

Heel lang geleden, in 1345, stichtte Hendrik van Neynsel het Neynsels Gasthuis, dat opvang bood aan 13 arme vrouwen. Nu, honderden jaren later, vinden vele ouderen in 's-Hertogenbosch en Vught een fijne woonplek, liefdevolle zorg en de leukste activiteiten bij Van Neynsel. En Hendrik? Hendrik Van Neynsel leeft voort in de gepassioneerde werknemers en vrijwilligers van Van Neynsel. Zijn naam siert nog altijd onze gevels.

D'n Hendrik

Jaargang 4

#11

April 2021

In deze editie:

Pagina 7

Eemwijk aan de wandel!

Heeft u al een ommetje gelopen?

Pagina 4

Een stukje Mexico in De Grevelingen

Pagina 3

Ingrediënten voor een avontuurlijk leven

Pagina 3

Van catering naar zorg

Van Neynsel

Oog voor elkaar

Ontdekken



Marcel van Woensel
bestuurder Van Neynsel

Zuiderschans

Op kleine schaal verbinden onze medewerkers, bewoners, cliënten en familieleden elke dag opnieuw. En op grote schaal gaan we dat ook doen bij Zuiderschans, onze locatie in de wijk Zuidoost die nu gebouwd wordt. Voor Zuiderschans hebben we een nieuw zorgconcept ontwikkeld waarbij het meer dan ooit draait om verbinding. 'Wij zijn Zuiderschans', heet dit project. Het proces richting zoets nieuws en innovatiefs is

Ons hele leven staat in het teken van ontdekken. Dat begint in de wieg, en houdt eigenlijk nooit meer op. Prachtig zijn dan ook alle verhalen in deze d'n Hendrik waarbij ontdekken en verbinden centraal staan. Er zijn zo veel verschillende werelden te ontdekken, zelfs binnen de muren van onze locaties. Werelden uit binnen- en buitenland, van voor en tijdens corona, van avonturiers en huismussen, van denkers en doeners. Mooi om te zien hoe al die werelden samenkomen. Met Van Neynsel als verbinder, en dat is iets om trots op te zijn.

ontzettend inspirerend. Een ware ontdekkingsreis.

Verbinden met het onbekende

Zowel in mijn carrière als privéleven heeft het verbinden van werelden altijd centraal gestaan. En als je open staat voor andere werelden, komen de mooiste ontdekkingen op je pad. Heel simpel voorbeeld: ik was altijd bang voor paarden. Tot een van mijn zoons toen hij 6 was ging paardrijden. Ik ging natuurlijk met hem mee, zette hem in het zadel en bleef erbij staan. Ik moest mijn angst wegslikken, en merkte langzaam dat de angst verdween. Inmiddels vind ik paarden prachtige dieren. Dankzij mijn zoon die me deze andere wereld introk en me verbond met het onbekende.

Een andere wereld instappen

Het is vaak ontzettend spannend om een andere wereld binnen te stappen. Dat weten onze bewoners die bij ons zijn komen wonen en hun veilige wereld achterlieten. Dat weten ook Lefgozers die hun oude carrière inruilen voor een carrière in de zorg. Stuk voor stuk persoonlijke ontdekkingsreizen.

Ook de hele coronacrisis kunnen we zien als een ontdekkingsreis. We hebben veel verdriet gekend, maar ook mooie dingen gezien. En we hebben allemaal gemerkt dat 'samen' altijd beter is dan alleen. Voor grote problemen is vaak geen kant-en-klare

oplossing. Wat in zo'n situaties wel helpt, is een open vizier en open staan voor samenwerking. Want samen staan we sterk, en dan komen de oplossingen vanzelf. Als er één ding is wat mij zal bijblijven uit de coronacrisis, is het wel de kracht van het samen. Samen op ontdekkingsreis gaan is niet altijd makkelijk, maar wel ontzettend leerzaam en inspirerend. ●

Met vriendelijke groeten,
Marcel van Woensel

Kunstwerk

Weet u nog, dat enorme pak sneeuw dat onze wereld begin februari wit kleurde? Wat leverde dat toch prachtige plaatjes op! Zoals deze foto, die huismeester Werner van Van Neynsel Boswijk maakte met een drone. Een waar kunstwerk in de Vughtse sneeuw!

