



PERSBERICHT stichting iRun2BFit, 19 juni 2019

Leerlingen van CSG Eekeringe pakken winst culinaire finale iRun2BFit 2019

Op woensdagmiddag 19 juni 2019 vond de Culinaire Finale van lijfstijlprogramma iRun2BFit plaats. Tijdens de spannende finale streden veertien leerlingen om de winnaarsschaal in Librije's Atelier in Zwolle. Het thema voor dit jaar: 'Het is een peulenschil'. Duo Sonique Petter en Femke Walker uit Basis klas 1E van CSG Eekeringe uit Steenwijk pakten de winst.

Spanning tot het eind

Het werd ongelooflijk spannend. De zeven koppels die streden om de schaal kregen anderhalf uur kooktijd. De kritische jury bestond uit chef Oliver Thole (Librije's Atelier) en Anja van Geel (sportdiëtiste). Niet alleen werd op smaak en presentatie gelet maar ook op voedingswaarde en of het aansluit bij het sportieve karakter van gezondheidsprogramma iRun2BFit.

Sonique Petter en Femke Walker wisten de jury uitstekend te overtuigen. Na de puntentelling, onder meer lette Oliver Thole op de 'wow-factor', werd het een overwinning voor de opvallend smaakvolle bruine bonenburger en het dessert een groene linzentaart met kokos en kaneel van Sonique en Femke.

Na afloop verklaarden de twee die het gerecht twee keer eerder maakten in voorbereiding op de finale, dat het deze keer echt de lekkerste uitvoering was. Thole was zeer te spreken over de smaak van de burger en de ingrediënten van de linzentaart. Van Geel werd overtuigd door de goede voedingswaarde en het creatieve gebruik van peulvruchten. Positief was ook dat het een vegetarisch gerecht is en goed is voor mensen met een glutenintolerantie.

"Gaaf om hier te koken"

Het glunderende duo met de overwinningsschaal in de hand vroegen we naar ervaringen van de dag. Wat vonden jullie het mooiste aan deze finale? "Dat we hier mogen staan. Het is heel gaaf om hier te koken."

Wat vonden jullie eng? Na enige aarzeling: "Toch wel de jury".

Chef Oliver Thole over alle deelnemers: "Ik ben verrast wat deze leerlingen koken. Heel knap wat zij laten zien."

De scholen die meededen met de culinaire finale van iRun2BFit 2019:

Technisch en Maritiem College Velsen, uit IJmuiden.

RSG Tromp Meesters, uit Steenwijk.

Het Noordik Vriezenveen, uit Vriezenveen.
Linde College, uit Wolvega.
Liemers College Didam, uit Didam.
Etty Hillesum Lyceum 't Stormink, uit Deventer.
CSG Eekeringe, uit Steenwijk.

iRun2BFit is een beweeg- en leefstijlprogramma van acht weken bij scholen. De verschillende thema's over gezondheid en bewegen worden vakoverstijgend uitgevoerd bij biologie en lichamelijke opvoeding. Voor jongeren vormt dit programma een leerproces en een belevingstocht, met een fit lijf en bewustwording van een gezonde leefstijl als einddoel. Vast onderdeel daarin is de jaarlijkse culinaire finale. iRun2BFit voor schooljaar 2018-2019 is nog niet klaar. Enkele scholen lopen nog een 5 km tijdens de Grachtenloop in Haarlem. CSG Eekeringe liep als slotevenement van iRun2BFit de StoneCityRun afgelopen 14 juni.

Noot voor de redactie, niet ter publicatie:

Over iRun2BFit

Stichting iRun2BFit is opgericht in 2006 en is een initiatief van Gerard Nijboer. Vanaf de oprichting hebben ruim 65.000 leerlingen deelgenomen (inclusief schooljaar 2018-2019). Sinds 2017 heeft de Stichting een samenwerking met Kenmerk Educatief.

Voor meer informatie of beeldmateriaal kunt u contact opnemen met Marc Gerlings, te bereiken via telefoonnummer: 0651847971. E-mail: marc@nrit.nl of info@irun2bfit.nl

Meer informatie over iRun2BFit vindt u op: www.irun2bfit.nl

Link naar achtergrondinformatie over de culinaire finale iRun2BFit: www.irun2bfit.nl/nieuws/sta-iii-in-de-irun2bfit-culinaire-finale-2019

Foto's en suggesties voor fotobijschriften:

- Femke Walker en Sonique Petter trots op winst culinaire finale iRun2BFit 2019. (Foto iRun2BFit)
- Alle deelnemers culinaire finale iRun2BFit met Gerard Nijboer, Oliver Thole en Anja van Geel. (Foto iRun2BFit)

Niet meegestuurd met dit persbericht maar wel beschikbaar:

- Femke op weg naar de jury. (Foto iRun2BFit)
- Spanning tijdens culinaire finale iRun2BFit 2019. (Foto iRun2BFit)