



Een week lang koken zonder vlees. Drenthe College/Christein van Hoffen

Koks gaan voor vega

MEPPEL De horecaopleiding van het Drenthe College in Meppel gaat de komende week in de praktijklessen voor honderd procent vega. De opleiding sluit hierbij aan bij de nationale week zonder vlees.

Heel Nederland wordt dan opgeroepen om in deze week geen vlees te eten.

De eerstejaars van de opleiding kok bereiden woensdag 10 maart een tweegangsmenu in de leskeuken van de mbo-instelling. Om de anderhalve meter afstand te waarborgen krijgen tien studenten de mogelijkheid om hieraan deel te nemen. De overige studenten krijgen de praktijkles op een later moment.

Het voorgerecht bestaat uit een ve-

getarische mosterdsoep en een huzarensalade. Om de creativiteit aan te wakkeren wordt van de koks in spe gevraagd om zelf een hoofdgerecht te bedenken van de beschikbare producten. „Het hoofdgerecht moet in ieder geval een product bevatten dat vlees kan vervangen en een groente- en zetmeelcomponent”, laat docent Harry Loves weten. Hij vervolgt: „Op deze manier worden het voedzame en eiwitrijke gerechten.” Ook de tweedejaarsstudenten krijgen

een vegetarische opdracht voorgeschoteld.

De studenten van de opleiding gastheer en gastvrouw gaan onder andere een broodje vegetarische hamburger maken en krijgen een les over vleesvervangers en proeven van insecten.

Week zonder vlees

De nationale week zonder vlees is een initiatief van Isabel Boerdam, oprichter van dehippevegetarier.nl. Docent Harry Loves: „Veel restaurants springen in op de vegetarische of flexitarische wensen van klanten. Het is belangrijk dat wij onze horecastudenten hierop voorbereiden. Zo wordt er een keuzedeel 'eetcultuur en wensen' gegeven, maar vinden wij het ook belangrijk om bijvoorbeeld aan de nationale week zonder vlees aandacht te schenken.” ■