

Heel Groningen Baket

Een verzameling van 'best practices' op het gebied van jeugdparticipatie in de provincie Groningen



Ervaringskennis, dát is de clou.

Inmiddels is iedereen wel overtuigd van het nut en de noodzaak van participatie. We hoeven gelukkig niet meer uit te leggen dat dat goed is. Er zijn belangrijke stappen gezet om daar te komen. Waar het nu over gaat is dat het de voorwaarde moet zijn om de check te kunnen doen of je kwalitatief goede dienstverlening biedt. Immers, de inwoners zelf kunnen het beste beoordelen of je een goede dienst levert. Zij geven een impuls aan jouw werk. Participatie doe je dus omdat je er iets mee wilt bereiken, het is je ultieme kwaliteitsslag.

Dat vindt iedereen, alle gemeenten herkennen dit en zijn het ermee eens. Waarom het echter toch niet of onvoldoende gebeurt, is omdat het niet vanzelfsprekend geborgd is in ons werkproces. Niet in onze cultuur, onze organisaties en onze werkwijze. En ideeën toetsen is wat anders dan participatie. Precies daar hebben we met 'De Menukaart' en 'Heel Groningen Bakt' een slag willen maken.

We hebben gemeenten willen helpen door samen met jongeren en ouders De Menukaart te ontwikkelen als stappenplan met uiteenlopende vormen van participatie. Daarnaast was het belangrijk om professionals te laten ervaren hoe het werkt. Daarom hebben we de Heel Groningen Bakt-sessies georganiseerd. Niet iedereen heeft dezelfde tijd, middelen en mogelijkheden tot de beschikking dus wat is er mogelijk binnen dat gegeven? Van simpel tot intensief, van light tot deluxe. Participatie kan altijd.

In dit receptenboek komt het allemaal samen. Het dient als naslagwerk en ter inspiratie. Het mooie is dat de metafoer van het bakken voor iedereen werkt, het is voor iedereen herkenbaar. Het moest niet te ingewikkeld zijn, het ging ons om basisvormen van participatie die je makkelijk kunt delen. In dit boek vind je uiteenlopende best practices, de succesrecepten.

Het gaat niet alleen over goede ideeën maar ook over de manier waarop je iets aanpakt. Er zijn zoveel verschillende soorten kennis: wetenschappelijke kennis, professionele kennis, maar ook ervaringskennis. En die laatste kun je niet overslaan voor een goed product. We werken voor en door mensen en daarom is ervaringskennis onmisbaar. Dat is de clou.

