

De Huiskamer van Elst

Na mijn verhuizing naar Elst en het missen van een gezellige plek in het dorp, droomde ik van een ontmoetingsplek (ik noemde het: het praathuys) in het centrum. Als geboren verbinder en netwerker ben ik vier jaar geleden gaan lobbyen bij de politiek en geïnteresseerden. Annelies Korten, de toenmalige programmamaker van de OBGZ, verwees mij naar de (vice)voorzitters van de wijkplatforms in Elst: Willy Peters, later: Feike Vlas (Noord), John Baaijens (Oost) en Eddie van Hattem (Zuid). Ook bij hen en hun achterban leefde de behoefte aan ontmoeting en verbinding, zij hadden hiervoor al pogingen ondernomen, helaas zonder succes. De koppen werden bij elkaar gestoken en zo ontstond de projectgroep sociaal ontmoeten. Het contact met de bibliotheek was al gelegd en na een gesprek met de directie van de OBGZ was de samenwerking een feit.

Op 12 april 2018 opende de Huiskamer van Elst voor het eerst haar deuren voor een praatje, het lezen van de krant en het ontmoeten van anderen. Dit alles onder het genot van een kopje koffie of thee en een koekje. Het begon met twintig bezoekers, ruim tweeënhalf later staat de teller op gemiddeld 90 bezoekers per week. Velen weten de weg naar de Huiskamer te vinden, het is een begrip in Elst en omstreken. Er zijn vriendschappen ontstaan, relaties gevormd en geluksmomentjes geboren.

Dit alles wordt mogelijk gemaakt door de inzet van 25 maatschappelijk betrokken vrijwilligers en onze sponsor John Maclean, eigenaar van JUMBO supermarkten. Vanaf het begin heeft hij de Huiskamer enthousiast omarmd. Door zijn steun hebben we veel kunnen bereiken.

De projectgroep werd op 12 Maart 2020 een stichting met ANBI status: Stichting Ontmoeten en Verbinden Elst/Overbetuwe.

En toen kwam het coronavirus en moest ook de Huiskamer, de wekelijkse ontmoetingsplek voor velen, haar deuren sluiten. Maar we gingen door. We zochten de verbinding met onze bezoekers door een contactenlijst op te zetten

en wekelijks met mensen te bellen. Ook werden er acties uitgezet: het bezorgen van plantjes, kaarten, puzzels en een tas met fruit en sap. Dit werd mogelijk gemaakt door betrokken, lokale ondernemers. In de telefoongesprekken werd van alles besproken, ook de vraag: “Wat eten we vanavond?”

De Huiskamer Kookt werd de volgende actie. Aan de bezoekers en vrijwilligers werd gevraagd om recepten en hun verhaal in te leveren, hier is massaal gehoor aan gegeven. Alle recepten vindt u terug in dit nostalgische kookboek. Aangezien verbinding als een rode draad door het verhaal loopt, zijn ook de recepten en verhalen van de Vertel eens groep en streekwinkel De Lingegaerd in dit boek opgenomen.

De Huiskamer wil graag met iedereen in Elst en omstreken de krachten bundelen. Door verbinding en ontmoeten maken we de wereld een beetje mooier.

Hester van Aalst
December 2020



Een gevoel van thuis zijn

Als ik terugdenk aan vroeger dan was de huiskamer bij ons thuis een centrale plek waar mijn ouders samen met ons (4 kinderen) inhoud gaven aan de opvoeding van ons. Veel activiteiten en onderwerpen, ook wel opvoeden genoemd, speelden zich af in die huiskamer. Onze huiskamer bij mijn ouders stond voor geborgenheid en veiligheid, voor warmte en samenzijn, voor verdriet en vreugde.

Datzelfde gevoel van vroeger probeer ik ook nu bij mij thuis samen mijn vrouw en met onze kinderen opnieuw te realiseren. Dat gevoel van die huiskamer is zo belangrijk, in elke fase van het leven.

Ook voor veel oudere inwoners, waar eenzaamheid op de loer kan liggen. Kinderen die ver weg wonen, het netwerk van vrienden en familie dat kleiner wordt, niet meer zo mobiel zijn. Allemaal redenen die maken dat ouderen er minder op uit gaan, meer thuis zitten en daardoor minder contacten hebben.

