

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.

Din Hendrik

Jaargang 5

#17

December 2022

In deze editie:

Pagina 4

Stille nacht, tovernacht

Pagina 2

Pure verwennerij

Pagina 6

Overheerlijke kersttulband

Pagina 3

De kunst van het koken

Van Neynsel

Oog voor elkaar

December

December is voor mij altijd een maand van vroeg donker én veel feesten met lichtpunten. Het vuurwerk met oudjaar (wat je daar ook van vindt), de kaarsen op tafel, lichtjes in de kerstbomen; het hoort er allemaal bij. In het bijzonder 'december-eten' zoals oliebollen, die ik altijd haal in winkelcentrum de Reeshof bij de beste oliebollenbakker van Nederland (heerlijk!).

De week tussen kerst en oud en nieuw vind ik bijzonder. Het is bij mij een soort niemandsland, meestal zijn er weinig tot geen vergaderingen, of ben ik vrij. En ondertussen gaat de zorg wél door, en ben ik in gedachten bij de vele collega's die onverstoord doorgaan, ook tijdens feestdagen. Sterker nog: ze zetten dan vaak nog een extra tandje bij om zo'n feestdag met bewoners uitgebreid en goed te vieren.

Hopelijk wordt het geen corona-kerstvakantie in de zorg, want daar heeft niemand zin in. Zeker niet met de krapte aan collega's. Want december is ook de maand van even op het jaar terugblikken. Kijk ik terug op 2022, dan zie ik veel kunst-en-vliegwerk om de zorg en roosters rond te krijgen. Vooral in de zomer, maar eigenlijk het hele afgelopen jaar. Ik ben oprecht trots op iedereen die ervoor zorgt dat we het toch

steeds weer geregeld krijgen. Daarom via deze weg een extra woord van dank aan iedereen die daar aan heeft meegeholpen! Collega's, maar ook bewoners zelf die zich extra flexibel opstellen, en niet te vergeten uw naasten die bijspringen.

Hopelijk helpen in de komende jaren zaken als de Sociale Benadering en zorgtechnologie ons om het elke dag een beetje beter te maken. Dat is vooruitkijken, ook typisch een december-bezigheid.

Ik wens u veel grote, maar zeker ook kleine verwenmomenten



Marcel van Woensel
bestuurder Van Neynsel

toe in het nieuwe jaar. Alle goeds, met alles wat voor u belangrijk is! ●

Marcel van Woensel
bestuurder Van Neynsel

Pure verwennerij

Bij al onze locaties kunnen bewoners zich laten verwennen. Zo hebben de meeste locaties een inpanidige kapsalon, komt de pedi- en manicure regelmatig langs, en heeft bijvoorbeeld Boswijk ook een snoezelruimte en speciale badkamer met ligbad. Zo wordt op elke locatie – veelal afgestemd op de doelgroep – niet alleen zorg verleend, maar ook verzorging geboden. Want er goed uitzien, is je vaak al beter voelen, toch?

Op de foto's de kapsalon en manicure bij Van Neynsel Boswijk



Liefde voor koken en bakken



“De liefde voor koken en bakken heb ik van mijn moeder. Van huis uit ben ik opgegroeid met de Marokkaanse cultuur. Mijn moeder maakte de lekkerste én mooiste gerechten. Presentatie van het eten is belangrijk. Het moet niet alleen lekker smaken, maar er ook mooi uitzien. Ik ben trots op het eten dat ik op tafel zet. Mijn moeder had dat ook. Onze cultuur is gastvrij en we verwennen onze gasten graag. Dat vind ik leuk in mijn werk bij De Grevelingen. Soms bak ik een cake voor bewoners of neem ik Marokkaanse hapjes mee. Samen met mijn collega's hebben we voor Koningsdag in de coronatijd oranje muffins voor de bewoners gemaakt. Van hun enthousiaste reacties word ik blij.”