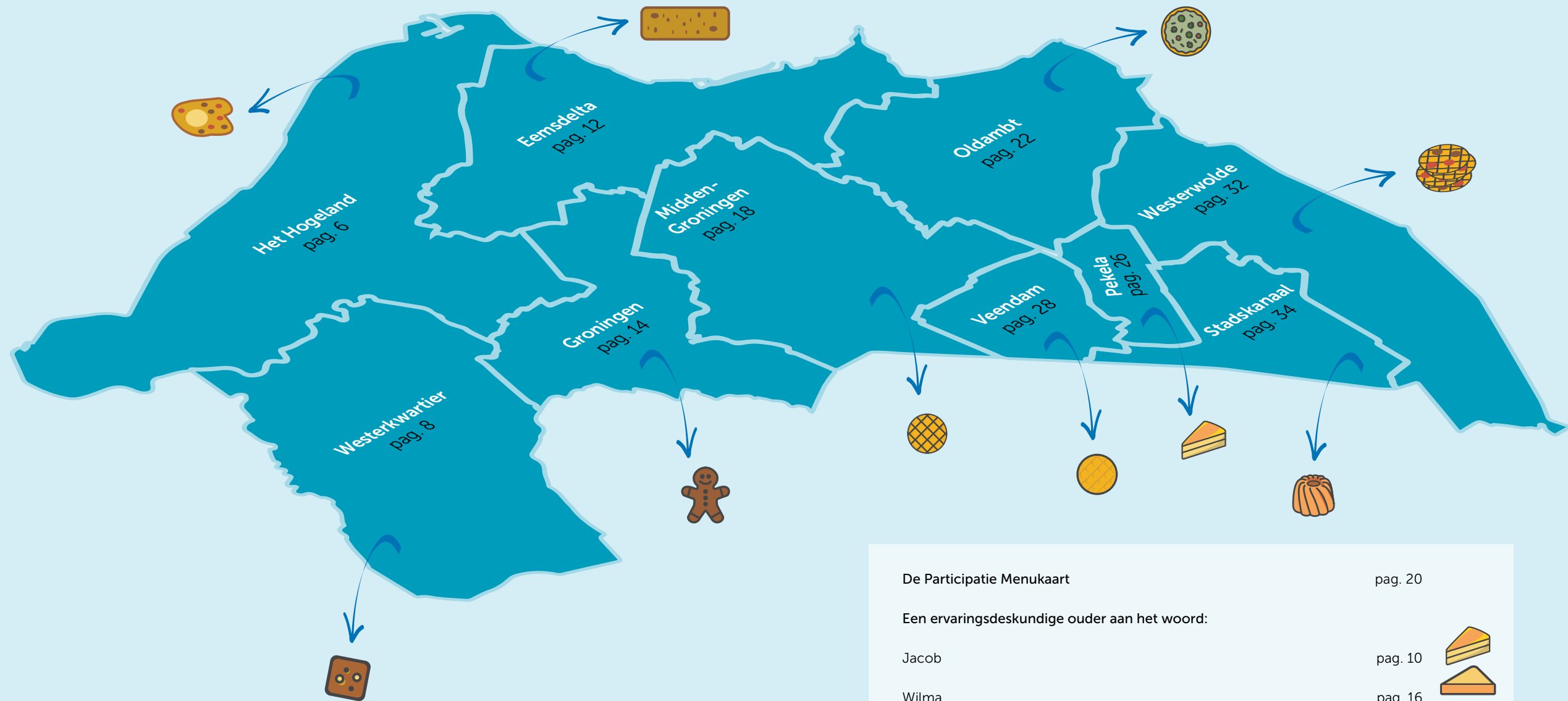
En alles is samen met jongeren en ouders bedacht en uitgevoerd, vanuit gelijkwaardigheid. Het hele proces is practice what you preach. Samen met professionals en samen met jongeren en ouders. Zoals het hoort, zoals het overal zou moeten zijn. Het is op een goede manier tot stand gekomen en dat is uniek.

Dit is mijn beproefde recept, ga het doen en ervaar wat het oplevert!

Lonneke Schuringa

Transformatieagenda Jeugdhulp Groningen

Inhoud



De Participatie Menukaart

pag. 20

Een ervaringsdeskundige ouder aan het woord:

Jacob

pag. 10



Wilma

pag. 16



Jessica

pag. 24



Martine

pag. 30



Het Hogeland

PLEEGWIJZER

Een projectleider van Pleegwijzer heeft, vanuit de Transformatieagenda, een gezamenlijk project geleid. De gemeenten Groningen, Het Hogeland, Oude Pekela en Westerwolde werkten samen om pleegouders beter te ondersteunen. Veel pleegzorgplaatsingen worden voortijdig gestopt. De trend is dat kinderen vaker thuis kunnen blijven, zo thuis mogelijk. Dat betekent ook dat kinderen die bij pleegouders wonen zwaardere problematiek hebben, bijvoorbeeld bij de hechting. Tegelijk is er een gebrek aan pleeggezinnen. En pleegouders zijn fors overbelast.

Wie waren betrokken?

Het rapport van de Kinderombudsman werd besproken met de wethouder. Erg inspirerend dat ouders aanwezig waren die ervaringen deelden. Genoemd werd een bijeenkomst van steunouders, waar kinderen een middag terecht kunnen als in het gezin een broertje/zusje veel zorg nodig heeft vanwege een handicap. De vraagouder en de steunouder deelden ervaringen. Heel motiverend.

