



In koken ontmoet je elkaar op een gelijkwaardige manier. Eten doen we allemaal.

Helen Arenz (l) en Debora Heijne



Tekst: Margriet van Aalten
Fotografie: Pegtures

Debora Heijne en Helen Arenz

Wereldvrouwen

“Eten is basaal, maar tegelijkertijd bijzonder”. Debora Heijne (38) en Helen Arenz (41) van OntmoetPlanB zouden zomaar kunnen verzanden in een filosofische verhandeling over eten als ze ondertussen niet ook hun project Wereldvrouwen moesten runnen. Op vernieuwende en vooral enthousiaste wijze proberen ze allochtone vrouwen klaar te stomen voor een vervolgopleiding. Via de weg van de keuken.

Vandaag is typisch zo'n dag na gisteren, toen 25 van Debora's en Helens 'wereldvrouwen' hun AKA-diploma kregen uitgereikt. Een paar leerlingen scharrelen voor de vakantiestop nog wat spullen bijeen, de ruimte voor de kookworkshop krijgt een flinke sobbeurt, in de keuken worden voor een vaste klant de befaamde risottoballetjes gedraaid en bij Debora komt op de valreep een telefoontje binnen of ze in september een cateringklus kunnen doen. Het zijn de activiteiten van Wereldvrouwen in een notendop:

koken, workshops geven en cateren. Stuk voor stuk bezigheden waarbij vrouwen van maar liefst vijftien verschillende nationaliteiten al werkend en lerend hun talenten verder ontwikkelen. Debora: “Met onze stichting bieden we vrouwen van niet-Nederlandse afkomst zonder opleiding maar mét competenties een leer-werktraject op het gebied van naaien en koken. Doel is dat ze hierna doormoeten naar een vervolgopleiding binnen het ROC of direct aan het werk gaan.”



Gevulde Turkse broodjes



Koken met begrip

Waarom ze juist voor koken als leermiddel hebben gekozen? “Omdat veel vrouwen daar al een bepaalde vaardigheid in hebben”, legt Debora uit. “Bovendien kun je er zo veel aan ophangen; plannen, calculeren, gezondheidsleer, voedselveiligheid, hygiëne, recepten in het Nederlands leren lezen, en – bij workshops – voor een groep kunnen spreken. We proberen bijvoorbeeld over te brengen dat niet overal een handvol zout of een hele sloot olie in hoeft. Huisgemaakte gerechten brengen we op niveau, proberen we samen te verfijnen. Het gaat erom een professionele omslag te maken, van koken voor thuis tot koken voor kritische opdrachtgevers en grote groepen.”

Maar koken is méér dan een aardig kapstokje om kennis aan op te hangen en de deur naar de arbeidsmarkt te openen. Debora en Helen hebben juist ook voor koken gekozen omdat het zo'n uniek bindmiddel is. Debora: “Door samen te koken kun je wederzijds begrip kweken, interactie op gang brengen.” Helen: “In koken ontmoet je elkaar op een gelijkwaardige manier. Eten doen we allemaal. Door te zien wat een ander maakt of eet, kun je hem of haar begrijpen. Op een heel natuurlijke manier word je een inkijkje geboden in de leefstijl van een bepaalde cultuur.”

In de keuken van de Wereldvrouwen is het dan ook goed mogelijk dat Marokkaanse vrouwen iets oppikken van de Chinese cultuur en Turkse vrouwen een gerecht uit de Iraanse keuken staan te bereiden. “In het begin van de opleiding stellen ze zich er misschien niet allemaal open. Veel vrouwen maken dan het liefst gewoon hun eigen ‘ding’, zoals ze gewend zijn te doen. Maar bied je ze een veilige leeromgeving, dan merk je dat ze op een gegeven moment nieuwsgierig worden naar het andere, het nieuwe, het

onbekende. Het is mooi om te zien dat vrouwen van verschillende nationaliteiten tot de ontdekking komen dat er overeenkomsten zijn in hun ‘thuisrecepten’, of dat ze een eigentijdse draai aan hun familierecept durven te geven en hun repertoire leren uitbreiden.”

Veranderen en verrijken

Debora en Helen krijgen vaak te horen dat mensen er zo verbaasd over zijn dat al die culturen in hun keuken naast elkaar bestaan. Debora: “Maar het kan! Ik zeg wel eens dat we hier een soort ideale samenleving in het klein hebben gecreëerd. Juist door samen te koken.” Helen: “Ik heb ervaren dat eten je kan veranderen en verrijken. Dat het een nieuw licht op iets kan werpen of bepaalde zaken in perspectief kan plaatsen.”

Al heeft ze zelf de techniek in huis om de meest culinaire hoogstandjes op tafel te zetten, Helen is er van overtuigd geraakt dat het daar helemaal niet om draait. “Wat mij betreft mag het allemaal zo puur mogelijk zijn. Persoonlijk vind ik het belangrijk dat elk van de ingrediënten terug te vinden is in de smaak en dat je kookt met de producten die voorhanden zijn. Ik vind het geweldig om te zien dat in de eetculturen die ik heb leren kennen van beperkte middelen iets bijzonders kan worden gemaakt. Je hoeft niet de duurste ingrediënten te gebruiken om succes te hebben. Dat heeft namelijk niets met smaak en verbinding te maken. Van een ‘ontmoeting’ is dan geen sprake. Op die manier is eten niets meer dan een lege huls.”

Voor meer informatie over het project Wereldvrouwen of een van de andere projecten van Stichting OntmoetPlanB zie www.ontmoetplanb.nl.



De recepten vindt u op p. 84