En dan is er De Huiskamer van Elst. Een plek om elkaar te ontmoeten, even bijpraten, lekker een bakkie doen, nieuwe kennissen opdoen, er even uit. Dat gevoel van 'thuis zijn'. Dat gevoel van voorheen, dat zo noodzakelijk is om jezelf happy te voelen, om weer een moment in de week te hebben waar je naar uitkijkt.

Die Huiskamer van Elst, door vrijwilligers georganiseerd, elke week weer opnieuw, is een plek waar je je thuis voelt, waar je welkom bent.

Als wethouder van welzijn ben ik supertrots op de vrijwilligers van De Huiskamer. Elke week staan zij weer klaar om vele ouderen te voorzien van dit mooie moment in de week. Complimenten en ga zo door.

Rob Engels

Wethouder welzijn en zorg
Gemeente Overbetuwe

Ik kijk er iedere week naar uit



Sinds de eerste dag kom ik in De Huiskamer. Ik ben al vijf jaar gebonden aan een rolstoel, daardoor kom je toch wat minder vaak het huis uit. Je moet wel iemand hebben die je rijdt. Dat is gelukkig het geval, Hester van Aalst haalt me op en brengt me terug. Het is fijn dat ik hier terecht kan. Dan ben je er toch even tussenuit. Ik kijk er iedere week naar uit, dan maak ik geen andere afspraken. Er komt echt niets tussendoor. Je maakt veel nieuwe contacten en we praten over van alles. De Huiskamer is een mooi initiatief en moet echt blijven.

Tilly Hendriks

De kracht van aandacht

Samen met de andere vrijwilligers begon ik op 12 april 2018 als eerste gastvrouw van De Huiskamer van Elst. Dat deze ontmoetingen in de plaatselijke bibliotheek zijn uitgegroeid tot een groot sociaal gebeuren in het dorp vind ik prachtig. Ouderen vormen de grootste groep, maar iedereen is welkom. Er is veel behoefte aan persoonlijk contact. Iedereen heeft een verhaal en ook een gebruiksaanwijzing, daar kun je op inspelen. De ene mens heeft een luisterend oor nodig, de andere een aai over zijn bol en de volgende kun je helpen door een praktische vraag te beantwoorden.



Zorgen zit in mijn bloed. Ik kom uit een groot gezin, heb geleerd aan te pakken, dingen uit te spreken en te bemiddelen. Zelf kreeg ik een zoon en twee kleindochters, mijn grootse geluk.

Ik heb een hart voor mijn medemens en heb het altijd leuk gevonden om te luisteren naar verhalen van anderen.

De nieuwjaarsbrunch 2020 was één van mijn hoogtepunten. Bezoekers en vrijwilligers maakten thuis gerechten om te delen, bedrijven hadden producten gesponsord, de tafels werden feestelijk gedekt en iedereen was blij. In de Huiskamer kan ik verbinden en creatief bezig zijn, ik kan mijn ei erin kwijt.

Eigenlijk moet ik nog rustig aan doen. Ik ben herstellende van ziekte, het was kantje boord. Veel mensen van de Huiskamer hebben aan mij gedacht en mij gesteund in deze periode, dit gaf een warm gevoel. Het gezellige, sociale contact is wederkerig. Gastvrouw blijf ik tot mijn laatste snik.

Ria Korthouwer



Gezelligheid kent geen grenzen

Kees (1978) en Carisia (1979) 't Jong vormen een hecht gezin met hun vier kinderen. Ze delen hun geluk met naasten en klanten.

De opa van Kees was groenteboer, na school mocht hij mee naar klanten en de veiling voor een zakcentje. Hij werkte twintig jaar in een supermarkt in Benthuizen, een dorp in Zuid-Holland. Carisia had een baan bij een verzekeringsmaatschappij, ze miste het contact met mensen. Het stel droomde van een leven buiten de Randstad en maatschappelijk verantwoord ondernemen met eerlijke producten.