Concrete betrokkenen

Pleegouders, Pleegwijzer, Transformatieagenda Groningen, gemeente Groningen, Het Hogeland, Oude Pekela en Westerwolde.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Het doel was inzicht te krijgen in hoe gemeenten pleegouders beter kunnen ondersteunen door te achterhalen waar zij tegenaan lopen. Er zijn interviews gehouden met pleegouders door Pleegwijzer.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

Pleegouders konden hun verhaal doen en aangeven waar zij tegenaan lopen en welke ondersteuning zij wensen. Deze inventarisatie heeft aanbevelingen opgeleverd. De gemeenten kijken nu hoe zij dit kunnen oppakken en wat zij daarin gezamenlijk kunnen doen. Men wil pleegouders vooral ontlasten in het 'van het kastje naar de muur gevoel' bij de regelzaken. Er komt in de gemeente Groningen een onregelbaar voor pleegouders: één contactpersoon voor hen. Mogelijk kunnen de andere gemeenten hierbij aansluiten.

Wat waren succesfactoren en wat belemmerende factoren?

Succesfactoren

Bevorderend werkt dat je een houding hebt van nieuwsgierig zijn naar de ervaringen, belangstelling hebben voor de ouders en kinderen, maar ook elkaar als collega's betrekken bij het contact met ouders.

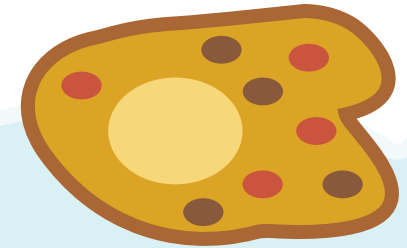
Belemmerende factoren

Je moet participatie echt een plek geven in je plannen en structuren, zeker nu er op grotere schaal wordt gewerkt in grotere gemeenten. De afstand tot bijvoorbeeld een jeugdsoos is dan veel groter en je zult participatie echt moeten organiseren. Voor onze gemeente is dit nog wel een aandachtspunt.

Amandelspijs

Ingrediënten voor 3 porties

- 1 citroen
- 150 gram blanke amandelen
- 150 gram fijne kristalsuiker
- 1 middelgroot ei



Benodigheden

- keukenmachine
- vershoudfolie

Bereiding

Boen de citroen schoon en rasp de gele schil. Maal in een keukenmachine de amandelen tot fijn meel.

Voeg de suiker, het ei en 1 tl citroenrasp toe en pulseer tot alles goed gemengd is en het mengsel zich tot een bal vormt.

Wikkel de bal amandelspijs in vershoudfolie en leg min. 8 uur in de koelkast.

Eet smakelijk!

Na 2-3 dagen in de koelkast is de amandelspijs nog lekkerder.

In plaats van witte amandelen kun je ook 150 gram (glutenvrij) amandelmeel gebruiken.

Laat ouders aanschuiven, nodig ze uit bij het werk dat je voor ze doet!

Westerkwartier

YOUNG INDIAN SUMMER PARTY

Denk er aan dat bij het uitkiezen van de locatie voor een participatie evenement, de locatie bereikbaar is.

Voor jongeren tussen de 16-30 jaar werd voor en door jongeren een feest georganiseerd. De jongeren waren betrokken bij het plan, de opzet en de hele organisatie.

Wie waren betrokken?

Jongeren van de Route Rubicon Noorderpoort, docent Noorderpoort, cultuurcoach De Schans, beleidsadviseur Sociaal Domein.