Gerechten van mijn moeder

“Bij ons is iedereen welkom om mee te eten. Mijn moeder kookte vroeger veel voor grote groepen. De keuken was echt haar domein, daar moesten we uit blijven. Dat zie je vaker bij koks. Toen ik klein was mocht ik haar helpen met opruimen en afwassen. Ik keek graag bij haar de kunst van het koken af. Toen mijn moeder ouder werd, ging ze slechter zien. We zijn toen samen in haar keuken gaan koken. Toen leerde ik pas echt hoe ik haar gerechten moest bereiden. Uiteindelijk werd mijn moeder blind en ben ik voor haar gaan koken en zorgen. Ze was me altijd zo dankbaar.

Helaas is mijn moeder alweer 10 jaar geleden overleden. Gelukkig heb ik haar gerechten nog.”

Ik geniet als jij geniet

“Kip uit de oven en couscous zijn de favoriete gerechten van



PASPOORT EVEN KENNISMAKEN

Naam
Aicha Zerbiche

Leeftijd
50 jaar

Woonplaats
Schijndel

Beroep
Gastvrouw en medewerker eten en drinken bij De Grevelingen

Passie
Koken, bakken en mensen verwennen

>>>NEYNSSEL>>>>AICHA>>>ZERBICHE>>>
>>>GREVELEINGEN>>>>VAN>>>NEYNSSEL>>>
>>>DEN>>>BOSCH>>>>073 22 80 00>>>

mijn moeder en van mij. Maar ik houd ook van gerechten uit de tajine. Koken en bakken werkt ontspannen maar het leukste vind ik toch als mensen genieten van wat ik heb gemaakt. Fraai opgemaakte saladeschotels, Marokkaanse muntthee drinken aan een mooi gedekte tafel. Met mijn familie samen de hele avond tafelen vind ik heerlijk. Ik houd van gezelligheid.” ●

Recept Marokkaanse thee

Nodig:
Water
Bosje verse munt
Suiker
Chinese thee



Bereidingswijze:

Breng het water aan de kook in een waterkoker. Zet een (vuurvaste!) theepot of pan op het fornuis. Doe daar een schepje Chinese thee in en schenk het kokende water erop. Doe de verse munt erbij en veel suiker. Laat een poosje pruttelen (ongeveer 5 min.) Schenk in mooie Marokkaanse glaasjes.

Handverzorging

Al weer een tijdje worden op maandagmiddag bij Eemwijk de handen fijn verzorgd en van een mooi lakje voorzien. Marian van Osch vertelt: “Het mooie van deze verwenmiddag is dat bewoners me echt beginnen te kennen. Door het persoonlijk contact, en de intimiteit van het aanraken komen er ook verhalen los van vroeger. Je bent bezig met de handen en ondertussen vertellen bewoners over de armoede, of bijvoorbeeld de oorlog die ze hebben meegemaakt. Maar je ziet ook de bewoners genieten van de aandacht, het aanraken en

de tijd die ik voor ze heb. Het is zo fijn om deze verwenmiddag te doen, dat ik vanaf eind november twee keer in de week ga komen, zodat alle bewoners die graag willen, met de feestdagen zich mooi verzorgd kunnen voelen. Daar ga ik nog een paar mooie winterse kleuren voor kopen.” ●



Stille nacht, tovernacht

Een kerstverhaal over ware vriendschap

Het was koud, die nacht. Een ijzige wind joeg de sneeuw op en de mensen die nog buiten waren haastten zich.

Thuis brandde het vuur in de haard.
De tafel was gedekt, de kaarsen waren aangestoken.
Het was kerstnacht.

Nog maar één enkele man liep door de verlichte straten.
Zijn rug was gebogen en hij liep maar voort door de sneeuw en de kou, zonder zelf te weten waarheen hij ging. Niemand wachtte op hem. Riton had geen familie en geen thuis.

De mensen keken naar hem als hij voorbij ging. Hij lette er niet op.



Gebaseerd op het verhaal in versvorm: "Et si l'on parlait d'un certain Riton" van Dominique Marchand.
Online gepubliceerd: www.beleven.org/verhaal/stille_nacht_tovernacht

Zonder achterom te
kijken, vervolgde hij zijn weg.
Hij floot zachtjes voor zich heen en de
sneeuwvlokken bleven in zijn baard hangen.

