

HET KERSTDINER

Tekst: Reinen Dercksen, Iris Hendriks en Saskia Klaassen

Kok: René Peters

Instelling: verpleeghuis De Schildershoek in Den Haag

"We doen vreselijk ons best om verrassend uit te pakken in de drie dagen voor kerst. Niet op de twee dagen zelf want dan zijn de familieleden vaak volgeboekt. Zo hebben we eens een kar vol vuurwerk de eetzaal binnengereden en de brandweer at uiteraard een hapje mee. Het wilde plan om een tent op het Malieveld te zetten en daar te dineren is van tafel, daarvoor hebben we een te kwetsbare doelgroep. Het valt me op dat de mensen steeds ouder en zwakker bij ons binnenkomen. Iets nieuws proberen is voor ons belangrijk om het werk afwisselend te houden, maar evenzo belangrijk voor de bewoners. Eten is een van de weinige hoogtepunten op een dag."

"De keuken is het visitekaartje van de Schildershoek. Naast stampot, vind je hier tajerblad, Surinaamse rijst en kokosvla op het menu. Een afspiegeling van de verschillende culturen binnen de Haagse Schilderswijk. Onze 180 bewoners zijn overwegend Nederlands, Surinaams, Indiaas, Marokkaans, Turks en Chinees. Nu kunnen we onmogelijk bijvoorbeeld specifiek Marokkaans of Turks koken, dat is veel te duur. Als tegemoetkoming is alle voeding bij ons halal: ritueel geslacht vlees. En de bereiding van varkensvlees is volledig gescheiden van de rest. Verder bieden we vegetarische gerechten aan. Naast kerst vieren we uiteraard Chinees nieuwjaar, het suikerfeest en het Hindoestaanse lichtjesfeest Divali met de bijbehorende feestgerechten. Erg arbeidsintensief allemaal, maar het heeft zeker zijn charme."

"Voor ouderen, zeker de vorige generatie, is het vaak ontzettend moeilijk om afstand te nemen van het 'zelf' kunnen koken. Daarom is er een kookclubje, waarbij mensen onder begeleiding kunnen werken in de afdelingskeuken. Zeker in andere culturen is eten een erg belangrijk 'bindmiddel'. Dit merk je bijvoorbeeld aan de hoeveelheid voedsel die door familieleden naar binnen wordt 'gesmokkeld'. We staan het oogluikend toe, mits mensen het vooraf even melden. Onze keuken kan nu eenmaal niet dat ene typische streekgerecht maken, waar opa of oma zo dol op is."

"De verwachtingen zijn hier wat eten betreft hooggespannen. Bewoners hebben vaak hele specifieke wensen. Daar proberen we zo goed mogelijk naar te luisteren. Zo halen we die ene speciale kerrie in de toko, maken we plakrijst in plaats van de droge korrel omdat mensen met de handen willen eten en maken we speciale dingen als een sambaleitje. Overigens zijn de personeelsleden onze 'proefpersonen'. We experimenteren regelmatig met Birmaanse, Indiase en Turkse warme maaltijden voor 2,25 euro per persoon." (IH)

Kok: Aad Kreukniet

Instelling: internaat voor schipperskinderen De Singel in Dordrecht

"Rond kerst hangt een speciaal sfeertje. De meiden maken zich op en zijn hooggehakt, en de jongens smeren gel in hun haar. Het diner wordt in de dagen voor kerst opgediend, de ouders zijn er niet bij, de kinderen zijn dus echt onder elkaar. Ze verwachten er veel van en ik moet ervoor zorgen dat de sfeer er goed in komt. Dus geen vissoep vooraf, daar wordt de deksel bij wijze van spreken niet van afgehaald. De ouderen hebben wel een palingcocktail, maar voor de kleintjes vanaf zes jaar is dat nog wat te veel gevraagd, die krijgen kipcocktail."