Neem voldoende tijd, bureaucratie kan het proces vertragen.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Activiteiten ter ontspanning en ontmoeting voor jongeren na de lockdowns. De docent ondersteunde jongeren om te vertellen waar zij behoefte aan hadden. Er bleek behoefte aan een ontmoetingsplek in de eigen gemeente: een reden om er even uit te gaan. De jongeren wilden een feest. De beleidsadviseur vond hier intern mogelijkheden voor. Een cultuurcoach werd ingezet. Deze organiseerde met de jongeren het feest: een plan werd gemaakt en beslissingen werden samen genomen. Betrokken professionals, zoals iemand die de vergunningen regelt, werd uitgenodigd om de jongeren een kijkje te geven in hun werk. Op 10 september 2022 vond het feest plaats.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

Zo'n 500 jongeren uit de gemeente Westerkwartier hebben deelgenomen aan een geslaagd feest. De jongeren die betrokken waren bij de organisatie leerden: organiseren van een event, kregen een succeservaring, ervoeren hoe het is om regie te hebben én leerden over verschillende beroepen die hierbij komen kijken. Eén van deze jongeren is gestart met de opleiding tot beveiliging.

Wat waren succesfactoren en wat belemmerende factoren?

Succesfactoren

Er werd snel contact gelegd met de jongeren na oproep van de wethouder over wie mee wilde denken. Ook kwam (snel) budget beschikbaar (coronagelden) en er was tijd om hiermee aan de slag te gaan. De betrokken vaste professionals hadden een goede afstemming onderling. Er liepen korte lijntjes tussen docent, cultuurcoach en beleidsadviseur. Dat betrokken jongeren tussentijds wisselden werd opgevat als onderdeel van de realiteit in plaats van als probleem. Tijdens het hele proces namen we samen beslissingen, bij elke stap werden jongeren betrokken.



Belemmerende factoren

Het proces kostte veel tijd: zowel het continu betrekken van jongeren als de organisatie van het feest. De bureaucratie was ook belemmerend. Met name de duur van de vergunningaanvraag, je krijgt niet snel een feest georganiseerd. Tot slot moet niet onderschat worden dat het zoeken is naar de juiste balans tussen het betrekken van jongeren en ze overvragen.

Groninger Notenkoek

Ingrediënten

- 250 gram tarwe- of roggebloem
- 8 gram bakpoeder (½ zakje)
- 100 gram basterdsuiker
- snufje zout
- 150 ml lauwe volle melk
- 150 gram ongezouten noten (amandelen, cashew-, wal- en paranoten)
- roomboter om vorm in te vetten
- 10 gram koekkruiden (bv: kaneel, kardemom, nootmuskaat, kruidnagel, gember- en korianderpoeder)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 140 graden. Meng het meel met de koekkruiden, suiker, bakpoeder en het zout (of gebruik een koekmix). Schenk de melk erbij en meng goed tot een kleverig deeg ontstaat. Laat even rusten.

Vet de koekvorm in met wat roomboter. Leg in een beboterde vorm de helft van de noten op de bodem. Verdeel het beslag eroverheen. Leg bovenop de rest van de noten.

Bak de koek in ongeveer 75 minuten gaar in de voorverwarmde oven.

Eet smakelijk!

Niet de juiste kruiden in huis? Speel een beetje vals met kruidkoekmix.

Wees royaal met noten! En een dikke laag roomboter maakt het feest compleet.

Vervang de melk door water, en vet de vorm in met olie i.p.v. boter voor een vegan variant van de notenkoek.

Een ervaringsdeskundige ouder aan het woord

JACOB

Wie waren betrokken?

Ik heb een hele fijne, positieve ervaring gehad met een jeugdbeschermer die bij ons betrokken was.

Wat was je doel en hoe is dat behaald?

Om mijn zoon veilig op te laten groeien en passende zorg te kunnen geven woont hij op een groep. Op deze manier kon ook invulling worden gegeven aan de door de rechter vastgestelde omgangsafspraken tussen mijn zoon en mij. Een mooi bijkomend voordeel was dat we als ouder en groep elkaar ook konden helpen. Bijvoorbeeld dat hij bij mij mocht zijn als het op de groep niet mogelijk was, maar ook dat er extra belmomenten waren omdat mijn zoon daar behoefte aan had.

