



Nationaal  
Integratie  
Diner

# De hele wereld op je bord

samen koken en samen eten  
tijdens het Nationaal Integratiediner





# De hele wereld op je bord

samen koken en samen eten  
tijdens het Nationaal Integratiediner







## Inhoud

- > Het Nationaal Integratiediner 5
- > Bijzondere start van Nationaal Integratiediner in Boekelo 7
- > De mens achter de ander 9
  - > Vietnamese Pho 11
  - > Etli pancake 12
- > Samen eten bij Resto VanHarte bron voor nieuwe initiatieven in de buurt 15
- > Onmiskenbaar meer saamhorigheid in het VUmc 17
  - > Mtori (bananensoep) 19
  - > Pompoensoep 20
- > De diners van tanteLouise-Vivensis geven energie 23
- > Bij het ROC Nijmegen raakten ze de tel kwijt 25
  - > Sambal goreng Kentang 26
  - > Bloemkool-broccolitaart 29
- > De 'Strijker-aanpak' werkt bij wehkamp.nl 31
  - > Zeresk polo 33
- > Jolande van den Bergh ziet grote winst 35
- > Het Instituut Verbeeten verrast met Integratiemarkt 37
  - > Kip kavarma 38
  - > Sri Lankaanse rolls 43
  - > Kartoffelsalat 44
- > Weer meer tafelgasten bij het NID in de Grolsch Veste 47
  - > Yebre-tibes 48
- > Primeur: eerste Integratiediner in AZC Almelo 51
  - > Kruidige lamskoteletten 53
- > Karin Ax: 'Niet groot, maar wel gezellig' 55
  - > Stampot rauwe andijvie 57
- > Invasie in Julia's keuken op Amsterdam Airport Schiphol 59
  - > Cachupa 61
  - > Pilau biryani 62
  - > Gebakken vis met gember 65
- > NID om jeugdwerkloosheid aan te pakken 67
  - > Krabkroketjes 68
- > Integratieproeverijen smaken naar meer bij Stichting TanteLouise-Vivensis 71
- > CFO Langenbach: 'NID draagt bij aan goede zorg' 73
  - > Hachee 74
  - > Bosnische Pot 77
  - > Gebakken geitenvlees 79
  - > Klepon 82
  - > Fryske tûmkes 84
  - > Gammeldags aeblekage (ouderwetse appelcake) 87
- > Albron zorgt voor veel varianten van het Nationaal Integratiediner 89
  - > Hangop met fruit 91
- > Tamara Chaloulakos: 'Eten en drinken is cultuuroverstijgend.' 93
- > VGZ houdt het klein, intiem en heel gezellig 95
  - > Bundevom kolac 96
- > Eerst door de Wasstraat en dan aan de dis 99
- > Schoonmaakkraft van het jaar: Frank Folkerts 101
  - > Chocolate chip cookies 103
- > Stampot zuurkool en pannenkoeken met stroop in Tanzania 105
  - > Victoria's sponge 109
- > Waardering en respect 111
- > Nationaal Integratiediner op Twitter 112
- > Share Food Share Stories 115
- > Kaart deelnemende steden 116
- > Een greep uit de deelnemers Nationaal Integratiediner 2014 117
- > Dankwoord 119
- > Colofon 120





*Iedereen kookt voor elkaar, iedereen eet met elkaar'*

## Het Nationaal Integratiediner

Schoonmaakorganisatie Asito initieerde in 2011 het Nationaal Integratiediner (NID) onder de noemer 'Vier de verschillen'. Het was toen nog een bedrijfsaangelegenheid, maar in de jaren die volgden, sloten toonaangevende organisaties en ondernemingen met klinkende namen zich aan. Het Nationaal Integratiediner groeide uit tot een fenomeen en spreidde zich uit over Nederland. Het Nationaal Integratiediner kende dit jaar ruim 200 edities.

De opzet en intentie van het Nationaal Integratiediner is sinds de start ongewijzigd: op de tweede donderdag in oktober koken collega's, klanten en gasten, burens en relaties afkomstig uit Nederland en alle andere landen van de wereld voor elkaar. Voor een heel klein gezelschap, een wat grotere groep collega's of voor gezelschap van tientallen of zelfs honderden genodigden. Iedereen bepaalt dat zelf.

