

culinair de met van CMV

- smaak is een communicatiemiddel een bron van cultuur en samenzijn -



BEGELEIDERS

Mieke Klaver
Frans Berkers

OPLEIDING

Culturele & Maatschappelijke Vorming
Haagse Hogeschool

AUTEUR

Elske Fuit
November 2004

CULINAIR MET DE C VAN CMV

ELSKE FUIT

CULTURELE EN MAATSCHAPPELIJKE VORMING

HAAGSE HOGESCHOOL

NOVEMBER 2004

VOORWOORD

In de winter van 2003 zag ik een performance in het Paard in Den Haag waardoor het idee voor het onderwerp van deze scriptie ontstond. Ik zag die avond een Eat-Art performance waar ik ontzettend enthousiast van werd. In het midden van de kleine zaal van het Paard was een keuken neergezet. Eromheen konden mensen zitten op kussens en stoeltjes. In die keuken werden de hele avond gerechten bereid die door een ober werden uitgedeeld aan het publiek. De geluiden die vrijkwamen bij het hakken, bakken, snijden en roeren werden ter plaatse versterkt en bewerkt door een geluidskunstenaar. Ook de aankleding van de keuken, het licht en de sfeer waren heel erg mooi, waardoor het een performance was die alle zintuigen prikkelde – reuk, smaak, beeld, gehoor – je voelde zelfs de trillingen van het geluid, dat soms heel erg werd versterkt. Super, dit was kunst, ongetwijfeld.

Deze scriptie gaat niet over dit soort performances, maar wel over de link tussen koken en Culturele en Maatschappelijke Vorming. Het onderwerp koken als culturele werkvorm is hiermee geboren.

Den Haag,
Elske Fuit,
November 2004

INHOUDSOPGAVE

1.	INLEIDING	3
2.	OPZET SCRIPTIE.....	4
3.	KOKEN EN DE CMV-THEORIE	5
3.1	Koken in maatschappelijke context	5
3.2	Wat is Culturele en Maatschappelijk Vorming?	10
3.3	Culturele werkvormen.....	13
3.4	Culturele competenties	16
3.5	Rol en competenties van de CMV'er	20
3.6	Koken in relatie tot CMV en kunst en cultuur.....	22
3.7	Hoofdstuk 3 in een notendop.....	23
4.	MAATSCHAPPELIJKE KOOKOMGEVING CMV	24
4.1	Educatie	25
4.2	Kunst	26
4.3	Recreatie	27
4.4	Samenlevingsopbouw, festivals	28
4.5	Samenvatting	29
5.	MIJN KOOKMISSIE	31
5.1	Een diversiteit aan mogelijkheden	31
5.2	Mijn kookmissie	32
5.3	Beschrijving van de kookmissie.....	34
5.4	Andere ideeën voor projecten	39
5.5	Conclusie.....	40
6.	CONCLUSIES.....	41
6.1	Algehele conclusie en antwoord op de vraagstelling	41
6.2	Conclusie hoofdstuk 3	43
6.3	Conclusie hoofdstuk 4	43
6.4	Conclusie hoofdstuk 5	44
6.5	Antwoord op de gehele hoofdvraag.....	44
6.6	Aanbevelingen.....	44
6.7	Tot slot.....	45
7.	DANKWOORD	46
	BRONVERMELDING	47
	BIJLAGEN.....	49
	BIJLAGE 1 INTERVIEW MET 'PIERRE WIND'	50
	BIJLAGE 2 INTERVIEW MET ALEX SCHAUB	53
	BIJLAGE 3 INTERESSANTE PROJECTEN.....	54
	BIJLAGE 4 OVERIGE INSPIRATIEBRONNEN.....	56

1. INLEIDING

Met de opleiding Culturele en Maatschappelijk Vorming (CMV) kun je veel kanten op. Ik heb de domeinen binnen het CMV werkveld in de afgelopen vier jaar in de praktijk kunnen ervaren, educatie, kunst en cultuur, recreatie en samenlevingsopbouw. Mijn mening is dat je als CMV'er vanuit een bepaalde passie moet werken. Alle professionals die ik in de afgelopen vier jaar heb ontmoet en die met passie over het werk hebben gesproken, zijn mij bij gebleven. Dit gegeven heb ik meegenomen in de keuze van mijn scriptieonderwerp. En daarom ligt voor u een scriptie met smaak. Van kinds af aan is mijn passie koken, met eten bezig zijn. Over koken praten, lezen, ernaar kijken en natuurlijk het eten próeven. Voor mij is koken een soort uitlaatklep waarop ik elke dag een beroep kan doen. Vandaar dat ik in deze afstudeerscriptie de link leg tussen koken en CMV.

Ik heb tijdens mijn zoektocht talloze projecten en evenementen ontdekt die aantonen dat koken een culturele activiteit 'in wording' is. Een culturele activiteit die in alle domeinen van het vak CMV aan de orde kan komen door middel van het gebruiken van verschillende methodes. In deze scriptie koppel ik de domeinen recreatie, educatie, kunst en cultuur en samenlevingsopbouw aan de verschillende kookprojecten die ik heb ontdekt. De centrale vraagstelling van deze scriptie luidt dan ook:

Wat maakt de culturele werkvorm koken belangrijk voor CMV'er en op welke manier kan een CMV'er in het werkveld deze culturele werkvorm gebruiken?

Het doel van deze scriptie is:

Aantonen dat koken een belangrijke culturele werkvorm is en aantonen hoe een CMV'er deze werkvorm toepast in de praktijk.

2. OPZET SCRIPTIE

In **hoofdstuk drie** van deze scriptie is te lezen hoe de theorie van CMV gekoppeld kan worden aan koken als culturele werkvorm. In dit onderdeel wordt een antwoord gegeven op de volgende deelvragen:

- Hoe kan koken gezien worden in een maatschappelijke context?
- Wat wordt verstaan onder Culturele en Maatschappelijke Vorming?
- Wat is een culturele werkvorm?
- Wat zijn culturele competenties?
- Wat is de rol en wat zijn de competenties van de CMV'er?
- Hoe staat koken in relatie tot CMV en kunst en cultuur?

In **hoofdstuk vier** vertel ik wat voor projecten mij zijn opgevallen tijdens mijn zoektocht naar koken in het CMV-werkveld. Daarbij gebruik ik de interviews die ik heb gehouden met professionals die zich in het werkveld met koken bezighouden. Ook wordt hier een verband tussen de verschillende projecten en de CMV-domeinen gelegd. De deelvragen die hier beantwoord worden:

- Welke kookprojecten zijn er in cultureel maatschappelijke context?
- Met welke doelen zijn deze projecten opgezet?
- Voor welke doelgroepen werden deze projecten opgezet?
- Waarom kunnen deze projecten gezien worden als culturele werkvormen?

In het **vijfde hoofdstuk** vertel ik over de diversiteit aan mogelijkheden met de culturele werkvorm koken voor CMV. Kijkend naar de theorie en het huidige aanbod geef ik een voorbeeld van een werkvorm die ik in praktijk wil brengen.

In **hoofdstuk zes** wordt de centrale vraagstelling van de scriptie beantwoord aan de hand van conclusies en aanbevelingen.

3. KOKEN EN DE CMV-THEORIE

Dit eerste hoofdstuk gaat over de vraag hoe koken een plaats zou kunnen krijgen binnen de theorie van CMV. Aan de hand van de deelvragen geef ik hierop antwoord.

Wat kan koken bijdragen aan de huidige maatschappelijke ontwikkelingen. Wat doet het oprukkende Fast Food met de moderne mens? Hierna geef ik een omschrijving van CMV in het algemeen dit om vervolgens de theorie van CMV te kunnen koppelen aan koken. In het laatste deel van dit hoofdstuk komen verschillende CMV begrippen aan de orde. Deze worden in relatie gebracht met koken.

3.1 Koken in maatschappelijke context

Welke plaats heeft koken in de maatschappelijke context van CMV? Zou een CMV'er bijvoorbeeld iets kunnen veranderen aan het probleem dat Nederlanders te dik worden? Uit onderzoek van de Gezondheidsraad vorig jaar blijkt dat veertig procent van de Nederlanders te dik is. De Raad is vooral verontrust over de sterke toename van te zware kinderen. Vooral peuters zijn te dik. Er wordt steeds ongezonder gegeten, en voor het eerst is daarover vanuit de overheid een onderzoeksrapport opgesteld. Dit om aan te tonen hoe groot dit probleem, ook maatschappelijk, wel is. De Consumentenbond storte op donderdag 9 september 2004 een berg met suikerklontjes uit over Het Plein in Den Haag. Die berg stond symbool voor het overschot aan suiker dat kinderen binnenkrijgen. De Consumentenbond noemt de overheid 'te soft' in de aanpak van ongezonde voeding en eist hardere wettelijke maatregelen, zoals het verbod op reclame voor ongezonde producten gericht op kinderen. (Volkskrant, 10-09-2004)

"Consumenten blijken niet vanzelfsprekend te kiezen voor gevarieerde, gezonde voeding. De huidige voedingspatronen leiden in toenemende mate tot gezondheidsproblemen. Denk aan de toename van zwaarlijvigheid, suikerziekte, hart- en vaatziekten en voedselallergie.

De producenten gaan evenmin vanzelfsprekend uit van de productie van voeding die borg staat voor een gezonde samenleving. Een complex samenspel tussen voedingsproducenten, consumenten en de overige partijen die het voedingssysteem uitmaken – zoals overheid, retail en cateraars – leidt ertoe dat het huidige voedingssysteem zich niet richt op verantwoorde voeding.

Dat heeft negatieve gevolgen voor zowel onze welvaart als ons welzijn. Doordat veel mensen veel dikker worden, stijgen bijvoorbeeld de gezondheidskosten flink. Ook de levenskwaliteit van mens en dier wordt bepaald door het type voedsel dat wordt geconsumeerd en geproduceerd. De inspanningen die vallen onder het thema 'Voeding' zijn gericht op een voedingssysteem dat bijdraagt aan een gezonde samenleving. Het thema wordt momenteel herzien. Duidelijk is echter dat ervoor gezorgd moet worden dat de partijen die in dat systeem een belangrijke rol vervullen, de snel in ernst toenemende problematiek gaan herkennen en vooral erkennen".

(Huizing, H., Innovatienetwerk, www.agro.nl/innovatienetwerk)

Kortom, consumenten kiezen niet automatisch voor gezonde voeding, mede doordat het niet altijd wordt aangeboden. Dit heeft als gevolg toenemende gezondheidsproblemen. Dit is iets waar ook van bovenaf iets aan gedaan zou kunnen worden.

3.1.1 Fast Food

Ik spreek in deze scriptie vaak over Fast Food en haal daarbij McDonald's als voorbeeld aan. Fast Food is in mijn ogen ook al het andere aanbod van ongezond eten. Ook opwarmmaaltijden van de Albert Heijn horen thuis in deze categorie.

Op het moment van schrijven draait in bioscopen over de hele wereld de film '*Supersize me*' van Morgan Spurlock. In deze documentaire laat Spurlock zien wat er gebeurt als iemand – in dit geval hijzelf – een maand lang drie keer per dag bij de McDonald's eet. Wat valt er volgens mij te leren uit deze film?

Tweederde van de Amerikanen lijdt aan overgewicht. Natuurlijk zijn McDonald's, Wendy's, Burger King en de andere fastfoodketens grote boosdoeners. Vooral McDonald's probeert kinderen van jongs af aan al te strikken. Welk kind kan de speeltuintjes, de verjaardagsfeestjes, de extra cadeautjes bij een Happy Meal weerstaan? Spurlock toont ook aan dat McDonald's niet happig is om informatie te verspreiden over de voedingswaarde van de items op het menu. Slechts heel zelden vind je daarover folders in een McDonald's-vestiging. Veel meer dan in Europa trachten de kassamedewerkers in de VS de klanten ervan te overtuigen een 'supersize' maal te nemen in plaats van een normale portie. Je kunt je afvragen hoe iemand twee liter frisdrank naar binnen krijgt, maar in de Verenigde Staten is dat blijkbaar al een tijd de gewoonste zaak van de wereld.

Waarom is McDonald's zo'n gevaar, en is McDonald's eigenlijk wel een gevaar voor de wereld? Om aan te tonen hoe veel invloed McDonald's heeft op onze samenleving, belicht ik een aantal citaten uit het boek *The McDonaldization of Society* van Prof. Drs. G. Ritzer.

Het boek van Ritzer is in eerste instantie gebaseerd op de Verenigde Staten, maar, gezien de hoeveelheid McDonald's vestigingen in Nederland en de dreigende gezondheidsproblemen, kan ik deze theorie ook toepassen op onze maatschappij.

Waarom trekt McDonald's zoveel liefhebbers? (Ritzer, 2000, p. 7):

"Over the years McDonald's has appealed to people in many ways. The restaurants themselves are depicted as spick and span. The food is said to be fresh and nutritious, the employees are shown to be young and eager, the managers appeal to be gentle and caring, and the dining experience itself seems fun filled. People are even led to believe that they contribute through their purchases, at least indirectly, to charities such as the Ronald McDonald Houses for sick Children."

Wat is het gevaar hiervan? Dat wordt duidelijk aan de hand van het volgende citaat (Ritzer, 2000, p.15):

"The first campus fast-food restaurant opened at the University of Cincinnati in 1973. Today, college cafeterias often look like shopping-mall food courts. The apparent approval of college administrators puts fast-food restaurants in a position to further influence the younger generation.

The attempt to hook school-age children on fast-food reached something of a peak in Illinois, where McDonald's operated a program called, "A for Cheeseburger", thereby linking success in school with rewards from McDonald's. "

Dit gevaar bestaat ook in Nederland. Kinderen willen vaak alleen maar bij de McDonald's eten, vanwege de sfeer, de speelmogelijkheden en een speelgoedje in elk menu. De kinderen die naar McDonald's komen worden op deze manier beloond. Zo weet McDonald's kinderen van jongs af aan op een hele slimme manier te lokken. De kans dat deze kinderen blijvende consumenten zijn, is groot.

De fastfoodconsumptie blijkt ook hier een probleem te worden. Op middelbare scholen in Nederland is de discussie gaande of er wel of niet patat verkocht mag worden in de pauzes. Dit is voor mij een belangrijke reden om ervoor te pleiten kinderen en jongeren op school les te geven over vers en gezond voedsel. Liefst natuurlijk op een leuke, actief lerende manier, zodat ze zelf het nut ervan gaan inzien en daarvan vervolgens een leven lang plezier kunnen hebben.

De rol van de ouders bij de vorming van het kind is uiteraard belangrijk. De dertigers van nu zijn de eerste McDonald's kinderen van vroeger. Gevarieerd en gezond voedsel is niet meer vanzelfsprekend. Dit wordt weer doorgegeven op de kinderen van nu.

3.1.2 Slow Food

Een tegenhanger van het oprukkende Fast Food is de Slow Food beweging. Slow Food is in 1989 opgericht in Parijs naar aanleiding van de opening van een McDonald's vestiging bij de Spaanse Trappen in Rome. Omdat de beweging genieten van lekker eten en drinken propageert, zijn ze tégen het snelle en ongezonde eten van McDonald restaurants. Slow Food is door het verschijnen van de vele Fast Food ketens bang voor het verdwijnen van traditie, biodiversiteit en creativiteit in de voeding.

Slow Food staat in mijn ogen haaks op wat Fast Food ketens produceren. Een aantal doelen van Slow Food zijn in het boek 'Slow Food' van Carlos Petrini omschreven:

Slow Food staat voor:

- authenticiteit tegenover uniformiteit
- kwaliteit tegenover kwantiteit
- ambachtelijkheid tegenover massaproductie
- individualisme tegenover conformisme
- genieten tegenover gedachteloos volproppen

- rust waar nu jachtigheid heerst

Dat zijn mooie doelstellingen, maar wat doen ze eraan?

Er bestaat een Slow Food universiteit, in Italië, Pollenzo. Onderwerpen als antropologie van het eten, culinaire technieken, gastronomisch toerisme, sociologie van consumptie, culinaire kritiek en voedselwetgeving worden daar door 70 studenten bestudeerd. Volgens Slow Food is er ook veel behoefte aan educatieve projecten voor kinderen, omdat kinderen tegenwoordig vaak weinig kennis hebben over voeding. In het volgende citaat wordt duidelijk hoe Carlos Petrini aankijkt tegenover de kennis van kinderen van nu.