Door een open, respectvolle houding, en ruimte om als vader pro-actief mee te denken, voelde ik me gehoord en begrepen. Hierdoor kon ik ook begrijpen waarom een beslissing anders was dan gewenst, of dat dingen niet veranderd konden worden.

Wat merkten je zoon en jij als ouder daarvan?

Ik had het gevoel dat we gerespecteerd werden, gehoord en begrepen. Dat onze jeugdbeschermer stond voor mij en mijn zoon. Dit gaf mij de veiligheid en de ruimte voor een stabiele omgang en een goed contact tussen mijn zoon en mij.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Open communicatie, een open houding, ons betrekken in het (besluitvormings)proces, empathie en begrip, met als gevolg een constructieve en respectvolle omgang met elkaar.

Belemmerende factoren

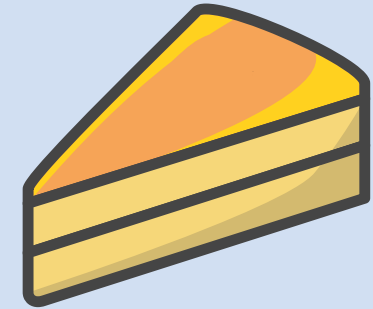
De vele verschillende betrokken instanties met ieder hun eigen beleid en manier van werken, te druk om tijd en oog te hebben voor mij en mijn zoon. Hierdoor was er geen samenwerking, soms zelfs tegenwerking. En hulpverleners met goede wil, maar niet voldoende kennis en ervaring om ons passend te ondersteunen.



Kwarktaart

Ingrediënten

- 1 pak Dr. Oetker kwarktaartmix
- 500 gram magere kwark
- 250 ml slagroom
- 60 gram boter of margarine
- 300 ml water



Bereiding

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

Doe het water (300 ml op kamertemperatuur) en de taartmix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de kwark en de slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Eet smakelijk!

Garneer de taart eventueel met toefjes slagroom en aardbeien.

Snijd na het opstijven van de taart deze met een mes los van de rand. Hierna kun je de springvorm eenvoudig verwijderen.

JongGoud Eemsdelta is verbonden aan het internationale netwerk Child Friendly Cities vanuit Unicef. Deze wereldwijde beweging zorgt ervoor dat kinderen steeds meer gezien worden en invloed hebben op hun leefomgeving.

Als gemeente Eemsdelta gaan we het jeugdbeleid evalueren. Bij het vaststellen van het beleid waren er nog geen kinderen en ouders betrokken. Dat willen we veranderen en daarom gaan we dit bij de evaluatie van het beleid wel doen. Dit zal deels digitaal gebeuren met een vragenlijst, maar het belangrijkste is dat we JongGoud Eemsdelta betrekken. Om met kinderen over jeugdbeleid in gesprek te gaan en te horen wat goed gaat en waar verbeterpunten liggen.

Wie waren betrokken?

Bij JongGoud Eemsdelta werkt een team, de aanjagers, die zijn in dienst van de gemeente. Zij werken samen met ouders/verzorgers, het onderwijs, beleidsmakers, ondernemers, jongerenwerkers en nog vele anderen.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

JongGoud Eemsdelta geeft kinderen een stem in de gemeentelijke wereld. Ons doel is kinderen en jongeren écht betrekken. Een kindvriendelijke gemeente is een fijne plek voor iedereen. Waar we niet voor, maar mét kinderen samenwerken aan de toekomst. Dat is waar JongGoud Eemsdelta voor staat. Samen passen we het principe 'niet voor, maar mét' echt toe.