Rangen en standen of functies spelen ten tijde van het Nationaal Integratiediner geen rol. Iedereen kookt voor elkaar, iedereen eet met elkaar. Directeuren en schoonmakers, telefonistes en boekhouders, vrachtwagenchauffeurs, managers en inpakkers. Mensen afkomstig uit alle windstreken. Ze serveren de lekkerste gerechten uit het land van herkomst. In keukens, woonkamers, maar ook in kantoren, kantines, omgebouwde opslagplaatsen of winkels.

Al die diners hebben één gezamenlijk doel: meer leren over elkaar, meer kennen van elkaars achtergrond. Zodat er meer begrip en waardering komt voor elkaar. Anno 2014, in een wereld waarin tolerantie afneemt en culturele verschillen scherper zijn dan lange tijd, is het Nationaal Integratiediner een kostbaar bindmiddel. De vier edities van het Nationaal Integratiediner hebben onomstotelijk bewezen dat koken voor elkaar en gezellig met elkaar tafelen, praten over het land van herkomst, de gebruiken, de eigenschappen en de gewoontes de best denkbare stimulans is voor verbeterde verstandhoudingen en niet zelden de start van mooie vriendschappen.

Dit jaar werd het startsein voor het Nationaal Integratiediner 2014 bij wijze van uitzondering gegeven op woensdag 8 oktober 2014 met een Integratielunch tijdens een internationaal evenement bij uitstek: de Military in Boekelo. Daags later waren er in heel Nederland meer dan tweehonderd ontbijten, lunches en diners. Op Schiphol Airport en bij zorgverzekeraar VGZ bijvoorbeeld, bij het ROC Nijmegen en het Instituut Verbeeten, maar ook het Jeroen Bosch Ziekenhuis, het Franciscus ziekenhuis en de Ziekenhuis Groep Twente. Het VU Medisch Centrum Amsterdam deed mee, net als Tante Louise-Vivensis, Albron, MVO Nederland, Bruynzeel Storage Systems, Forum, DSM en uiteraard initiatiefnemer Asito. En voor de allereerste keer was er ook een zeer geslaagd diner in een asielzoekersCentrum. Al die integratiediners waren een succes en er werd verrukkelijk gegeten.

Om de vreugde en de positiviteit van die diners vast te houden en aan de wereld te laten zien dat tafelen en voor elkaar koken verbindt, verbreedert en de harten opent, is dit boek gemaakt. Een boek waarin wordt verhaald over de meest bijzondere edities van het Nationaal Integratiediner, waarin bevlogen organisatoren en ambassadeurs vertellen over hun achtergronden en het belang van het NID. Een boek ook waarin veel mensen die hebben gekookt worden geportretteerd en waarin de lekkerste voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten zijn verzameld. Veel plezier bij het (terug) lezen over die prachtige 9 oktober of veel plezier met het lezen over het Nationaal Integratiediner. Goede kans dat ook u dan volgend jaar (weer) mee doet!





*'...ongekend rijk buffet vol verrassende gerechten uit drie continenten: Afrika, Europa en Azië'*

## Bijzondere start van Nationaal Integratiediner in Boekelo

Het Nationaal Integratiediner werd dit jaar ingeluid met een bijzondere Integratielunch op een bijzondere locatie, voor een bijzonder gezelschap en dan ook nog op een afwijkende datum. Niet donderdag 9, maar op woensdag 8 oktober liet een internationaal gezelschap van wel 300 ruiters, begeleiders, sponsors en vrijwilligers van de internationale Military Boekelo-Enschede zich rond het middaguur trakteren op een ongeëvenaarde maaltijd.

De Military Boekelo-Enschede is al decennialang een van Nederlands grootste hippische evenementen met internationaal aanzien, zowel in sportief als zakelijk opzicht. Want de Military Boekelo-Enschede is naast een belangrijke wedstrijd eveneens een belangrijk netwerk event. De sfeer is ongeëvenaard: het prachtige wedstrijdterrein in het Twentse coulisselandschap is dan getooid in de mooiste herfstkleuren, er zijn geweldige voorzieningen voor ruiter en publiek en de wedstrijden om onder meer het NK en de FEI Nations Cup zijn jaar na jaar spannend en boeiend om te volgen.

