

Samen eten is samen delen

Twee gezinnen uit heel verschillende culturen. Welke plek neemt eten bij hen in? Wat eten ze als er familie en vrienden langskomen? We vroegen het Marlin Horbrink en Milli. Ze kennen elkaar van de kinderactiviteiten op het azc, waar Milli verblijft met haar dochter Mary, én van de internationale kerkdiensten.



Romige pompoensoep

Dit heb je nodig:
(Voor ong. 4 liter soep!)

- 1 pompoen (ca. 1.5 a 2 kg)
- 4 winterpenen
- 1 zoete aardappel
- 2 appels
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 a 3 kip bouillonblokjes
- Kookroom (150 ml)

- Citroensap
- Naar smaak: Kerriekruiden, zeezout, knoflookpeper

Garnering:

- Crème fraîche
- Soep-Knapperbolletjes
- Blaadjes basilicum

Zo maak je het klaar

Hak de pompoen en groenten in stukjes en doe deze in een grote pan. Bak de sjalotjes en gehakte knoflook apart en voeg die toe aan de pan. Doe er kokend water bij tot de bovenrand van de groenten. Voeg de bouillonblokjes toe. Laat het ongeveer 30 minuten koken totdat alles goed zacht is. Mix het met een staafmixer, totdat het één geheel is zonder stukjes. Roer de kookroom erdoor. Breng alles op smaak met citroensap, kerriekruiden, gemalen zout en knoflookpeper. Serveer de pompoensoep in een kom, soepbord of in een glas. Voeg een klontje crème fraîche, een handje knapperbolletjes en paar blaadjes basilicum toe. *Lekker* met Turks brood of hartige hapjes.

Marlin Horbrink geniet van de harmonie

“Als je maar kunt delen”

Je kunt eten op allerlei manieren beleven. Sommige mensen koken graag een zo hoogwaardig mogelijk gerecht. Anderen koken omdat het moet. Nóg weer anderen koken omdat ze houden van de *gezelligheid* van het samen eten. Tot die laatste categorie behoort Marlin Horbrink. Het gaat haar om het samenzijn en het samen delen. En om de harmonie die dat schept.

Marlin roert in de pan. Ze heeft een verse pompoen en groenten in stukjes gesneden en in de pan geschoven. Ze maakt de soep voor haar vriendin Milli en dochter Mary. De heerlijke geur verspreidt zich door het huis, terwijl het zonlicht naar binnen schijnt. Zoonlief Elai van 7 maanden zit erbij in zijn kinderstoel. Hij lacht. De twee andere kinderen, van 9 en 7 jaar, zijn naar school. Marlin heeft alles onder controle. “Ik maak graag soepjes, want die zijn makkelijk en snel te

maken en je kunt ze voor veel mensen maken. Mijn man en ik hebben een grote familie en vieren normaal gesproken veel verjaardagen samen. Ook hebben we veel contact met mensen uit de buurt en in de kerk. We nodigen anderen uit om bij ons te eten en we worden uitgenodigd.”

“Het belangrijkste ingrediënt van de Bijbel is Gods liefde.”

Als er familie of vrienden komen eten, maakt Marlin vaak soep als voorgerecht. Het hoofdgerecht is bij voorkeur een ovenschotel, zoals lasagne of wraps. “We zijn hier thuis gek op lasagne. Tenminste, hoe wij het maken, haha. Ovenschotels zijn praktisch, want dan sta ik niet de hele tijd in de keuken. Een nagerecht is iets lekkers bij de koffie, zoals taart. Of ijs met iets erbij.” Marlin houdt ervan als gerechten niet moeilijk zijn om te maken en toch heel lekker zijn. “Het kerstgerecht? Dat

kan van alles zijn. Desnoods water en brood, als je maar kunt delen.”

Samenzijn

Eten is voor Marlin niet het doel op zich. Het gaat haar om het samenzijn. Of beter nog: om het delen. Het delen van eten én van lief en leed. “Daar geniet ik enorm van. Het mooist vind ik als er mensen vanuit verschillende culturen samen zijn. De afgelopen jaren kwam ik veel als vrijwilliger op het azc, nu werk ik er ook vanuit Zorgdat. Vooral contact met vrouwen en kinderen heeft mijn hart. Vóór corona hielden we met veel Harderwijkers erbij regelmatig een feest met bewoners: mensen en gerechten uit allerlei landen, zoals Syrië, Iran, Irak, Eritrea en Afghanistan. Je zit met elkaar en deelt iets. Dan komen de gesprekken vanzelf.”