'Van catering naar zorg voelde als een logische stap'

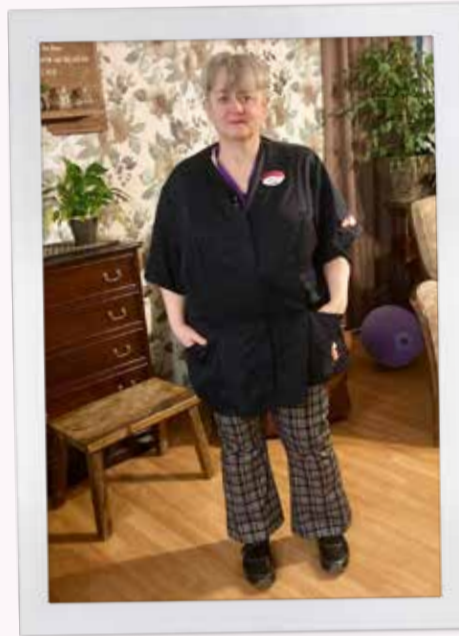
Sinds februari is Myriam Tijdink Lefgozer bij Van Neynsel De Grevelingen. "Ik kwam terecht in een warm bad", vertelt ze. "De zorg die we hier leveren: dat is wat je je eigen ouders ook zou gunnen."

Overstap naar de zorg

Myriam is geen onbekende bij Van Neynsel. Haar ouders woonden enige jaren geleden met veel plezier op Antoniegarde en tijdens de eerste coronagolf besloot Myriam onze organisatie als vrijwilliger te komen ondersteunen. "Ik had samen met mijn zus een cateringbedrijf en altijd al het idee dat ik de overstap naar de zorg wilde maken. Dit is door de coronacrisis allemaal in een stroomversnelling gekomen."

Kunstenaar

"Ik heb gestudeerd aan de kunstacademie en in mijn hart ben ik een kunstenaar. Ik ervaar Van Neynsel als een warme en vooral creatieve organisatie waar ik helemaal mijn ei kwijt kan. Ik ben super opgevangen door de collega's en zij geven mij alle ruimte om vragen te stellen. En zelfs het weer terug naar school gaan (waar ik enigszins tegenop zag) is mij reuze meegevallen." ●



Myriam Tijdink

Lefgozer

Lefgozer is een omscholingsprogramma voor mensen die op latere leeftijd de overstap naar de (thuis)zorg willen maken. Van Neynsel is een van de zorgorganisaties in de regio die Lefgozer opleidt en een baan biedt. Lefgozer is een werk-leer-programma met drie zekerheden:

1. Een verkorte mbo-zorgopleiding (in 18 maanden naar 2 diploma's, 100% vergoeding van de opleiding).
2. Passend salaris en baangarantie met vast contract.
3. Persoonlijke carrièrecoach, meerdere startmomenten per jaar en meeloop- en oriëntatiedagen.

Meer weten?

Check www.lefgozer.nu

Op reis met Enzo Cirimelli

Ingrediënten voor een avontuurlijk leven

Bij De Taling hebben we een heuse Europees Kampioen wonen. Kampioen in het bereiden van Italiaanse gerechten, om precies te zijn. Maak kennis met Enzo Cirimelli, prijswinnend topkok die veel van de wereld heeft gezien voor hij bij De Taling neerstreek.

De heer Cirimelli woont sinds een half jaar bij De Taling. Hij is geboren in Italië, vlakbij Sicilië. In Italië heeft hij een koksopleiding gevolgd. Met veel trots, passie en enthousiasme vertelt hij over het koksvak. In zijn appartement staan vele foto's van lekkere gerechten en bijzondere prijzen.

Hij geeft aan dat je het koksvak pas echt leert als je goed kijkt naar de handen van

een kok. Daar stak hij het meeste van op; hoe snijdt iemand vlees, hoe legt iemand vlees in de pan? De ervaren koks kunnen je de fijne kneepjes van het vak leren. Het gaat bij koken om de geur en de smaak en de fantasie van de kok.