Woensdag 8 oktober was de Military Boekelo-Enschede klaar voor de start. Het is traditiegetrouw een plezierige, maar drukke dag. Met voorleidingen van de paarden die deelnemen aan de dressuur, cross-country en de springwedstrijden, met de minutieuze verkenning van het zes kilometer lange parcours en de briefing.

Die briefing was in de grote VIP-tent, midden in het grote tentendorp, naast het fraai aangelegde dressuurterrein. Daar wachtte alle ruim driehonderd betrokkenen onder wie de befaamde Olympische parcoursbouwer Sue Benson een verrassing. Want ze kwamen terecht in een feestelijk versierd restaurant, waar een bescheiden aanbod was van de gebruikelijke broodjes met daarnaast een ongekend rijk buffet vol verrassende gerechten uit drie continenten: Afrika, Europa en Azië.

De verrassing vergde enige toelichting natuurlijk. Tekst en uitleg over het Nationaal Integratiediner en haar intenties kregen de gasten van Asito-directielid Charles Vinke, aansluitend aan de briefing van Military Boekelo-Enschede voorzitter Robert Zandstra. Dat gebeurde in het bijzijn van de ploeg van acht mensen die in hun vrije tijd de geweldige dis hadden bereid in de keukens van cateraar Tweetal in Almelo: Nederlanders met een Nigeriaanse, Indonesische, Thaise en Duitse achtergrond.

Er waren ongekend veel lekkere gerechten gemaakt. Van malse Duitse gehaktballetjes, pittige gamba's en verrukkelijke Afrikaanse kip tot kokossoep uit Thailand en krokant Indonesisch spek. Om niet te spreken over de oogstrelend fraaie taart van marsepein die was ingebracht, waar de maakster hoogstpersoonlijk het mes in zette (omdat niemand de fraaie lekkernij durfde te beschadigen). De concurrentie was véél te groot voor de anders zo populaire broodjes kroket en kaas. De broodjesbalie bleef stil en verlaten, terwijl de gasten in rijen dik geduldig stonden te wachten tot ze een keuze konden maken uit de lekkernijen van het Integratiediner. In een tijdsbestek van anderhalf uur was het royale aanbod van internationale gerechten verorberd door het internationale gezelschap. En had het (Inter)Nationaal Integratiediner er weer 300 geënthousiasmeerde fans bij.





*'Samen aan tafel is een van de meest alledaagse gebeurtenissen'*

## De mens achter de ander

Het door Asito geïntroduceerde integratiediner is inmiddels uitgegroeid tot een brede nationale beweging waar in 2014 ruim 16.000 mensen aan deelnamen. De formule is simpel: bedrijven, instellingen en particulieren organiseren op de tweede donderdag in de maand oktober een informele maaltijd om medewerkers, klanten en andere relaties de kans te geven elkaar op een spontane manier beter te leren kennen. Mensen met verschillende achtergronden treffen elkaar op een huiselijke manier. Zij laten elkaar proeven van zelf gemaakte gerechten. Zij vertellen elkaar wat dit gerecht voor hen betekent, hoe er bij hen thuis wordt gegeten. Dat gebeurde op 9 oktober ook in mijn eigen kantoor, voor het 2e achtereenvolgende jaar. We aten onder andere een Turkse aardappelsalade, Marokkaanse couscous, Peruaanse bietjes en een veganistische taart.

Samen aan tafel is een van de meest alledaagse gebeurtenissen. In dat opzicht is zo'n informele maaltijd een heel gewoon moment. Echter, aan tafel met mensen die je normaal gesproken alleen als schoonmaker, collega of klant kent, is een bijzondere ervaring. Er komen andere gesprekken op gang dan tijdens het werk. Het gaat over waar je vandaan komt, over wat je belangrijk vindt in je leven, over de rol van eten, over je ouders of over je kinderen. Met andere woorden: het gaat over het echte leven. Je ontdekt al snel dat enerzijds iedereen uniek is, maar dat er anderzijds ook heel veel overeenkomsten zijn. Dat maakt zo'n maaltijd juist heel boeiend.

We leven in een jachtige tijd. In een tijd waar we snel oordelen en waar we weinig tijd nemen om stil te staan bij de persoon achter 'de ander'. Als die ander een beetje anders is dan we gewend zijn, dan sluiten we ons daarvoor te vaak af of we vallen terug op stereotypen. Als zo iemand dan ook nog uit een ander land of een andere cultuur komt, zijn de vooroordelen niet van de lucht. Zeker niet in het publieke debat waar niet de nuance maar de oneliner domineert.