"Er is geen overdracht meer van kennis over het kweken van groente, over het fokken van vee en over traditionele gerechten. Er zijn geen sociale instellingen die deze taak op zich nemen, ook de scholen doen dat niet. Kinderen van nu hebben nog nooit een koe of een boerderij gezien. Bij de geur van appel denken ze aan shampoo, en ze zijn ervan overtuigd dat vissen de vorm hebben van vissticks. Omdat hun smaak gevormd is door de voedingsmiddelen uit de levensmiddelenindustrie verkiezen ze steeds vaker elementaire boven ingewikkelde of verfijnde smaken". (Petrini, C., 2004, p. 113)

Hoe bereiken ze de belangrijke doelgroep kinderen? Volgens Slow Food kan er doormiddel van educatieve projecten iets aan gedaan worden. Mensen moeten leren genieten door middel van kennis over eten en genieten van producten die op traditionele wijze zijn bereid. Het behoud van deze producten is dan ook van groot belang. Maar niet alleen traditioneel bereide producten zoals Texelse schapenkaas en Amsterdamse Ossenworst, ook normale producten zoals vlees, brood en sla hebben een oorsprong. De manier waarop educatie volgens Slow Food moet plaatsvinden staat niet omschreven in dit boek. Aangezien ik het eens ben met het idee dat kennis over eten en leren genieten van eten belangrijke fundamentele competenties zijn, kan Slow Food op educatief gebied als voorbeeld fungeren.

Laat ik voor op stellen, ik vind niet dat alle mensen per se Texelse schapenkaas en Amsterdamse ossenworst moeten kopen en eten. Natuurlijk zijn er altijd mensen die meer genieten van ambachtelijke, bijzondere en zeldzame producten. Deze producten zijn schaars en duur. Ik vind het wél belangrijk dat mensen vers eten bereiden, daarvan genieten en erover nadenken, in plaats van gedachteloos een opwarmmaaltijd als gezond bestempelen. Dit is het belang van leren genieten en kunnen genieten van eten.

Daarom kan ik mij geheel verplaatsen in de visie hieronder geschetst.

"Mensen die kunnen genieten zijn vaak mensen die heel diep op de dingen des levens in kunnen gaan en die het belang inzien van de sociale functie van voeding en de materiële cultuur", "Smaak en dus eten is een communicatiemiddel, een bron van cultuur en samenzijn". (Petrini, C., 2000, p.115)

3.1.3 Samenvatting

De producenten van Fast Food en makkelijk fantasieloos eten zorgen voor gevaren voor de gezondheid. Mensen worden te dik. In deze gehaaste maatschappij komen er helaas alleen maar aanbieders van snel en ongezond eten bij. Een tegenhanger van Fast Food is Slow Food. Bewust omgaan met voeding en genieten van voeding staat bij hen voorop. Volgens Slow Food is smaak en dus eten een communicatiemiddel, een bron van cultuur en samenzijn. Omdat dit laatste mij in het bijzonder zeer aanspreekt, is het de essentie van wat ik met deze scriptie wil aantonen.

3.2 Wat is Culturele en Maatschappelijk Vorming?

Om uiteindelijk de CMV theorie toe te kunnen passen op koken, geef ik eerst een algemene omschrijving van wat CMV is.

Hoe is het beroep CMV ontstaan in Nederland? (gebaseerd op de lessen van Frans Geraedts)

Nadat er honderden jaren gevochten is voor vrijheid, en het ook nog jaren heeft geduurd voordat men rijkdom had verworven, kon men zich vanaf 1960 bezig houden met het vergaren van geluk. Hoe dat precies gaat, zo veel mogelijk geluk vergaren, moest nog worden ontdekt. Er waren mensen nodig die dat in goede banen zouden leiden. Zo ontstond de CMV'er, professional van het geluk, toen nog sociaal cultureel werker genoemd. Het vak CMV heeft in de afgelopen 30 jaar een soort metamorfose ondergaan. Simpelweg omdat de maatschappij ook niet meer hetzelfde is als 30 jaar geleden. Onder meer door individualisering, meer democratie, en de intrede van de vrije markt economie zijn normen en waarden, opvattingen over godsdienst en familiebanden veranderd. Er ontstond een betere rechtsstaat, meer welvaart en mensen kregen steeds meer vrije tijd. Onze westerse moderne samenleving vraagt om een moderne invulling van die vrije tijd. Door de grote hoeveelheid vrije tijd en de vele keuzes die een individu moet maken voor de invulling van zijn eigen leven, is het vergaren van geluk niet altijd even makkelijk en is professionele begeleiding soms nodig. Begeleiding in het vergaren van geluk op verschillende terreinen; liefde en relatie, werk, kennis, talent, schoonheid, genot, kunst, muziek, voeding, theater, lichamelijk genot, sport enz. Deze begeleiding kan op verschillende manieren geboden worden, hierbij denk ik aan workshops, cursussen, trainingen en educatieve projecten.

Een CMV'er is een agoog. Zijn doel is om mensen te leren veranderen indien nodig. De opleiding CMV heeft vaak te maken met agogische dienstverlening op het sociale en culturele terrein, een terrein dat veelomvattend is en veel maatschappelijke vraagstukken kent. Ook moet er op dit terrein flexibel met allerlei nieuwe ontwikkelingen in de maatschappij kunnen worden omgegaan.

Vandaar dat het beroep de afgelopen dertig jaar zoveel veranderingen heeft doorstaan. Het beroep veranderde met de maatschappij mee. Dus ook de CMV'er moet trends en ontwikkelingen in de samenleving blijven volgen om zo zijn beroep goed te kunnen uitoefenen.

De plaatsen waar dit CMV werk plaatsvindt, zijn die plaatsen waar mensen hun vrije tijd zinvol kunnen besteden; educatie (mensen kunnen leren en zich oriënteren op de maatschappij), recreatie (ontspanning), samenlevingsopbouw (belangen behartigen en verantwoordelijkheid nemen voor de directe sociale omgeving) en kunst en cultuur (actief, receptief en reflectief, produceren en consumeren van kunst).

3.2.1 De maatschappelijke context van CMV

Op de vraag wat de maatschappelijke context van CMV is, geef ik antwoord aan de hand van huidige maatschappelijke ontwikkelingen. Wat is de algehele tendens?

De maatschappij verandert steeds meer van samenstelling. Vanuit de hele wereld komen er mensen in ons land wonen. Dit zorgt ervoor dat Nederland een multiculturele samenleving is.

Ook is de maatschappij in de laatste twintig jaar steeds individueler geworden. Vroeger opereerden mensen veel meer vanuit groepen. Klassen, kerkgenootschappen en gezinsverbanden bepaalden vaak hoe mensen hun vrije tijd inrichtten.

Door de opkomende individualisering lijken mensen voor zichzelf te moeten opkomen, meer dan vroeger. Hierdoor ontstaan allerlei soorten verenigingen en clubs, waar mensen zich bij aan kunnen sluiten en daardoor toch het gevoel hebben ergens bij te horen.

De Moderne Nomade;

De moderne mens kan een nomade genoemd worden, in de zin dat hij/zij veel minder dan voorheen aan een vaste plek is gebonden: in ruimtelijk, sociaal, mentaal en ideologisch opzicht. (...) aan de ene kant winst aan vrijheid en eigen verantwoordelijkheid en aan de andere kant verlies aan oriëntatie; aan de ene kant voortdurende druk tot het maken van eigen keuzes en aan de andere kant de mogelijkheid tot nieuwe vormen van 'individuele reflexiviteit'.

(Michielse, H.C.M., www.beraadsgroepvorming.nl/trendrapport.pdf)

Oscar Negt spreekt in 'Cultuur als akkerbouw der zinnen' zelfs over een cultuurcrisis. 'De mens is een moderne Nomade en moet zich zelf vormen'. (Negt, O. 1993, p. 179)

De moderne nomade heeft op het gebied van eten ook leren proeven van andere culturen. Veertig jaar geleden waren paprika's en kiwi's heel exotisch en bijzonder, tegenwoordig kun je allerlei soorten buitenlandse gerechten proberen, gewoon uit pakjes, zoals Surinaamse Roti en Thaise Kip van Knorr en Maggie. Maar ook verse ingrediënten zoals kouseband, kokosnoten, papaja's en tamarindes zijn volop verkrijgbaar in supermarkten. Dat is een hele verandering. Mensen veranderen hun eetgedrag naar de ervaringen die ze opdoen tijdens reizen bijvoorbeeld. Maar ook de komst van mensen uit verschillende culturen in Nederland heeft het aanbod in de supermarkten sterk veranderd. Ik denk dat de moderne nomade zich door deze ontwikkelingen steeds vormt en door eigen keuzes te maken, bewuster bepaalde wegen inslaat.

Op het gebied van gezondheid is ook het één en ander veranderd de afgelopen twintig jaar. Zoals ik in paragraaf 3.1 aangaf is veertig procent van de Nederlanders is te dik. Eetpatronen veranderen. Mensen hebben meer te besteden en op alle hoeken van de straat wordt 'snel voedsel' aangeboden. De verleiding kan voor mensen te groot zijn.

Kortom, de algehele tendens is dat de samenstelling van de maatschappij veranderd. Nederland multicultureel is geworden, de mens steeds meer een moderne nomade aan het worden is en dat de eetpatronen veranderen.

3.2.2 De missie van CMV

Het toenemende individualisme kan als ultieme uitdaging worden gezien voor het beroep CMV. Bijvoorbeeld om mensen uit de vele verschillende culturen die in ons land wonen bij elkaar brengen en zorgen voor kennis over elkaar en respect voor elkaar. Maar ook ontplooiing en verrijking bij individuen is voor de CMV'er een belangrijk doel.

De CMV missie wordt door middel van agogische activiteiten in de praktijk gebracht. De grondvormen voor deze activiteiten zijn:

Onderrichten; *onderwijzen*

Informeren; *kennis overdracht*

Adviseren; *advies geven over verschillende zaken*

Arrangeren; *regelen, schikkingen treffen op gewenste wijze zodat iets plaats kan hebben*

Animeren; *iemand lust geven om iets te doen*

'Agogen zijn 'professionele helpers bij het leren' (de Waal, 2001, Uitdagend leren, p. 101)

De culturele werkvorm koken is één van de methodieken die ingezet kan worden om deze missie te bereiken. Een culturele werkvorm zorgt ervoor dat mensen op een inspirerende manier van het leven leren genieten, het leven verrijken, zichzelf verdiepen, tot nadenken worden gezet. Ook zet een culturele werkvorm een creatief proces in beweging.

Koken kan mensen bij elkaar brengen, doordat kennis over elkaar wordt verworven. Door kennis over koken leren mensen genieten. In de volgende paragraaf zal ik uitgebreid uitleggen hoe een culturele werkvorm gebruikt kan worden en wat het voor mensen kan betekenen.

3.2.3 Samenvatting

CMV'ers begeleiden mensen op weg met de zoektocht naar geluk op de meest uiteenlopende manieren. CMV is een beroep, waarin de professionals met de grondvormen onderrichten, informeren, adviseren, arrangeren en animeren, werken om op sociaal en maatschappelijk gebied veranderingen teweeg te brengen.

3.3 Culturele werkvormen

Een CMV'er gebruikt culturele werkvormen om mensen te leren veranderen. Het opzetten van een culturele werkvorm vereist handelen volgens bepaalde methodes. Omdat creativiteit bij het ontwerpen en het uitvoeren van deze culturele werkvormen essentieel is, komt dit tot slot ook aan bod in deze paragraaf.

Voordat ik uitleg wat een culturele werkvorm is, leg ik kort uit wat methodisch werken inhoudt.

3.3.1 Methodisch werken

Volgens de Duitse sociaal pedagoog Giesecke:

"Om een doel te kunnen bereiken, moet ik de voorwaarden kennen, de uitgangssituatie, waar ik wil of moet beginnen. Daarnaast moet ik mij een beeld vormen van het verloop in de tijd: hoe begint het? Hoe moet het verder gaan en waarom en hoe zal het een einde bereiken. Ten slotte moet ik op een bepaald moment toetsen of het doel ook bereikt is. Naar gelang de uitkomst kan de fase van het handelen zijn afgelopen of worden voortgezet of gecorrigeerd". (de Waal, 2001, Uitdagend leren, p. 90)

Dit citaat is in een notendop wat methodisch handelen inhoudt. Een CMV'er moet dus heel goed nadenken hoe hij te werk gaat om de doelen, in dit geval van de culturele competenties, te bereiken. Hij werkt niet willekeurig of intuïtief. Maar zorgt dat op systematische wijze door middel van culturele werkvormen de gewenste competenties behaald kunnen worden.

3.3.2 Wat is een culturele werkvorm

Een culturele werkvorm gebruiken vereist een methode van handelen en werken.

Het heet cultureel en niet kunstzinnig of creatief, omdat het meer omvat dan alleen kunst of creativiteit. Het omvat allerlei culturele aspecten zoals het complexe geheel bestaande uit kennis, geloof, kunst, moraal, recht, gewoonte, en alle andere vaardigheden verworven door de mens als lid van een samenleving.

Expressie, creativiteit, communicatie en sociale aspecten vormen samen een culturele werkvorm. De mens staat centraal.

Methodisch handelen betekent systematisch te werk gaan, via een ordening van tijd en ruimte. Bewust worden verschillende stappen in een bepaalde volgorde gezet en afgewerkt. Bijvoorbeeld een cultureel project, waarbij deelnemers op een eigen tempo verschillende competenties kunnen verwerven onder leiding van CMV-professionals. Deze werkvormen kunnen variëren van beeldhouwles, drama's, yoga, samen zingen, samen een vlot bouwen, tot samen koken. De te verwerven competenties kunnen voor iedereen verschillend zijn.

Culturele werkvormen worden vaak ingezet om ervaringen te visualiseren en tastbaar te maken. Daarnaast speelt bij het inzetten van een culturele werkvorm ook een kunstzinnig doel een rol. Kennis maken met vorm, schoonheid, geluid, kleur, structuur en compositie bijvoorbeeld.

Is koken dan een culturele werkvorm, stelde ik mij de vraag. Zodra koken in een groep ervaringen tastbaar maakt, en de deelnemer kennis laat maken met schoonheid, compositie, kleur en smaak, dan is koken net zozeer een culturele werkvorm als drama en muziek. Zo lang er methodisch met doelen gewerkt wordt is er sprake van een culturele werkvorm.

Kortom: Een CMV'er kan met een culturele werkvorm zorgen voor het verruimen van de mogelijkheden van een persoon om betekenis te verlenen aan zijn of haar werkelijkheid. En dus is koken een culturele werkvorm.

3.3.3 Creativiteit en culturele werkvormen

Allereerst geef ik antwoord op de vraag; wat is creativiteit? Er zijn veel verschillende definities voor dit begrip, ik geef er één:

Het vinden van nieuwe en waardevolle vormen en antwoorden op vragen (Rosmalen, van, J. 1999, p.20)

Creativiteit is in mijn ogen een onmisbare eigenschap bij het ontwikkelen van een culturele werkvorm, maar ook bij de uitvoering ervan, door de deelnemers. Er zijn verschillende soorten creativiteit volgens Van Rosmalen:

- Een oplossing van een probleem als uitslag van *probleemoplossende creativiteit*; er is sprake van een probleem waar geen standaard antwoord voor beschikbaar is. Het antwoord dient gevonden te worden en daar is creativiteit voor nodig.
- Een zintuiglijke waarneembare vorm als uiting van *vormgevende creativiteit*; hier wordt een bepaald materiaal bewerkt, gekozen, benoemd en tot leven gebracht door de mens. Er wordt aan iets gestalte gegeven dat zonder creatieve inspanning niet zou bestaan. (Rosmalen, van, J. 1999, p.19)

De culturele werkvorm koken heeft met de laatste vorm van creativiteit de meeste raakvlakken. Waardevolheid is bij deze vorm van creativiteit essentieel. Er wordt door de deelnemers iets vormgegeven en dit brengt reacties teweeg. De waarde van de werkvorm koken kan zijn, genieten, verrijken, verdiepen, tot nadenken zetten. Ook zet een culturele werkvorm een creatief proces in beweging. Volgens van Rosmalen kan: 'de waarde van een creatief proces ook geformuleerd worden in termen van persoonlijke groei. Hiervan is sprake als iemand anders tegen zichzelf of zijn omgeving is gaan aankijken'. (Rosmalen, van, J. 1999, p.25)

3.3.4 Referentiekader

In hoeverre iemand veranderingen doormaakt door het aangeboden programma hangt af van de persoon. Iedereen neemt verschillende dingen waar en bekijkt het vanuit een eigen referentiekader:

Het referentiekader is het resultaat van de persoonlijke leergeschiedenis en een innerlijke uitgangshouding waarmee het heden en de toekomst tegemoet getreden wordt. Het wordt gevormd door de in de persoon aanwezige kennis, inzichten, vaardigheden, gevoelsassociaties en herinneringsbeelden (....)