Toch was hij niet alleen in die ijzige nacht... Een hondje liep
achter hem aan. Waar kwam hij vandaan? Om zijn nek had
hij een halsband met een ster.

Toen Riton het hondje zag, begonnen zijn ogen te stralen.
“Ben je verdwaald? Dan kunnen we beter bij elkaar blijven.”
De hond keek hem aan.

Beschut onder de takken van een grote spar pakte Riton een stuk
brood uit zijn rugzak en sneed het in tweeën. “Hier!” zei hij met een
glimlach. “Het is een mager maaltje voor een avond als deze,
maar meer heb ik niet.”

Omdat het Kerstmis was vertelde hij een verhaal
dat hij als kind heel mooi had gevonden.
Daarna floot hij nog wat. Ook de
wind floot.

Steeds luider en luider,
steeds kouder en kouder. “Kom,” zei
Riton. Hij zette de kraag van zijn oude, versleten
winterjas op. “Laten we schuilen in die hut.”

Ze zaten daar een hele poos, lekker warm in het stro. Toen klonk
er opeens een stem: “Schrik niet en luister. Ik ben geen hond. Ik ben
een tovenaar.”

“Jij? Een tovenaar?” zei de oude man verbaasd.

“Vanavond heb ik mezelf in een hond veranderd, omdat ik degene die goed voor
me zou zijn wilde belonen,” zei de tovenaar. “En jij bent de enige die goed voor me
was. Om je te bedanken zal ik je liefste wens vervullen. Vertel me wat die wens is.”

“Ik wil geen grote dingen en ik heb niets nodig,” zei Riton. “Maar ik heb altijd al
een hond gewild.”

De tovenaar dacht lang na. Was dat Ritons liefste wens? Toen besloot hij
dat hij graag de beste vriend van de oude man wilde zijn. En hij gaf
voorgoed zijn toverkracht op.

Heel vroeg de volgende ochtend verliet de oude
man de hut om verder te trekken. En zijn
vriend, de hond, volgde hem. ●



Verwennen?

Mevrouw Spruyt weet hoe het moet

Van Neynsel

voor
jou

"Ik ben heel gelukkig hier. Er is niemand die zo veel bezoek krijgt als ik." Dit zijn de woorden van mevrouw Spruyt die sinds drie jaar met veel plezier in Van Neynsel De Grevelingen woont. De welbespraakte dame vertelt vol trots over haar

4 kinderen, 7 kleinkinderen en 13 achterkleinkinderen. Alle geboortekaartjes heeft ze nog bewaard. Op de familiefoto die afgelopen zomer is gemaakt en in de kamer hangt, wordt ze omringd door al haar (achter)kleinkinderen. Ze vertelt vol enthousiasme wat ze allemaal doen en hoe oud ze zijn. Wat een rijkdom is het toch!

Vroeg moeder en oma

Op haar 20ste werd mevrouw Spruyt moeder, en net voor haar 40ste verjaardag werd ze oma. Ze heeft met veel plezier opgepast op haar kleinkinderen. De deur

stond altijd open in de Graafsewijk waar ze heel lang heeft gewoond. Heel de buurt kende haar. Ook nu, als ze gaat kienen, kennen de meeste bewoners haar. Als ze er niet is, wordt ze gemist. Alle kinderen wonen nog steeds in Den Bosch en komen heel veel op bezoek. Vaak nemen ze ook wat lekkers mee zoals chocolade, of ze nemen kleding mee om haar in een 'nieuw jasje' te steken. Het moet wel haar smaak zijn, want ze maakt graag haar eigen keuzes. Mevrouw Spruyt wordt dus graag verwend, maar verwent zelf ook graag anderen. Zo heeft ze de welbekende snoepen chipslade die de kleinkinderen maar al te goed weten te vinden. Verstoppen heeft volgens haar geen zin. Ze vinden het lekkers toch wel. Niet geheel toevallig dat op haar eettafel een bordje staat met een tekst over verwennen.