Solliciteren ging moeizaam, ze zijn beiden doof en werden vaak afgewezen. Tot ze de advertentie zagen van Henk en Maria Tijssen, die na 40 jaar hun streekwinkel de Lingegaerdt in Elst wilden overdragen. Door hun enthousiasme en kennis werden zij uit vijf kandidaten gekozen.

Op 24 maart 2017 openden ze hun verbouwde winkel met streekproducten en cadeaupakketten. Het assortiment wordt dagelijks vers aangevoerd, ze maken zelf jam en sap van fruit uit hun boomgaard en klanten mogen proeven. Ze werken samen met Driestroom, die ieder mens laat meedoen in de maatschappij.

Kees en Carisia vinden het belangrijk om al hun klanten persoonlijk te begroeten, ze vertellen graag het verhaal achter de producten. Ze groeiden door van twee personeelsleden naar een team van tien mensen. In 2019 werd de Lingegaerdt gekozen als beste winkel van de gemeente Overbetuwe en de provincie Gelderland, twee publieksprijzen waar ze met recht trots op zijn.

Streekwinkel de Lingegaerdt

Grote Molenstraat 116
6661 NG Elst
www.streekwinkeldelingegaerdt.nl

Herinneringen en recepten delen

Hoe ouder je wordt, hoe meer je te vertellen hebt. Want een mens maakt wat mee in zijn of haar leven.

Wij wilden graag mensen over hun levenservaringen laten vertellen omdat we er zelf nieuwsgierig naar waren en om mensen met elkaar in contact te brengen.

Onder de naam: Vertel eens groep maakte de bibliotheek in Elst een plek vrij waar alle verhalen samenkomen. Iedere eerste woensdagochtend van de maand, in de zomermaanden niet, komen we anderhalf uur bij elkaar, en natuurlijk is er koffie.

De begeleiders kondigen een maand van tevoren het onderwerp voor de volgende keer aan. Een greep uit de onderwerpen die aan bod zijn gekomen: Kleding - Grote schoonmaak - Verliefd, verloofd, getrouwd - Eten wat de pot schaft – De lagere school - Familie, vrienden en kennissen – Sinterklaas – Kinderen – Beroep – Familiegebruiken. Ook zaken, die zijdelings met deze onderwerpen te maken hebben, komen ter sprake. In het seizoen 2019/2020 draaiden deze bijeenkomsten voor het derde jaar. In februari 2020 hadden we het onderwerp: Schrijf het recept op waar je het meeste succes mee hebt gehad en vertel het verhaal achter je recept, waarom het zo in de smaak viel.

In maart legde corona alles stil. Er waren geen bijeenkomsten meer. Wel hadden we mooie recepten met bijhorende persoonlijke verhalen. In de lockdownmaanden bleef de Huiskamer in contact met hun bezoekers. Ze gingen recepten verzamelen en wilde die als boekwerk gaan uitgeven. De doelstelling van Vertel eens en De Huiskamer, om mensen met elkaar in contact te brengen, liggen dicht tegen elkaar aan. We zochten toenadering voor het publiceren van onze recepten. Hester van Aalst, voorzitter van de Huiskamer, en Renate Diks van Schrijverij Mooi Mens waren enthousiast; de samenwerking was gebo-

ren, waarvoor dank. Het resultaat heeft u in handen: een zeer Elsters kook- en receptenboek.

De Vertel eens groep startte met drie begeleiders om de bijeenkomsten voor te bereiden en om op de ochtenden zelf als gespreksleider te fungeren. In mei werd Mariette van Erp-Uitterhoeve, één van de begeleiders, ernstig ziek door corona, ze overleed na een kort ziekbed. Wij verloren een enthousiast, gedreven persoon, door iedereen zeer gewaardeerd. Twee van haar favoriete recepten zijn, met de verhalen, in dit boek opgenomen. De teksten bij de andere recepten zijn door haar geschreven.

De Vertel eens groep uit de bieb,

Lene Schetters
Chris Rooijackers



Eten: van noodzaak tot genieten

Op verzoek van De Huiskamer een korte vertelling omtrent recepten en het bijbehorend vakmanschap tot het bereiden van een smakelijke maaltijd, door de eeuwen heen. Nu zult u zeggen dat dit in feite twee verschillende zaken zijn, welke uitsluitend door het vakmanschap van de kok of moeder de vrouw tot een mooi resultaat kunnen leiden. Helemaal waar.

