

” *Natuurlijk beslissen de bewoners mee in de keuze van het menu. En ja... de aardappel blijft favoriet.*

LEEFPLEZIER DANKZIJ DE AARDAPPEL

VERHALEN UIT DE PRAKTIJK | KLEINSCHALIG WONEN

De aardappel. In Nederland zijn we er gek op. We bakken, poffen, koken, frituren en pureren. Hoe ouder je bent, hoe vaker de aardappel op je bord ligt. Ook binnen het Kleinschalig Wonen is de aardappel een onmisbaar onderdeel van het menu.

Samen koken

Merel Punt, zorgmanager Alverna: "Iedere dag wordt er een verse maaltijd bereid door de medewerkers. Bewoners worden gestimuleerd om te helpen bij het koken. Samen koken is bij uitstek een activiteit om bewoners bij het dagelijkse leven te betrekken. Het geeft structuur aan de dag, zorgt voor LeefPlezier en creëert een gevoel van 'thuis'. Natuurlijk beslissen de bewoners mee in de keuze van het menu. En ja... de aardappel blijft favoriet."

Onzekerheid bij dementie

Het schillen van de aardappel, het lijkt een eenvoudige handeling. In de praktijk is dit niet altijd het geval weet Ingrid Klepper, Meewerkend Zorgcoördinator bij Alverna Tuinkamer. "Eén van onze bewoners vroeg met regelmaat of ze iets goed deed om vervolgens zelf te antwoorden dat ze het niet kon. Ik wilde haar gevoel van eigenwaarde vergroten. Natuurlijk gaf ik haar complimenten en hadden we regelmatig oogcontact, maar ik merkte dat zij toch twijfels had, een gevoel van onzekerheid." Het is een gevoel dat Ingrid vaker merkt bij de bewoners. "Geheugenproblemen kunnen iemand onzeker maken. Zeker als diegene het niet meer kan verbloemen en zelf door heeft dat er iets 'niet klopt'.

In dit geval wilde ik kijken of deze mevrouw de 'handeling' van het schillen van aardappels nog kon uitvoeren, of ik de handeling kon oproepen."

Schillen maar!

Ingrid besloot naast de mevrouw te gaan zitten met tussen hen in de aardappels, een pan water en twee schilmesjes, waarvan één binnen handbereik van de mevrouw. "Er volgde een gesprekje en zonder dat ze zich er bewust van was, spiegelde ze mijn houding en handelingen en begon ze de aardappels te schillen. 's Avonds, met de pannen op tafel, schepte ze op en keek mij aan met een trotse blik. Ik kon het niet laten om te zeggen dat de geschilde aardappels zo heerlijk smaakten. Ik kreeg een gulle lach en een aai over mijn hoofd. Prachtig!"

Kookworkshop

Het moge duidelijk zijn. De aardappel en voeding in het algemeen vormen belangrijke pijlers binnen het Kleinschalig Wonen. Om de kwaliteit van de maaltijden en de smaakbeleving van de bewoners te optimaliseren, organiseert De ZorgSpecialist verschillende kookworkshops voor de medewerkers. Eveline Slenter, Manager Kleinschalig Wonen: "We vinden het heel belangrijk dat bewoners zoveel mogelijk kunnen genieten van eten en drinken. In de workshops hebben we het over smaakverandering en smaakbeleving bij dementie, over het gebruik van kleuren en geuren en de opmaak van een bord. Dit onder begeleiding van een kok."