Internationale kerkdiensten

Diezelfde sfeer van saamhorigheid maakt Marlin mee tijdens de inter-

nationale kerkdiensten van de gezamenlijke kerken van Harderwijk en Hierden. “Iedereen is welkom. Ik vind het tof als iedereen samen is: mensen vanuit allerlei culturen en met diverse achtergronden. Na de dienst wordt er vaak samen gegeten. Veel mensen nemen dan iets mee. Met kerst zaten we een keer aan één hele lange tafel.”

Welkom voelen

Marlin houdt van de gezelligheid van het samenzijn, en vooral van het samen delen. En ze houdt ervan als mensen zich welkom voelen en zich gezien weten. “Ikzelf heb een makkelijk leven, tot nu toe. Maar er zijn zoveel mensen die van alles meemaken, binnen én buiten het asielzoekerscentrum. In het azc wonen veel mensen die weten hoe het is om

een gebrek aan eten en drinken te hebben. In de Bijbel zegt Jezus: ‘Als je naar Mij komt, zul je geen honger hebben.’ Hij bedoelt dit geloof ik in geestelijk opzicht. En het klopt, want ik zie wat Jezus doet in de levens van mensen. Ook in mijn leven. Dat is waarom ik graag deel. Het belangrijkste ingrediënt van de Bijbel is Gods liefde.”

Soepje brengen

Iedereen kan delen, stelt Marlin. Of je nou veel of weinig bezit, je hebt altijd iets te delen. Ook in coronatijd. “Voor corona nodigden we hier regelmatig iemand in de buurt uit met weinig sociale contacten. Dat kan nu niet zo gemakkelijk. In plaats daarvan breng ik af en toe een soepje. Je kunt nu misschien niet samen eten, maar je kunt wel delen wat je hebt.”

Deel dit artikel op



Lees de volledige Harderwijk zijn wij samen krant



Van Milli mag je met de handen eten:

“Koken maakt mij rustig”

Kijk, Milli (33) heeft alles al op het aanrecht staan. Schaaltjes tomaat en ui, een schotel met rooie peper en knoflook. Uit de koelkast haalt ze een glazen kom met stukjes mager rundvlees. Goed voorbereid. We zijn in de vrouwenunit van het AZC in Harderwijk. In een hoekje van de keuken zit Milli's dochter Mary (12). Ze glimlacht even. Op de tafel naast haar een hoge stapel pannenkoeken. Of... zijn dat écht pannenkoeken?

Eerst even kennismaken. Moeder en dochter komen uit Eritrea en wonen sinds mei 2018 in Nederland. In haar geboorteland wordt Milli bedreigd, omdat ze bij een groep evangelische christenen hoort. Vanwege haar geloof is ze gevlucht. Eerst vertrok ze naar Soedan, waar ze als kapster werkte. Daarna ging ze met Mary naar Europa. “In Harderwijk voelde ik mij meteen thuis. Zelfs als het regent is het hier mooi!”

Altijd ui en knoflook

Milli schenkt thee in en deelt bastognekoeken uit. Mary zit in het eerste jaar van de Internationale

Schakelklas. Ze is niet zo'n eter, vertelt ze. Eritrese gerechten vindt ze iets te spicy. Dan liever moeders lasagne. Of steaks. “Ik kook graag Italiaans”, zegt Milli. “Eritrees is ook lekker. Overal zit ui en knoflook in.” Milli spreekt Engels, maar volgt taallessen. Haar dochter kan wel Nederlands en vertelt: “Het is hier saai, want er zijn bijna geen kinderen van mijn leeftijd.”

“Já, róókworst! Lekker!”

