

Tekst: Michael Trampert (HZ, Vlissingen)

Oersetter: Jan Benedictus Wethâlder Gemeente Kollumerland c.a.

Einredakteur: Janny Bottema

Broadsje sûn

It is moandaitemoarn. Op it drokke skoalplein giet de belle om in nije wike yn te lieden. De learlingen fan groep acht steane yn lange rigen op it skoalplein om nei binnen ta te gean. Groep acht fan master Hylke hat in lokaal yn it bygebou fan de skoalle. It is in part fan de skoalle dat net dield wurdt mei de rest. Dat fine de achtstegroepers machtich! De learlingen komme it haltsje yn en sjogge master Hylke troch it lytse rútsje hinne stean. Hy is al drok oan 't skriuwen op it skoalboerd. As de bern deryn komme ferwolkommet master harren tige fleurich en hy seit dat it in hiele leuke wike wurde sil.

Nei 't alle learlingen op te plak sitte begjint master Hylke te fertellen oer wat er yn it ôfrune wykein dien hat. As ek de bern harren sechje sein ha komt master Hylke oerein en rint nei it skoalboerd.

“Jonkjes en famkes, dizze dei stiet yn it teken fan iten,” seit er grutsk. Hy docht it digiboerd oan. Op it boerd ferskynt in wikeroaster mei as titel:

‘Voedselprojectweek groep acht’. Anne-Sytske sjocht ferheard nei it roaster en stekt har finger op. “Mar master, stiet de moandei net op it roaster?”

“FAKANSJE!” ropt Meinte bliid. Master Hylke laket. “Nee, wy ha gjin fakânsje. Mar hast wol gelyk Anne-Sytske.” “Wat dogge wy hjoed dan master?” freget Anne-Sytske. “Dat is no krekt wat ik jim freegje woe!” seit master Hylke. “Dizze wike wurkje wy oan it tema iten. Jimme meie hjoed bepale hoe’t we dat dwaan sille.” Jeltsje stelt foar: “Dan dogge we boadskippen en meitsje wat lekkers!” Anne-Sytske reagearret entûsjast: “Ja! Goed idee Jeltsje, mar dan moatte we wol witte wat we meitsje sille en der dan in resept foar meitsje.” Meinte ropt: “in appeltaart mei slachreamme!”. “Nee, seit Anne-Sytske,“ it moat wol sûn wêze. Sûn, mar wol hiel lekker!” De learlingen diskusjearje de hiele moarn om wat te betinken.

Dan ropt master Hylke nei in skoftsje: “jonges en famkes, ik tink dat it no tiid is foar in oar projekt, projekt bôletrompke!!” Alle bern pakke harren trompke en sitte lekker te snaskjen. Master Hylke pakt syn eigen trompke út 'e masterstas njonken it buro en hellet dêr in broadsje sûn út. “Oh lekker master!” seit Anne-Sytske. “Master wy kinne oars ek wol in sûn broadsje meitsje,” seit Jeltsje. Meinte fynt it in goed idee. “Mar wol mei majonêze!” seit er. Master Hylke fynt it goed. Hy leit syn broadsje del en skriuwt op it boerd: broadsje sûn. “Nei it skoft geane we fierder!” De bern komme oerein en drave nei bûten. Op it skoalplein prate se noch in skoft fierder. “Grytsje, jim heit is dochs kok?” freget Meinte oan Grytsje. “Ja kloppet, dy wurket yn in kafee hjir flakby. Se meitsje ôfgrysliek lekkere broadsjes.” “Kinne wy jim heit net om help freegje?” freget Anne-Sytske. “Goed idee,” seit Grytsje.

Nei it skoft komme de bern wer entûsjast binnen. “Master! Faaks kinne wy ús heit om help freegje, hy is kok yn it kafee hjir flakby,” seit Grytsje. Grytsje en master Hylke rinne nei it haltsje en belje de heit fan Grytsje. In pear minuten letter komme se it lokaal wer yn.

“De heit fan Grytsje komt anst dizze kant út en sil ús dan in workshop jaan, mar earst meie jim my fertelle wat der no krekt allegear op sa'n broadsje sûn moat,” seit master Hylke.

Jeltsje stekt har hân op en lit in tekening sjen: in hearlik broadsje mei pompoenpitten. Se hinget har tekening njonken it boerd en jout útlis oer de tekening. Ynienen fljocht de doar fan it lokaal iepen. In man yn swarte koksklean komt de klasse yn. Hy hat twa grutte kratten mei yngrediïnten en in koksmûtse by him. “Sa jonges en famkes, wa hat nocht oan itensieden? Dach leave,” seit er tsjin Grytsje. “Hoi heit,” seit Grytsje laitsjend werom. “Lit ús mar begjinne. Ik ha foarige wike it alderlekkerste broadsje ûntdutsen en it resept dêrfan sil ik mei jim diele. Alle yngrediïnten haw ik sels kweekt,” fertelt de heit fan Grytsje grutsk. “Jim meie my kok Ruud neame,” seit er wylst er syn koksmûtse opset.

Kok Ruud pakt allegear ferskillende produkten en dielt se út. “De broadsjes binne makke mei meardere sieden en inket fan in inketfisk.” “Harrebarre, wat sit dêr trochhinne seinen jo? En binne dy broadsjes ferbaarnd ofsa?” ropt Anne-Sytske ferheard. Kok Ruud leit út: “Dat liket mar sa, mar de inket jout in swarte kleur oan it broadsje en hat fierder gjin smaak. Dat makket it sa leuk!”

De kok fertelt fierder mei passy: “De bledsjes fan de sla smeitsje nei mosterd, priuw mar. De tsiis is in jonge gerstsiis fan in buorkerij krekt bûten it doarp. Streekprodukten binne duorsum en populêr. Ek de beenham dy’t we op it broadsje dogge komt fan de slachter út it doarp.” Meie we dat ek priuwe, kok Ruud?” freget Meinte hongerich. “Fansels!” laket kok Ruud en hy fertelt fierder: “de majonêze ha we makke mei kwartelaaikes. Kwartelaaikes binne hartstikke lyts en je ha der dus in soad fan noadich foar dizze majo. De tomaat en de komkommer komme út myn eigen grientekas.”

Nei’t se in skoft mei it itensieden dwaande west hiene, hie elk in broadsje klear. “Meie we no ite, kok Ruud?” freget Jeltsje. “Lekker ite, allegearre!” seit kok Ruud, en nimt in grutte hap.

Ik bin benijd wat we noch mear dwaan sille yn dizze projektwike,” freget Anne-Sytske har nijsgjirrich ôf wylst se har broadsje opyt....

