



JGA – Stekene

Zaterdag 5/11/2011

VERSLAG : KINDER-KOOK-FESTIJN met de KINDERKOK

Nu het geen week van de smaak was, waren we op zoek gegaan naar een ander alternatief. Dit hebben we gevonden bij Art of Children met het concept van de KINDERKOK. Na wat mailtjes over en weer, kreeg onze namiddag vorm.

De inschrijvingen liepen al vroeg binnen en bleven vlot komen. We hadden 34 inschrijvingen en een 32 ouders schreven zich in om de resultaten te komen proeven. Rond 1315h waren alle medewerkers aanwezig om de zaal klaar te zetten en onze kinderkok Veronique bij te staan. En daar kwamen de eerste deelnemers aan. Ieder kind kreeg een etiketje met hun naam, de ouders ontvingen een enveloppe met info over de Gezinsbond Stekene.....

Om 14:05 werden de ouders verzocht om het pand te verlaten en nam onze kinderkok Veronique het over. Alle kindjes werden aan de eerste tafel samengebracht waar Veronique vertelde dat zij niet kon koken. Sommige kindjes kregen het een beetje benauwd maar dat ging snel over. Aan de eerste tafel gingen ze pizzadeeg en minipizzaatjes maken. De kindjes die daar geen taak hadden gekregen schoven door naar tafel 2. Daar gingen we koekjesdeeg en koekjes maken. En weer schoven we door met de kindjes die geen taak hadden gekregen. Zo ontstonden ook tafel 3 (met worstenbroodjes) en tafel 4 met miniquiches.

Onze kinderkoks waren goed bezig... al zouden de mama's en papa's misschien wel hun hartje vasthouden als hun kinderen zo enthousiast zouden zijn in hun keuken ...

Na een uurtje maakten we even tijd voor een korte pauze zodat de helpmama's en papa's de tafels konden schoonmaken, het gerief afwassen en de ingrediënten klaarzetten voor de volgende shift. Ondertussen genoten de kinderen van een lekker koekje en een glasje verfrissend water, want koken maakt dorstig. Weer startte Veronique aan tafel 1 met alle kinderkoks (voor de cakeversiering) en schoven we door naar tafel 2 (champignons in een jasje en groentenegeltje), naar tafel 3 voor broodjes met eiersla, tonijnsla en krabsla en tenslotte tafel 4 ovoor de aperitief met fruitsaté.

Rond half 5 maakten we alles schoon en bereidden we onze tafels voor om de papa's en de mama's te ontvangen. Onze kinderkok Veronique en haar vriendjes Kaat en Tobias hebben iedereen een OKIDOKI gegeven en daarom mochten al onze kinderen een echt 'TOP CHEF' diploma in ontvangst nemen en de daarbij horende koksmuts. We namen nog een groepsfoto met alle onze topchefs voor we de deur open om onze gasten binnen te laten en onze specialiteiten samen met onze gasten te proeven. Wanneer de kinderen naar huis gingen, ontvingen de deelnemertjes het receptenboekje van deze namiddag. .. Sommige schreven in ons gastenboekje nog leuke commentaren, ... Na het opruimen, afwassen en dweilen van de zaal waren ook de helpmama's moe maar voldaan. Het was weer een succes ...

De Bond
voor alle
gezinnen