



Leerlingen van GO! Basisschool De Spreeuwen proeven woensdag 24 mei hybride vlees in woonzorgcentrum De Lisdodde, Frans Broersstraat 1 in Mechelen.

LEERLINGEN PROEVEN NIEUW SOORT VLEES

De leerlingen van het vierde leerjaar van GO! Basisschool De Spreeuwen gaan op 24 mei hybride vlees proeven in WZC De Lisdodde samen met de bejaarde bewoners. Na het proeven en uittesten van het vlees dat voor 50% bestaat uit rundsvlees en 50% vlezige oesterzwammen, verzinnen de leerlingen ook een naam voor het vlees. “Dat de leerlingen mee mogen beslissen onder welke naam het hybride vlees op de menukaart komt te staan, vinden ze superleuk”, zegt juf Conny van het vierde leerjaar van GO! Basisschool De Spreeuwen.

Sinds begin 2023 biedt Sodexo een 50/50 vleessoort aan in WZC De Lisdodde. Dit zijn hybride producten van 50% kwaliteitsvol Belgisch rundsvlees en 50% vlezige oesterzwammen. Het product bevat evenveel ijzer en B-vitamines als 100% vlees. De oesterzwammen nemen de vleessmaak op. De verhouding eiwitten en calorieën is ook gelijkaardig.

“De leerlingen zijn benieuwd naar de smaak. En ik ben vooral benieuwd naar de nieuwe naam die ze samen met de bejaarde bewoners uit hun mouw gaan schudden”, lacht juf Conny.

“We willen de omschakeling naar meer plantaardige voeding samen met onze bewoners maken, maar herkenbare maaltijden en smaken blijven uiterst belangrijk”, zegt Gabriella De Fransesco, ondervoorzitter Zorgbedrijf Rivierenland.

“Als school juichen we de omschakeling van WZC De Lisdodde naar meer plantaardige producten alleen maar toe. Onze kinderen zijn de toekomstige generatie en zijn dus dankbaar voor alle stappen die gezet worden in de strijd tegen de klimaatopwarming”, zegt juf Conny.