



Tijdens de RSW moeten jullie 's avonds jullie eigen avondmaaltijd koken voor jullie ploeg. Hiervoor krijgen jullie van de kampstaf alle ingrediënten en een recept voor wat jullie moeten gaan koken. Het is de bedoeling dat jullie alle ingrediënten die jullie krijgen in de juiste hoeveelheden klaarmaken. Dit bereiken jullie op een makkelijke manier door je aan de hoeveelheden te houden die in het recept staan.

Wanneer jullie gaan koken is het handig om met je ploeg een goede taakverdeling te maken (zie ook de jurytips samenwerken) en te letten op de hygiëne. Als jullie klaar zijn met het koken moet er een klein bordje met eten naar de jury die jullie eten zal beoordelen. Doordat de jury elke ploeg moet beoordelen zullen zij geen hele volle borden eten, maar alleen een paar happen van het eten. Je kunt je eten in thema brengen door extra aanvulling van garnering of thema aankleding, zolang dit binnen het recept past wat jullie bij het eten krijgen.