

Smaakcentrum Land van Cuijk



**Waar komt ons voedsel vandaan?
Hoe smaakt het? Wat doet het met
je? Hoe bereid je het? Hoe voorkom je
verspilling?**

Dit zijn vragen uit het lesprogramma 'SuperChef' van het Smaakcentrum Land van Cuijk. Een programma gericht op kinderen uit de bovenbouw van de basisschool (groep 6 t/m 8) alsmede leerlingen van de BSO.

Kinderen worden op een positieve en speelse manier uitgedaagd om samen groenten en kruiden te telen, deze te oogsten, het eten te bereiden om er vervolgens samen al etend van te genieten. Ouders en grootouders doen hierin mee. Het te dikke kind van

vandaag loopt het levensgrote risico om "morgen" patiënt te zijn met allerlei chronische ziektes. Over 4 jaar moet daarom het aantal kinderen met overgewicht en obesitas zijn gedaald van nu 13% naar 10% in 2018. Wij wensen alle Cuijkse kinderen een gezonde toekomst toe en daarom investeren we samen in preventie.

Het Smaakcentrum Cuijk staat onder leiding van topkok Martien Bos, een culinaire duizendpoot en ambulant cuisinier voor het koninklijk huis. Er bestaat al een smaakcentrum in Cuijk (Linden) en Boxmeer. De voorbereiding voor een Smaakcentrum Mill/Grave is in volle gang.