Het integratiediner is een geweldige manier om deze vervlakking tegen te gaan. Het stelt de onbekende mens achter 'de ander' centraal. Het creëert een moment van rust en reflectie in een hectische en voor grote groepen harde en onpersoonlijke wereld. Het is een goede zaak dat deze tegenbeweging zo aanslaat. Laten we deze prille en mooie traditie niet beperken tot één dag in het jaar. Laten we voortaan bij elk contact eerst beseffen dat het vooral om de mens achter de ander gaat. En dat die mens vaak dezelfde idealen en gevoelens heeft als u en ik.

Willem Lageweg  
Directeur-bestuurder MVO Nederland

[Willem is lid Raad van Advies van het Nationaal Integratiediner](#)



## Mai Ngoc Duong + Vietnam

Mai Ngoc Duong werd in december 1963 aan de andere kant van de wereld geboren in het exotische Hanoi, Vietnam. Ze woont nu al jaren met haar man Bert Veltkamp in Wezep. Mai heeft een zoon die studeert in Amerika. Haar toekomst is in Nederland, vindt ze zelf. Of toch niet helemaal? 'Misschien gaan we in de toekomst overwinteren in Vietnam', hoopt ze.

Vietnam heeft veel te bieden, vertelt Mai. Het land heeft drie verschillende klimaten in het zuiden, midden en noorden. In de stad waar ze ter wereld kwam, zijn de zomers heerlijk warm en de avonden zwoel, maar in de herfst kan het er al vriezen in de bergen. De strandplaatsen zijn prachtig. Niet vreemd dus, dat Mai bijna ieder jaar terug gaat om er van te genieten en om haar familie te bezoeken.

Het Vietnamese eten mist Mai van alles nog het meest. Ze maakte stapels en nog eens stapels verrukkelijke Vietnamese loempiaatjes voor het Nationaal Integratiediner, al is dat niet het gerecht dat ze zelf het aller-lekkerste vindt. 'Maar Nederlandse mensen eten vaak Vietnamese loempiaatjes en vinden het lekker.' Zelf prefereert ze Vietnamese Pho, kippensoep of rundsoep. Het komt bij haar thuis regelmatig op tafel, al is ze al zo geïntegreerd in Nederland dat ze net zo vaak lekkere Hollandse pot serveert als een exotische hapje uit Vietnam.



## Ingrediënten (8 personen)

4 flinke uien  
4 liter runderbouillon  
1 kilo rundvlees  
15 centimeter verse gember  
in dikke plakken  
6 stukjes steranijs  
4 kaneelstokjes  
6 peultjes kardemom  
2 tot 3 eetlepels vissaus  
500 gram noedels

## Vietnamese Pho

Kook de bouillon en laat twee gehalveerde uien en het rundvlees (in grove stukken gesneden) twee uur zachtjes koken. Schep schuim van de soep. Bak in een koekenpan 2 gesneden uien, de gember, steranijs, kaneel en kardemom een beetje zwart in één eetlepel zonnebloemolie. Stop anijs, kaneel en kardemon in een theezakje en dompel het samen met de ui en gember in de bouillon. Laat die nog eens twee uur koken. Schep het vlees uit de bouillon en snijd in kleine stukjes. Breng de soep op smaak met vissaus. Laat de soep zo lang mogelijk koken. Schep voor het opdienen het vlees weer in de soep samen met de gekookte noedels. Eventueel garneren met geblancheerde taugé, limoen, basilicum, hoisin- en chilisaus.



*'...net zo vaak lekkere Hollandse pot als een exotische hapje uit Vietnam'*



## Ingrediënten (8 personen)

1 pak pannenkoekenmeel  
1 pond gehakt (half lam half  
rund is het lekkerst)  
3 uien  
2 teentjes knoflook  
half glas rijst  
peterselie of koriander  
3 eieren  
zonnebloemolie  
zout  
peper  
mespunt geelwortel  
(kurkuma)  
½ liter Griekse yoghurt  
¼ liter slagroom

## Etli pancake

Dunne pannenkoekjes bakken volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm 3 a 4 eetlepels zonnebloemolie en bak het gehakt mooi korrelig en rul. Snijd uien, knoflook, peterselie of koriander fijn. Kook een half glas rijst in een ruime pan met water en een beetje zout. Als je eieren er doorheen wilt: kook 2 eieren en snijd ze klein. Als het gehakt goed bruin is, voeg uien, knoflook, zout, peper en kurkuma toe. Zet de warmtebron uit en roer de gekookte rijst (en eventueel eieren) er doorheen. Als het gehakt echt goed koud is, meng er koriander of peterselie door.

