



# Hoog bezoek voor CBS De Earste Trimen in ‘Verspillingsvrije Week’

Het was even schakelen voor juf Dina Feenstra, leerkracht van groep 7 en 8 van CBS De Earste Trimen in Nijland. De school was na de zomervakantie nog maar net weer begonnen of ze werd overstelpt met telefoontjes van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. De Earste Trimen draagt de titel ‘Gezonde School’ en had vorig jaar lessen gewijd aan voedsel en voedselverspilling. Zou de school ervoor open staan om in het kader van de Verspillingsvrije Week ‘iemand uit politiek Den Haag’ een les hierover te laten bijwonen?

Na overleg met schooldirecteur Marieke Grendel en het team reageerde de school positief op het verzoek. Ouders en leerlingen werden geïnformeerd. Daarna werd duidelijk voor wie de extra stoel in het lokaal bestemd was: demissionair minister Piet Adema schoof bij de leerlingen aan. Hij kwam aan tafel te zitten bij Stefan Bonnema en Kristian Abma. Die hielpen hem bij het beantwoorden van vragen en deden dat vol enthousiasme.

## EEN KOMKOMMER DIE KROM IS, IS NET ZO LEKKER!

In Nederland wordt jaarlijks 23% van het voedsel verspild. Het streven is om dit percentage in 2030 te hebben gehalveerd. Dat vraagt om bewustwording. Hoe kun je voedselverspilling voorkomen en wat doe je er zelf al aan? Adema vertelde dat hij de kliekjes die op zondag overblijven in Drachten, op maandag meeneemt naar zijn appartement in Den Haag. Ook wees hij de leerlingen erop, dat niet elk stuk groente of fruit er perfect uit hoeft te zien.

Een komkommer die een rare of kromme vorm heeft, is, is net zo lekker.

Juf Dina hield een quiz met pittige vragen. Hoe lang kun je iets nog eten, als de ‘tenminste houdbaar tot’-datum op de verpakking verstreken is? Wat beïnvloedt de houdbaarheid van een pak melk? Op de meeste vragen was het antwoord helder voor de leerlingen. Wel was er onduidelijkheid over tomaten: moet je deze nou in de koelkast bewaren of daarbuiten? Ook waren de leerlingen creatief met recepten. Wat ga je bijvoorbeeld koken wanneer je nog etensrestjes in de koelkast hebt liggen?

## HET GOEDE VOORBEELD

Volgens juf Dina houden de leerlingen zich over het algemeen best veel bezig met het milieu. Schooldirecteur Marieke Grendel is van mening dat de school aan veel zaken extra aandacht besteedt en geregeld activiteiten organiseert in het kader van milieu en maatschappelijke betrokkenheid. Ook voedselverspilling probeert de school elk jaar op de agenda te zetten en de school heeft in de hoek van het schoolplein een prachtige moestuin, waar onder meer tomaten en peren groeien. Het groen wordt netjes onderhouden en als het rijp is, mogen de leerlingen hier lekker van genieten. Zo geeft de school op speelse wijze het goede voorbeeld.

