 14,95 uitg: Garant ISBN 90-441-1830-7)