Reizen

De heer Cirimelli houdt van reizen. Op zijn 21ste heeft hij door heel Europa gereisd. In Nederland is hij 'gestrand', zoals hij zelf zegt. Hij werkte in diverse restaurants en opende als dertiger een restaurant in Helmond. "Het mooie aan het vak is een blijde en tevreden klant."

Na 17 jaar diverse restaurants te hebben gehad, is hij 'around the world' gegaan, zoals hij aangeeft. Diverse reizen heeft hij gemaakt; zoals naar de Golf van Mexico, het Midden-Oosten en Turkije. Hij spreekt vloeiend Italiaans, Engels en Nederlands en

heeft in vele keukens gewerkt.

Kwaliteit

Kwaliteit is aan de heer Cirimelli wel toevertrouwd. In 1989 is hij gekroond tot Europees Kampioen in het bereiden van Italiaanse gerechten. Met zijn eigen gerechten 'scampi speciale' en 'tongfilet in preisau' heeft hij deze mooie prijs gewonnen.

Het lievelingseten van de heer Cirimelli is vis; alle soorten en maten lust hij graag. Hij kookt nog altijd zelf en haalt zijn eten bij onder andere de plaatselijke Turkse winkelier. Slechts één keer at hij mee bij De Taling. De liefde voor het koken heeft hij nooit verloren.

Heeft iemand met zo veel ervaring nog iets te wensen? Jazeker: "Mijn kookkunsten vertonen in restaurants én nog een bezoek brengen aan mijn geboorteland."

Arrivederci!



'Je leert het koksvak pas echt goed als je kijkt naar de handen van een kok'



Een stukje Mexico in De Grevelingen

De ogen van bewoners zien glunderen: dat is het mooiste wat er is. Rita Hernandez trekt daarom regelmatig haar prachtige Mexicaanse folklorejurk aan en danst voor de bewoners van het kleinschalig wonen op De Grevelingen, waar ze werkt. Zowel bewoners als collega's genieten dan van de opzweepende muziek, zwierende jurk en het enorme enthousiasme van Rita.

Passie
bij
Van Neynsel



Mexico heeft 32 steden en elke stad heeft een eigen jurk, met eigen kleuren. Rita komt uit Mexico-stad, en daar komt dus ook haar felgekleurde roze jurk vandaan. "De jurk hoort bij het folkloreliedje Jarabe Tapatío. Een vrolijk en positief liedje, dat door de jurk versterkt wordt."

'Omdat iedereen het zo leuk vindt, probeer ik regelmatig op De Grevelingen te dansen'

Bij het beluisteren van 'Jarabe Tapatío' (zoek maar eens op op YouTube) is het inderdaad meteen duidelijk: deze Mexicaanse muziek is aanstekelijk. Stilzitten is geen optie, er moet gedanst worden! Bij De Grevelingen kennen ze deze muziek maar al te goed, dankzij verzorgende Rita



'Ik heb 3 doelen: bewoners blij maken, een stukje van mijn land laten zien door de muziek en de jurk, en zelf in beweging blijven'

Hernandez. "Echte Mexicaanse dansen zijn bijvoorbeeld de salsa en merengue. Die worden overal gedanst. Folkloredansen doe je juist alleen bij concerten, evenementen en sociale gelegenheden. En bij De Grevelingen", lacht Rita. Eigenlijk hoort er livemuziek bij, en dans je niet alleen, maar met zoveel mogelijk dansers en danseressen.

"Ik krijg bij De Grevelingen helaas nog niemand zo ver om met me mee te doen, maar misschien komt dat nog."

Mexicaans temperament

Rita verhuisde 17 jaar geleden voor de liefde naar Nederland. "Ik heb een sterk Mexicaans temperament en mijn man is heel rustig. Daarom gaat het zo goed denk ik", lacht ze. Bijna 10 jaar geleden begon Rita bij Van Neynsel, waar ze eerst de opleiding tot helpende en daarna tot verzorgende volgde. Inmiddels werkt ze bij het kleinschalig wonen van De Grevelingen. Het is Rita's droom om op deze locatie ooit een soort multicultureel dansfeest te organiseren. "Iedereen danst een dans uit zijn of haar eigen cultuur, dat lijkt me prachtig. Ik ben bij De Grevelingen gaan werken omdat hier collega's van allerlei nationaliteiten werken.

Dat vind ik leerzaam en interessant en het is gezellig samenwerken."