Het referentiekader is een belangrijke basis voor standaardmanieren om het leven tegemoet te treden. Creatieve processen brengen beweging in deze standaarden, soms op verrassende wijze. (Rosmalen, van, J. 1999, p.30)

Culturele werkvormen zorgen voor creatieve processen op verschillende manieren. Door culturele werkvormen kunnen mensen buiten hun referentiekader treden, waardoor er verandering ontstaat.

3.3.5 Samenvatting

Omdat CMV'ers mensen begeleiden met de zoektocht naar geluk en omdat er verschillenden tendensen in de huidige maatschappij heersen, waardoor mensen dit niet altijd alleen kunnen, zet een CMV'er culturele werkvormen in. Er wordt gebruik gemaakt van kunstzinnige middelen, die mensen bewegen om een betere burger te worden. De CMV'er geeft de aanzet, maar laat ieder daarna zelf bepalen wat hij of zij er mee doet. Meestal heeft een culturele werkvorm op iedereen een andere uitwerking. Projecten waarbij koken als culturele werkvorm wordt gebruikt, hebben als belangrijke uitgangspunten bewustwording, zelfontplooiing en leren om te genieten. Maar hoe daar door de deelnemer invulling aan wordt gegeven staat niet vast en kan dus erg verschillen, dit hangt af van de creativiteit van de deelnemer en het opgezette programma.

3.4 Culturele competenties

Culturele werkvormen worden ingezet om mensen van competenties te laten voorzien. Bijvoorbeeld het leren waarderen van beeldende kunst. Waarom mensen competenties nodig hebben en hoe ze dit verwerven is onderwerp van deze paragraaf.

Wat zijn volgens Spierts in *Werken aan openheid en samenhang* culturele competenties?

“Een CMV'er zal -- wanneer dat relevant, functioneel of stimulerend is -- de dimensie van zingeving, expressie en vormgeving, van beleving, ervaring en communicatie tot gelding brengen”.

Door goed te kunnen kijken naar kunst en dit ook te kunnen beoordelen, wordt er van een heleboel dingen meer genoten. Door culturele werkvormen leer je mensen het leven te verrijken. Door mensen te ondersteunen bij het verwerven van competenties wordt hun blik verruimd bij het beschouwen van allerlei zaken en bij het beoordelen van dingen die op het pad komen. Hoe leer je dat dan? Hoe krijg je meer zelfvertrouwen van een workshop poëzie? Waardoor krijgt een kind van 8 een bredere kijk op het leven door een cursus Afrikaanse maskers maken? Waardoor respecteren verschillende mensen uit een multiculturele wijk elkaar méér, nadat ze op een wijkmanifestatie elkaars eetcultuur hebben leren kennen?

3.4.1 Waarom hebben mensen culturele competenties nodig?

Mensen leren het hele leven lang. Kennis, vaardigheden en houdingen worden aangeleerd door middel van instrumenten die door CMV'ers worden ingezet. Mensen leren door ervaring. Culturele competenties hebben te maken met het ontwikkelen van interesse voor bepaalde culturele disciplines, zoals beeldende kunst, poëzie of dans. Een culturele competentie is dus een competentie die het leven van de mens interessanter en rijker maakt.

Welke competenties ontwikkelt een individu door op een wijkfeest met verschillenden mensen samen te koken of door samen met andere mensen workshops te volgen? Het antwoord lijkt simpel: er wordt interesse gewekt in een andere cultuur. Doordat er interesse is volgt vaak respect voor elkaar.

Een andere culturele competentie die een mens kan verwerven door deel te nemen aan een culturele werkvorm met koken is het zelfvertrouwen dat men kan krijgen van het zelf kunnen bereiden van een lekkere maaltijd.

Mensen die kunnen koken hebben, net zoals mensen die kunnen schilderen of mensen die kunnen dansen, een streepje voor op anderen. Ze hebben het vermogen om mensen te kunnen beroeren. Een voorstelling geven, een maaltijd bereiden of een expositie laten zien. Allemaal dingen die reacties opwekken.

Een CMV'er heeft altijd de bedoeling om andere mensen iets te leren dat ze zelfstandig kunnen doen. Dit kunnen hele uiteenlopende dingen zijn. Zelf een baan leren zoeken, Nederlands leren, leren beeldhouwen of een wijkfeest organiseren. Leren koken is er ook één van. Je leert mensen plezier beleven aan het maken van een maaltijd uit een andere cultuur bijvoorbeeld. Op deze manier kun je als CMV'er bijdragen aan het ontwikkelingsproces van de doelgroep. Zeker als de doelgroep vanuit het eigen enthousiasme het weer doorgeeft aan anderen.

3.4.2 Individuele, sociale en maatschappelijke competenties

De volgende drie competenties zijn naast de culturele competentie belangrijk bij het ontwikkelen van een culturele werkvorm.

- De competentie om te kunnen zijn (individuele competentie);
- De competentie om zich te kunnen uiten, te kunnen handelen/werken (sociale competentie);
- De competentie om te kunnen samenleven in een wereld van verschillen, ofwel de multiculturele competentie (maatschappelijke competentie).

'Moderne burgers staan voor de opgave om op elk van de drie niveaus harmonie aan te brengen, waarbij kenmerkend is voor de complexiteit van de moderne samenleving dat de drie niveaus alleen in theorie van elkaar te onderscheiden zijn. In de praktijk van het alledaagse bestaan zijn ze geheel met elkaar verstrengeld'. (Lans vd., 2003, p. 158, 159)

Doordat een deelnemer culturele competenties verwerft werkt hij automatisch aan persoonlijke ontwikkeling (individuele competentie), participatie (sociale competentie) en aan de multiculturele competentie (maatschappelijke competentie)

3.4.3 Hoe verwerven mensen competenties

Kolb duidt met zijn leercyclus aan dat mensen op verschillende manieren beginnen met leren. Als de hele cyclus doorlopen is, is de leerervaring compleet:

- Men kan leren door directe ervaring
- Men kan leren door sociale interactie
- Men kan leren door verwerken van theorie
- Men kan leren door nadenken

(Kessels, Smit, (1989), Handboek opleiders in organisaties)

Door middel van koken worden er door een directe ervaring sociale competenties verworven. Dit kan ongemerkt gaan door sociale interactie. Dit leren gebeurt niet alleen school, maar ook vaak in de vrije tijd, waarbij mensen elkaar ontmoeten en meer over elkaar leren. Ook

leren mensen met elkaar omgaan doordat er sociale competenties verworven worden. Ook kan koken ervoor zorgen dat verkeerde gewoontes worden afgeleerd. Zoals ongezond en makkelijk eten. Een nieuwe manier van leven kan voor meer levensgeluk zorgen.

Er zijn verschillende leerprocessen. Met koken als culturele werkvorm kunnen allerlei verschillende leerprocessen ontstaan. De meest bekende manier is leren in schoolverband. Klassikaal leren kan ook met koken gerealiseerd worden door bijvoorbeeld smaaklessen met behulp van lesmateriaal te geven.

Kinderen leren op school over koken, voeding en genieten, met als resultaat dat ze het thuis ook willen koken, *van leren komt handelen*. Waardoor ze steeds competentter worden, door het in de praktijk te ervaren, *van handelen komt leren*.

Leren kan dus ook geheel ongemerkt gaan. Dit gebeurt meestal door een culturele werkvorm toe te passen. Naast de feitelijke kennis die kinderen verwerven door smaaklessen te volgen, leren ze onbewust ook meer genieten van eten en houdingen tegenover koken en eten veranderen. Ongemerkt leren kan echter ook plaats vinden wanneer er geen klassikale lessen aan verbonden zijn. Het gebeurt een heel leven lang. Schools/formeel leren bevindt zich vaak op school en tijdens cursussen. Het krijgt een wat formeel karakter. Buitenschools/informeel leren kan overal plaatsvinden, van het museum, het eigen huis, de straat tot een pretpark. Het leren is hier vaak incidenteel en is informeel van aard. Het gemeenschappelijke in alle vormen van leren is dat het over het algemeen gaat om min of meer duurzame gedragsverandering. Door het leren verandert er namelijk vaak wat in je gedrag. Je gaat dingen anders doen of je gaat anders denken doordat je wat geleerd hebt over bepaalde onderwerpen.

Bijvoorbeeld op een festival als de Ha-Schi-Ba, waar mensen in aanraking kunnen komen met gerechten vanuit verschillende culturen. (voor een uitgebreide omschrijving van de Ha-Schi-Ba verwijst ik u naar paragraaf 4.3) Op de Ha-Schi-Ba wordt onbewust kennis opgedaan over andere culturen, door de cultuur, in dit geval het eten, simpelweg te proeven. Mensen zijn hier niet bewust mee bezig. Ze leren wel degelijk. Vooral in de sociale context kunnen deze leerresultaten betekenis ontleenen. Mensen leren elkaar respecteren, door middel van kennis over de eetcultuur. Dit kan transformatief zijn, wat inhoudt dat oude gewoonten en bestaande leerresultaten zich kunnen wijzigen, of zelfs afgeleerd worden. Dit is positief wanneer het slechte gewoontes betreft, zoals disrespect voor andere culturen.

Op dit moment zie ik een verschuiving in het onderwijs van het formeel leren naar informeel leren. Op middelbare scholen worden vakken als drama en fotografie gegeven. Op sommige basisscholen mogen kinderen zelf kiezen wat ze willen leren, dat gebeurt vaak op een speels manier en niet klassikaal. Dit gebeurt schijnbaar omdat kinderen meer gemotiveerd raken als ze zelf actief deel mogen nemen aan de lesmethode.

Ik ben van mening dat informeel leren een leukere en efficiëntere methode is ook voor het werken met een culturele werkvorm. Ik zal daar daarom bij het ontwerpen van mijn eigen project rekening mee houden.

3.4.4 Samenvatting

Mensen leren het hele leven lang, op school, maar ook door ervaringen die in het dagelijkse leven worden opgedaan. Culturele competenties zijn kennis, vaardigheden en houdingen die te maken hebben het ontwikkelen van interesse voor bepaalde culturele disciplines, zoals beeldende kunst, poëzie of dans. Een culturele competentie is een competentie die het leven van de mens interessanter en rijker maakt. Leren koken en leren genieten van eten en eetculturen zijn, mijns inziens, hele belangrijke culturele competenties en zullen daarom in de werkvorm die ik zelf ga ontwerpen veelvuldig terug komen. Individuele, sociale en maatschappelijke competenties zijn naast de culturele competenties belangrijk bij de culturele ontwikkeling van de mens.

3.5 Rol en competenties van de CMV'er

In deze paragraaf besteed ik aandacht aan de rol van de CMV'er in de agogische dienstverlening. Wat is die rol en wat moet een CMV'er kunnen om culturele programma's uit te kunnen voeren? En welke methodieken gebruikt hij om de in de vorige paragraaf genoemde competenties bij de deelnemers te realiseren?

3.5.1 Rol van de CMV'er

"De maatschappelijke opdracht van CMV is dat de individuele burger door participatie betrokken blijft bij actuele en toekomstige ontwikkelingen. Participatie aan het culturele en maatschappelijke leven en het verwerven van competenties daartoe gaat vaak niet vanzelf. Vandaar dat dit de taak is van de CMV'er. Zodat individuen zich in deze risicomaatschappij staande weten te houden. Hij doet dit door individuen, groepen en organisaties uit te dagen om deel te nemen aan sociale en culturele activiteiten." (p. 15)

Essentieel in de dienstverlening van de CMV'er is dat hij met verschillende klanten een agogische relatie aangaat. Bij de agogische dienstverlening gericht op de sociaal culturele vorming en de vormgeving van het sociaal culturele leven, is het *begeleiden* van klanten een uiterst belangrijk onderdeel.

Daarbij treedt de CMV'er op als begeleider, als iemand die naast de participanten staat. Hij is degene die de verschillende processen die spelen tussen de klanten structureert of faseert, naar inhoud, vorm en voorwaarden.

3.5.2 Competenties van de CMV'er

Volgens De Waal in *Uitdagend leren*, heeft een CMV'er twee kerncompetenties:

- Het ontwerpen en begeleiden van aantrekkelijke kwaliteitsprogramma's en diensten die intrinsieke betekenis hebben voor mensen, die mensen bereiken en stimuleren en voorzien in wezenlijke interesses en behoeften op het brede terrein van ontmoeting, ontwikkeling en ontspanning. Programma's die met en voor mensen worden georganiseerd.
- Het werken aan maatschappelijke doelstellingen binnen deze programma's en diensten; de verdere vormgeving en ontwikkeling ervan kan het bereiken van deze doelstellingen dichterbij brengen. Deze doelstellingen liggen op het terrein van vergroting van de handelingscompetentie van mensen en groepen mensen, optimalisering van de vrijetijdsbesteding, participatie, burgerschap en vormgeving van de samenleving. (p. 294)

Een competentie die ik er aan toe wil voegen is:

Het vermogen om te genieten en dat over te kunnen dragen; als een CMV'er zelf niet de passie heeft voor een bepaalde culturele werkvorm, is het ook moeilijk om het over te dragen. Over het vermogen om te genieten (van in dit geval koken en eten, maar dat kan van allerlei zaken zijn) moet een CMV'er zelf beschikken om het goed over te kunnen dragen.

Zolang de CMV'er aan bovenstaande kerncompetenties voldoet, is hij in staat om op eigen manier invulling te geven aan verschillende activiteiten. De toekomstige CMV'er die de culturele werkvorm koken wil aanbieden moet over deze competenties beschikken. Met name de derde competentie die ik zelf heb toegevoegd is essentieel voor de culturele werkvorm koken.

3.5.3 Samenvatting

De maatschappelijke opdracht van CMV als agoog is dat de burger door participatie betrokken blijft bij actuele en toekomstige ontwikkelingen.

Een CMV'er heeft zelf verschillende competenties nodig wil hij kennis, vaardigheden en houdingen over kunnen brengen aan anderen. Genieten en dit over kunnen brengen is een competentie die ik toe wil voegen aan de twee kerncompetenties die een CMV'er dient te hebben. Zeker bij het ontwikkelen van kookprojecten.

3.6 Koken in relatie tot CMV en kunst en cultuur

Tot slot, hoe staat koken in relatie tot CMV en kunst en cultuur? Daarbij vraag ik mij om te beginnen af waarom kunst en cultuur voor de opleiding CMV belangrijk zijn?

Onderstaand citaat uit 'Alert en Ondernemend' geeft antwoord op deze vraag:

"Op de opleiding CMV gaat het om agogische dienstverlening gericht op het sociaal-culturele. Hierbij krijgt het kunstzinnige automatisch ook veel aandacht. Het woord kunstzinnig kan staan voor heel veel dingen. Zo zijn er ook een heleboel instellingen die actief zijn met het verzorgen van activiteiten die zich richten op kunst en cultuur. Bij het domein kunst en cultuur wordt vooral gewerkt vanuit de begrippen educatie, participatie, bemiddeling en stimulering" (Alert en ondernemend, p. 17).

Kortom er gebeurt veel op gebied van kunst en cultuur, in het CMV werkveld.

Voordat ik vertel hoe koken naar mijn idee in relatie staat met CMV en kunst en cultuur, geef ik een verklaring van de begrippen *kunst* en *cultuur*. Dat is nodig omdat het hier om begrippen gaat die ik in deze scriptie veelvuldig gebruik en die op verschillende manieren kunnen worden opgevat.

Kunst is in mijn ogen het scheppen van vormen die uiteenlopende reacties teweeg kunnen brengen. Zowel bij de schepper van het kunstwerk als bij de beschouwers. Deze reacties kunnen het bewustzijn van de mens over allerlei onderwerpen versterken. Voorwaarde is dat het kunstwerk communicatie teweegbrengt tussen kunstenaar en beschouwer.

