

AART KNOTTNERUS IS CHEF EN BEGELEIDER BIJ ZORGORGANISATIE HVO-QUERIDO IN AMSTERDAM-WEST. IN DE PROFESSIONELE KEUKEN OP ZES HOOG KRIJGT HIJ VAN DINSDAG TOT EN MET DONDERDAG HULP VAN BEWONER **RICHARD**. DAN KOKEN ZE MET ZIJN TWEEËN VOOR MAAR LIEFST VIJFENVIJFTIG ANDEREN.

Koken als dagbesteding

In Amsterdam-West staat De Rijswijk, een 24-uursvoorziening voor huisvesting en begeleiding van langdurig zorgafhankelijke psychiatrische cliënten. De bewoners krijgen hier dagelijks begeleiding en zorg, en worden gestimuleerd deel te nemen aan dagbestedingen. "Richard koos er zelf voor te gaan koken", laat Aart weten. "Maar de meeste bewoners doen wat eenvoudigere klusjes. Het is namelijk best spannend om voor anderen te koken."

Bewoners met horeca-ervaring

Voor Richard is samen koken een nuttige dagbesteding vol uitdagingen op maat. "Koken is goed voor de geest", vertelt Aart. "Het heeft een gezonde werking op Richard. Belangrijk is wel dat hij doelgericht taken krijgt die hij ook kan uitvoeren, zoals het koken van aardappels." Het liefst zou Aart met nog meer bewoners in de keuken staan: "Sommige bewoners hebben ervaring in de horeca. In deze keukens mogen zij fouten maken en dat gevoel voor de horeca warm houden."

Koken voor de geest

Eten als verbinder

Rond de klok van drieën beginnen Aart en Richard altijd met koken. De braadslede is hun favoriete kookgereedschap. "Je kunt er met gemak in bakken en braden voor grote groepen", zegt Aart. Om zes uur komen de bewoners van De Rijswijk binnendruppelen, ook het personeel schuift aan voor een goede hap. Aart: "Eten is echt een verbinder. Hier praten bewoners met elkaar en komen ze even tot rust."

Verzameling kookboeken

Niet alleen op het werk, ook thuis beoefent Aart zijn passie voor eten. Inspiratie voor het wisselende weekmenu haalt hij uit zijn verzameling kookboeken: "Ik ben gek op Yotam Ottolenghi bijvoorbeeld. Wel vereenvoudig ik de recepturen om het menu toegankelijk te houden voor iedereen. Twee keer per week levert Bidfood aan onze locatie. De bestellingen doe ik meestal vanuit huis, omdat ik daar mijn kookboeken heb liggen."

Woensdag: Surinaamse roti

Zo nu en dan vragen bewoners Aart om gerechten van vroeger te bereiden. Aart: "Door deze gerechten op het menu te zetten, steek je de bewoners echt een hart onder de riem." Onlangs maakten Richard en Aart nog een Indische smoor van rundvlees met cassavesoep en kippenleverjes, vandaag is het de beurt aan roti. Richard ziet erop toe dat de uitjes mooi fruiten en het lamsvlees in de braadslede niet te bruin bakt. Eén gerecht maakt Richard het allerliefst: "Macaroni, want dat vind ik het allerlekkerst."

"In deze keukens kunnen zij fouten maken en dat gevoel voor de horeca warm houden."



Richard: "Elke week koken Aart en ik voor de variatie iets anders"



Aart: "Eten is een echte verbinder"