In vol ornaat

Tot een jaar of 3 geleden danste Rita eigenlijk nooit. "Totdat ik op vakantie ging naar Mexico en de bewoners van mijn woning iets wilde meegeven als afscheid. Ik koos voor een

traditionele Mexicaanse dans in vol ornaat. Daarna maakte ik taco's voor iedereen. Mexico werd ineens heel populair." Na haar vakantie nam Rita souvenirjes mee en liet ze steeds vaker kleine stukjes van Mexico aan de bewoners en haar collega's zien. "Omdat iedereen het zo leuk vindt, probeer ik regelmatig op De Grevelingen te dansen. Meestal in de woning, maar voor de coronacrisis heb ik ook al een paar keer in de algemene ruimte gedanst."

Glinsterende ogen

Als Rita danst, kijkt ze vooral naar de ogen van de bewoners. "Die glinstering is prachtig. Op mijn woning hebben we 2 slechtziende bewoners. Zij genieten ook, want de kleuren van mijn jurk zijn zo fel dat ze het toch meekrijgen. En in combinatie met de muziek kunnen zij dan volop

meegenieten, op hun eigen manier." Het dansen is overigens vaak maar van korte duur. "Het is erg vermoeiend, ook omdat de jurk uit veel lagen stof bestaat en zwaar is."

Wat Rita betreft blijft ze dansen bij De Grevelingen. "Ik heb 3 doelen: ik wil bewoners blij maken, een stukje van mijn land laten zien door de muziek en de jurk, en zelf in beweging blijven. Je wordt vrolijk van dansen en het steekt anderen aan: ze lachen, klappen en in die paar minuten is iedereen even blij." ●



Even voorstellen: stagiaire Noelle



Sinds september werkt Noelle van Zuijdam (18) als BOL-stagiaire* bij Van Neynsel Antoniegarde. Ze is bezig met de opleiding tot verzorgende-IG, die ze in juni afrondt.

Dit is de eerste stage bij Van Neynsel voor Noelle. Haar introductie op

Antoniegarde was mede door de coronacrisis wat rommelig, maar ondanks dat voelde het voor Noelle als een warm bad toen ze begon. "Ik ben fijn ontvangen, en als ik iets niet weet, staat er altijd iemand klaar om me te helpen."

Noelle loopt stage op woensdag, donderdag en vrijdag en werkt en leert dan in/bij team 3. Ze werkt graag bij Van Neynsel. Zo graag, dat ze inmiddels ook een nul-uren-contract heeft in het flexteam. Naast haar stage heeft ze daardoor in de krokusvakantie extra kunnen werken, net als in veel weekenden. Hierdoor doet ze nog meer praktijkervaring op en verdient ze ook een extra zakcentje bij: een win-win-situatie voor zowel Noelle als voor Van Neynsel. "Het valt me op dat de saamhorigheid groot is onder collega's en dat iedereen veel oog heeft voor de bewoners." Als voorbeeld

noemt ze dat er veel voor de bewoners georganiseerd wordt, zelfs in coronatijden.

Noelle wil straks nog graag de opleiding tot verpleegkundige volgen, maar weet nog niet of ze dit ook via een BOL-opleiding gaat doen, of misschien via het BBL-traject**. Als ze voor het laatste kiest, wil ze dit erg graag bij Van Neynsel gaan doen. ●

Noelle: veel succes met het afronden van je opleiding!

* BOL staat voor Beroeps Opleidende Leerweg waarbij de student het grootste deel van de opleiding op school te vinden is.

** BBL staat voor Beroepsbegeleidende Leerweg. Een BBL-studie betekent een combinatie van werken en leren, waarbij de student in dienst is van een erkend leerbedrijf.



Noelle in de gang van Antoniegarde

Bereidingswijze

Snijd de onderkant van de asperges af en schil de asperges.

Leg de schillen en de onderkanten in een ruime pan (geen aspergepan), leg er een gevouwen schone theedoek op ter grootte van de pan. Leg de asperges op de theedoek.

Voeg water met het zout toe tot de asperges net onderstaan. Breng aan de kook, zet het vuur laag en kook de asperges 3 minuten. Zet het vuur uit. Laat 25 minuten afgedekt staan.

