

Samen koken

DOELSTELLINGEN

Nederlandstalige en anderstalige deelnemers leren ingrediënten en recepten uit de wereldkeuken kennen, gebruiken en waarderen. We maken samen gerechten klaar, en we eten samen.

MATERIAAL

- Een drietal kookvuurtjes, bij voorkeur verspreid in de ruimte.
- Voldoende grote potten, pannen, mesjes, plankjes, eetgerief.
- Voldoende recepten, opgesteld in eenvoudige bewoordingen.
- Kookingrediënten en drank.
- Afwasmogelijkheid.
- Plastieken potjes voor de eventuele overschotjes.

VOORBEREIDING

Op voorhand

- Bereid deze activiteit ruim op tijd voor: liefst een tweetal weken voor de bijeenkomst.
- Vraag aan de deelnemers wie een gerecht kan en wil bereiden dat typisch is voor zijn of haar cultuur.
- Kies met de groep enkele gerechten en bepaal wie voor elk gerecht de 'chefkok' is.
- Spreek individueel met de chefkoks af wie de ingrediënten koopt, de hoeveelheden en hoe het materiaal op tijd in het lokaal geraakt. Ook andere deelnemers en de begeleider kunnen hierin bijspringen.
- Vraag aan elk van de chefkoks dat ze hun recept uitschrijven.
- Volg het aankopen van de ingrediënten op.
- Ga na of jouw lokaal voldoet aan de veiligheidsnormen (o.a. brandveiligheid). Zoek desnoods een andere locatie waarnaar je kan uitwijken.

De dag zelf

Zet het lokaal klaar: drie grote tafels verspreid in de ruimte, elk met een kookvuurtje, ingrediënten voor het recept, en materiaal om het klaar te maken.

METHODE

- Ga met de voltallige groep van tafel naar tafel. Vraag bij elke tafel aan de chefkok om de ingrediënten te tonen en te benoemen. Laat de chefkok het recept uitleggen.
- Laat de deelnemers plaatsnemen aan een van de tafels, zorg ervoor dat de groepjes divers samengesteld zijn.
- Nodig elk groepje uit om samen het gerecht klaar te maken.

- Dek samen een gemeenschappelijke eettafel. Voorzie eventueel een buffettafel, waaraan iedereen zichzelf kan bedienen.
- Geniet samen van de klaargemaakte gerechten. Nodig de deelnemers uit om te vertellen over koken en eten.
- Nodig de voltallige groep uit om samen af te wassen en op te ruimen.
- Doe de eventuele overschotjes in plasticen potjes, en verdeel onder de deelnemers.

OPMERKINGEN

- Hou er rekening mee dat sommige deelnemers mogelijk geen alcohol drinken. Voorzie dus niet-alcoholische alternatieven, ook voor het aperitief.
- Idealiter zorgen de chefkoks of andere deelnemers zelf voor de ingrediënten en het keukenmateriaal. Vraag uitdrukkelijk dat ze zorgen voor kastickets. Achteraf betaal je hen terug.
- Overleg met de chefkoks (en/of de boodschappers) zeker over de hoeveelheden. Het is de bedoeling dat je met alle gerechten samen ruim genoeg hebt, maar ook niet veel te veel.
- Je kan zorgen voor voorgerecht, hoofdgerecht en dessert, maar je kunt evengoed uitkomen op enkele hoofdgerechten, die je dan in kleinere hoeveelheden klaarmaakt.
- Een kooksessie vraagt een redelijk stabiele groep. Je moet ervan op aan kunnen dat de mensen die je aanspreekt, ook effectief voor de kooksessie komen opdagen, en dat ze bereid zijn om de sessie voor te bereiden.
- Het uitschrijven van de recepten is soms moeilijk. Soms slagen de koks op hun eentje niet in een heldere verwoording. In dat geval kan iemand uit het groepje tijdens het koken het recept proberen te noteren. Dit kan je dan achteraf intikken en verspreiden onder de deelnemers.
- Plan vooraf goed de bereidingstijden, zodat alle gerechten gelijktijdig klaar zijn.
- Waak over een goede taakverdeling per tafel. Chef-koks hebben soms de neiging om alles alleen te willen doen.