Er zijn mooie projecten door JongGoud Eemsdelta ontwikkeld met als doel om kinderen en jongeren een stem te geven. Zoals het kindergebiedsregie project waarbij samen met kinderen wordt gewerkt aan gebiedsontwikkeling hier in de gemeente. Ook is er een jongerenadviesraad opgezet waarbij er samen met jongeren naar verbeteringen binnen de gemeente wordt gekeken.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

De kinderen die er nu bij betrokken zijn merken daar zeker wat van. Zij laten hun stem horen en worden daarin serieus genomen. Zo zijn er kinderen benoemd tot gebiedsregisseur. Samen hebben zij ideeën en wensen verzameld over de verkeersveiligheid en verschillende speelplekken in de gemeente. Deze input neemt de gemeente mee in haar beleid.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Met name een team wat erg gedreven is en wat grote affiniteit heeft met het onderwerp. Ze gaan daadwerkelijk aan de slag met kinderen en jongeren. Het vraagt vertrouwen en geduld, want dit proces heeft tijd nodig om tot een duurzame vorm te komen.

Belemmerende factoren

JongGoud Eemsdelta is gestart in coronatijd. Dat was lastig en het heeft daardoor tijd nodig gehad om dit goed neer te kunnen zetten. Nu mag het gaan groeien. Als ik kijk naar waar ze nu staan dan hebben ze mooie stappen gemaakt in een uitdagende tijd.

Het is een proces waar je in moet geloven, als de zaadjes zijn geplant, zul je daar uiteindelijk de vruchten van plukken.

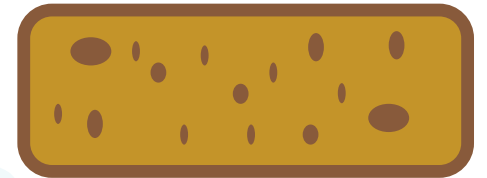
Groninger Oude Wijvenkoek

Ingrediënten

- 250 gram roggebloem of speltbloem
- 250 gram tarwebloem
- 225 gram bruine basterdsuiker
- 75 gram gestampde muisjes
- 2 tl bakpoeder
- 2 el koekkruiden
- 6 el stroop
- 1 glas sterrenmix thee
- 2 eieren
- snufje zout
- 50 gram extra tarwebloem (om te bestrooien)
- 1 el boter of olie (om in te vetten)
- cakevorm
- *optioneel:* oranjesnippers, citroensnippers of rozijnen

Bereiding

Meng de roggebloem of speltbloem met de tarwebloem, het bakpoeder, de bruine basterdsuiker, koekkruiden en het zout. Doe de eieren erbij. Laat de thee een tijdje trekken. Verwarm de thee in een pannetje en los hierin de stroop op. Doe het stroopmengsel bij het andere mengsel en klop met de garde tot een beslag (ongeveer de dikte van een stevig cakebeslag). Wanneer het beslag te dik is kan je wat extra thee toevoegen. Meng de gestampde muisjes (en eventueel de citroensnippers, oranjesnippers of rozijnen) door het beslag. Dek het beslag af en laat 2 uur afkoelen in de koelkast.



Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de cakevorm in met boter of olie en strijk het beslag glad in de cakevorm. Zeef de overige tarwebloem over de bovenkant van het beslag.

Zet de koek in de oven en draai de temperatuur terug naar 170 graden. Laat de koek ongeveer een uur in de oven garen. Controleer of hij gaar is door een satéprikker in het midden van de koek te steken.

Wanneer de satéprikker droog blijft is de koek gaar. Neem de koek uit de oven en laat hem 10 minuten afkoelen. Wikkel de koek hierna in huishoudfolie en laat rusten.

Eet smakelijk!

Geniet ervan! Want ain plakje Olwief bai de leut is altied goud.

De koek wordt het lekkerst als je hem minimaal 24 uur laat rusten, want hoe langer hij rust, hoe zachter hij wordt.

Groningen

BASIS JEUGDHULP DICHTBIJ

Sinds 1 januari 2023 wordt de basis jeugdhulp en ondersteuning ondergebracht bij WIJ Groningen, dus meer in de eigen leefomgeving van gezinnen. De gemeente gaat van het bieden van hulp naar het versterken van de leefwereld van kind en gezin. De professional, expert op dat gebied, krijgt meer ruimte dit te realiseren.