En wat betreft *cultuur*: in 1871 formuleerde de antropoloog Tylor het begrip cultuur als volgt:

'Cultuur is het complexe geheel bestaande uit kennis, geloof, kunst, moraal, recht, gewoonte, en alle andere vaardigheden verworven door de mens als lid van een samenleving.' (Berkers, F, 2000, p. 54):

Als ik dat in eigen woorden vertaal: cultuur is alles wat een mens doet, leert, weet en kan, vanuit wat hem tijdens het opgroeien binnen een bepaalde samenleving is aangeleerd. En daardoor zich verbonden voelt met die samenleving, waarin iedereen ongeveer dezelfde waarden en normen hanteert.

En dan nu terug naar de vraag welke relatie koken heeft met CMV en kunst en cultuur.

Als het gaat om het uiten van gevoelens en creativiteit, denk ik automatisch aan kunst. Kunst hoeft niet per definitie mooi te zijn als het maar met een zekere passie gemaakt wordt. Allerlei zaken kunnen met passie worden gemaakt: een beeld, een stoel, een performance, een toneelstuk, een cabaretvoorstelling, een gedicht. Waarom zou een heerlijke, geurende chocoladetaart of een nog nooit eerder gemaakte bijzondere Thaise koriandersoep geen kunst kunnen zijn? Het 'scheppingsproces' daarvan vereist eveneens creativiteit, originaliteit

en passie! Als het 'gekookte kunstwerk' dan eenmaal gemaakt en geproefd is, kan het een gevoel van geluk en voldoening geven. Ook kunnen anderen met hun eigen smaak het gemaakte beoordelen. Hierin zit volgens mij weinig verschil ten opzichte van een kunstwerk of een theatervoorstelling, behalve dan dat 'kookkunst' een minder groot publiek zal bereiken en een minder lang leven al hebben.

3.6.1 Samenvatting

Eetgewoontes horen onlosmakelijk bij de cultuur van een bevolkingsgroep. Lekker eten kunnen bereiden is een kunst. In mijn optiek staat koken wel degelijk in relatie tot kunst en cultuur. In het volgende hoofdstuk wil ik aantonen op welke manieren koken onder andere gebruikt wordt in het CMV-werkveld.

3.7 Hoofdstuk 3 in een notendop

In onze huidige maatschappij eten mensen steeds ongezonder, met alle gevolgen van dien. Fast Food ketens bieden goedkoop, fantasieloos en eenzijdig voedsel. Gelukkig is hier als tegenhanger de stroming Slow Food, die genieten van gezonde voeding hoog in het vaandel heeft. Er ligt hier een taak voor de CMV'er die deze nieuwe generatie kan begeleiden in het vergaren van welzijn en geluk, op het gebied van gezonde voeding en genieten van eten. Hiervoor heeft de CMV'er de bagage om activiteiten te ontplooiën waarmee hij mensen verschillende competenties kan aanmeten op cultureel, individueel, maatschappelijk en sociaal gebied. De CMV'er doet dit door de culturele werkvorm koken te gebruiken. Daarbij is het van belang dat hij zelf kan genieten van eten en koken, zodat hij dit op een leuke en inspirerende manier kan brengen.

4. MAATSCHAPPELIJKE KOOKOMGEVING CMV

In dit hoofdstuk belicht ik een aantal voorbeelden van CMV projecten die de culturele werkvorm koken inzetten om bepaalde maatschappelijke doelen te bereiken.

Wat kan koken doen met mensen, hoe belangrijk is het om gezond te eten en te kunnen genieten van authentieke recepten? Hierop geeft Carlo Petrini antwoord in *Slow Food*. Een kleine greep uit dit boek:

'Slow Food is de naam van een beweging die tegenwoordig in Italië en over de hele wereld tachtigduizend mensen telt. [...]. Het idee van de Slow Food beweging is dat voeding een essentieel onderdeel is van het leven en dat daarom de kwaliteit van het leven onvermijdelijk verbonden is aan het genieten van gezond, smakelijk en gevarieerd eten. Precies het tegenovergestelde van het voedsel dat door het Fast Food geboden wordt, en dat bedacht is om haastig en gedachteloos geconsumeerd te worden. [...]

Slow Food staat echter voor het besef hoe belangrijk voeding is door *te leren* genieten van de diversiteit in smaken en recepten, door de vele verschillende productiegebieden en producenten te leren kennen en door de wisselende seizoenen en *de sociale functie* van eten te respecteren.[...] Het genieten wat hierboven staat wordt gekoppeld aan *besef, verantwoordelijkheid, studie en kennis*. Zo houdt de Slow Food beweging zich bezig met lesgeven in smaak en maakt men zich hard om plant- en diersoorten te behouden en om traditionele producten weer op de markt te brengen. (p. 9)

Om een goed overzicht te krijgen van evenementen, initiatieven en projecten ben ik op onderzoek uitgegaan. Ik heb gezocht op internet, in kranten, op posters en in flyers, ik kwam een verscheidenheid aan projecten tegen. Alles wat ik interessant vond heb ik in deze scriptie opgenomen. Niet alle projecten zijn terug te vinden in dit hoofdstuk, er gebeurt erg veel op het gebied van koken en cultuur. De leukste en belangrijkste projecten heb ik geselecteerd, de rest – ook zeker de moeite waard – is terug te vinden in de bijlagen. Voorbeelden van deze manier van omgaan met eten heb ik in verschillende projecten gezien. Stichting De Versiering, de smaaklessen van Pierre Wind, de KunsthalKookt, Fifteen van Jamie Oliver, Rats Cultuurhaus in Zurich, Zandhap, Sonic Kitchen Eat Art, het Kinderkookkafee en de Pasar Malam Besar, dit zijn instellingen en projecten waar het aanbod voornamelijk te maken heeft met koken en eten. Ik heb de bevindingen geordend in verschillende paragrafen die corresponderen met de CMV-domeinen educatie, kunst en cultuur, recreatie en samenlevingsopbouw. Dit om de veelzijdigheid van de werkvorm koken aan te geven.

Dat koken in alle CMV-domeinen kan worden toegepast vind ik een verrassend gegeven. Ieder evenement of project zal ik op dezelfde manier beschrijven: elk stukje begint met een korte omschrijving van het project of evenement. Vervolgens wordt er een beschrijving van de doelstelling(en) en doelgroep gegeven. Daarna koppel ik het project aan de competenties die ik in hoofdstuk 1 heb beschreven.

4.1 Educatie

Het eerste project waar ik aandacht aan besteed is opgezet door Pierre Wind. Hij houdt zich voornamelijk bezig met educatieve projecten, waarin hij kinderen en jongeren probeert te laten genieten van koken en eten. Hij geeft onder andere kookles aan studenten op het Mondriaan College. Verder schrijft hij kookboeken en kinderkookboeken én maakt hij tv-programma's over eten en koken. Kortom, een bezige bij in de kookwereld. Andere projecten die met koken en educatie te maken hebben zijn zoals, Rats Cultuurhaus, Fifteen en projecten van stichting de Versiering vindt u in bijlage 3. Ik heb gekozen voor het project van Pierre Wind omdat het goed aansluit met de ideeën die ik heb over projecten die ik zelf in de praktijk zou willen brengen. Ik heb met hem een interview gehouden.

Pierre Wind heeft een aantal jaar geleden een programma ontwikkeld voor basisscholen. Hij maakte een lesprogramma over smaak en eten. Op de vraag waarom hij dit programma heeft ontwikkeld antwoordde Pierre en ik citeer letterlijk:

"Ik denk dat je onderwijs nodig hebt. Ik denk ook in de cultuur, als je kijkt naar kinderziekten, dat meen ik serieus, ik ben zelf ook niet de dunste, maar als je kijkt naar ziekten, eetproblemen en hoe weinig ze weten van eten, want ze weten bijna niks. Gemiddeld genomen, er zijn natuurlijk uitzonderingen. Maar als je dat vergelijkt met Griekenland, Italië, Frankrijk, Portugal, daar hebben kinderen een andere opvoeding, als het gaat om eten. Als kind krijg je daar sneller een binding met eten. Dat zit meer in de cultuur. Dus ik dacht bij mezelf, hoe krijg je het voor elkaar om hier ook die binding met eten te krijgen. Dat kan alleen als je van jongs af aan eten een belangrijke rol geeft. En het gekke is, we hebben wel gym, handarbeid, we hebben muziekles maar we hebben geen eetles of smaakles".

Pierre Wind ontdekte bijvoorbeeld dat veel kinderen vaak de oorsprong van het welbekende broodje hamburger niet kennen. Kinderen zien tegenwoordig ook niet meer hoe sla groeit en hoe je aardappels zelf uit de grond kunt oogsten om er vervolgens patat van te maken. En veel kinderen weten zelfs het verschil niet meer tussen peterselie en broccoli. Pastasaus komt uit een potje, kinderen staan er niet meer bij stil dat je het ook wel eens zelf zou kunnen maken. Om in dit alles verandering te brengen, en om kinderen meer te leren over (verse) voeding heeft Pierre zijn lesprogramma ontwikkeld. Het programma is er in verschillende moeilijkheidsgraden, afhankelijk van de leeftijd van het kind. Pierre is van mening dat deze lessen op alle basisscholen gegeven zouden moeten worden. Zo wil hij voorkomen dat kinderen later alleen nog hun ouders nadoen en niet meer 'vers' koken, maar alleen pakjes en potjes openrukken. Of nog erger, zo vindt Pierre, alleen nog maar naar Fast Food consumeren. Op dit moment wordt Pierre's programma op zestig basisscholen in Rotterdam gebruikt, en het is een groot succes.

De belangrijkste competenties die de kinderen via dit lesprogramma verwerven zijn *maatschappelijke competenties*. Ze leren over gezonde voeding en het gevaar om te dik te worden. Ook de *sociale competenties* komen aan bod. Kinderen leren dat het leuk is om samen met eten bezig te zijn en zo eventueel ook nog over andere culturen te leren.

(voor het complete interview met Pierre Wind zie bijlage 1)



Pierre Wind bezig met een les over smaak.

4.2 Kunst

Er waren twee projecten over kunst en koken waar mijn interesse door werd gewekt. Voor een verslag van Alex Schaub, van Sonic Kitchen Eat Art verwijs ik u naar bijlage 2 en 3, een verslag van de Kunsthalkookt treft u hieronder aan.

Kunsthalkookt

Een heel leuk evenement dat ik tijdens het schrijven van mijn scriptie tegenkwam, en dat zeker ook aansluit bij mijn onderwerp, is Kunsthalkookt. In september 2004 was de Kunsthall het 'Rungis van Rotterdam', verwijzend naar de grote voedselmarkt Rungis, nabij Parijs. Ook de Kunsthall was van 9 tot 12 september 2004 een verzamelplaats voor de Echte Smaak. Met 'Het Festival voor de Echte Smaak' Kunsthalkookt presenteerde de Kunsthall een volstrekt nieuw evenement. Gedurende vier dagen en avonden werden de culturele aspecten van eten en drinken belicht, waarbij eerlijk voedsel, ambachtelijke producten, kleinschalige producenten en regionale specialiteiten de inhoud bepaalden. In dit groots opgezette evenement in verschillende hallen van de Kunsthall werden demonstraties gegeven, werd vooral ook veel geproefd én vonden discussies en debatten plaats.

Doelstelling was om culinaire tradities en ambachtelijke, kleinschalige bereidingswijzen voor de ondergang te behoeden door cultuur en culinair te laten samensmelten en een bewustwordingsproces op gang te zetten bij een breed publiek. Ik ben er geweest en wat me vooral opviel was de aard van doelgroep. Ik verwachtte dat er voornamelijk ouder publiek op af zou komen. Tegen mijn verwachting in waren er ook een heleboel jongeren, en kinderen. Eigenlijk trof ik er een soort doorsnee van de Nederlandse samenleving. Hieruit concludeer

ik dat eten als vrijetijdsbesteding populair is onder verschillende doelgroepen. Er lijken veel mensen te zijn met een passie voor koken en eten.

Ook de Slow Food beweging was tijdens KunsthalKookt goed vertegenwoordigd. De beurs was volledig gebaseerd op het thema genieten, maar het behoud van producten die door massaproductie dreigen te verdwijnen was ook een belangrijk thema. Er was van alles te proeven en lezen. En er waren heel veel mensen die met enorme passie over hun product spraken, wat erg inspirerend was.



Limburgse grottenham, blijkt een delicatessie, waar niet veel mensen van hebben gehoord.

4.3 Recreatie

Op het gebied van recreatie gebeurt ook veel met koken, hieronder treft u een verslag van het Kinderkookkafé in Amsterdam, een tweede voorbeeld is terug te vinden in bijlage 3.

Kinderkookkafé

Het Kinderkookkafé in Amsterdam is een eetcafé waar kinderen het eten klaarmaken en serveren. Volgens eigen zeggen zet het Kinderkookkafé zich af tegen de opvatting dat een kind alleen maar moet kunnen spelen. De 20^{ste} eeuw wordt 'de eeuw van het kind' genoemd omdat kinderarbeid is afgeschaft en elk kind recht heeft op onderwijs. Er is een overvloed aan speelhoeken, sprookjesparadijzen, pretparken en speelgoedwinkels. Hoe heerlijk dit ook is voor kinderen, ze worden hiermee, volgens het Kinderkookkafé, tegelijkertijd ook buiten de maatschappij gehouden, waarvan ze vroeger een veel vanzelfsprekender onderdeel waren. Het Kinderkookkafé propageert zeker niet terug te willen naar de tijd van de kinderarbeid, maar het gunt kinderen wel méér dan een vrijblijvende speelwereld, waarin ze niets hoeven. Het Kinderkookkafé probeert een stukje van de maatschappij dat tot de verbeelding van

kinderen spreekt, dichterbij te brengen, en dat in een voor kinderen geheel eigen sfeer. In het Kinderkookkafé kunnen kinderen die in een keuken meer willen dan alleen afdrogen en de slagroomklopper aflikken, écht koken, voor zichzelf en voor anderen.

Doel is dan ook dat kinderen zich serieus genomen voelen door ze stimulansen en vrijheden te bieden om dit op hun eigen manier te doen. Door bepaalde eisen aan kinderen te stellen als; op tijd klaar zijn, zorgen dat het eten er lekker uitziet, nauwkeurig afrekenen etc. worden ze gemotiveerd om hard te werken en krijgen ze plezier in hun bezigheden. Ook het samenwerken met andere kinderen is een belangrijke competentie die de kinderen zich in het Kinderkookkafé eigen maken. Kortom: de kinderen leren er zich een heleboel vaardigheden eigen te maken. En bovenal leren ze hoe het in het échte leven werkt.



het Kinderkookkafé

4.4 Samenlevingsopbouw, festivals

Voor dit onderdeel onderzocht ik twee multiculturele festivals;

De Ha-Schi-Ba en de Pasar Malam Besar. Ik bekeek met name de relevantie van het tentoonstellen van verschillende eetculturen op een dergelijk festival. Voor mijn bevindingen van de Pasar Malam Besar verwijs ik u naar bijlage 3. Hieronder een verslag over de Ha-Schi-Ba.

Waarom zijn er grote festivals als deze in Den Haag en met welke doelstellingen worden ze georganiseerd? Hoe komen die doelstellingen over op de verschillende doelgroepen? Ik ging in gesprek met Rick van Oosterhout, één van de organisatoren van de Ha-Schi-Ba.

Ha-Schi-Ba

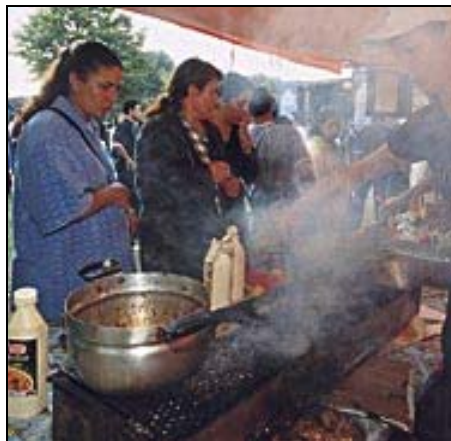
Het doel van de Ha-Schi-Ba is volgens Rick van Oosterhout van 'Doen Evenementen': "De bevordering van het acceptatie- en integratieproces, in relatie tot sociale cohesie van de Haagse samenleving. Een middel om dit doel te bereiken is de multiculturele foodmarkt, maar ook via muziek, theater en het verkopen van verschillende producten uit allerlei culturen wordt het doel bereikt. In opdracht van de gemeente is een onderzoek gehouden naar de bezoekers, waaruit bleek dat veertig procent van hen uit andere delen van Den

Haag kwam. Dit geeft aan dat er interesse is naar andere culturen en dat het niet alleen een groots opgezet wijkfeest is.”