Winkelen

De kinderen nemen haar regelmatig mee om te winkelen bij de Helftheuvel en een hapje en drankje te nuttigen. Daar geniet ze met volle teugen van. En met kerstmis kan ze helaas niet overal tegelijk zijn en gaat ze bij een van haar kinderen eten.

Op de vraag of ze een kalender heeft hangen met alle verjaardagen antwoordt ze resoluut "nee". Ze weet deze allemaal uit haar hoofd en natuurlijk ook nog bij naam. En met de verjaardagen wordt ze opgehaald. Dus elke maand is het wel een paar keer feest voor mevrouw Spruyt! ●

Aan de slag

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de tulband in met een beetje boter en strooi de kokosrasp in de tulband. Ga helemaal rond zodat de vorm aan de binnenkant mooi bedekt is met kokosrasp.

Schep in een kom de rozijnen om met 1-2 el meel, zo zakken ze in het beslag minder snel naar de bodem. Zeef de rest van het meel boven een andere kom en voeg hieraan het bakpoeder en de citroenrasp toe.

Klop in een beslagkom de boter, basterdsuiker en vanillesuiker met de mixer in ca. 10 min. tot een crèmekleurige, romige massa. Klop de eieren er een voor een door; voeg pas het volgende ei toe als het vorige helemaal door botermengsel is opgenomen. Voeg het meel in ongeveer drie delen toe en meng het voorzichtig door het beslag. Voeg de melk op het einde toe en mix het tot een glad beslag. Spatel de rozijnen er als laatste luchtig door. Doe het beslag in de tulbandvorm en strijk de bovenkant glad.

Schuif de vorm op het rooster in het midden van de oven en laat de tulband in ca. 1 uur goudbruin en gaar bakken (erin gestoken satéstokje komt er dan droog uit). Neem de tulband uit de oven en laat 10 min. in de vorm afkoelen.

Maak de rand van de tulband voorzichtig met je vingertoppen los, zodat er lucht tussen tulband en vorm komt. Leg het rooster op de vorm, keer samen om en verwijder de vorm. Laat de tulband op het rooster afkoelen. Zet voor het serveren de tulband op een schaal en bestuif royaal met poedersuiker.

Eet smakelijk!

Kerst-tulband

Lekker eten

bij
Van Neynsel



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

Ingrediënten

Beetje boter voor het invetten van de tulbandvorm
3 el kokosrasp om de ingevette tulbandvorm mee te bestrooien
150 g rozijnen
160 g boter
160 ml melk
150 g basterdsuiker
300 g meel
4 eieren
½ zakje bakpoeder
2 zakjes vanillesuiker
1 à 2 eetlepels poedersuiker
Rasp de schil van een verse citroen

Hoe komen onze medewerkers de decembermaand door?



Wat zijn nou echte familietradities? Een paar medewerkers vertellen:



Nancy Boere medewerker klantenservice

'Wij hebben bij ons thuis al heel lang de traditie dat de kinderen mogen bepalen wat we Tweede Kerstdag gaan doen. Meestal wordt dit dan een uitje naar de film of een pretpark. Maar het eten is altijd dezelfde keuze: Chinees halen. Juist omdat we dit anders nooit doen. Op de foto onze jongste zoon die hier enorm van kan genieten.'



Gerrie van de Westelaken helpende

'Ieder jaar na de zomervakantie begint het te kriebelen en begin ik met het maken van kerstkaarten. Ook voor onze afdeling maak ik een kaartje voor de bewoners met een leuke nieuwjaarswens erin. Vorig jaar heb ik dat ook

gedaan voor de bewoners bij mijn moeder en voor het personeel daar. Als dat af is, begin ik met de voorbereidingen voor mijn kerststukken. Ik maak de strikken zelf, net als de decoratiestukken erin. Vorig jaar heb ik er 37 gemaakt en uitgedeeld. Toen een collega van een ander zei dat ze geen zin had om een kerstboom te zetten, hebben we samen bij mij thuis twee stukken gemaakt voor bij haar thuis. En alles wat ik maak deel ik uit.'

