Verslag reis langs de voedselketen door Koen en Thijmen met foto's van Micha

Waar komt ons eten vandaan?
Wij gingen voor deze inspiratiesessie de voedselketen volgen. Dit houdt in dat we het proces dat ons eten volgt gaan bekijken. We gingen dit doen door langs te gaan op drie plekken. De boer, de bakker en het restaurant. We gingen bij deze plekken langs om te kijken hoe het daar gaat.

De boer:
Bij de boer kregen we als eerste een presentatie over wat voor een boerderij het is, en dat ze vooral landbouw doen. Dit houdt in dat ze geen koeien of ander vee houden maar dat ze hele grote velden vol met groenten en ander gewas hebben. Daarna gingen we langs bij de schapen die ze daar hadden.

En toen door naar de akkers. We kregen ook een verrekijker mee voor het geval we vogels zouden zien, en dit was gelijk het geval want er zaten veel zwaluwnesten onder de dakgoot. We hebben zelf de baby's gezien.

Toen gingen we eindelijk naar de velden om alle groenten te bekijken.

Het allerleukste vind ik dat we een stukje suikerbiet mochten proeven, deze worden heel groot maar hij moest nog flink doorgroeien want het was meer een radijsje.

Daarna gingen we nog even kijken in een grote kas die ze daar hadden, het was hier bloed en bloed heet omdat het al bijna dertig graden was. In deze kas hadden ze tomaten en komkommers.

Toen gingen we door naar de boerderij winkel die ze daar hebben, in die winkel hebben we ook zelf meel gemaald dat weer naar de bakker gaat. Ik vond het een superleuke activiteit en we hadden allemaal veel plezier.

De bakker:

We gingen ook langs bij de bakker. Hier kregen we alles te zien. Toen we binnenkwamen roken we gelijk een geur van versgebakken brood en cake. Toen we de man hadden ontmoet die ons ging rondleiden mochten we gelijk een stukje cake proberen, dit zijn hele grote dunne plakken die ze gebruiken voor bruidstaarten. Daarna gingen we naar het magazijn hier hebben ze alles opgeslagen en wat daar lag was nog niet alles want ze hadden nog enorme silo’s vol met meel.

Ze konden dat meel dan via een pijpleiding zo de mixer in blazen.

Toen kregen we te zien hoe ze broodjes maakten dit ging met een hele grappige machine, we mochten hier ook zelf broodjes rollen. Daarna gingen we door naar de afdeling die ik het leukste vind, koek en banket. We kregen als eerst een machine te zien die al het deeg uitrolt zodat je er mooie gevulde koeken mee kan maken.

Daarna gingen we kijken in de banketbakkerij dit is een speciale afdeling in de bakkerij die alleen maar gebak maakt. Hier kregen we natuurlijk weer gelijk een cupcake te eten en deze waren echt heel lekker.

Ze hadden daar zelfs een chocolademachine en een heel rek vol met chocoladeversiering. Toen we wegliepen zagen we ook nog een prachtige bruidstaart.

Ik vindt het zeker geslaagd en ook heel leuk.

Het restaurant:
De dag eindigden we bij het restaurant The Farm Kitchen. In dit restaurant verkopen ze eten van de groentes die van de boerderij kwamen waar wij waren en met broodjes uit de bakkerij waar wij in de ochtend waren. Wij kregen een wrap, een yoghurtje en een pizza die allemaal heel erg lekker waren!

De baas van het restaurant vertelde ons dat zij het belangrijk vinden om eten uit de omgeving te gebruiken. Op die manier is het verser maar ook beter voor de wereld. Iets waar mensen beter over na kunnen denken, want dat helpt tegen klimaatverandering.

Ik vond het leuk omdat je het eten dat je krijgt als plant hebt gezien op de boerderij en weet dat alle restjes worden gecomposteerd. De groentes waren ook lekkerder dan in andere restaurants om dat het heel vers was. Ook vond ik het supermooi om zo te eten.