Door de eeuwen heen, vooral in de laatste tachtig jaren, is dit vakmanschap niet alleen op de proef gesteld, maar is het koken een beroep geworden van internationale allure.

Kijk, door de ‘visite’ van de Duitsers aan ons land, tussen 1940 en 1945, werd de vindingrijkheid van onze moeders wel aangesproken om van het karige dat er nog was iets eetbaars te maken. Maar hoe kwam je aan de benodigde spullen voor dit alles? Nu memoreer ik even aan een strooptocht, die ik met enkele vriendjes deed, om eieren te jatten in het buurtschap Deurningen. Ik was tien jaar en begreep de tragiek terdege.

Huilende moeders, omdat er voor zes monden onvoldoende te eten was, kent men nu niet. Tegenover destijds niets staat nu overdaad.

De uitdaging tot vakmanschap bleef voor beide gevallen bestaan. Vooral via televisie worden we thans overspoeld met adviezen en tips over ‘biologisch’ of ‘onbespoten producten’ of het ‘beetbaar’ zijn van de sperziebonen. Ik vraag me af hoe ik toch 88 jaar geworden ben.

Doordat de wereld(keuken) op ons af is gekomen, is onze keuken dermate uitgebreid dat we door de bomen het bos soms niet meer zien. Doordat ik zelf slechts koffie kan zetten en een ei koken, heb ik grenzeloos respect voor ieder-een die kan koken.

Ik wens u allen, ook namens de andere bezoekers en vrijwilligers van De Huiskamer, smakelijk eten.

Toon Oink

De nestor van De Huiskamer

Start je dag



Ingrediënten:

200 ml. water
2 eetlepels amandelschaafsel
40 gram havermout
klein handje walnoten
1 eetlepel rozijnen
1 kleine rijpe banaan
eventueel: geraspte kokos

Havermout met banaan

1 persoon

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe het water, amandelschaafsel en havermout in een blender en mix tot een egale massa.

Giet in een kom en voeg de rozijnen en walnoten toe.

Snijd de banaan in plakken en leg op de havermoutpap.

Strooi er eventueel geraspte kokos over.

Zet 20 tot 25 minuten in de oven.

Monique Timmermans



Ingrediënten:

halve liter melk
een snuffe kaneel
2 eetlepels bruine
basterdsuiker
stukje citroenschil
6 sneetjes oud witbrood
50 gram suiker
klontje boter
stroop

Vertel eens groep

Ineke gooit nooit brood weg, dat deed haar moeder ook nooit. Ze woonden op een boerderij en de bakker kwam één keer per week een vracht brood brengen. Dat was wel nodig met vijf kinderen en een aantal knechten, die ook aan tafel schoven. In die tijd was het allemaal wittebrood. Haar moeder bakte ook zelf brood. Voor het aansnijden kreeg het brood een kruisje. Een variant op bidden voor het eten.

Het brood bleef natuurlijk niet de hele week vers, haar moeder kende tal van manieren om oud brood te verwerken. Ineke herinnert zich nog de klassieke wentelteefjes en de soldaatjes, daarnaast aten ze ook broodtaart, broodsoep en broodpap. De korstjes die moeilijk te verwerken waren, werden vermalen tot paneermeel. Geen kruimel werd weggegooid. Dat geldt nog steeds in haar familie. Een modern voorbeeld van duurzaam koken.

Broodpap

2 personen

Bereidingswijze:

Breng de melk met het stukje citroenschil langzaam aan de kook. Voeg het brood toe als de melk heet is. Laat het door en door zacht worden en klop het met een garde fijn.

Een kwestie van smaak, dat fijnmalen van het brood. Sommigen scheuren het brood in stukken en laten het verder met rust. Dan krijgt u pap met stukken brood (vooral de in melk geweekte korstjes zijn lekker).

Los de suiker en kaneel in de pap op en verwijder de citroenschil.

Dien de pap warm op. Vergeet niet er een klontje boter en eventueel fruit en noten op te leggen.

Ineke Merkus