Vandaag kookt Milli iets lekkers voor Marlin. Zij kent haar van kinderactiviteiten en de internationale kerkdiensten. “Marlin gelooft ook in God. Samen zijn we sisters in Christ. Ja, Jezus biedt vrede en hoop.” Op het menu staat tbsi met enjera. Een kruidig vleesgerecht uit Eritrea. Eerst wilde ze geroosterde kip bereiden, maar dat kost tijd. “En Marlin vindt toch alles lekker. Net als ik.” Nederlands eten moet ze nog wat ontdekken. “Alleen dat ene, die grote saucijs. Hoe heet dat? Já, róókworst! Lekker!”

Vrolijk spatelen

Timide vertelt ze over de asielpcedure en Eritrea. Herinneringen op-

halen doet pijn. Als ze praten over haar kookkunsten, stralen de donkere ogen weer. Aan het werk! De afzuigkap laat ze uit. Dat geeft zoveel lawaai. Vlees braden, uien fruiten. Rode peper en knoflook erbij. En de tomaat natuurlijk. In de kleine wok sist het behoorlijk. Onderwijl schept ze ook nog chilipeper in het pannetje. En ze blijft maar spatelen. “With love”, zegt ze vrolijk. “Koken maakt mij rustig.”

In Eritrea eten mensen samen van een groot bord. Letterlijk delen ze de maaltijd. “Ik doe er nu niet veel peper in, maar daar zou ik er nog véél meer in doen.” Opnieuw die lach. “Hier eet ik meestal alleen met Mary. Af en toe komen er vrienden, dan zitten we ook langer aan tafel. In Eritrea sowieso een uur of nóg langer. Eten is ook ontmoeting: samen praten en bidden.”

Na zeven maanden Harderwijk verhuisden Milli en Mary naar het opvangcentrum in Budel, Noord-Brabant. Noodgedwongen, vanwege de asielaanvraag. Milli miste Harderwijk enorm en vroeg of ze terug mocht. Meestal kan dat niet, maar haar verzoek werd ingewilligd. “Ik zie het als een wonder.” Ze hoopt

Tbsi met enjera

Dit heb je nodig:

- Drie tomaten in kleine reepjes
- 500 gram mager rundvlees, in blokjes
- Drie uien, in halve ringen
- Vier teentjes knoflook, fijn geperst
- Eén schepje chilipeper
- Eén rode peper aan kleine stukjes
- Klontje Eritrese boter (met kruidenmix, waaronder gember)
- Zout en peper naar smaak toevoegen
- Serveren op een dikke pannenkoek van teffmeel (volkoren, glutenvrij)

Zo maak je het klaar

Braad eerst het vlees aan, voeg daarna de uien toe. Vervolgens tomaat, knoflook, chilipeper en rode peper. Rustig omscheppen en laten garen. Voeg op het laatste moment de Eritrese boter toe.

zo dat ze in Nederland mag blijven. Een woning met een eigen keuken: dat is haar droom.