De Ha-Schi-Ba is een groot multicultureel festival in de Haagse Schilderswijk. Deze wijk heeft een hele gevarieerde samenstelling. Er wonen mensen uit meer dan 60 verschillende culturen. Omdat het in samenwerking met de bewoners uit de wijk wordt georganiseerd betekent dat automatisch een gevarieerde programmering. Op 22 augustus 2004 zijn verschillende podia neergezet, waar artiesten van over de hele wereld optraden. Op een festival ontbreekt lekker eten nooit, en zeker niet op een multicultureel festival. Van Indiase bara's en Surinaamse broodjes Pom, tot Turkse pizza, Egyptische fallafel, Vietnamese loempia's en Indische risolles. Alles is te krijgen en mensen uit verschillende culturen kunnen nieuwe gerechten proberen en kennis nemen van andermans cultuur.

Het mooie van een festival als dit is dat de bewoners van de wijk en van Den Haag even terug kunnen naar hun eigen cultuur, en tegelijkertijd een kijkje kunnen nemen in andere culturen. Zo kunnen ook de van oorsprong Nederlandse bewoners van de wijk meer leren over de verschillende mensen die in 'hun' wijk zijn komen wonen.

Zoals in paragraaf 3.4 is omschreven, kan leren onbewust gaan. Waarom is het leren kennen van elkaars cultuur en eetgewoonte belangrijk? In het verleden is gebleken dat het elkaar leren kennen soms moeizaam kan verlopen. Dat kost tijd. Dit soort initiatieven stimuleert dat en dat is een goede ontwikkeling.



Ha-Schi-Ba, één vele van de eettentjes

4.5 Samenvatting

Uit de bovenstaande projecten en de projecten die in de bijlagen worden genoemd kunnen een aantal dingen worden geconcludeerd. Ik hoop duidelijk te hebben gemaakt dat koken op een heleboel manieren gebruikt kan worden. Het is me ook opgevallen dat het koken als culturele werkvorm in alle domeinen van het CMV-werkveld wordt toegepast. Bij sommige projecten zijn de doelstellingen heel duidelijk geformuleerd, zoals bij de smaaklessen van

Pierre Wind, maar de doelstellingen kunnen ook minder bewust zijn geformuleerd naar de doelgroep toe en toch een belangrijke rol spelen, zoals bij Ha-Schi-Ba. Tijdens de lessen van Pierre Wind leert de doelgroep op een formele manier, bewust en in een omgeving waar leren normaal is. Bezoekers van de Ha-Schi-Ba leren informeel, en daardoor vaak ongemerkt. Beide manieren van leren zijn belangrijk. Voor mij duidt het nog maar eens aan dat de culturele werkvorm koken heel divers kan zijn en daardoor voor het CMV-werkveld veel kan betekenen.

5. Mijn Kookmissie

Zoals in hoofdstuk 3 omschreven zijn culturele werkvormen op het gebied van kunst en cultuur voor de agogische dienstverlening instrumenten waarmee de CMV'er verbindingen aan kan gaan met verschillende klanten. De CMV'er bepaalt per klant welke culturele werkvorm wordt gebruikt. Dat doet hij op basis van kennis over de klant en diens behoeften. Welke competenties iemand nodig heeft om zich in deze maatschappij staande te houden, verschilt per persoon. Het is dus zaak dat een CMV'er goed inspeelt op de behoeften van de klant. In dit hoofdstuk werk ik een aantal culturele werkvormen uit toegespitst op de doelgroep kinderen.

5.1 Een diversiteit aan mogelijkheden

Spierts heeft het in *Werken aan openheid en samenhang* over een diversiteit aan doelgroepen:

Als men denkt aan het professioneel handelen van een agogisch dienstverlener op het gebied van kunst en cultuur. Voor welke taken of functies zijn CMV'ers nu als professionals bij uitstek geschikt? Het hoort tot de belangrijkste taken van een CMV'er - of hij nu werkt in welzijnswerk of binnen organisaties van kunst en cultuur - om in samenwerking met specifieke doelgroepen te komen tot de organisatie en programmering van activiteiten op het gebied van kunst en cultuur. Daarvoor maakt hij gebruik van de contacten die hij met andere professionele organisaties heeft gelegd en onderhoudt. In samenspraak met deze partners ontwikkelt hij een aanbod gebaseerd op de vragen en de behoeften van de doelgroep en op de mogelijkheden en kwaliteiten van de eigen instelling of de andere organisaties. De CMV'er is eigenlijk onmisbaar als men deze activiteiten wil laten aansluiten bij de leefwereld van de doelgroep (bij hun behoeftes, belangstelling en belangen) en ze een stimulerende werking wil laten hebben op de zelfstandigheid en zelfwerkzaamheid. Ze zijn geschoold in het werken met en voor verschillende soorten mensen. Zij zijn erin getraind om zich diepgaand te oriënteren op de diversiteit aan culturen en de sociale en culturele achtergronden van de doelgroepen. De CMV'er maakt bij zijn werk gebruik van de diensten van vakinhoudelijk geschoolde mensen die het leuk vinden om samen met mensen uit de specifieke doelgroepen kunst en cultuur te produceren of te consumeren of hen daarbij te begeleiden. (Spierts, 2000, p. 116)

Zoals hierboven omschreven is het de taak van de CMV'er zich goed te oriënteren op de diversiteit aan doelgroepen, en daarvoor op een professionele manier een programma te ontwikkelen. Programma's die culturele werkvormen bevatten, zoals kookworkshops, kunnen op een ongedwongen manier aan allerlei doelgroepen aangeboden worden, zolang ze aansluiten op de behoeften en belangen van desbetreffende doelgroep.

Waarom heet deze paragraaf 'een diversiteit aan mogelijkheden' en niet 'een diversiteit aan doelgroepen'? Omdat de hoeveelheid doelgroepen gelijk staat aan de hoeveelheid

mogelijkheden. In mijn ogen zijn alle verschillende doelgroepen een uitdaging. Koken kan voor iedereen iets betekenen. Eten is belangrijk, puur om in leven te blijven, maar daarnaast ook om te genieten, te ontdekken en jezelf te ontplooien. Toch heb ik mijn ontwerp in dit hoofdstuk willen toespitsen op één doelgroep voor wie ik veel mogelijkheden zie: de doelgroep kinderen. McDonald's richt zich immers ook op deze kinderen, omdat deze beïnvloedbaar en vormbaar zijn.

Ik zou koken en genieten van eten ook willen koppelen aan de levenskunst. In het boek 'Over Levenskunst' staat een artikel van Henk Manschot, filosoof en ethicus aan de universiteit van Utrecht. Daarin stelt hij dat "in het dagelijks leven het woord levenskunst vaak verwijst naar het vermogen om het leven tot een feest te maken en wordt het geassocieerd met lekker eten, mooie dingen en erotiek" (Dohmen, J., 2002, p. 360). In deze betekenis van 'levenskunst' draait het erom het aantal genotervaringen te maximaliseren en hij noemt daarbij lekker eten als één van de genotervaringen. Deze levenskunst vereist goede smaak en lef om die smaak te volgen. Naast het feit dat eten één van de primaire basisbehoeftes is, kan het zorgen voor intens genot, hetgeen met levenskunst geassocieerd kan worden. Niet iedereen kan op zo'n manier van eten genieten, wat jammer is, omdat het voor voldoening kan zorgen. Er zijn mensen die slechts eten omdat ze anders doodgaan en willekeurig voedsel naar binnen werken. Dat vind ik zonde, geniet ervan, maak je leven mooier! Dit leren genieten neem ik mee als één van de doelen in de workshops die ik ontwerp als onderdeel van mijn kook-missie.

5.2 Mijn kookmissie

Met alle theorie en passie voor koken in mijn bezit ben ik een gaan nadenken over een culturele werkvorm die ik aan het CMV werkveld zou willen toevoegen. Het moet een kwalitatief goed aanbod worden, met maatschappelijke doelen, maar ook met het doel om mensen te leren genieten van koken en eten.

Wat is mijn missie?

De bedoeling van mijn kookmissie is om mensen op een goede manier te laten ervaren dat koken leuk, leerzaam en gezellig is, en dat mensen een heleboel over elkaar kunnen leren door samen te koken en te eten.

Daarbij wil ik mensen laten inzien dat gezond eten belangrijk is, vanwege de dreiging dat te veel Nederlanders te dik worden, met alle consequenties van dien. Ik vind het belangrijk om bij kinderen te beginnen, jong geleerd is immers oud gedaan. Mijn hoop is dan dat er op een dag een nieuwe generatie bewuste eetgenieters opstaat die gezond eten én genieten van cultuur kan combineren.

Hoe kan ik dit in de praktijk bereiken?

Ik wil een stichting oprichten, of aansluiten bij een bestaande culturele stichting, om van daaruit verschillende doelen en doelgroepen te bereiken. Bij deze stichting betrek ik een

aantal koks die het leuk vinden om les te geven aan kinderen. Dat hoeven wat mij betreft geen topkoks te zijn, als ze maar over de eerder genoemde passie voor koken beschikken. De organisatorische en projectmatige werkzaamheden voer ik zelf uit, eventueel in samenwerking met een partner die evenveel passie heeft voor dit onderwerp. Het bekostigen van de projecten gebeurt vanuit inkomsten van deelnemers en instellingen. Daarnaast doe ik ook een beroep op subsidies, bijvoorbeeld van ook door subsidiegevers als Fonds 1818, Prins Bernard Cultuurfonds, Stichting de Laan, Mondriaan Stichting, van Bylandt Stichting e.a. Het uiteindelijk doel voor de stichting is om een eigen workshopruimte in te richten waar kookworkshops gegeven kunnen worden, met een kantoorruimte erbij van waaruit de organisatie plaatsvindt waar alle andere werkzaamheden verricht kunnen worden.

Wat zijn de doelen van de stichting?

- Doel van de stichting is kinderen, scholen, ouders en overheid bewust maken van het nut van *gezonde voeding*. Door deze bewustwording wil ik indirect zorgen voor de gezondheid van de mens.
- Een volgend doel is het aanleren van de competentie '*het vermogen om te genieten*'. Deze competentie kan belang hebben voor uiteenlopende doelgroepen.
- Een ander bijkomend doel van de stichting en de activiteiten die ik wil ontwikkelen is het wekken van *zelfvertrouwen*, door mensen te laten ervaren dat ze zelf ook kunnen koken.

Wie zijn de doelgroepen?

Kinderen

Waarom zijn kinderen de primaire doelgroep? Zoals ik eerder in dit hoofdstuk onder het kopje 'mijn missie' omschrijf: jong geleerd is oud gedaan. Jonge kinderen worden tegenwoordig al te dik. Om hier iets aan te veranderen moeten projecten worden ontwikkeld. Ook is het belangrijk dat kinderen leren genieten.

Scholen

Secundaire doelgroep is het basisonderwijs als vindplaats van kinderen. Een school wil het beste voor de kinderen: kinderen willen plezier hebben, kinderen leren over andere culturen, kinderen leren gezonder te eten. Je kunt er van uit gaan dat een school activiteiten wil verzorgen die ten goede komen aan de kinderen. Door aan te tonen dat het leerzaam is, dat het multicultureel is en dat kinderen bewuster worden van hun eigen gezondheid en levensgeluk zullen scholen erbij worden betrokken. Het aangaan van samenwerkingsverbanden met basisscholen zorgt voor een groter bereik.

Ouders

Tertiaire doelgroep zijn de ouders. Hoe betrek je ouders bij de stimulering van de kinderen? Door de kinderen te bereiken, bereik ik ook indirect de ouders. Als kinderen op school leren koken, wil dat niet automatisch zeggen dat ze het thuis ook mogen doen. Niet alle ouders vinden dit fijn. Hoe zorg je dat ouders leren dat het belangrijk is voor kinderen om zich

bewust te worden van eten. Voor het zelfvertrouwen, maar ook voor de toekomst, als ze later op eigen benen staan. Dat is een uitdaging op zich.

Andere samenwerkingspartners

De meest logische locatie voor de meeste activiteiten die hieronder omschreven zijn, is de basisschool. Het is natuurlijk ook nog leuker om met groepen naar locaties als zuivelboerderijen, keukens van restaurants, verzorgingstehuizen en kinderboerderijen met schooltuinen te gaan. Daarom denk dat het ook nuttig is om deze samenwerkingspartners te betrekken bij de ontwikkelingen van de projecten.

5.3 Beschrijving van de kookmissie

Hoe kun je kinderen op een leuke manier kennis bijbrengen over gezonde en lekkere voeding? Dit kan onder schooltijd, tijdens Na Schoolse Opvang (NSO), op de brede buurt school, in een restaurant op een boerderij of thuis. Ik heb negen ideeën voor projecten bedacht. Het eerste idee werk ik uitgebreid uit en maak daarbij gebruik van verschillende methodieken en mijn antwoorden op de deelvragen van deze scriptie.

Waarom Kookworkshops?

Een idee waar ik sinds mijn stage bij het Haags Kinderatelier mee loop, is om kookworkshops te geven aan groepjes kinderen. Koken is mijn passie, workshops zijn een methode waarmee ik mijn ideeën over lekker eten, gezond eten en genieten van eten aan de doelgroep kinderen kan overbrengen. Deze workshops kan ik helemaal naar mijn eigen ideeën en uitgangspunten uitwerken, wat ik erg belangrijk vind. Mijn uitgangspunten zijn in eerdere hoofdstukken naar voren gekomen, ik zal ze aan de hand van de deelvragen vertalen naar dit project, de kookworkshops.

De kookworkshops kunnen in mijn ogen in **maatschappelijke context** onder andere gezien worden als middel om overgewicht tegen te gaan. Door mensen te leren wat gezonde voeding is, en ze de gevaren van Fastfood in te laten zien, zullen ze in de toekomst beter nadenken over wat ze eten. De doelgroep van mijn workshops zijn kinderen van 8 tot en met 12 jaar. Dit omdat kinderen in deze leeftijdsgroep veel leren en datgene wat ze leren, de rest van het leven als normaal beschouwen. Daardoor kunnen ze de rest van hun leven profijt hebben van het leren om bewuster te zijn van wat je allemaal als brandstof in je lichaam stopt. Natuurlijk wil ik niet alleen op een informerende en onderrichtende wijze les geven.

Animeren vind ik heel belangrijk in mijn workshopaanbod. Ik wil zorgen dat de kinderen zin krijgen om met eten bezig te zijn en dat ook blijven krijgen. Door gepassioneerd te vertellen en ze te laten proeven, ruiken en voelen, wil ik dit in mijn workshops teweegbrengen. Om dit hoofddoel 'genieten van eten' te bereiken, gebruik ik de culturele werkvorm kookworkshops om op een ontspannen manier te zorgen voor het ontwikkelen van expressie, creativiteit, communicatie en sociale aspecten bij de deelnemende kinderen.

Om dit op een speelse manier te brengen, is het zeker vereist om **methodisch te handelen**. Om bepaalde doelen te bereiken moet ik eerst de uitgangssituatie bepalen. Ik vorm een beeld

van het verloop in de tijd. Wanneer begint het, hoe verlopen de lessen en wanneer is het weer afgelopen. Uiteindelijk toets ik of het doel is bereikt. Dit kan in een evaluatie na afloop van elke workshop, maar ook na de hele reeks workshops. Dit kan in een gesprekje met elke deelnemer apart en eventueel ook met de ouders. Na deze evaluatie kan ik de lessen eventueel corrigeren.

Tijdens de lessen wil ik de kinderen **informeel en formeel** laten leren. Deze combinatie lijkt mij goed omdat de workshops enerzijds plezierig en speels zijn en anderzijds leerzaam en informatief. De deelnemende kinderen maken zich **culturele competenties** eigen, zoals leren genieten van eten, leren interesse krijgen voor verschillende culturen en leren scheppen oftewel iets vormgeven met eigen creativiteit. Deze competenties maken het leven van de kinderen interessanter en rijker. Ook de **individuele, sociale en maatschappelijke competenties** zijn belangrijk tijdens mijn lessen. Persoonlijke ontwikkeling, participatie, het vermogen tot identificatie, weerbaarheid en aanspreekbaarheid zijn competenties die, naast de culturele competenties, aan bod zullen komen. De competentie die ik zelf als CMV'er en agoog nodig heb om dit alles in praktijk te kunnen brengen is zelf 'kunnen genieten van eten' en dit over kunnen brengen. Naast natuurlijk de standaard competenties die een CMV'er nodig heeft om te kunnen functioneren zoals arrangeren, animeren, informeren, onderrichten en adviseren.