Om een pannenkoek te vullen heb je ongeveer 1 eetlepel vulling nodig. Splits een ei, giet het eigeel op een schoteltje. Leg de vulling op de bruinste kant van de pannenkoek. Vouw de pannenkoek op als een loempia. Bestrijk het laatste stukje pannenkoek (net op de rand waar het moet gaan plakken) met eigeel en vouw het dicht. Vouw alle pannenkoeken op dezelfde wijze.

15 – 20 minuten voor het serveren bak je de gevouwen pannenkoeken af: doe een klein beetje zonnebloemolie in een koekenpan en warm het op. Leg de pannenkoeken voorzichtig en met de naad naar beneden in de koekenpan en bak ze daarna aan alle kanten krokant bruin.

Voor de saus klop je de yoghurt en de slagroom 3 minuten met de mixer. Serveer het bij de warme pannenkoeken.



## Natella de Bas-Askerova + Azerbeidzjan

De wieg van Natella de Bas-Askerova stond in Moskou, maar ze groeide op in het volle huis (tien personen) van haar grootouders in Azerbeidzjan. Ze ontvluchtte het land van de eeuwige vlammen in november 1999 met haar twee dochters. Na omzwervingen door heel Nederland wonen Natella en dochters bij haar man en diens kind in Middelburg. Natella is afgestudeerd aan de Hogeschool Zeeland en nu projectleider bij TanteLouise-Vivensis.

Van Azerbeidzjan mist Natella vooral het samenzijn met familie en vrienden. De barbecues, de bruiloften en zeker het lentefeest, Novruz Bayrami op 20 of 21 maart. Daarvoor worden dagen van tevoren al de heerlijkste lekkernijen bereid en mogen kinderen 'belletje lellen' om hun mutsjes op de stoep te laten liggen zodat die gevuld kunnen worden met zoetheid. Novruz Bayrami is ook het feest waarop volwassenen door vuren springen om ongeluk en ziekte te verbranden en een wens te mogen doen.

Hoewel Natella Nederland zeer waardeert om de vrijheid van meningsuiting en de gelijke rechten voor ieder mens ('iedereen is gelijk voor de politie, overheid, zorgverleners en –verzekering'), kunnen de mensen hier ook nog wat opsteken van de mensen in Azerbeidzjan: 'Het respect, met name van de jeugd voor volwassenen, voor autoriteiten en de leraar in school.'

Voor het NID van TanteLouise-Vivensis maakte Natella Etli pancake, een voorgerecht dat volgens haar drie landen bijeen brengt: het wordt in Rusland gegeten, wordt ook gemaakt voor ieder feest in Azerbeidzjan en Nederlanders zijn ook dol op pannenkoeken.

*'...respect, met name  
van de jeugd voor volwassenen'*





*'Het hele Nationaal Integratiediner trok enorm veel belangstelling van de media'*

## Samen eten bij Resto VanHarte bron voor nieuwe initiatieven in de buurt

'Een oase van welwillendheid en betrokken burgers'. Zo omschreef burgemeester Jozias van Aartsen het eerste Nationaal Integratiediner dat Resto VanHarte met schoonmaakbedrijf Asito organiseerde in het buurthuis van de Haagse Schilderswijk. Dat was het NID in De Mussen zeker. Maar het werd ook een culinair feest van de bovenste plank én een rijke voedingsbodem voor meer samenwerking en positieve initiatieven op het gebied van integratie en participatie.

Resto VanHarte heeft 34 buurtrestaurants in heel Nederland. Dat zijn allemaal locaties waar alle mensen elkaar kunnen ontmoeten en die toegankelijk zijn voor mensen en gezinnen met een smalle beurs. Bezoekers worden er gestimuleerd en ze kunnen er hun sociale netwerk uitbreiden. In Den Haag is Resto VanHarte buitengewoon succesvol met vijf verschillende locaties en druk bezochte themabijeenkomsten op andere plekken.

