



Leerlingen GO! Busleyden Atheneum campus Pitzemburg maken documentaire over bio-boer Sander Van Nieuwenhove uit Zemst en koken met zijn ingrediënten een Oekraïens gerecht van de Oekraïense Aliesa Coolkens.

LEERLINGEN BUSLEYDEN ATHENEUM PITZEMBURG KOKEN VEGETARISCH GERECHT UIT OEKRAÏENSE KEUKEN

Leerlingen GO! Busleyden Atheneum campus Pitzemburg maakten een korte documentaire over hun uitstap naar bio-boer Sander Van Nieuwenhove in Zemst. De documentaire 'Seeds of Change' is te zien op het Youtubekanaal van de school: https://www.youtube.com/watch?v=RAQtg9x_xRU. Met de zelf geogoste ingrediënten kookten de leerlingen een Oekraïens gerecht volgens een recept van de Oekraïense Aliesa Coolkens.

Alle leerlingen van het vierde middelbaar van GO! Busleyden Atheneum Pitzemburg leerden dit schooljaar vegetarisch koken. Daarbij verdiepte elke groep zich in een andere eetcultuur. Er werden vegetarische gerechten klaargemaakt uit de Italiaanse of de Armeense keuken. Eén groep dook in de Oekraïense keuken. Zij maakten er bovendien een korte documentaire over i.s.m. Joris Gijsen van WILLEM TEL. Het project werd financieel ondersteund via een dynamoPROJECT van Cultuurkuur.

De leerlingen gingen eerst groenten oogsten bij bio-boer Ferm in Zemst. Nadien bedachten ze welke gerechten ze ermee konden maken. In de pedagogische keuken van GO! Busleyden Atheneum campus De Beemden bereidden ze vervolgens zelf de vegetarische gerechten.

Het bezoek aan een bio-boer en het maken van veggie-gerechten past bij waar BA Pitzemburg voor staat. Als UNESCO-school zet het atheneum in op de realisatie van de 17 Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties.