

De Schildershoek

Aan tafel

Ria Tummers eet een hapje mee bij zorginstellingen in Nederland en beschrijft haar culinaire bevindingen. Het bezoek vindt altijd onaangekondigd plaats.

Tekst: Ria Tummers

Uitgave: Grootkeuken, april 2005 (www.grootkeuken.nl)

In het personeelsrestaurant helpt de eetwijzer me op weg bij het maken van mijn keuze. Op de menulijst staan vier opties: twee 'Hollandse', een 'allochtoon' (vandaag is dat Surinaams, het kan ook Indiaas, Indisch of nog anders zijn) en een vegetarisch menu met onderling verwisselbare componenten. Bijzonder aan het allochtonen menu is dat het gegarandeerd halal is, voor wat betreft de ingrediënten en de bereiding.

In de eetkamer zitten de dagpatiënten klaar voor de maaltijd en de hartelijke dames die de maaltijd begeleiden nodigen me uit om te vertellen wat ik kom doen. 'De kar' wordt luid en duidelijk ingehaald en daarmee is de maaltijd begonnen. Elke gast wordt persoonlijk aangesproken en krijgt te horen welk menu hij of zij voor vandaag gekozen heeft. Na een 'Eet smakelijk' leven de gasten zichtbaar op. Als we allemaal ons eten hebben, gaat een gastvrouw rond met een blad met kleine cupjes zelfgemaakte sambal voor de liefhebbers. Dan is het aanvallen.

Als katten muizen...

De gasten eten hun soep bij de broodmaaltijd aan het eind van de middag. Daarom krijg ik niet de aangekondigde heldere kalfssoep, die is nog in de maak, maar een lichtzure Surinaamse uiensoep, met een romige consistentie en pittige pepersmaak. Ik proef een vleugje komijn en de piepkleine stukjes ui zorgen voor de nodige structuur. Heerlijk! Daarna hap ik in de visballetjes, met een superdun krokant laagje van buiten en een zachte pittige vulling die niet gemalen maar 'getrokken' is. Op het vegetarisch menu staan deze balletjes ook, maar dan op basis van tahoe. De Surinaamse keukenassistente waakt trouw over het verloop van de traditionele bereidingsprocessen. Kip en vis voor een vulling bijvoorbeeld maal je nooit fijn, die trek je aan dunne reepjes, dat geeft een totaal ander mondgevoel, wat natuurlijk ook van invloed is op de smaak.

De vogeltjes is in de kooi achter me hebben inmiddels de tafelconversatie overgenomen, de gasten concentreren zich volledig op het eten. Bij de visballetjes hoort een timbaaltje ongezouten kleefrijst met pittige kerriesaus. Goed op elkaar afgestemd wat smaak betreft. Bij dit menu wordt ook nog een gerecht van doperwtjes als een soort van 'stampot', een smakelijk combinatie die prachtig kleurt bij de kerriesaus en de rijst. Het tomaatje met aardappelpuree geeft extra kleur, maar vind ik wat te veel van het goede. De perzikwaaijer is niet alleen mooi, maar blust de pit

van de overigens heerlijk pittige smaak van de homemade 'sambal' op basis van rode Janets en tomaten.

Boterlam met kool

Het gestoofde lamslapje is zacht als boter en smelt op de tong, tanden of een mes heb je er nauwelijks bij nodig. Met de smakelijke lamsjus, ook weer in een apart schaaltje op het bord geserveerd, breng ik mijn gestoofde groene kool op smaak. Die had naar mijn idee wat meer zout en een ander smaakje (gemalen koriander/kummel?) kunnen hebben. De structuur van de kool is verder prima: een beetje beet en toch gaar. De aardappelpuree is goed op smaak en heeft een stevige maar ook romige structuur. De bieslookrolletjes op de top maken niet alleen de presentatie mooier, maar verhogen ook de smaak. In dit menu is voor mij de gevulde tomaat met weer puree en ook de perzikwaaier meer oog- dan tongstrelend. De koffievla toe met een toef slagroom en een chocoboontje smaakt echt naar koffie en vormt een passend sluitstuk van deze smakelijke maaltijd in dit gemêleerd gezelschap dat op individueel niveau zichtbaar geniet in dit uur.

Ik heb heel smakelijk en plezierig gegeten: voor de visballetjes met de zoete pittige sambal uit eigen keuken wil ik nog wel een keer terug.