

Nieuwsbrief nr. 4, februari 2022

Projectgroep Werelddiaconaat van de
Protestantse Gemeente Amersfoort

Redactie: Jennie Harmelink,
diaconaal opbouwwerker PGA

Zondag 6 februari collecteren we voor het Hospice voor daklozen in Centraal-Azië

Steun Peter en Riek om het Hospice te voorzien van goede medische zorg aan ernstig zieke en terminale dakloze mensen.

Opbrengst van deze collecten tot op heden: €11.608

In de vorige nieuwsbrief hebt u gelezen over de feestelijke opening van het hospice, die eindelijk kon plaatsvinden. Het zat Riek en Peter (en collega Gerlinde) een tijd niet mee. Telkens opnieuw moesten zij de benodigde papieren aanleveren voor diverse goedkeuringen. Groot feest dus toen alles rond was en het Hospice kon gaan draaien. Zij vragen nu of u voor hen, de verpleging en de patiënten wilt blijven bidden.

Riek en Peter komen binnenkort met verlof naar Nederland. De projectgroep is druk bezig met het voorbereiden van een feestelijke bijeenkomst waar u Riek en Peter zelf kunt ontmoeten. Binnenkort krijgt u hiervoor een uitnodiging!

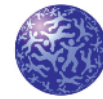
In deze nieuwsbrief leest u hoe het hospice dagelijks in gebruik is. Ook een recept van het soepje, waar Riek vol lof over spreekt. Alles voor een goede nasmaak van de positieve ontwikkelingen!

Een werkdag in het hospice

"Het is 9.00 uur en zij die op die dag in het hospice gaan werken, verzamelen zich bij het dagcentrum in de stad, de uitvalsbasis van de organisatie waarvoor we werken. Dat zijn twee verpleegkundigen, eventueel een vrijwilliger en ikzelf. Op de dagen dat de arts 's morgens visite loopt in het hospice zal zij ook aansluiten. Het kan zomaar zijn dat een voorganger mee gaat voor een bezoekje aan de patiënten.

De organisatie beschikt over een personenbusje (gefinancierd door de GZB) en zo kunnen we als het moet met zeven personen naar het hospice. We vertrekken als iedereen aanwezig is, maar in principe om half 9 vanaf het dagcentrum. De chauffeur is tevens bewaker/onderhoudsman van het hospice, een geschikte combinatie van functies, behalve dat één van hen niet kan rijden. Op de dagen dat hij werkt, rijdt iemand anders en zo is ook Peter regelmatig chauffeur!

Het ritje vanuit de stad naar het hospice duurt zo'n twintig tot vijftwintig minuten. Onderweg wordt vaak nog een watertank van 20 liter gevuld met water uit een bron. Er wordt aangenomen dat dit water gezonder is dan het kraanwater. Als er al water uit de kraan komt, want dat is zeker niet altijd het geval. Reden waarom er een pomp is geslagen vlak naast het hospice, die van een diepte van honderd meter water oppompt. Zo hopen we in de nabije toekomst te kunnen beschikken over vers water. Het is ongeveer negen uur als we in het hospice aankomen. De verpleegkundigen nemen de dienst over van hun collega's, die er dan al 24 uur op hebben zitten! Zij rijden weer met het busje mee terug naar de stad en gaan van daaruit naar huis. Sommigen moeten daarvoor nog een uur of langer reizen met lokaal vervoer..."



Dokter Zaripa, Riek en verpleegkundige Karachach in het kantoor van het hospice.

De verpleegkundigen werken hier in principe diensten van 24 uur. Ze kunnen vaak wel 's nachts om de beurt wat slapen. Na de dienst zijn ze twee dagen vrij. Dat helpt hen ook om te verwerken wat ze in het hospice meemaken. Het is voor allemaal een nieuwe ervaring en de zorg op de scheidslijn van leven en dood is niet gemakkelijk voor hen.

Riek en Gerlinde werken volgens hun werkvergunning als consultant en niet als verpleegkundige, omdat de registratie daarvoor een lang en ingewikkeld proces zou zijn. Het is ook beter dat de lokale verpleegkundigen zelf het werk doen en zij hen daarin begeleiden. Hun werk bestaat eruit, dat ze de verpleegkundigen (theoretische en praktische) kennis van palliatieve zorg bijbrengen. Maar ook verpleegkundige handelingen die voor ons in Nederland heel basaal zijn, zijn voor de aspirant verplegers soms nieuw. Fijn dat zij de mensen op weg mogen helpen hun verpleegkundige ervaringen uit te breiden.

U kunt uw gift storten op NL20 INGB 0000 1396 31
t.n.v. Diaconie protestantse gemeente Amersfoort
onder vermelding van Hospice Azië



Ze hebben een kok die zeer bedreven is in het klaarmaken van de lokale gerechten, zoals de patiënten ze graag hebben. Het personeel mag ook mee-eten van de lunch. Liefelingsgerecht van Riek is **Borsjtj**, gemaakt van bieten. Een recept zeker de moeite waard om samen met gemeenteleden te proeven.

Ingrediënten voor 6 personen

500 g platte rib of halve kip
3 liter water
4 verse bieten
3-4 aardappels
300 g witte kool of spitskool
1 ui
1 wortel
1 eetlepel zonnebloemolie
2-3 laurierblaadjes
1 eetlepel tomatenpuree
2 eetlepels suiker
1 eetlepel kruidenazijn of tafelazijn
verse kruiden, peterselie, bladselderij of lavas, dille
zout en peper
zure room om mee te serveren

Allereerst de bieten goed met een borsteltje schrobben, niet schillen! Samen met het vlees en water in een soeppan doen en aan de kook brengen. Zout toevoegen (een volle eetlepel) en de laurier. Op een zacht vuur laten koken. Jonge bieten ongeveer 30 minuten. In de tussentijd aardappels schillen en in kleine blokjes snijden. De kool in fijne korte reepjes snijden. Als de bieten gaar zijn, ze uit de pan halen, even laten afkoelen. Daarna schillen en of grof raspen, of snijden in hele dunne reepjes. Als het vlees gaar is, het ook uit de pan halen, los maken van botten en eventueel vel en in kleine blokjes snijden. Terug in de pan doen samen met de kool en aardappels. Aan de kook brengen en ongeveer 10 minuten zacht laten pruttelen. De wortel en ui schillen, de ui snipperen en de wortel grof raspen. Op een zachte vuur sauteren in de olie, daarna de voorbereide bieten toevoegen, suiker, azijn en de tomatenpuree. Heel kort alles samen stoven. Daarna het geheel aan de soep toevoegen en aan de kook brengen. Zodra de soep kookt, verse kruiden toevoegen en het vuur uitzetten. Op smaak brengen met eventueel extra zout en peper. Laat de soep nog een half uur staan voor het serveren. Opdienen eventueel met zure room.

Eetsmakelijk!