In 2013 deed Resto VanHarte al met zes restaurants in Nederland mee aan het Nationaal Integratiediner. Dit jaar deden ze er een flinke schep bovenop en organiseerden ze maar liefst tien integratiediners. In de regeringsstad Den Haag pakte Restomanager Ben Lachhab, een groep van twintig vrijwillige koks en sterren kok Luis Tortosa het groots aan. Alle actieve wijkbewoners werden uitgenodigd, mensen die zich inzetten voor de Schilderswijk kregen een invitatie, maar ook de politici, politiemensen en ambtenaren. De belangstelling voor de 160 beschikbare plekken was zo overweldigend, dat binnen anderhalve dag alle beschikbare plaatsen weg waren en veel geïnteresseerden achter het net visten. 'Volgend jaar moeten we echt naar een andere plek waar wel 500, 600 mensen naar toe kunnen', aldus Lachhab.

Een dag voor het Integratiediner waren de voorbereidingen al in volle gang. In de keuken bereidden de vrijwillige koks onder leiding van Luis Tortosa gerechten die niet hadden misstaan op een menukaart van een restaurant. Er werd verrukkelijk eten bereid uit onder meer Frankrijk, Burundi, Ghana, Marokko, Italië, Spanje, Nederland, Suriname en Turkije. Daar zaten culinaire hoogstandjes bij als een couscoussalade, zacht gegaarde kalkoenfilet met paddenstoelen crème en lamsvlees in Oosterse saus.

Alle gerechten vormden samen een buffet dat zijn weerga niet kende en waaraan de 160 gasten zich te goed mochten doen. Er waren in Den Haag ook loungebanken en statafels. Door die opzet liepen de gasten gezellig door elkaar en konden de deelnemers iedere keer een andere gast ontmoeten. Burgemeester Van Aartsen (een regelmatige gast bij VanHarte) sprak Jan en alleman, Kamerleden en raadsleden hadden de tijd om rustig eens met mensen uit de wijk te praten en politiemensen haalden hun hart op aan de geweldige sfeer.

Het hele Nationaal Integratiediner trok enorm veel belangstelling van de media: grote landelijke dagbladen, landelijke radiozenders, actualiteitenrubrieken en lokale zenders kwamen erop af als vliegen op stroop. Toen alle camera's, microfoons en pennen waren verdwenen, ontstond er een heerlijke, ontspannen en genoeglijk klimaat, waarin alle deelnemers open stonden voor elkaars verhalen en ideeën én de mogelijkheid om krachten te bundelen.

'Hieruit gaat veel moois ontstaan', concludeerde Ben Lachhab na afloop van het culinaire festijn. 'Veel mensen uit de Schilderswijk hebben aangegeven dat ze nu ook wel graag mee willen naar het Kerstdiner bij de KPN. Dat gaan we dus doen. Ik heb al verschillende organisaties gezien die meer samen willen ondernemen en wat heel erg leuk is: de politie gaat volgend jaar een giga groot Iftar diner tijdens de Ramadan houden. Dat idee was er al een tijdje, maar ze vonden het Nationaal Integratiediner zo leuk, dat het ze een enorme boost gaf. Het enthousiasme om andere initiatieven op te pakken is nu heel groot.'

Voor meer informatie over Resto VanHarte en haar locaties door heel Nederland: [www.restovanharte.nl](http://www.restovanharte.nl)





*‘Collega’s die voor het diner elkaar niet echt kenden, zochten elkaar op’*

## Onmiskenbaar meer saamhorigheid in het VUmc

VU medisch centrum Amsterdam werd dit jaar door meer dan dertig Asito medewerkers verrast met een Nationaal Integratiediner. Zij namen op woensdag 8 en donderdag 9 oktober bezit van de keuken en maakten met hulp van de fantastische ziekenhuiskoks een geweldige hoeveelheid wereldse gerechten. Die vormden in de foyer van VUmc op een 12 meter lange dis een nooit eerder vertoond buffet.

De verpleegafdelingen, poliklinieken, operatiekamers, onderzoeksvertrekken, de intensive care en kantoren; praktisch het hele VU medisch centrum wordt schoon gemaakt door een team van 150 medewerkers van Asito. De mensen zijn afkomstig uit zeven verschillende landen. Ook in het personeelsbestand van het VU medisch centrum Amsterdam is sprake van een grote culturele diversiteit.

