

VTI Aalst in zee met Parki's kookatelier

In het specialisatiejaar van de beroepsopleiding Grootkeukenkok wordt de focus verscherpt op de diverse gemeenschappen die beroep doen op de sector. De leerlingen gaan er dieper in op de noden van deze verschillende doelgroepen. Zo gaat het ook voor de leerlingen van het 7^e jaar Gemeenschapsrestaurant van de afdeling Voeding van het VTI te Aalst. Meer dan voorheen moeten grootkeukens kunnen inspelen op de diverse voedingseisen die de consument stelt. Om hier steeds een kwaliteitsvol product af te leveren is praktische kennis cruciaal. De afdeling is dan ook steeds op zoek naar initiatieven om de grootkeukenkoks van morgen actief te laten werken rond de problematieken waarmee zij geconfronteerd zullen worden.

In dit kader ontstond een samenwerking tussen de afdeling Voeding van het VTI te Aalst en Parki's kookatelier, een initiatief van de Vlaamse Parkinson Liga. Bezieler van het project is Yves Meersman. Toen in 2009 bij hem de ziekte van Parkinson werd vastgesteld, zag hij zich gedwongen om zijn professionele activiteiten als grootkeukenkok en voedingsadviseur stop te zetten. Dit belette hem echter niet om actief met voeding bezig te blijven. Al gauw merkte hij dat er, ondanks de uitvoerige medische literatuur over de ziekte, weinig aandacht werd geschonken aan de voeding van de patiënten. Veel Parkinson patiënten, maar ook patiënten met andere neurologische aandoeningen, ontwikkelen vroeg of laat kauw- en slikproblemen. Hierdoor zijn zij gedwongen om gemixte of gepureerde voeding te gaan eten. Het resultaat hiervan is lang niet altijd aantrekkelijk en evenmin kooktechnisch onderbouwd. Geconfronteerd met de gevolgen van de ziekte, besloot hij zijn kennis en ervaring in de strijd te werpen en te werken aan een praktische gids voor zowel professionele koks als particulieren. De uitdaging: gerechten aanpassen om kauw- en slikproblemen te voorkomen en toch een smakelijke maaltijd serveren.

In de vorm van een workshop werden de leerlingen van het 7^e jaar Gemeenschapsrestaurant van het VTI Aalst op woensdag 11 maart een hele voormiddag onderricht in deze problematiek. In een inleidende uiteenzetting gaf Yves Meersman naast een persoonlijke getuigenis, op boeiende wijze uitleg over de werking van het kauw-en slikmechanisme. Wanneer dit verstoord geraakt is de patiënt gedwongen om de consistentie van zijn voeding te gaan aanpassen. Hierin maakt men onderscheid tussen vijf verschillende consistentieniveaus, gaande van een grove structuur tot vloeibare, gezeefde voeding. Het spreekt voor zich dat aantrekkelijk koken voor deze mensen een uitdaging wordt. Kooktechnisch moet de bereiding ook aangepast worden. Zo kregen de leerlingen het advies om de maaltijdcomponenten apart te garen, en bij elke bewerking zo veel mogelijk smaak te bewaren. Smaak is dan ook de rode draad doorheen de uiteenzetting. Oxidatie tijdens het pureren en mixen van voeding zorgt er voor dat het uiteindelijke resultaat vaak flauw en onaantrekkelijk wordt. Wanneer eten op zich al moeilijk wordt is het dus zaak om zoveel mogelijk frisse en uitnodigende smaken te bewaren of toe te voegen. Toch is ook hier voorzichtigheid geboden, te sterke of pikante smaken kunnen prikkelingen veroorzaken die alweer tot verslikking kunnen leiden. Doorheen de uiteenzetting toonden de leerlingen alvast een oprechte interesse in de vorm van vele vragen.

In het tweede deel van de workshop gingen de leerlingen samen met Stefaan van Beveren, zaakvoerder van brasserie Epicea en kookadviseur van ondermeer Parki's kookatelier, aan de slag in de keuken. Hier werd de theorie in de praktijk omgezet. Naast het uitvoeren van

verschillende technieken ging er ook ruime aandacht naar het proeven van de resultaten. Zo konden de leerlingen zelf vergelijken wat de impact van de bewerkingen op de maaltijdcomponenten was. Deze kennis zal hen alvast in de nabije toekomst goed van pas komen. De samenwerking met Parki's kookatelier en de afdeling is immers niet éézijdig. Het leerkrachtenteam en de leerlingen hebben zich geëngageerd om samen een tiental recepturen te ontwikkelen op maat van patiënten met kauw- en slikproblemen. Deze recepten moeten niet alleen rekening houden met de gestelde adviezen, ze moeten ook haalbaar en verstaanbaar zijn voor particulieren. Samen met tal van andere recepten zullen deze gebundeld worden in een kookboek dat in september dit jaar uitgegeven zal worden door Parki's kookatelier: *Als eten moeilijker wordt... Koken met smaak in functie van kauw- en slikproblemen en geur- en smaakverlies*. Tal van ideeën werden alvast op het einde van de workshop naar voor gebracht. Het resultaat volgt in september.

Meer info:

Parki's kookatelier:

www.parkiskookatelier.be



Studiegebied voeding VTI Aalst:

www.grootkeuken.org

Volg ons op facebook: [Facecook](#)

Restaurant R33: r33@vtiaalst.be

<http://www.vti-aalst.be/>

Sinte Annalaan 99b

9300 Aalst

053 73 92 11