Wie waren betrokken?

Jongeren, ouders, de Kinderombudsman, (een jongerenwerker van) WIJ Groningen, beleidsadviseurs van de gemeente en stakeholders zoals cliëntorganisaties. Verder de Kinderombudsman, want de gemeenteraad gaf opdracht om de Kinderrechtentoets uit te voeren.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Doel was om gemeentelijke plannen te laten verrijken en nuanceren door jongeren en ouders. Dit startte met een gespreksronde met stakeholders. Verder is gesproken met cliëntorganisaties, huisartsen, kennisinstituten. Een jongerenwerker van WIJ organiseerde in het wijkcentrum een pizza-bijeenkomst met jongeren. Zij leverden input op jeugdhulpwerk en deelden hun ervaringen met jeugdhulp. Ouders zijn thuis bezocht om ervaringsverhalen op te halen. In totaal zijn zo'n twintig gesprekken gevoerd als input voor het nieuwe beleid.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

De gemeente ziet graag dat beleid dichterbij gezinnen gemaakt wordt en dat vanuit het belang van kind en gezin gedacht wordt. Dat gebeurde al wel, maar nu vindt actieve doorvertaling in de uitvoering plaats.

De input, tips en ervaringen van de kinderen en ouders droegen eraan bij dat kinderen en hun leefwereld een vertrekpunt zijn geworden in de opdracht aan WIJ. De gemeente verwacht dat dit via scholing, werkprocessen en in bejegening merkbaar is bij ondersteuning aan kinderen en gezinnen.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Vraag je altijd af of je doelgroep zich herkent in wat je schrijft. Daarvoor is het directe, persoonlijke gesprek belangrijk, want je ziet en voelt direct hoe het werkt voor gezinnen. In dit kwalitatief onderzoek boden de gesprekken een goed beeld van wat gezinnen belangrijk vinden bij jeugdhulp.

Belemmerende factoren

Het is lastig om ambtelijke abstracte taal achterwege te laten als je praat over beleid, maar het is belangrijk om je woordkeus te laten aansluiten bij de mensen om wie het gaat.

Meer informatie over wat we doen lees je op www.gemeente.groningen.nl/doorontwikkeling-jeugdhulp

'Stap eens op de fiets!' en 'begin klein'.
Als in 'het hoeft niet meteen een groot proces te zijn, een paar gesprekken kan al heel verhelderend zijn'.

Speculaas

Ingrediënten voor 2 bakplaten

- 450 gram zelfrijzend bakmeel
- 350 gram boter (koelkastkoud)
- 250 gram bruine basterdsuiker
- 15 gram speculaaskruiden
- beetje zout
- blanke amandelen om te garneren
- ei, geklopt

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Doe de droge bestanddelen bij elkaar in een grote kom en meng ze. Snijd de boter in kleine stukjes en werk die er met je handen doorheen tot een gladde bal ontstaat. Snijd de bal in tweeën en rol het deeg uit op 2 bakplaten. Niet te dun, anders verbrandt het gemakkelijk. Ook niet te dik, anders wordt het niet gaar.

Beleg het deeg in een regelmatig patroon met de amandelen, zo dat je er tussendoor kunt snijden (op ieder stukje speculaas een amandel). Bestrijk het deeg met het geklopte ei en bak in de oven op 175 graden. Het is gaar als de amandelen kleuren, de duur is beetje afhankelijk van de dikte van het deeg. Snijd de speculaas als deze nog warm is.

Eet smakelijk!

Voor gevulde speculaas rol je het deeg wat dunner uit en leg je er een laagje amandelspijs tussen.



Een ervaringsdeskundige ouder aan het woord

WILMA

Wie waren betrokken?

Wij als ouders, de betrokken medewerkers van de basisschool, drie mogelijke middelbare scholen en het betrokken WIJ team.

Wat was je doel en hoe is dat behaald?