Neem de asperges met een schuimspaan uit de pan. Bewaar het kookvocht.

Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.

Kook de krieltjes 15 minuten in water met eventueel zout. Halveer grote exemplaren voor het koken.

Snijd de bieslook en de platte peterselie fijn. Smelt de boter met 6 eetlepels kookvocht op laag vuur.

Voeg de bieslook en peterselie toe en breng op smaak met peper en eventueel zout.

Verdeel de asperges over de borden en leg er de gegrilde beenham in roosjes op.

Eet smakelijk!

VARIATIETIP

Je kunt de botersaus ook vervangen door hollandaisesaus.



Asperge-seizoen

Ingrediënten (voor 4 personen)
1½ kg verse witte asperges
1 tl zout
4 middelgrote eieren
500 g krieltjes
12½ g verse bieslook
7½ g verse platte peterselie
100 g ongezouten roomboter
300 g flinterdunne gegrilde beenham

Lekker eten
bij
Van Neynsel



Van Neynsel heeft lekker eten en drinken hoog in het vaandel staan. Daarom een lekker recept voor thuis.

Eemwijk aan de wandel!

Heeft u vandaag al een ommetje gemaakt?

Bij de app 'ommetje' van Hersenstichting draait het om één ding: wandelen. Enkele medewerkers van Van Neynsel Eemwijk hebben elkaar uitgedaagd om via deze app elke dag te wandelen en zo de hersenen (en het lijf) gezond te houden. Inmiddels doen er al ruim 70 collega's mee: zorgmedewerkers, artsen, kantoorpersoneel en managers. Sluit u ook aan?

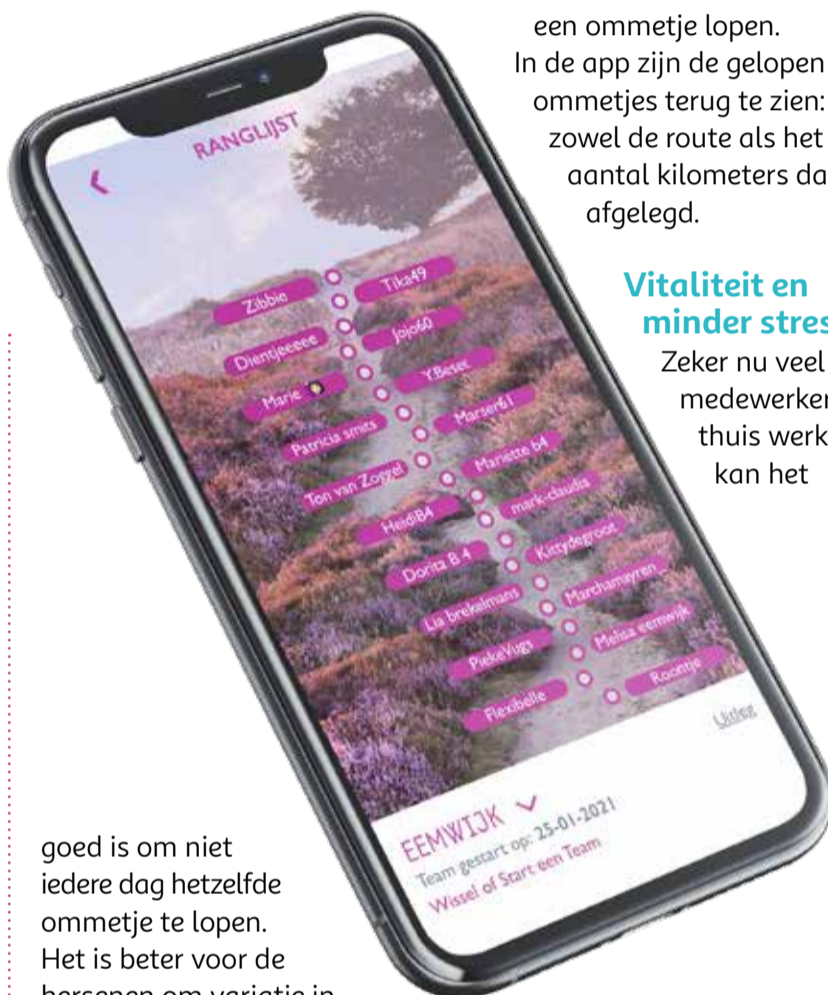


Bovenaan staat Zibbie met 867 punten en onderaan staan 6 medewerkers die nog in de startblokken staan. De medewerkers dagen elkaar uit

om vaker te gaan lopen. Het wordt een sport om iemand met meer punten in te halen.