Projectleider Chahira de Keijzer van Asito had met de organisatie van iets kleinere integratiediners in het St. Jansdal ziekenhuis en bij zorginstelling 's Heerenloo al de nodige ervaring opgedaan. Die benutte ze dit jaar op haar nieuwe werkplek in het VU medisch centrum. Ze maakte samen met onder meer Angelique Scholten en Suzanne Agoup haar collega's enthousiast. Met hen zorgde ze voor een groots diner voor het schoonmaakpersoneel, maar knoopte ook nieuwe relaties aan met tal van afdelingen in het medisch centrum aan en nodigde artsen, verpleegkundigen, chirurgen en teamleiders uit voor het eerste VU Nationaal Integratiediner. Zo'n tweehonderd mensen gaven gehoor aan de uitnodiging.

De voorbereidingen voor het diner verliepen anders dan op de meeste locaties. Want in het VU medisch centrum kon geen sprake zijn van eten dat thuis in de eigen keuken was bereid. Dat is in strijd met de hygiëneregels die het ziekenhuis strikt naleeft. Daarom 'confisqueerden' de Asito koks de grote keuken van het VUmc en konden daar op woensdag de voorbereidingen treffen voor heerlijke voor- en nagerechten. Op donderdag mochten ze er de hoofdgerechten maken uit landen als Turkije en Marokko, Spanje, Ghana en de Dominicaanse republiek, Nederland en Suriname.

De even fraaie als smakelijke gerechten zorgden voor geanimeerde gesprekken over lekker eten, typische gerechten uit de landen van de koks, vragen over de cultuur en over de mensen. Maar ook de traditionele kleding die een aantal van de deelnemers droeg, maakte de tweehonderd tafelgasten nieuwsgierig naar het land van herkomst van de dragers. En die hadden alle tijd om de vragen te beantwoorden.

In de dagen na het integratiediner merkte projectleider Chahira de Keijzer dat het Nationaal Integratiediner ook in het VUmc z'n uitwerking niet had gemist. Er werd heel veel over gesproken, er kwamen veel mailtjes en telefoontjes binnen van mensen die niet konden komen, maar er in 2015 onder ieder beding bij willen zijn. Er was ook een onmiskenbaar leuke en vriendelijke sfeer onder de deelnemers. Collega's die voor het diner elkaar niet echt kenden, zochten elkaar op. Anderen brachten voor het eerst pauzes met elkaar door, omdat ze zo leuk met elkaar hadden gekookt en gedineerd.

Het VU medisch centrum was blij verrast met het prachtige evenement in haar foyer en erkende dat het allemaal niet alleen leuk, gezellig en erg smakelijk was maar dat het ook zorgde voor een nieuw soort saamhorigheid. Het staat daarom nu al vast dat VUmc volgend jaar weer een Nationaal Integratiediner binnen haar muren krijgt. Een groter diner ook. De organisatie van het NID in VUmc legt de lat hoog met 500 deelnemers. 'Moet lukken', voorspelt Chahira.





## Cobi Noordhoff + Tanzania

In al z'n simpelheid was het Nationaal Integratiediner dat Cobi Noordhoff met vrienden gaf, toch de meest bijzondere editie in 2014. Want ze schotelde de curieuze combinatie van zuurkool met rookworst en pannenkoeken voor aan een groep van wel dertig weeskinderen en hun voogden. Niet ergens in Nederland, maar duizenden kilometers verderop, in Tanzania.

Cobi Noordhoff werd geboren in Veenendaal en woont sinds 1972 met echtgenoot Fred in Almelo. Ze heeft twee dochters en een zoon, vijf kleinkinderen en werkte decennia lang in het welzijnswerk. Ze onderbrak die loopbaan alleen een tijdlang voor de Stichting Almelo Promotion, waar ze een flink aantal jaren met veel genoegen werkte. Sinds haar pensionering zet ze zich met ziel en zaligheid in voor de stichting Matamba die – met succes – werkt aan de verbetering van de leefomstandigheden in het gelijknamige straatarme dorp. 'Want als je die kinderen één keer in de ogen hebt gekeken, kun je niet anders.'