'Ieder jaar na de zomervakantie begint het te kriebelen'



Judith van Harten muziktherapeut

'Ik hou er van om in de decembermaand het huis gezellig te maken in de kerstsfeer en ik maak dan een adventskalender voor mijn vriend met allemaal cadeautjes erin. Ook vieren we uitgebreid sinterklaas en kerst met cadeautjes met de hele familie.'



Tjanne Hartman communicatiemedewerker

'Wie hedde gij?' Dat is in onze familie van november t/m kerst de meestgestelde vraag. Want wij hebben op Eerste Kerstdag surprise met een man of 20 – jong en oud – en de voorpret is juist het leukste. Niet eens omdat we echt willen weten wie wie heeft, maar gewoon vanwege de flauwekul en lol van dat spelletje. Mijn oom begon begin jaren negentig met de uitspraak 'wie hedde gij?'. Hij belde dan 's avonds op, stelde die vraag en hing weer op. Als kind vond ik dat hilarisch, en ik doe nu hetzelfde bij mijn neefje en nichtjes.'

'Wie hedde gij?'



PRIZEBOARD



Het Talingkoor zoekt nieuwe leden

Het Talingkoor zoekt nieuwe leden. Dit mag iedereen zijn die houdt van zingen, koorervaring heeft en op eigen houtje naar de repetities bij Van Neynsel De Taling kan komen.

In 2014 werd het Talingkoor opgericht in woonzorgcentrum Van Neynsel De Taling. Aanvankelijk was dit gemengd koor alleen voor bewoners van de locatie, maar inmiddels is het koor voor iedereen toegankelijk.

Dirigent Martin Rovers wil het koor graag weer nieuw leven inblazen en nieuw elan geven. Dan kan ook het optreden bij verzorgingshuizen in de regio weer worden opgepakt, inclusief de traditionele kerstviering in De Taling, een jaarlijks terugkerend hoogtepunt. Rovers: "Het ledenaantal is teruggelopen en eigenlijk is het koor te klein om nog optredens van niveau te kunnen geven. Ik hoop daarom op flink wat nieuwe aanwas."

De repetities vinden plaats op dinsdagavond bij Van Neynsel De Taling, Eendenkooi 2 in 's-Hertogenbosch. Eventueel kan de repetitie worden verschoven naar donderdag.

Meer weten of aanmelden?

Bel dan naar dirigent Martin Rovers via 06 – 57 62 4716.

PUZZELtijd



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

Het repertoire is echt gericht op een seniorenpubliek, dus muziek die herinnert aan vroeger. Tussendoor soms ook wat herkenbaar licht klassiek, en soms meerstemmig. Vooral daar is extra stemgeluid hard nodig. Het koor wordt al jaren begeleid door een ervaren pianiste, en met bijzondere uitvoeringen zoals kerst wordt extra professionele begeleiding ingevlogen.



Lost u deze woordzoeker op?

Stuur uw inzending vóór 10 februari 2023 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.

- | | | | |
|------------|--------------|------------|-------------|
| Cadeau | Knuffel | Sauna | Verwennen |
| Familie | Feestkleding | Snoepen | Vriendschap |
| Feestdagen | Liefde | Uitje | Wandeling |
| Hotel | Manicure | Uitwaaien | |
| Kamperen | Natuur | Vakantie | |
| Kapper | Pedicure | Verrassing | |

Colofon

Redactie:

Mireille Borg
Jacqueline Cornelissen
Henriëtte van Esch
Tjanne Hartman
Helena Kysela
Flavienne van Oort

Met speciale dank aan

Nancy Boere, Judith van Harten, Gerrie van de Westelaken, Aicha Zerbiche, Marian van Osch, mevrouw Spruyt, Martin Rovers en Marcel van Woensel.

Vormgeving:

Sandra Batelaan | baats ontwerp
Drukwerk: Drukkerij Tielen

www.vanneynsel.nl