Hoofddoel kookworkshops

Tien kinderen in tien lessen laten genieten door het maken en opeten van gezond en lekker eten, en door ze kennis op te laten doen over verschillenden eetculturen hun kijk op de wereld te verbreden.

SMART doelen

Aan de hand van de SMART doelen (Specifiek, Meetbaar, Acceptabel, Realistisch en Tijdgerelateerd) stel ik de doelen van mijn project vast.

Deze SMART doelen heb ik toegepast op mijn project, de Kookworkshops.

Specifiek

Het doel is om kookworkshops te geven aan een groepje kinderen. Elke les heeft belangrijke doelen die kunnen variëren van, genieten, kennis opdoen, zelfvertrouwen kweken en leren over gezonde voeding. Dit wil ik bereiken door inspirerende lessen te geven over eten, door praktische vaardigheden aan te leren en door samen met de kinderen te genieten van het eten en het maken ervan. De lessen zijn bedoeld voor kinderen van acht tot en met twaalf jaar. Elke les duurt twee uur, heeft een formeel gedeelte, waarin informatie wordt gegeven over een bepaalde onderwerp. Het heeft een praktisch gedeelte waarin een gerecht wordt bereid. Elke les eindigt met een sociaal gedeelte, waarbij de deelnemers gezamenlijk het eten opeten, dit laatste gebeurt in een hele informele sfeer. De lessen hebben elke keer een ander onderwerp. Deze onderwerpen kunnen zijn: de boerderij, gezonde voeding, gevaren van Fast Food, hoe groeit, bloeit en ontstaat voedsel, de Chinese eetcultuur, de Indonesische eetcultuur, de Marokkaans eetcultuur, de Nederlandse eetcultuur, de

Afrikaanse eetcultuur en de Italiaanse eetcultuur. Deze lesmaterialen bied ik uiteindelijk ook aan verschillende samenwerkingspartners aan, die mij zouden kunnen helpen aan bijvoorbeeld werkruimtes, geld, personeel, deelnemers, materiaal, enz.

Meetbaar

Aangezien ik dit project alleen opzet, is het logisch dat alle taken voor mijn rekening zijn. De lessen zullen in de eerste instantie door mijzelf worden gegeven. Uiteindelijk wil ik meerdere koks inhuren die de lessen verzorgen, zodat er een groter bereik ontstaat. Om dit eerste project in praktijk te kunnen brengen moet ik allereerst een locatie zoeken. Dan de tijd bepalen wanneer het plaatsvindt en daarna deelnemers werven. Het hoeft in de eerste instantie niet een hele grote groep te zijn, mijn voorkeur gaat uit naar een vast groepje van tien kinderen. Met een klein groepje kan ik alles rustig uitproberen en de lesmethode testen. Omdat het een vast groepje is, zie ik ze elke week terug en kan ik de leerontwikkelingen goed bijhouden. Ook is er dan tijd en ruimte voor korte evaluatie momenten.

De lessen kunnen door mij elke week uitgebreid voorbereid worden, alleen het onderwerp staat al voor aanvang van de hele reeks workshops vast. Zodat de kinderen en ouders weten waar ze aan deel gaan nemen en welke lessen ze ongeveer kunnen verwachten.

De resultaten van de workshops zullen per kind verschillend zijn. Iedereen leert vanuit zijn of haar eigen referentiekader. Dit is niet erg. Zolang de kinderen enthousiast deelnemen kan ik zeggen dat het doel is bereikt. Wat ze er de rest van hun leven nog mee doen is niet meetbaar.

Acceptabel

Of de workshops acceptabel zijn, ligt natuurlijk aan het referentiekader van de deelnemer en de ouders. Ik probeer natuurlijk rekening te houden met bijvoorbeeld geloofsovertuigingen. Als ik kinderen in de groep heb die moslim zijn, zal ik uiteraard geen recepten met varkensvlees gebruiken. Dit zijn kleine details waar ik uiteraard op let.

De kosten voor de workshops hangen af van het bedrag dat gesubsidieerd wordt. Ik ben me ervan bewust dat, als ik een brede doelgroep wil bereiken, de workshops niet te duur moeten worden. Dankzij mijn ervaringen bij het Haags Kinderatelier weet ik dat kinderen uit de Haagse wijk Transvaal, waar voornamelijk allochtone mensen wonen, niet snel deel mogen nemen aan activiteiten die geld kosten, ook al is het bedrag niet hoog. Ik zal daarom proberen de kosten voor de deelnemers zo laag mogelijk te houden, zodat iedereen mee kan doen.

Realistisch

De doelen zijn realistisch. In de eerste instantie begin ik met een niet al te groot doel. Geen duizenden deelnemers en gastlessen van Jamie Oliver. Natuurlijk zou ik dit uiteindelijk wel willen bereiken, maar het eerste doel is het opzetten van eigen kookworkshops voor een klein groepje kinderen, en dit goed in elkaar te zetten, zodat er een vervolg op kan komen. Ik bezit een netwerk waar ik gebruik van kan maken. Ik ken een aantal mensen die over een ruime keuken in een lunchroom of restaurant beschikken. Ook heb ik connecties met traiteurs en winkels bij mij in de buurt.

Tijd-gerelateerd

Het project bestaat uit tien lessen. Dit inzicht kan elke les toenemen en ik kan zelf in de gaten houden hoe en of de kinderen vooruit gaan. De workshops vinden plaats in de vrije tijd, na schooltijd of in het weekend. Bijvoorbeeld op een maandagmiddag in een lunchroom die toch op maandag gesloten is.

Eén les uitgewerkt, De Italiaanse eetcultuur

Lesdoelen:

Deze les over de Italiaanse eetcultuur heeft meerdere doelen;

- De kinderen ondervinden plezier in het zelf boodschappen doen bij een traiteur
- Ze leren zelf pasta maken en dat dit leuk is
- Ze verwerven kennis over een andere cultuur
- Ze leren dat samen aan tafel iets lekkers opeten wat je zelf gemaakt hebt heel leuk en gezellig kan zijn

Benodigdheden:

- een redelijk grote keuken
- een Italiaanse traiteur in de buurt van die keuken
- 2 pastamachines
- boodschappen
- tafel met 11 stoelen in of bij de keuken
- borden, bestek, tafelkleed, servetten, kaarsjes

15.00 uur

Zodra de groep compleet is begint de les. Allereerst heet ik iedereen welkom in de keuken en vertel meteen dat we op stap gaan. We hebben maar twee uur de tijd dus moeten we meteen weg. Naar de Italiaanse traiteur in de Piet Heinstraat, waar ik zelf graag kom. Ik heb van tevoren gevraagd of ik een keer met een groepje kinderen langs mocht komen om ze wat dingen te laten proeven.

Onderweg vertel ik over de Italiaanse eetcultuur en vraag aan de kinderen of ze Italiaanse producten en gerechten kennen. Ik neem ze mee naar deze traiteur, omdat het een drempel kan zijn om zo'n winkel in te gaan. Het is er niet heel druk en je zou uit al het aanbod bijna geen keuze kunnen maken. Als ze er een keer binnen zijn gelopen en gezien hebben dat het er heel leuk is, doen ze dat in de toekomst misschien vaker.

15.10 uur

Bij de traiteur mogen ze van alles proeven, stukjes parmezaanse kaas, gebakken polenta en bruschetta met pesto. Ze mogen ook vragen stellen aan de aardige Italiaanse dames achter de toonbank. We gaan later in de les zelf pasta maken, dus ik laat iedereen goed kijken naar de zelfgemaakte ravioli en tortilini die hier verkocht wordt. Zodat de kinderen een beeld krijgen van wat we gaan maken. Pasta maken is heel erg leuk, omdat het een soort

boetseren is, maar dan met eten. Ik denk dat kinderen dit ook leuk vinden om te doen. Natuurlijk is zelfgemaakte pasta ook nog veel lekkerder dan gedroogde, voorverpakte pasta. Het zelf maken van pasta lijkt heel moeilijk, maar kan makkelijk door kinderen gedaan worden, indien ze de juiste instructies krijgen. Het deeg, gemaakt van eieren en pastabloem, moet eerst goed gekneet worden. Dan moet het een aantal maal in zijn geheel door de pasta machine om het smeug te maken. De machine kan elke keer op een dunnere stand gezet worden en uiteindelijk op de dunste stand. Wanneer er mooie dunne plakken zijn ontstaan kunnen de kinderen met mesjes vierkantjes snijden waar dan de ravioli en tortellini van gevouwen kunnen worden.

15.40 uur

We betalen de boodschappen die ze bij elkaar hebben gezocht: ricotta, balsamicoazijn, pastameel, pijnboompitten en eieren. Ik heb voor de vulling en de saus weinig verschillende ingrediënten gekozen om de kosten een beetje te drukken. Ook is het gerecht vegetarisch om te voorkomen dat er kinderen bij zouden zijn die het niet mogen eten. Ook met een simpele vegetarische saus en een romige ricotta vulling zullen de zelfgemaakte pasta's lekker en eenvoudig smaken. We lopen op de terugweg langs de groenteboer voor tomaten en verse basilicum voor de saus.

15.50 uur

Als we eenmaal zijn teruggekeerd, vertel ik hoe je zelf pasta maakt, en dat men in Italië heel vaak zelf pasta maakt. Je hebt niet veel ingrediënten nodig. Alleen zonder pastamachine wordt het lastig. Ik heb er twee klaarstaan, één van mijzelf en een geleende. Ik verdeel de groep in twee groepjes, zodat de werkzaamheden afgewisseld kunnen worden en dat ze allemaal aan de beurt komen. De werkzaamheden die door de kinderen gedaan moeten worden zijn:

- Pasta deeg kneden (pastameel, eieren en zout), pasta door de machine draaien, ravioli en tortellini vouwen.
- Vulling maken van ricotta en pijnboompitten en saus van verse tomaten en basilicum maken, die er later over heen kan.

Het eerste groepje begint met het pasta deeg maken en gebruikt de vulling van het tweede groepje. Daarna mag het tweede groepje pasta maken en gebruikt de vulling van het eerste groepje.

16.30 uur

Als dit allemaal klaar is gaan we met z'n allen de zelfgemaakte pasta's koken in een grote pan met gezouten water. Tijdens het korte koken van de pasta, dekken we met z'n allen snel de tafel. Kaarsjes op tafel voor de sfeer.

16.40 uur

De saus (gesneden tomaten met basilicum en balsamicoazijn) kan over de pasta heen en dan is het tijd om het met z'n allen om de tafel op te eten. We nemen rustig de tijd om te proeven en ik ben benieuwd of iedereen het lekker vindt. Genieten ze ervan? Als ze het niet lekker vinden, vraag ik ze of ze zelf suggesties hebben, wat ze de volgende keer graag willen leren maken.

Ook is aan tafel nog wat ruimte om te vertellen over de Italiaanse eetcultuur en de verschillen met Nederlandse. De kinderen kunnen nog vertellen en vragen stellen tijdens het eten. En is er ruimte voor een korte evaluatie van de les. Na de tiende les zorg ik dat ik iets langer de tijd heb om uitgebreid te vragen wat de kinderen hebben geleerd en hoe ze de hele reeks workshops hebben ervaren.

17.00 uur

Einde workshop, aan de ouders geef ik het recept mee naar huis met als tip het eens door de kinderen te laten maken.

Motivatief methodisch handelen, kookworkshop Italiaanse eetcultuur

Het *doel* heb ik van tevoren duidelijk vastgesteld aan de hand van de SMART doelen. Daarna heb ik duidelijke een *diagnose* gesteld. Ik vertel wat we gaan doen, waarom en hoe we dat doen. Daarna komt de *uitvoering* en het *anticiperen*. Wat gebeurt er, wat kan er eventueel fout gaan en hoe vang ik dat op. Na de uitvoering is er ruimte voor de *evaluatie*, dit gebeurt door gesprekjes met de deelnemers te voeren over de ervaring van de workshops. Aan de hand van de evaluatie kan ik de volgende lessen zo nodig veranderen en *corrigeren*.

5.4 Andere ideeën voor projecten

Eet-les

Ik wil leuke praktische lessen ontwikkelen die gegeven kunnen worden op scholen waarbij de leerlingen producten kunnen zien, voelen, proeven en ruiken. Een les moet gegeven worden door een gepassioneerde kok of leraar. Ik vind dat koken en eten ook thuis hoort in het vaste lesprogramma, en niet alleen in de vrije tijd.

Zelf voedsel verbouwen en klaarmaken

Ik zou kinderen zelf voedsel willen laten verbouwen. In een moestuin bij de school. De producten uit de moestuin kunnen ze gebruiken bij het bereiden van verschillende gerechten in de keuken van de school.

Met de klas/groep een kookboek te maken

In dit project wil ik kinderen een recept van thuis op papier te laten zetten, dit in de klas komen voorlezen en het daarna, na goedkeuring van de docent, het zelf laten maken thuis voor de rest van de familie. Tijdens het bereiden van dit gerecht kunnen er foto's gemaakt worden die later van pas kunnen komen bij het maken van het kookboek. Alle gerechten van

de kinderen samen vormen één boek, met tekeningen en foto's en natuurlijk de recepten. Op deze manier leren kinderen allerlei verschillende recepten kennen.

Met de klas een zuivelboerderij bezoeken

Hier leren kinderen hoe melk, boter en kaas wordt gemaakt. Ze leren hoe de dieren leven, ze zien hoe het leven op de boerderij is en leren voeding en dieren waarderen.

Koken voor een ander

Kinderen koken eenmalig een maaltijd of een taart voor de bewoners van een verzorgingstehuis in de buurt van de school. Ze bereiden het gerecht ter plekke in de keuken en brengen het eten later zelf naar de bewoners.

kinderen koken samen op de Naschoolse Opvang

Ze bereiden gezamenlijk een maaltijd waarvan ze allemaal wat mee naar huis krijgen zodat vader en moeder niet meer hoeven te koken.

Kook geniet Kamp

Dit is een kamp voor alle kinderen die willen leren. Over gezond en lekker eten en over hoe je zelf maaltijden bereidt. Tijdens dit kamp maken de kinderen elke dag verschillende recepten en ze krijgen les uit de natuur. Ook bezoeken ze kaasboerderijen en chocoladefabrieken. Want lekker eten is niet alleen maar gezond, je mag ook best af en toe genieten van chocola.

School TV, kook TV

Ik wil een programma ontwerpen voor school TV over gezond eten, genieten van eten, waarschuwen voor ongezond eten en genieten van eten uit verschillende culturen. Dit programma wordt op School tv uitgezonden en kan in de klas worden getoond.

5.5 Conclusie

Kinderen kunnen met deze activiteiten geholpen worden bij het ontwikkelen van competenties op het gebied van gezond eten en genieten van eten en elkaar. Het kan op verschillende manieren en er kunnen verschillende doelgroepen benaderd worden. Ik heb gekozen voor de doelgroep kinderen omdat deze openstaan voor nieuwe dingen en omdat je deze doelgroep op vele manieren enthousiast kan maken voor wat je ze te vertellen hebt. Zodra ik kinderen in kan laten zien dat koken leuk is en dat vers eten lekker is, is mijn doel bereikt. Een lange weg, die ik graag wil bewandelen!

6. Conclusies

In dit hoofdstuk geef ik antwoord op de hoofdvraag en de deelvragen gesteld aan het begin van deze scriptie. Ik gebruik daarvoor de samenvattingen en conclusies die ik aan het eind van elk hoofdstuk heb geschreven.

6.1 Algehele conclusie en antwoord op de vraagstelling

De hoofdvraag van mijn scriptie is:

Wat maakt de culturele werkvorm koken belangrijk voor CMV'ers en op welke manier kan een CMV'er deze culturele werkvorm gebruiken?

Om de hoofdvraag te kunnen beantwoorden heb ik deelvragen geformuleerd. Ik herhaal hier de conclusies per deelvraag om uiteindelijk de hoofdvraag te kunnen beantwoorden.

1. Hoe kan koken gezien worden in een maatschappelijke context?
2. Wat wordt verstaan onder Culturele en Maatschappelijke Vorming?
3. Wat is een culturele werkvorm?
4. Wat zijn culturele competenties?
5. Wat is de rol en wat zijn de competenties van de CMV'er
6. Hoe staat koken in relatie tot CMV en kunst en cultuur?

Deelvraag 1

Hoe kan koken gezien worden in een maatschappelijke context?