Speciale ingrediënten

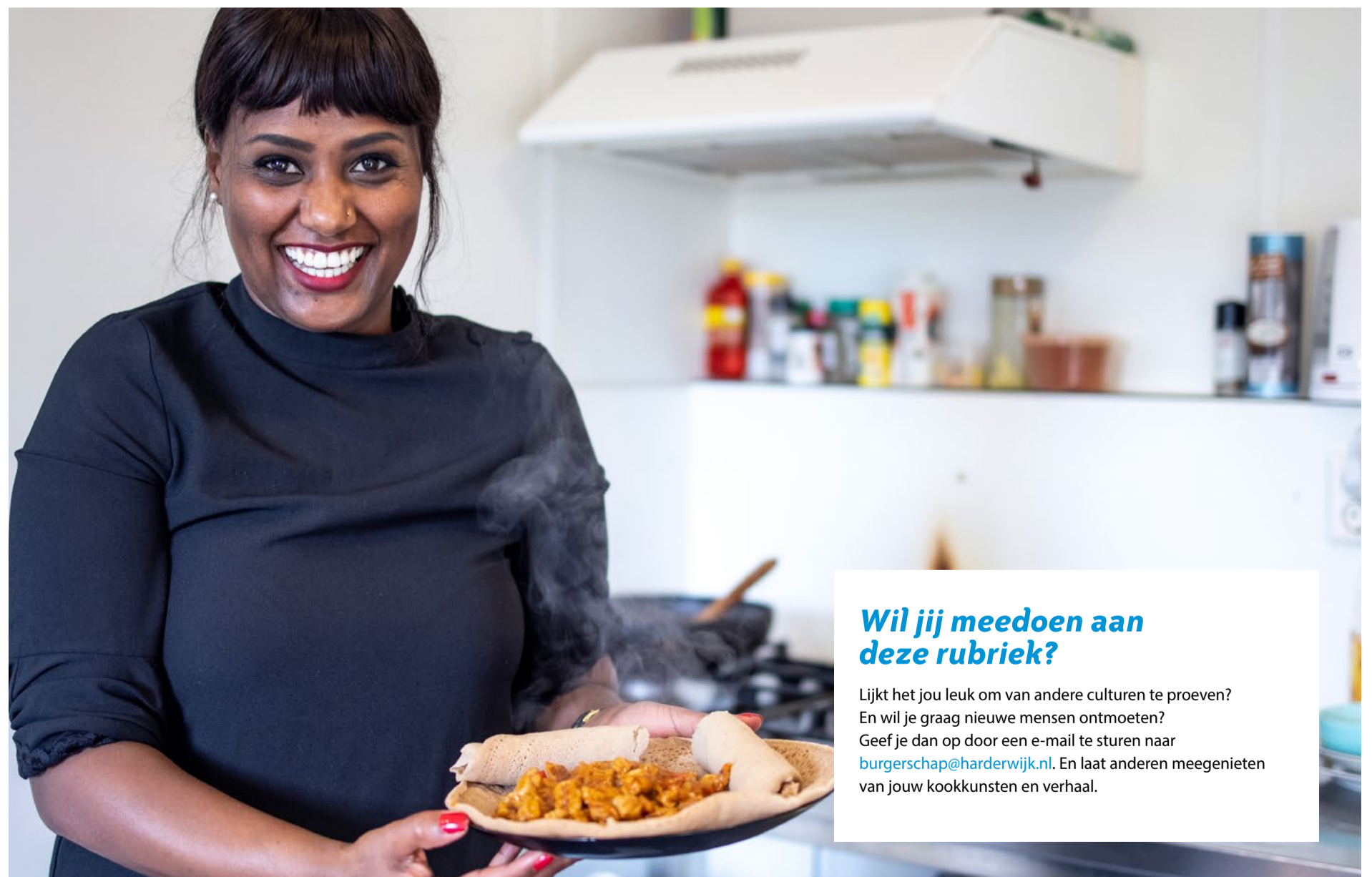
Het eten is bijna klaar. Alleen nog een klontje Eritrese boter erbij. Milli kreeg de kruidenmix opgestuurd uit Afrika. Toevoegingen maken het speciaal, vertelt ze. “In Eindhoven en Rotterdam heb je ook winkels met Eritrese ingrediënten.”

Van de stapel pannenkoeken gaan er twee op een groot bord. Enjera, heten ze. Eigenlijk platte broden, gemaakt van teffmeel. Net iets dikker en elastischer dan de Hollandse variant. Vanuit

de pan schept ze er vlees met saus bovenop. De rest gaat in het bakje voor Marlin. “Probeer maar. Gewoon met je handen. Scheur er maar een stukje af.”

Echt lekker. Zacht van smaak en toch kruidig. Je krijgt er alleen wel oranje vingers van. Milli pakt gauw een velletje huishoudpapier. Dochter Mary gniffelt erom. “Mama houdt van schoon en netjes.”

Een dag later stuurt Milli via WhatsApp een berichtje na. Marlin vond haar gerecht héérlijk, schrijft ze. “En haar kinderen ook. Zelf heb ik haar soep gegeten: ook lekker. En ik heb zelfs nog over voor morgen!”



Wil jij meedoen aan deze rubriek?

Lijkt het jou leuk om van andere culturen te proeven? En wil je graag nieuwe mensen ontmoeten? Geef je dan op door een e-mail te sturen naar burgerschap@harderwijk.nl. En laat anderen meegenieten van jouw kookkunsten en verhaal.

Deel dit artikel op



Lees de volledige Harderwijk zijn wij samen krant