"Het is een van de weinige keren dat er verschillende menu's zijn. In een ziekenhuis of bejaardenhuis kan ik me iets voorstellen bij keuzemenu's, maar op een internaat is dat geen goed idee. Ik probeer kinderen te leren om bepaalde dingen te eten of lekker te vinden. Geef je ze te veel keuze, dan kunnen ze tot hun achttiende spinazie of spruitjes ontwijken en dat zou jammer zijn. Omgekeerd zal ik bijvoorbeeld oppassen met knolletjes. Als iedereen kokhalzend boven zijn bord hangt, dan heeft het natuurlijk niet zoveel zin om dat op het menu te zetten. Overigens bepalen de kinderen mede hun eigen maaltijd. Er is een menucommissie die elke twee weken een andere groep betreft bij de samenstelling van het menu. Ze hebben alle ruimte, alleen als ze dagen achtereen dezelfde toppers programmeren, zoals patat, spaghetti, bami en opnieuw patat, dan grijp ik in. Ze moeten natuurlijk ook voldoende verse groenten krijgen.

Alleen met kerst bepaal ik zelf in grote lijnen het menu, maar om stoofpeertjes hebben ze speciaal gevraagd. Er staat ook een groentetaartje en een beenhammetje op, maar voor velen blijven de gebakken aardappelpartjes favoriet. Vooral de ouderen kunnen daar bakken van op, ze zijn in de groei van hun leven. En hoewel ik er officieel niets van weet, is het een beetje traditie dat de groepen na afloop in de keuken komen zingen: 'Adje bedankt, Adje bedankt!' Plus een zoen of een hand geven. Dat is het toetje voor ons, een leuke oppepper." (RD)

Kok: Fred Belder

Instelling: Centrum voor Psychotherapie van de Gelderse Roos in Lunteren

"Het hele jaar kook ik samen met de cliënten. Dat is onderdeel van de therapie. Maar het kerstdiner bereid ik zelf, samen met drie collega's. Het menu stel ik samen, zonder inspraak vooraf. Alles moet perfect zijn: de aankleding, het servies – zelfs over de garnituur denk ik na. In het voorjaar maak ik de eerste plannen, halverwege november ben ik er meestal uit. Dan gaan we nog even naar de groothandel om inspiratie op te doen en vervolgens hak ik de knoop door."

"De Gelderse Roos heeft een milieubewust beleid. In de zomer eten we zoveel mogelijk onbespoten groente uit de eigen moestuin. Brood, vlees en vis betrek ik van de plaatselijke middenstand. Maar voor het kerstdiner bestel ik bijzondere producten bij de groothandel. Mini-prei en -rodekool, hazelnotenmousse en verse tong met kreeftensaus. Het is ook de enige keer in het jaar dat de cliënten alcohol krijgen. En patat, normaal krijgen ze dat nooit. Dat eten ze maar thuis in het weekend. Hier eten we gezond."

"Gemiddeld zijn cliënten hier negen maanden. Ze worden behandeld voor verschillende klachten, meestal neuroses. Ook in de keuken worden ze met hun problemen geconfronteerd. Het valt niet mee om borden vol te scheppen als je lijdt aan anorexia. Ik ben geen therapeut, maar zie mezelf wel als een schakel in het geheel. Ik verwacht dat de cliënten zich aan de afspraken houden en volgens mijn regels werken. Daarmee maak ik me niet altijd populair. Maar achteraf bedanken ze me soms. Daar doe ik het allemaal voor."

"Ik leer ze om beter voor zichzelf te zorgen. Hoe je een dressing maakt en een roux als basis van een saus. De kennis over koken neemt af. Sommigen weten niet eens meer hoe je sla wast. Dat kopen ze gewassen in de supermarkt. Dat ze slecht voor zichzelf zorgen, merk je op maandag, als ze terugkomen van het weekend. Dan wordt er extra veel gegeten."

"Het kerstdiner wordt meestal in de week voor kerst gehouden. Met de feestdagen zijn ze thuis. Alhoewel ik elk jaar iets anders kook, zijn er wel vaste elementen. Een dubbel getrokken wildbouillon staat bijna elk jaar op de kaart. En het dessert wordt in het donker geserveerd, met veel kaarsen en lichtjes. Thuis kookt mijn vrouw meestal met kerst. Want na afloop van een vijfgangenmenu voor vijftig cliënten en begeleiders heb ik daar geen zin meer in." (SK)