Doet u ook mee?

De Hersenstichting startte de app in april vorig jaar omdat vanwege corona steeds meer mensen niet meer voldoende bewogen. Al binnen zes weken waren er 600.000 deelnemers aan de gratis app. En nu heeft de app een kleine miljoen deelnemers, die allemaal individueel het ommetje lopen. De bekende hersenneuroloog Erik Scherder verschijnt na elk ommetje in de app in beeld met een weetje. Zo'n weetje draait om feitjes over hersenen, en vertelt bijvoorbeeld dat het



goed is om niet iedere dag hetzelfde ommetje te lopen. Het is beter voor de hersenen om variatie in ommettes te brengen. Een volgend weetje vertelt dat het tijdens het wandelen verstandig is om water te drinken, omdat dit de hersenen vitaal houdt.

Wie dagelijks een wandelingetje maakt van minimaal 20 minuten, en daarbij de app inschakelt, wordt beloond met punten.

- 4 punten voor ieder actief gelopen ommetje.
- 5 punten voor het lopen van meer dan 20 minuten aan ommettes op 1 dag.
- 3 punten voor een ommetje vóór 9.00 uur.
- 3 punten voor het behouden van het ritme van elke dag een ommetje lopen.

In de app zijn de gelopen ommettes terug te zien: zowel de route als het aantal kilometers dat is afgelegd.

Vitaliteit en minder stress

Zeker nu veel medewerkers thuis werken, kan het

ommetje ertoe bijdragen dat er meer gewandeld wordt. Maar het wordt ook fanatiek gebruikt door collega's die nog wel op locatie werken maar in hun pauze lekker even de frisse lucht in willen. Wandelen voor vitaliteit en minder stress zorgt voor een betere concentratie en is goed voor je geheugen!

Welzijnscoördinator Jacqueline Cornelissen: "Ik loop zelf al geruime tijd bijna dagelijks een ommetje. Inmiddels heb ik 150 ommettes gelopen van in totaal 103 uur. Mijn langste reeks van de zes reeksen is 19 dagen aaneengesloten wandelen. Tegenwoordig probeer ik voordat ik mijn computer van het werk opstart al voor 9.00 uur mijn ommetje te lopen. Levert mooi 3 punten extra op en zo wordt het makkelijker om iemand voorbij te streven." ●

Doe mee!

Iedereen kan gratis meedoen met de ommettes-app. Download de app en ga gezellig aan de wandel. U kunt aanhaken bij het team van Eemwijk (gebruik daarvoor de code FDKDC), een eigen team beginnen of aansluiten bij 'team Nederland'.

Zie www.hersenstichting.nl/ommetje



Wonderlijk natuurgebied

Natuurgebied De Moerputten, ten westen van 's-Hertogenbosch, is een parel in Noord-Brabant. En misschien wel in Nederland. Dat weet ook onze collega Henriëtte van Esch, die er net voordat de lente begon deze foto maakte.

Stoere collega

Jarenlang deed ze op hoog niveau aan gewichtheffen. Ze at toen 5 eieren per dag: een favoriete eiwitbron van krachtsporters. Die eieren eet ze nu niet meer (zoveel), maar wijkverpleegkundige Corrie van der Hooft sport nog steeds veel. En haar woon-werkverkeer legt ze het liefst af op de motor. Een stoere collega dus, die Corrie.



