

Sprinkhanen zijn scherp op de tong

Basisscholieren uit Buitenpost maakten gisteren al proevend een rondje door De Kruidhof. Studenten van de middelbare hotelschool hadden er een 'Frysk Smaakfestijn' georganiseerd. Op het menu: vla, chips, krenten... en sprinkhanen.

Door Saskia Jonker

BUITENPOST - Met een licht wantrouwende blik kijkt Rick Postma (11) naar het insect in zijn hand. „Toe maar”, spoort klasgenootje Lianne Postma hem aan. Rick brengt het beestje naar zijn mond, schuift hem

naar binnen en kauwt. En? „Ja, lekker.” Lianne ging hem al voor. „Hij lijkt wel eng, maar als je hem in een keer in je mond stopt is 'ie best lekker.”

Ze hebben het over de gefrituurde sprinkhanen – naar keuze met of zonder kruiden – die Gerrit Harm Folkertsma uitdeelt. Zijn studiegenoot Mher Nawazardion staat naast hem met chocoladelolly's gevuld met meelwormen. Die zijn minder populair bij de leerlingen. Ze nemen de lolly's wel aan, maar zodra ze er achter komen wat er in zit gaan ze in de dichtstbijzijnde prullenbak.

De insecten worden geserveerd in een van de kraampjes die deze dinsdagmiddag in De Kruidhof in Buitenpost staan opgesteld. Studenten van het Friesland College hebben een 'Frysk Smaakfestijn' georganiseerd en basisscholieren van cbs De Lichtbron en obs De Mienskip uit het dorp kunnen al wandelend eten ruiken, voelen, proeven en bekijken.

De sprinkhanen en wormen vallen onder het kopje 'proeven'. „Het verbaast me behoorlijk dat ze zo bereid zijn om de sprinkhanen te eten”, zegt kok Folkertsma. „De vorige groep was behoorlijk terughoudend.” Rick heeft de smaak te pakken, hij komt terug voor nog een sprinkhaan en later voor een derde. „Auw”, roept hij dan opeens. „Die poten zijn scherp.”

De proefmiddag is samen met AOC Friesland opgezet. De studenten van deze school hebben een proeftuin in De Kruidhof, waar ze streekgewassen telen. De middelbare hotelschool maakt er gerechten van en het Van Hall instituut kijkt op de gewassen rendabel zijn. Het is een heel project, vertelt coördinator Marjan Vonderman. „Daarom wilden we er ook basisscholen bij betrekken.”

Wanneer het groepje scholieren plaats heeft gemaakt voor het volgende, begint het spelletje opnieuw. Folkertsma pakt het bakje met levende sprinkhanen en laat ze aan de kinderen zien. De meiden gillen. De beestjes gaan levend de frituur in, vertelt hij, maar zielig is dat niet. „Eén seconde, dan zijn ze dood.”

Van deze groep durft een stel de wormenlolly's wel aan. „Doe jij het, dan doe ik het ook”, daagt een jongen zijn vriendje uit. Ze tellen af: „Eén, twee, drie...” Het vriendje stopt de lolly in zijn mond. De chocola bevat hem best, gebaart hij. Zijn uitdager staat nog met een

onaangeroerd stokje in zijn handen. Dan gaat de tocht verder. Ruiken doen de kinderen aan afgedekte plastic bekertjes met daarin anijs, knoflook en maggi. In papieren zakjes zitten hagel-slag, chips en krenten om te

voelen en bij het vierde kraampje staan bekertjes gekleurde vla klaar. Rood, geel en groen. De grap is dat het gele goedje helemaal geen vla is, maar yoghurt. Schijn bedriegt soms en uiterlijk zegt niets over smaak, is de les.



Rick Postma eet gefrituurde sprinkhaan.



Foto's Roelof Stroetinga

Rianne Bos proeft iets wat niet smaakt zoals het er uit ziet.



Alycia Kerkhof bijt in een cakeje met onsmakelijke kleuren