In deze maatschappij heerst de constante dreiging van ongezond eten en daardoor overgewicht bij alle soorten mensen. De producenten van Fast Food en makkelijk fantasieloos eten zijn een doorn in het oog van de Slow Food beweging, die er het idee op na houdt dat smaak en dus eten een communicatiemiddel is, een bron van cultuur en samenzijn. Samen eten en genieten van eten heeft vele sociale aspecten die aansluiten op het beroep CMV. CMV gaat om welzijn van mensen. Bij Slow Food staat genieten van eten centraal. Volgens deze beweging kan dit puur met authentieke producten zonder dat, zoals bij Fast Food, omzet centraal staat.

Deelvraag 2

Wat wordt verstaan onder Culturele en Maatschappelijke Vorming?

CMV'ers begeleiden mensen op weg met de zoektocht naar geluk op de meest uiteenlopende manieren. CMV is een beroep, waarin de professionals door middel van onderrichten, informeren, adviseren, arrangeren en animeren op sociaal en maatschappelijk gebied veranderingen teweeg brengen.

Deelvraag 3

Wat is een culturele werkvorm?

Bij het inzetten van een culturele werkvorm wordt methodisch gehandeld. Er wordt gebruik gemaakt van kunstzinnige middelen, die mensen bewegen om een betere burger te worden. De CMV'er geeft de aanzet, maar laat ieder daarna zelf bepalen wat hij of zij er mee doet. Meestal heeft een culturele werkvorm op iedereen een andere uitwerking. Projecten waarbij koken als culturele werkvorm wordt gebruikt hebben als belangrijke uitgangspunten bewustwording, zelfontplooiing en leren om te genieten. Maar hoe daar door de deelnemer invulling aan wordt gegeven staat niet vast en kan dus erg verschillen, dit hangt af van de creativiteit van de deelnemer.

Deelvraag 4

Wat zijn culturele competenties?

Mensen leren het hele leven lang, op school, maar ook door ervaringen die in het dagelijkse leven worden opgedaan. Culturele competenties zijn kennis, vaardigheden en houdingen die te maken hebben met ontwikkelen van interesse voor bepaalde culturele disciplines, zoals beeldende kunst, poëzie of dans. Een culturele competentie is een competentie die het leven van de mens interessanter en rijker maakt. Individuele, sociale en maatschappelijke competenties zijn naast de culturele competenties belangrijk bij de culturele ontwikkeling van de mens. Door de culturele werkvorm koken in te zetten kunnen deze competenties verworven worden

Deelvraag 5

De rol en competenties van de CMV'er?

De maatschappelijke opdracht van CMV als agoog is dat de burger door participatie betrokken blijft bij actuele en toekomstige ontwikkelingen.

Een CMV'er heeft zelf verschillende competenties nodig wil hij kennis, vaardigheden en houdingen over kunnen brengen aan anderen. Genieten en dit over kunnen brengen is een competentie die ik toe wil voegen aan de twee kerncompetenties, die een CMV'er dient te hebben; 'Het ontwerpen en begeleiden van aantrekkelijke kwaliteitsprogramma's en diensten die intrinsieke betekenis hebben voor mensen' en 'Het werken aan maatschappelijke doelstellingen binnen deze programma's en diensten'. Zeker bij het ontwikkelen van kookprojecten is genieten en dit over kunnen brengen een hele belangrijke competentie.

Deelvraag 6

Hoe staat koken in relatie tot CMV en kunst en cultuur?

Op deze vraag kan ik een kort antwoord geven: eetgewoontes horen onlosmakelijk bij de cultuur van een bevolkingsgroep. Lekker eten kunnen bereiden is een kunst. In mijn optiek staat koken zeker in relatie tot kunst en cultuur. Iedereen kent voorbeelden van gerechten die gevoelens en herinneringen aan personen en bijzondere momenten oproepen. Samen eten en genieten van eten heeft vele sociale aspecten die aansluiten op het beroep CMV.

6.2 Conclusie hoofdstuk 3

In onze huidige maatschappij eten mensen steeds ongezonder, met alle gevolgen van dien. Fast Food ketens bieden goedkoop, fantasieloos en eenzijdig voedsel. Gelukkig is hier als tegenhanger de stroming Slow Food, die genieten van gezonde voeding hoog in het vaandel heeft. Er ligt hier een taak voor de CMV'er die deze nieuwe generatie kan begeleiden in het vergaren van welzijn en geluk, op het gebied van gezonde voeding en genieten van eten. Hiervoor heeft de CMV'er de bagage om activiteiten te ontplooiën waarmee hij mensen verschillende competenties kan aanmeten op cultureel, individueel, maatschappelijk en sociaal gebied. De CMV'er doet dit door de culturele werkvorm koken te gebruiken. Daarbij is het van belang dat hij zelf kan genieten van eten en koken, zodat hij dit op een leuke en inspirerende manier kan brengen.

6.3 Conclusie hoofdstuk 4

Uit de projecten genoemd in hoofdstuk 4 en de projecten die in de bijlagen worden beschreven kunnen een aantal zaken kunnen worden opgemerkt. Koken kan op een heleboel manieren gebruikt worden. Opvallend ook dat de culturele werkvorm koken in alle domeinen van het CMV-werkveld toegepast wordt. Bij sommige projecten zijn de doelstellingen heel duidelijk aanwezig zoals bij de smaaklessen van Pierre Wind, maar ze kunnen er ook minder dik bovenop liggen zoals bij de Ha-Schi-Ba. Tijdens de lessen van Pierre Wind leert de doelgroep op een formele manier, bewust en in een omgeving waar leren normaal is. Bezoekers van de Ha-Schi-Ba leren informeel, en daardoor vaak ongemerkt. Beide manieren van leren zijn belangrijk. Voor mij duidt het nog maar eens aan dat de culturele werkvorm koken heel divers kan zijn en daardoor voor CMV-werkveld veel kan betekenen. Hiermee geef ik antwoord op het eerste deel van de hoofdvraag van deze scriptie:

Wat maakt de culturele werkvorm koken belangrijk voor CMV'ers en op welke manier kan een CMV'er deze culturele werkvorm gebruiken?

Volgens mij is de belangrijkste conclusie die ik kan trekken na het schrijven van deze scriptie dat het overdragen van de CMV competentie 'leren genieten' bijna overal centraal staat. Leren genieten, ook van en met elkaar is een belangrijke sociale stap die gezet wordt door middel van uiteenlopende projecten. Door de toenemende Fast Food samenleving is behoud van authentieke recepten en genieten van gezonde voeding ook van groot belang. De projecten in hoofdstuk 2 werken daar ook aan mee. Zodra mensen genieten van vers en gezond voedsel en het bereiden ervan zal de weg naar het Fast Food restaurant minder snel worden genomen.

6.4 Conclusie hoofdstuk 5

Met de activiteiten die ik in hoofdstuk 5 beschrijf kan ik antwoord geven op het tweede deel van de hoofdvraag van deze scriptie:

Wat maakt de culturele werkvorm koken belangrijk voor CMV'ers en op welke manier kan een CMV'er deze culturele werkvorm gebruiken?

De manier die ik beschreven heb is hoe ik denk dat deze maatschappij geholpen kan worden op het gebied van gezond eten en genieten van eten en elkaar. Het kan op verschillende manieren en er kunnen verschillende doelgroepen benaderd worden. Ik heb gekozen voor de doelgroep kinderen omdat deze openstaat voor nieuwe dingen en omdat je deze doelgroep op vele manieren enthousiast kan maken voor wat je ze te vertellen hebt. Ze leren het spelenderwijs. Zodra ik kinderen in kan laten zien dat koken leuk is en dat vers eten lekker is, is mijn doel bereikt. Hiervoor is nog een lange weg te gaan, die ik graag wil bewandelen!

6.5 Antwoord op de gehele hoofdvraag

Wat maakt de culturele werkvorm koken belangrijk voor CMV'ers en op welke manier kan een CMV'er deze culturele werkvorm gebruiken?.

CMV'ers gebruiken culturele werkvormen zoals koken, als middel om sociale en culturele aspecten teweeg te brengen. Samen zijn, samen eten, koken en genieten is een manier om mensen creatief, expressief, sociaal communicatief, receptief en reflectief bezig te laten zijn. Dit kan op verschillende manieren. Met kookworkshops, culturele kookfestivals, smaaklessen, bezoeken aan boerderijen ect.

6.6 Aanbevelingen

Een aantal aanbevelingen die ik zou willen maken aan de opleiding CMV, met het nut van de culturele werkvorm koken in mijn achterhoofd:

- Koken zou als keuzevak gebruikt kunnen worden in het eerste jaar. Kookles aanbieden zou ervoor kunnen zorgen dat de studenten weten wat het volgen van een kookles is en de studenten zouden het daardoor in een later stadium zelf sneller aan kunnen bieden.
- Er zou een blok koken vast aangeboden kunnen worden, net als dans, drama en beeldende vorming zodat de studenten CMV bekend worden met het fenomeen koken als culturele werkvorm. Hier kunnen projecten besproken worden die koken als culturele werkvorm inzetten, zelf kooklessen gevolgd worden, theoretische aspecten van competenties besproken kunnen worden.

- In de theoretische lessen over culturele werkvormen en culturele competenties in het algemeen, zou er meer aandacht besteed kunnen worden aan de culturele werkvorm koken en de culturele competenties die men ermee zou kunnen verwerven. In die lessen kunnen actuele casussen behandeld worden zoals de Ha-Schi-Ba of het eetbeleid van Lowlands.

6.7 Tot slot

Ik hoop mijn ideeën na het afronden van mijn opleiding in de praktijk te kunnen brengen. Ik hoop dat ik met deze scriptie meer mensen heb bewogen om de culturele werkvorm koken te gebruiken. Als de producenten van voedsel geen gezondere voeding produceren is het noodzaak dat professionele welzijnswerkers, zolang ook zij de noodzaak van gezonde en bewuste voeding, en het genieten van koken en eten kunnen overdragen, mee helpen in het krijgen van goede eetpatronen. Meer koken op de opleiding CMV betekend meer koken in het culturele en maatschappelijke werkveld, en uiteindelijk zorgt het voor gezondere en genietende mensen!

7. Dankwoord

Mieke, we delen dezelfde passie, dat was voor mij heel belangrijk tijdens het schrijven van deze scriptie, bedankt voor de goede wegen die je me hebt laten inslaan.

Mijn kookgekke familie: bedankt, voor jullie inspiratie, van kinds af aan al, vooral papa, mama, Misja, Harry en Marijk.

Arjan en vrienden, bedankt voor de steun en voor het met plezier opeten van mijn gerechten.

De eerste groep bewuste eters heb ik al bereikt, nu de rest van Den Haag nog!

BRONVERMELDING

BOEKEN

Bolhuis, S., (1995) *Leren en veranderen bij volwassenen*, een nieuwe benadering, Uitgeverij Coutinho, Bussum

Dohmen, J., [red], (2002), *Over levenskunst*, de grote filosofen over het goede leven, Marc Wildschut en Ambo-Anthos uitgevers, Amsterdam

Eco, U., (2002), *Hoe schrijf ik een scriptie*, Uitgeverij Bert Bakker, Amsterdam

Kessels, J., Smit, C. (1989) *Handboek opleiders in organisaties*, Kluwer Bedrijfswetenschappen, Deventer

Opleidingsprofiel CMV, (1999), *Alert en Ondernemend*, Landelijk Opleidingsoverleg CMV, Utrecht

Petrini, C., (2001), *Slow Food*, Over het belang van smaak, Rome en Mets & Schilt uitgevers, Amsterdam

Ritzer, Prof. Drs. G., (2000), *The macdonaldization of society*, Pine Forge Press, Thousand Oaks, California

Rosmalen, J. van (1999), *Het woord aan de verbeelding*, Spel en kunstzinnige middelen in het sociaal agogisch werk, Bohn Stafleu Van Loghum, Houten/Diegem

Schmid, W. (2001) *Filosofie van de levenskunst*, inleiding in het mooie leven, Ambo-Antos uitgevers, Amsterdam.

Sint, E.J., (2002), *Stijlboek CMV*, Den Haag

Spierts, M., (1998) *Balanceren en stimuleren*, Methodisch handelen in het sociaal-cultureel werk, Elsevier/De Tijdstroom, Maarssen

Spierts, M. (1998), *Beroep in ontwikkeling*, Een oriëntatie op culturele en maatschappelijke vorming, Elsevier/de Tijdstroom, Maarssen

Spierts, M., (2000), *Werken aan openheid en samenhang*, een nadere verkenning van culturele en maatschappelijke vorming, Elsevier, Maarssen

Waal, V. de (2001), *Uitdagend leren. Culturele en maatschappelijke activiteiten als leeromgeving*, uitgeverij Coutinho, Bussum

Zande, J. van der, (1999) *Muzisch-agogisch begeleiden in de hulpverlening*, Uitgeverij H. Nelissen BV, Baarn

Negt, O. (1993) *Cultuur als akkerbouw der zinnen*, Opstellen over cultuur arbeid en leren, De Meerval, Hilversum

ONLINE PUBLICATIES

- Huizing, H. *InnovatieNetwerk - themabeschrijving: Voeding voor een gezonde samenleving*, November 2004
<http://www.agro.nl/innovatienetwerk/vgs/index.html>
- Michielse, H.C.M., *Tendrapport 'Vorming (geen) millenniumprobleem?*
<http://www.beraadsgroepvorming.nl/tendrapport.pdf>

overige online bronnen:

www.sonickitchen.org
www.fifteen.nl
www.fifteen.en
www.fifteen.be
www.deversiering.nl
www.pasarmalambesar.nl
www.kookvanjou.nl
www.kinderkookkafe.nl
www.kunsthal.nl
www.doenevenementen.nl
www.zandhap.nl
www.rats.ch
www.iederwijs.nl
www.slowfood.nl
www.keizerculinair.nl
www.kitchenart.nl
www.vriendenvanhetplatteland.nl
www.bouillionmagazine.nl
www.academiegastronomie.nl
www.passionforfood.nl
www.hallal.nl

OVERIGE INSPIRATIEBRONNEN

Bouillon (culinair gastronomisch magazine)
De TAO van de stampot, André Wolf
Rode rozen en tortilla's, Laura Esquivels
Het Schnitzelparadijs, Khalid Boudou

BIJLAGEN

BIJLAGE 1 | INTERVIEW MET 'PIERRE WIND'

Dit interview is gegeven tijdens de KunsthalKookt op 11 september 2004.

Elske: Ik schrijf mijn scriptie over smaak en over koken als culturele werkvorm. Jij hebt een lesprogramma geschreven, daar wil ik meer over weten.

Ik weet alleen van het bestaan af>

Pierre: Nou ik heb het bij me je mag er wel even naar kijken, ik kan het je helaas niet meegeven want het is mijn enig exemplaar.

Smaakboekjes, testjes, flesjes

Elske: Wat is de belangrijkste reden waarom je dit bent gaan ontwikkelen voor kinderen?

Pierre: Om de overheid te laten zien dat het werkt. Ze zeggen altijd, je hebt een leuk idee maar het werkt niet. Ik heb dit alleen maar ontwikkeld voor 100 scholen in Rotterdam ontwikkeld in samenwerking met andere instanties. Het idee lag er al heel lang, sinds '92, '93. Je had namelijk van de eurotop, de dag van de Smaak, dat vind ik dan wel leuk, maar het is niet wat de essentie is van waar je als Nederland naartoe moet. Ik denk dat je onderwijs nodig hebt. Ik denk ook in de cultuur, als je kijkt naar kinderziektes, dat meen ik serieus, , ik ben zelf ook niet te dunste, maar als je kijkt naar ziektes, eetproblemen en hoe weinig ze weten van eten, want ze weten bijna niks. Gemiddeld genomen, er zijn natuurlijk uitzonderingen. Maar als je dat vergelijkt met Griekenland, Italië, Frankrijk, Portugal, daar hebben kinderen een andere opvoeding, als het gaat om eten. Als kind krijg je daar sneller een binding met eten. Dat zit meer in de cultuur. Dus ik dacht bij mezelf, hoe krijg je het voor elkaar om hier ook die binding met eten te krijgen. Dat kan alleen als je van jongs af aan eten een belangrijke rol te geven. En het gekke is we hebben wel gym, handenarbeid, we hebben muziekles maar we hebben geen eetles of smaakles. Smaakles klinkt leuker maar het is gewoon eetles. Het gaat niet over smaak alleen, de eerste 3 hoofdstukken om het een beetje leuk te maken, gaat het over de tong, wat je er mee doet, Ze krijgen allemaal leuke weetjes over eten. Ik zeg altijd maar, je kan wel meteen gaan tongen maar het is wel leuk hoe het meisje heet. Dus je moet weten wat je in je mond stopt, dat geldt ook voor eten.