Eigenlijk was het de bedoeling van Cobi om in haar woonplaats Almelo een integratiediner te organiseren samen met haar goede vriendin, steun en toeverlaat Jannie van der Weide. Toen bleek dat ze op de dag van het diner in Afrika zou zitten, bracht Jannie haar op het idee om het diner in Matamba te houden. Eén telefoontje met de luchtvaartmaatschappij maakte duidelijk dat een Hollandse pot in Matamba mogelijk zou zijn: zuurkool, worst en pannenkoekenmeel mochten worden ingevoerd.

De kookkunsten van Coby laten te wensen over, vindt ze zelf. Daarom bereidde ze in Matamba de maaltijd samen met Regina Scholte uit Nederland en een aantal Afrikaanse vriendinnen.



## Ingrediënten (6 personen)

- 1 pond mager rundvlees in stukjes
- 2 soepbotten
- 1 1/2 liter water
- 2 uitjes
- 5 groene bananen of bakbananen
- 1 vleestomaat, ontveld en in stukjes gesneden
- zout
- peper
- 1 theelepeltje boter

## Mtori (bananensoep)

Doe het water, het vlees en de botten in een grote pan en breng aan de kook. Laat 2 uur trekken. Pel de bananen en snijd ze in schijven. Schenk de bouillon door een grove zeef en voeg de bananen, uien, tomaten, zout en peper en de soepbotten toe. Laat pruttelen tot alle ingrediënten zacht en gaar zijn. Haal het bot er weer uit en pureer de soep met een staafmixer. Gooi er een klontje boter bij en serveer warm.



*'Want als je die kinderen één keer in de ogen hebt gekeken, kun je niet anders.'*



## Ingrediënten (6 personen)

750 gram pompoen  
5 kruidnagels  
blikje 400 gram kikkererwten  
3 uien  
1 eetlepel anijszaad  
3 takjes platte peterselie  
1 takje selderie  
2 laurierblaadjes  
zout  
peper  
1 ½ liter volle melk  
200 gram boter

## Pompoensoep

Prik de kruidnagels in de uien en stop het anijszaad in een zakje. Sluit het zakje goed. Maak van de peterselie, de selderie en de laurier een bosje. Snijd pompoen in kleine stukken en doe in een grote pan met uien en peper en zout naar smaak. Giet de melk erover en leg het bosje kruiden en zakje anijs in het vocht. Breng alles aan de kook, draai het vuur laag en laat ongeveer een uur stoven. Haal dan de uien, de anijs en de kruiden eruit. Maal de pompoen met een staafmixer fijn en voeg de boter toe. Verwarm de kikkererwten, giet ze af en meng ze met de soep.



## Naima Ezzrica + Marokko

Naima Ezzrica is getrouwd, moeder van drie dochters en kwam op 7-jarige leeftijd vanuit haar geboorteplaats Oujda in Marokko naar Nederland. Ze groeide op in Den Bosch en woont daar nog steeds. Het is aan het zontje van haar zus te danken dat ze nu in het Jeroen Bosch Ziekenhuis werkt. 'Toen mijn zus moest bevallen, bracht mijn zwager haar naar het Jeroen Bosch Ziekenhuis. In de wachtkamer zag ik de vacature. Ik heb toen gelijk geschreven.'

Haar neefje is inmiddels acht en Naima werkt nog altijd met veel plezier in het Jeroen Bosch Ziekenhuis. In januari van dit jaar hadden zij en haar collega Nel een bijzondere hulp voor één dag: bestuurder Peter Langenbach draaide een dienst mee met de schoonmaaksters van de afdeling dialyse. 'Hij deed alles wat wij moeten doen. De toiletten schoonmaken, op de knieën om de vloer schoon te poetsen, echt alles. Ik had niet gedacht dat hij dat allemaal zou doen, maar hij heeft heel goed zijn best gedaan. We hebben ook ontzettend met elkaar gelachen. Zelfs om grapjes waarvan ik dacht: oei, dat gaat misschien wel een beetje té ver. Het was genieten. We praten er nu nog over.'

Sinds de dag dat de drie samenwerkten, blijven Peter, Naima en Nel elkaar ontmoeten. Niet dagelijks, maar toch. Peter Langenbach nodigde ze al eens uit om bij hem koffie te komen drinken, met Kerstmis brengen ze een kaartje en praten ze ook even bij. Ze houden elkaar op de hoogte en voor het Nationaal Integratiediner kwamen de drie ook weer bij elkaar om samen mee te doen.

'...om samen mee te doen'