

ZORGTUIN MOERGOED BREIDT UIT

Op verzoek van deelnemers opent dagbesteding een extra dag

Zorgtuin en -keuken Moergoed in Udenhout opent vanaf december ook op donderdag. Op de dagbesteding werkt een kleine groep jongvolwassenen. Begeleider en eigenaresse Nanda Wassink: “Wij werken nu drie dagen in de week. Omdat enkele mensen het hier zo naar hun zin hebben werken wij vanaf december vier dagen. Van dinsdag tot en met donderdag. Zo blijft de groep kleinschalig en biedt het werk een vast ritme in de week.” Door de extra dag is er ook ruimte voor nieuwe deelnemers, voor hen organiseert Moergoed twee informatieochtenden.

Dagbesteding

Het is herfst en het is mistig in de tuin. Er klinken al verschillende stemmen. “Hoe gaat het met je? Zag jij die kikker net ook wegspringen? Heb je zin in de dag?” Deelnemers van de dagbesteding zijn groente aan het oogsten voor de winkel. In deze tijd is er nog volop bosui, venkel, andijvie, paksoi en palmkool. De oogst is een vaste gewoonte om de dag mee te beginnen.

Samen

In de tuin werken medewerkers, vrijwilligers en deelnemers van de dagbesteding samen. Nanda: “Het is een mooie samenwerking van mensen met hele verschillende achtergronden. Iedereen draagt op zijn eigen manier bij. En wij voelen ons toch allen verbonden door onze liefde voor de natuur en onze behoefte aan een rustige omgeving.” De dagbesteding geeft de deelnemers een ritme, sociale contacten en een zinvolle tijdsbesteding. Nanda: “Uiteindelijk wil iedereen voelen dat wat je doet, er toe doet”.

Biodynamische tuin

De dagbesteding van Moergoed is een samenwerking met pluktuin Sprankenhof. Sinds dit najaar draagt Sprankenhof het biodynamische Demeter keurmerk, waarbij werken met aandacht voor de natuur en de seizoenen belangrijk is. Josè Vermeer, eigenaresse van Sprankenhof: “In de jaren dat Nanda hier actief is met Moergoed ontdekte ik een zekere overeenkomst tussen de ontwikkelingsweg die haar mensen hier bewandelen en ons proces van groei, verzorging en oogsten van groenten en fruit. En het klaarmaken van eten.”

Keuken

Op dinsdag is de dagbesteding in de keuken. De deelnemers maken jams, siropen, ijsjes en chutneys voor de winkel. Taarten worden gebakken voor bezoekers van het boomgaard terras. De zorgkeuken kent geen tijdsdruk van binnenkomende bestellingen, zoals bij de horeca. Nanda: “Enkele mensen hebben voorkeur voor de keuken of de tuin, anderen combineren het tot een week met afwisselende activiteiten binnen en buiten. Omdat de oogst binnenkomt uit de tuin en wij het zelf in de keuken verwerken voor de winkel, beleven wij van zaadje tot eindproduct het proces.”

Informatieochtenden

Op zaterdag 16 en donderdag 21 november zijn er informatieochtenden. Deze ochtenden zijn voor iedereen die geïnteresseerd is in de dagbesteding bij Moergoed. Of het nou voor jezelf, een cliënt, een kennis of gewoon uit nieuwsgierigheid is. Beide dagen is inloop vanaf 11.00 uur. Om 11.30 geeft Nanda een rondleiding door de tuin en keuken. Tip: trek schoenen aan die tegen water kunnen. Voor meer info www.moergoed.nl