Maar wat wil er nou mee? Een lang antwoord... Ik wil je overheid overtuigen ermee, dat het werkt, dat kan je zien in Rotterdam dat het werkt. Het is leuk gevonden, het is te doen. Maak eetlessen verplicht. Ik wil niet zeggen dat ik dit wil verkopen, want ik wil er geen cent aan verdienen, geen winstmerk. Wat nu de bedoeling is dat het door middel van Innovatienetwerk en Henk Huizing, die is een belangrijke man daarin, die probeert nu alle belangenorganisaties bij elkaar te krijgen, alle kokverenigingen, alle eetverenigingen, de Hartstichting, om een blok te maken naar de overheid, met als doel, maak de eetlessen verplicht, om het dan landelijk te verspreiden. Maar dan een nieuw smaakpakket wat helemaal doorontwikkeld is, waar alles in zit. Want dit wat ik heb gemaakt is natuurlijk wel leuk, het straalt uit wat het moet zijn: Fun!, maar er missen nog wel een paar hoofdstukken.

Elske: wordt dit nu gegeven op scholen?

Pierre: er zijn 100 smaakpakketten uitgedeeld op 60 scholen in Rotterdam, maar de precieze aantallen weet Henk Huizing. Ik wil gewoon dat het verplicht wordt op scholen. Een School moet gewoon te horen krijgen dat het 30 lessen aan eten, per jaar, via deze onderwerpen. Hoe ze het aanpakken moeten ze zelf weten. Als ze maar eetles gaan geven.

Elske: Vind jij het aspect gezondheid belangrijker of aspect cultuur?

Pierre: Op deze aspecten samen is alles gebaseerd dus allebei even belangrijk. Cultuur is gezondheid. Je kan niet leven op blikgroeten of poeders en instant eten. Je lichaam wil het niet. Die wil op het gegeven moment vers eten. Kijk maar naar hoeveel mensen sterven door verkeerd eten is echt groot, eten is een grote boosdoener. Sommige vormen van kanker komen door verkeerd eten. Het heeft te maken met bewustzijn, eten is geen wondermiddel, maar als je er bewust mee om gaat en je beweegt er bij dan is het gezond.. Wat wel zo is, het is helemaal niet erg om die hamburger te eten, niks mis mee. Alleen, eet je het elke dag dan heb je een probleem.

Proef alles, zeg nooit eerst nee, is al een overwinning..en probeer meer groente en fruit te eten. Dat gaat hierdoor lukken(door dit lesprogramma), dat weet ik zeker.

Elske: In hoeverre ben je ook betrokken bij de Slow Food beweging?

Pierre: Ik ben niet actief met de Slow Food beweging. Ik heb er wel waardering voor. Maar als het gaat om het langzaam bereiden van een product, kan een paprika ook Slow Food zijn.

Elske: ja maar het gaat meer om het genieten van producten dan om de duur van het bereiden van het product.

Pierre: Ja, je kan bijna zeggen, als je voor Slow Food bent ben je tegen Fast Food en andersom. Ik ben voor beide. Ik vind Fast Food namelijk ook geweldig. Slow Food ook, eten is een samenzijn van al die mixen, ze moeten er allebei zijn.

Elske: Ja dat begrijp ik, Ik wil nog even terug gaan naar de eet/smaak lessen. Hoe kijken de leraren tegen deze lesmethode aan? Heb je daar een beeld van?

Pierre: Toen ze het nog niet gezien hadden dachten ze, het is vast weer veel te veel werk. Maar toen ze het eenmaal gezien hadden zagen ze ook dat het veel zelfstudie is en dat ze de kinderen veel zelf kunnen laten doen, vooral de bovenbouw. Maar er zaten ook goede tips bij om het te ondersteunen. Dus toen ze het eenmaal gezien hadden waren ze ontdooid. De meeste docenten ontdooiden toen ze eenmaal zagen. Ze moeten wel een beetje affiniteit

hebben met lekker eten, maar voor degene die dat niet hebben wordt het ook wel makkelijk gemaakt.

Elske: Ik heb nog een vraag, ken je het beroep CMV, culturele en maatschappelijke vorming?

Pierre: Ja dat is die studie waar je stage kan lopen in poptempels en zo toch?

Elske: ja onder andere, die opleiding doe ik dus. Denk je dat iemand die zo'n opleiding doet iets kan veranderen aan de eetcultuur. Stel dat ik dit soort projecten ga opzetten.

Pierre: ja ik denk het wel, het is een sociaal ding, maar je moet er wel opletten dat je het van bovenaf probeert te veranderen. Je ziet ook dat eten op festivals veel belangrijker wordt, zoals Lowlands. Er is niks ergens dan als je iets doet en degene boven jou waardeert het niet, dat is frustrerend. Je bedenkt iets leuks, iedereen is enthousiast, maar als het gefinancierd moet worden dan vliegt jouw project er als eerste eruit omdat ze er geen affiniteit mee hebben.

Elske: Ben je niet bang dat in Nederland die affiniteit met dat eten er gewoon niet is?

Pierre: natuurlijk is dat er wel. Maar we zijn nu op dat moment dat mensen langer willen leven en dat men in gaat zien dat het wel belangrijk is wat je als benzine in je lichaam gooit.

Elske: maar dan gooi je het meer op de gezondheid.

Pierre: dat heeft met elkaar te maken, gezondheid en cultuur is genieten. Alleen van meer genieten word je niet beter. Je kan ook genieten van een hamburger, maar dat is niet gezond, dus het ligt veel breder dan dat.

In andere sommige culturen zit eten veel meer in de cultuur gebakken.

Elske: Weet je in welke landen ook eetlessen op scholen worden gegeven?

Pierre: In Duitsland en Thailand of Korea is echt eetles op school een gewoon vak. Voor zover ik weet. Maar helaas ik moet weer verder. Veel succes, met alles en probeer zoveel mogelijk zielen te winnen!

Elske: zal ik doen heel erg bedankt!

BIJLAGE 2 | INTERVIEW MET ALEX SCHAUB

Het volgende interview met Alex Schaub is te vinden op het volgende internetadres, <http://www.fifteen.be/mch1.html>.

Alex Schaub werd in 1969 geboren in Zwitserland. Hij ging in de leer als gereedschapsmaker, volgde daarna een opleiding als machinetekenaar en -ontwerper, om vanaf 1992 het roer om te gooien: aan de Jazz Berufsschule te Luzern studeerde hij bas en piano. Zijn interesse voor geluid als autonoom fenomeen en de interactie met visuele media werd in die mate gestimuleerd dat hij in '95 naar Nederland trok, om Beeld & Geluid te studeren aan het Koninklijk Conservatorium in Den Haag. Hij experimenteerde er vooral met elektronica, film/video en performancetechnieken. Toen hij drie jaar terug afstudeerde, bleek hij bezeten door de Teutoonse idee van het Gesamtkunstwerk. De beste illustratie daarvan vormden zijn installaties op het Sonic Acts festival in de Amsterdamse Paradiso, alwaar de brave man nogal wat bijval kende.

Alex Schaub: 'Het gaat hem in principe om de muzikalisering en de theatralisering van het kookproces.' Wat ik concreet ga doen, is alle geluiden die je maakt als je eten klaarmaakt muzikalisieren via digital processing. Ik speel ze meteen weer uit, met loops, repetities, enzovoort. Maar het belangrijkste blijft - wel, mijn overtuiging is dat, als jij aan het koken bent, je dan helemaal niet meer stilstaat bij de geluiden die je produceert. Als je een ui versnippert, daar ben je je helemaal niet meer bewust van. Je hoort gewoon niet meer wat je aan het doen bent, het is een dimensie van de kookervaring die verloren is gegaan, en het is een erg belangrijke, vind ik. Dat bewustwordingsproces wil ik met mijn performance triggeren. Want ik vind ze heel mooi, heel veel details zitten daar in. Mijn liefde voor koken ligt aan de basis van het hele concept, en aangezien ik Nederland woon, een land waar de voedingscultuur niet bepaald hoogstaand is, dacht ik dat dat de ideale plek was om met zoiets naar buiten te komen. Voedsel is gewoon de basis van alles, het is de meest pure energiebron voor de mens, power man! Als je je alle dagen volpropt met liefdeloze, machinaal bereide junkfood, dan zal dat altijd een weerslag hebben op hoe je door het leven stapt. Wat ik wil bereiken, is dat de mensen opnieuw beseffen dat ze zelf moeten koken omdat dat goed is, en dat het de moeite loont er tijd voor uit te trekken omdat het een super ontspannende activiteit is.'

Hoe wordt de interactie met het publiek tot stand gebracht?

Schaub: 'Je ziet als toeschouwer hoe alles voor je ogen wordt bereid, maar door het versterken en manipuleren van het geluid krijgt alles zo'n beetje een surreële dimensie. Als mijn kok (Alex huurde een professional in, red.) alles af heeft, wordt iedereen uitgenodigd om een bord bij te schuiven en te proeven.'

BIJLAGE 3 | INTERESSANTE PROJECTEN

Educatie

Stichting de Versiering is verantwoordelijk voor de panelen met foto's van 'multiculinair Nederland' die in het centrum van Den Haag (bij de Markthof) tentoongesteld worden. Jan Kroon heeft geprobeerd zoveel mogelijk culturen uit Den Haag te verzamelen in dit project. Alle mensen die meededen kregen de opdracht een traditioneel recept te maken en werden tijdens het bereiden gefotografeerd. Deze foto's worden niet alleen lange tijd tentoongesteld, van de recepten en de foto's is ook een kookboek gemaakt. Het doel van dit project is kennismaking. Alle verschillende culturen kunnen op deze manier iets laten zien van zichzelf maar ook iets leren van een ander. Dit is een typisch CMV project omdat er zoveel culturele en sociale aspecten bij komen kijken.

(www.deversiering.nl)

Een project van Rats Kulturhaus in Zürich is een mooi voorbeeld van een project dat koken maatschappelijk nuttig maakt. Verschillende programma's zorgen ervoor dat werklozen op een leuke manier weer terug kunnen keren op de arbeidsmarkt. Één van die programma's, fachgruppe Gastro, is ervoor dat werklozen in Zürich binnen 6 maanden op worden geleid tot kok. Door 6 maanden intensief te werken in de keuken van Rats kulturhaus, worden ze snel vakkbekwaam. De groep wordt vakkundig en enthousiast begeleid. Vergelijkbaar met het project van Jamie Oliver, die kansloze jongeren een kans geeft om een opleiding tot kok te krijgen. De deelnemers krijgen op deze manier te maken met alle drie de soorten competenties die in paragraaf 3.4 beschreven staan:

Individuele competenties, ze krijgen zelfvertrouwen omdat ze iets kunnen.

Sociale competenties, ze leren andere mensen kennen, zijn nodig voor de organisatie en leren zich uiten en leren communiceren.

Maatschappelijke competenties, ze leren aangesproken worden op verantwoordelijkheid, ze leren voor hun rechten opkomen en leren zich verplaatsen in en ander.

(www.rats.ch)

Ook dit project van Jamie Oliver wil ik belichten. Hij geeft jongeren die geen opleiding doen en geen werk hebben in Amsterdam de kans om binnen korte tijd opgeleid te worden tot kok. Dit gebeurt in een gedisciplineerd programma waarbij de leerlingen dagelijks aanwezig moeten zijn. Dit programma zal ook op televisie worden uitgezonden. Ik ben nieuwsgierig waarom dit concept nou juist naar Amsterdam is verhuisd. Is dat puur commercieel of heeft de organisatie echt een maatschappelijk doel voor ogen.

(www.Fifteen.nl)

Kunst

Alex Schaub, Sonic Kitchen Eat Art.

In de winter van 2003 zag ik een performance in het Paard waardoor het idee voor het onderwerp van deze scriptie is ontstaan. Ik zag die avond een Eat-Art performance waar ik

ontzettend enthousiast van werd. In het midden van de kleine zaal van het Paard was een keuken neergezet. Erom heen konden mensen zitten op kussens en stoeltjes. In die keuken werden de hele avond gerechten bereid die door een ober werden uitgedeeld aan het publiek. De geluiden die vrijkwamen bij het hakken, bakken, snijden en roeren werden ter plaatse versterkt en bewerkt door een geluidskunstenaar. Ook de aankleding van de keuken, het licht en de sfeer was heel erg mooi, waardoor het een performance was die alle zintuigen prikkelde! Reuk, smaak, beeld en je voelde zelfs de trillingen van het geluid dat soms heel erg werd versterkt. Super, dit is kunst, ongetwijfeld. Ik heb een interview op internet gevonden dat staat bij bijlage 2.

(www.sonickitchen.org)

Recreatie

Zandhap, een mooi voorbeeld van eten puur voor ontspanning en plezier. Zandhap is een organisatie die onafhankelijk elke zomer alle strandtenten af gaat om een bepaald product te testen. Vorig jaar was dat de saté en de rosé. Deze zomer zal het een andere insteek hebben, maar het gaat puur om de ontspanning die men op het strand zoekt in combinatie met goede smaak en lekker eten. Ook organiseert Zandhap gelegenheden waarbij restaurant hun beste gerechten kunnen laten proeven op een vreemde locatie, in de zomer van 2003 haalden ze een strandtent naar het Spuiplein, waar iedereen kleine gerechtjes kon proeven en waar een strandje was nagebouwd. Ik realiseer mij dat dit voornamelijk commercieel is maar omdat ik erbij aanwezig was en ik het zo leuk vond om een strand op het spuiplein mee te maken, en heerlijk te mogen eten, wilde ik dit toch noemen. Ik heb contact gehad met de bedenkers van dit concept en mij is verteld dat dit project voornamelijk voor de afwisseling van het werken is bedacht zodat ze ook nog een op een strand kunnen komen in plaats van alleen maar op kantoor werken. Leuk idee! Want als het geen zomer is zijn ze bezig met allerlei andere projecten op het gebied van trends e.d.

(www.zandhap.nl)

Samenlevingsopbouw/recreatie

De Pasar Malam Besar is een van de grootste culturele evenementen van deze tijd. Elk voorjaar wordt het Malieveld omgetoverd tot Indische stad. 16 dagen lang kan er genoten worden van de Indische cultuur. Dit trekt verschillende soorten bezoekers. In de eerste plaats de vele Indische mensen die even terug gaan naar hun roots, maar ook een heleboel, Nederlanders, Surinamers en andere mensen. Eten is op dit evenement de bindende factor. Dit geeft maar weer eens aan hoe belangrijke rol eten speelt in een cultuur. Ik denk dat Indische mensen zo sterk vasthouden aan hun eetcultuur omdat Nederland niet een hele duidelijke eetcultuur heeft. Dat is volgens mij ook de reden dat er veel behoefte is aan dergelijke evenementen, die op sociaal en cultureel maatschappelijk gebied veel belang hebben. (www.pasarmalambesar.nl)

BIJLAGE 4 | OVERIGE INSPIRATIEBRONNEN

Literatuur

Er zijn veel auteurs die bij het schrijven vaneen boek geïnspireerd zijn geraakt door eten en drinken. Veel romans maar ook detectives gaan over het gepassioneerde werk van een kok in zijn of haar keuken. Een mooi voorbeeld is Chocolat, maar ook boeken als De Tao van de Stampot, Andre Wolf en Rode Rozen en Tortillas, Laura Esquivel zijn gerenommeerde en veel gelezen boeken. Uit ervaring weet ik dat het heerlijk is om over eten te lezen, zeker als een auteur er met passie over kan schrijven.

Tijdschrift

Er zijn ook genoeg tijdschriften die over eten en het genot van eten en drinken gaan. Twee voorbeelden daarvan zijn: 'Bouillon' een culinair gastronomisch magazine en Culinaire Courant, de informatiebron over eten drinken en lifestyle. Deze tijdschriften zijn niet puur commercieel compleet met adressen waar we dan moeten eten voor veel geld, maar ze gaan over het genot wat mensen halen uit eten en drinken. Kleine kaasboerderijen die onder de aandacht worden gebracht en reisverhalen van mensen van kenners die een mooie culinaire reis hebben gemaakt door het franse platteland. Ik vind het een goede ontwikkeling dat dit soort magazines er zijn, puur voor de ontspanning, om te kunnen genieten van lekker eten en drinken.