

Het verhaal van Anita

Wie: Anita Meijer
Wat: kookt elke dinsdag voor een groep van ongeveer 20 patiënten, samen met enkelen van hen.
Waar: Sproklenburg, een behandelafdeling voor mensen met niet-aangeboren hersenletsel.

Het is dinsdag half drie. Even tijd voor een kopje thee. Anita is dan al vanaf 11 uur 's morgens bezig om de warme maaltijd voor te bereiden. Normaal komt het eten uit de keuken van Capelle, maar echt lekker vinden de patiënten dat meestal niet. Bij kant en klare maaltijden mis je gewoon de heerlijke geuren van eten dat ter plekke klaargemaakt wordt. Voor vandaag staat er bami, goed gevuld met verse groenten, garnalen, vlees en omelet, op het menu. Daarbij pindasaus, sla, tomaten en komkommer. Vooraf is er groentesoep en als toetje yoghurt met ananas.

Anita houdt van koken. Dat heeft ze van haar vader. Ze kan alles koken, daar heeft ze geen recepten bij nodig. Vanwege haar opleiding tot A-verpleegkundige was ze bekend met de psychiatrie. En omdat ze Jeanneke kende kwam ze al snel als vrijwilliger bij Bavo Europort terecht. Eerst bij het Kalfaaf, maar dat beviel niet zo. Toen ze hoorde van een andere vrijwilliger, dat die voor patiënten kookte, was haar interesse snel gewekt. Inmiddels kookt ze ruim drie jaar wekelijks op Sproklenburg. Haar doel is om de patiënten even een beetje op te fleuren, zich mens te laten voelen.



Wat er gegeten wordt, wordt elke week in overleg met de patiënten bepaald. Eens in de paar weken staat er echter een speciale maaltijd op het programma. Dat kan zijn een Marokkaanse maaltijd of bijvoorbeeld een Indonesische. Meestal wordt daarbij de hulp van andere vrijwilligers ingeschakeld terwijl ook de begeleiding een rol speelt.

Het koken voor zo'n grote groep heeft een paar beperkingen. Het moet binnen het budget passen en de maaltijd moet makkelijk te bereiden zijn. Aardappels koken is bewerkelijk omdat daarvoor gauw zo'n 7,5 kilo geschild worden. Iets met rijst, bami, of macaroni is dan makkelijker. Overigens zijn Franse ovenschotels met kaas favoriet. Verder moet er met verschillende regels, wensen en diëten rekening worden gehouden. Er zijn mensen die vanwege hun geloof wel rundvlees, maar geen varkensvlees mogen eten terwijl anderen weer geen rundvlees eten en wel varkensvlees. En er moet rekening worden gehouden

met de vegetariërs.

Anita vindt het belangrijk dat patiënten kunnen meehelpen. De boodschappen doet ze altijd zelf, maar dan blijft er nog genoeg te doen. Groente en vlees worden ter plekke vers gesneden en verder bereid. Op het ogenblik heeft ze twee vaste helpers. Eén van hen snijdt de groente en de ander snijdt en bakt het vlees.

Als Anita om 11 uur komt heeft ze de boodschappen al bij zich. Ze begint dan alvast met de eerste voorbereidingen. Na de thee 's middags volgt het werk waarbij de patiënten

meehelpen. Kees, zoals we hem voor het gemak zullen noemen, helpt met het snijden van de groenten. Hij kan dat zittend aan tafel in de huiskamer doen. Dan is het wachten op Wim (evenmin zijn echte naam). Hij helpt altijd mee en is nog niet terug van zijn uitstapje. Omdat ze niet weet wanneer hij terugkomt, maakt Anita de pindasaus vast zelf. Als Wim arriveert, mag hij helpen met het bakken van de omelet, het vlees en de bami.

Ondertussen zorgt één van de begeleiders ervoor dat het tamelijk kleine aanrecht steeds opgeruimd wordt en dat de keukenvloer een beetje schoon is.

Willen de patiënten om 17.15 uur kunnen eten, dan moet er flink doorgewerkt worden. Maar Anita blijft rustig en behulpzaam. Ze legt Kees en Wim uit wat er gedaan moet worden en hoe de dingen gedaan moeten worden. Aan Wim die wat meer met het koken bezig is, probeert ze duidelijk te maken dat balans in smaken belangrijk is. Het kwartje valt als er gegeten wordt. Hij heeft te veel pindasaus over zijn bami gekregen en hij vindt het niet lekker. Als Anita hem uitlegt dat ze dat bedoelt wanneer ze het over een goede balans in smaken heeft, lichten zijn ogen op. Hij begrijpt nu wat ze bedoelt.



Het koken en bakken in de keuken zorgt voor een gemoedelijke, huiselijke sfeer en de heerlijke geuren van gebakken vlees en kruiden trekken patiënten naar de keuken. Eén van hen vindt het er zo fijn dat ze er op een stoel bij mag komen zitten. Met haar ogen dicht zit ze stil te genieten.

Voordat het op tafel komt, vertelt Anita eerst wat er gegeten wordt. Dan kunnen de patiënten zich er vast een beeld van vormen. Vervolgens wordt er zwijgend maar met smaak gegeten en de meesten willen nog wel een tweede keer door Anita opgeschept worden.

En wat willen de patiënten volgende week eten? 'Iets Hollands' wordt er gezegd. Het wordt zuurkool met spekjes en stukjes vlees. Dat betekent weliswaar veel aardappels schillen, maar er zal wel genoeg hulp zijn.



De toekomst is nog een beetje ongewis. Omdat de keuken in Capelle ophoudt te bestaan, komen de maaltijden van elders. Het is de vraag in hoeverre er dan nog ruimte is om wekelijks zelf te koken. De begeleiding denkt echter dat die mogelijkheid er wel zal blijven*. Als afsluiting van het werk bespreekt Anita met de begeleiding alvast wat eerste ideeën voor een maaltijd met Kerstmis. Ondertussen is het half zeven geworden, tijd om naar huis te gaan.

(HO)

* Inmiddels is gebleken dat die mogelijkheid er inderdaad is.