PRKEORD

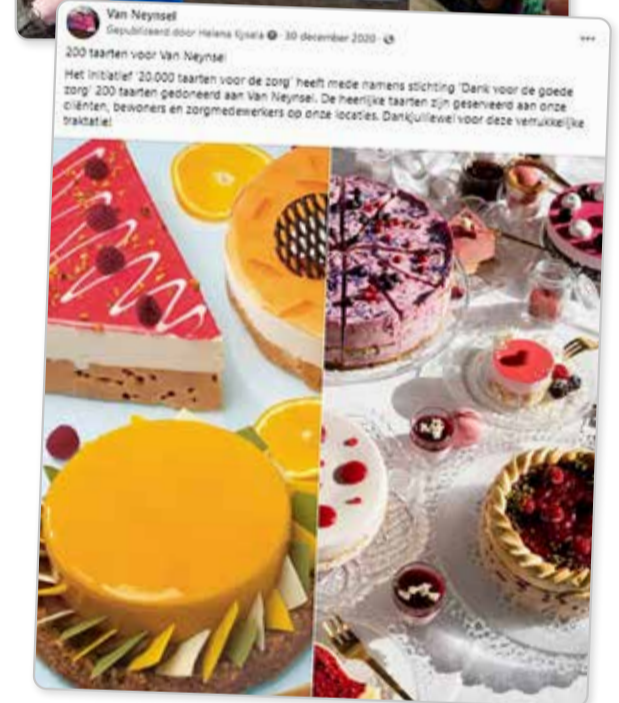
Smullen!



Kok Ans Roefs van Van Neynsel Boswijk heeft een bijdrage geleverd aan een bijzonder boek: een inspiratie-kookboek voor eten en welzijn. Hierin staan gerechten van koks van (en voor) ziekenhuizen en zorginstellingen.

De bijdrage van Ans bestaat uit recepten voor fingerfood zalm, kabeljauw in parmaham met knolselderij en panna cotta met frambozen in een glaasje. "Koken bij kleinschalig wonen is eigenlijk al een smaakbeleving", vertelt Ans. "Doordat bewoners het gerammel met potten en pannen horen en doordat de geur van het eten zich verspreidt. De geur van eten is sterk verbonden aan herinneringen. Vertrouwde etensluchtjes kunnen de eetlust opwekken." ●

Wat gebeurt er op social media?



PUZZELtijd



Z	V	D	J	E	N	A	B	L	O	E	S	E	M	
O	O	T	U	A	L	R	A	A	J	R	O	O	V	
N	G	U	R	N	A	R	C	I	S	S	E	N	L	
N	E	O	N	V	M	R	G	T	E	O	P	E	S	
I	L	T	E	R	M	R	G	R	L	M	T	I	E	
G	S	N	S	U	E	U	U	E	O	I	T	A	I	
N	E	I	T	C	T	U	N	K	T	E	M	A	Z	
E	J	C	J	H	J	T	A	V	A	I	J	I	Z	O
P	F	A	E	T	E	A	R	O	I	S	D	E	E	
P	L	Y	S	B	S	N	E	G	N	O	J	E	N	
O	A	H	L	A	N	O	N	E	I	E	O	L	B	
N	K	O	O	A	N	E	P	L	U	T	I	T	T	
K	E	E	L	R	N	E	S	S	U	K	O	R	K	
M	A	A	T	S	E	I	R	B	E	T	N	E	L	

Volg ons!

Wat gebeurt er op social media?
Wil je op de hoogte blijven?
Volg ons dan op Facebook:
www.facebook.com/VanNeynsel



Lost u deze woordzoeker op?

Lost u deze woordzoeker op?
Stuur uw inzending vóór 20 juli 2021 naar communicatie@vanneynsel.nl en maak kans op een tegoedbon ter waarde van € 22,50, te besteden bij de Grand Cafés en restaurants van Van Neynsel. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. De winnaar ontvangt persoonlijk bericht.

Colofon

Redactie:

Nancy Boere
Jacqueline Cornelissen
Henriëtte van Esch
Tjanne Hartman
Flavienne van Oort
communicatie@vanneynsel.nl

Aan dit nummer werkten verder mee:

Ans Roefs, Enzo Cirimelli,
Myriam Tijdink, Corrie van der Hooft, Rita Hernandez, Noelle van Zuidam, Marcel van Woensel.

www.vanneynsel.nl

April
Bloeien
Bloesem
Groeiën
Hyacint
Jaargetijde
Jongen
Kalfjes

Knoppen
Krokussen
Lammetjes
Lentebloem
Mei
Narcissen
Nestjes
Seizoen

Trekvogels
Tulpen
Vogels
Voorjaar
Vruchtbaar
Lentebries
Zaaien
Zonnig