Zorgen voor een soepele overgang van de basisschool naar de middelbare school voor een hoogbegaafd en hoogsensitief kind met ook kenmerken van ASS met voldoende ondersteuning vanuit de betrokken jeugdhulpverleners.

Wat merkten je zoon en jullie als ouders daarvan?

Moeder is zeer betrokken en heeft in een vroeg stadium samen met de juf gezien dat de jongste zoon niet zomaar naar het middelbaar onderwijs kan. De basisschool heeft een meerpartijenoverleg met drie middelbare scholen georganiseerd waarbij het kind in alle openheid besproken is met alle uitdagingen die er misschien konden zijn.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Een zeer open houding en veel vertrouwen van ouders in de juf en vice versa. Daardoor hebben we een open gesprek kunnen hebben over het kind met drie zeer open middelbare scholen die en passant ook van elkaar een hoop leerden.

Belemmerende factoren

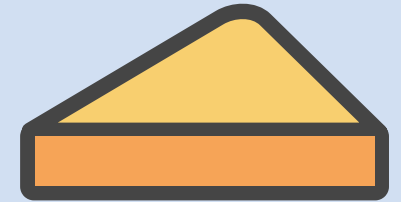
Onbegrip bij de WIJ medewerker over een hoogbegaafd kind dat niet zomaar ergens geplaatst zou kunnen worden. Onbegrip over de hoeveelheid zorg binnen het onderwijs, waar onderwijs dit in eerste instantie zelf wilde oppakken en oplossen.



Oma's boterkoek

Ingrediënten voor 2 bakplaten

- 225 gram bloem
- snuf zout
- 150 gram basterdsuiker
- 1 pakje vanillesuiker of 3-5 el gesneden gember
- 180 gram roomboter
- 1 el gecondenseerde melk



Benodigheden

Gebruik bij voorkeur een aluminium boterkoekvorm Ø 22-24 cm

Bereiding

Verwarm de oven voor.

Doe alle ingrediënten behalve de melk in een kom, snijd de boter in stukken zo groot als bonen. Knead alles zo vlug mogelijk tot een niet geheel samenhangend deeg, er moet geen losse bloem meer in de kom aanwezig zijn.

Doe de deegbrokken in de vorm, druk ze hierin met de palm van de hand stevig aan. Strijk de melk op het deeg, trek met een vork strepen in de lengte en de breedte.

Zet de vorm op het rooster midden in de oven. Laat het gebak mooi van kleur en juist gaar worden, te gare boterkoek wordt hard en is moeilijk te consumeren. Neem de vorm uit de oven en druk het deeg met de bolle zijde van een lepel stevig aan om het enigszins gerezen effect teniet te doen.

Stort de boterkoek pas als het gebak goed is afgekoeld,

Eet smakelijk!

Houd de vorm een seconde boven de gasvlam als het koud geworden gebak moeilijk van de vorm loslaat.

Midden-Groningen

KINDERRAAD

Sluit aan bij de belevingswereld van kinderen.

In 2021 is op initiatief van een gemeenteraadslid een kinderraad ingesteld. Een groep van zo'n 20-25 kinderen uit groep 8 deden mee. In 2021 (in lockdown) heeft de kinderraad vooral buiten activiteiten gehouden, zoals het bijwonen van de opening van het nieuwe gemeentehuis en de 4 mei herdenking. In 2022 kwamen ze bij elkaar en werd ook hun 'werk' inhoudelijker.

Wie waren betrokken?

Een werkgroep van raadsleden van de gemeente, commissieleden en de griffie. Deze begeleidde de kinderraad en had korte lijntjes met de gemeenteraad. Verder de basisscholen in de gemeente.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Het doel was om meningen en ideeën te horen van kinderen, alsook om hen te laten zien wat het betekent om gemeenteraadslid te zijn. Deze doelen zijn vooral in 2022 behaald. En helpende werkvorm is gebruikt om te achterhalen welke thema's belangrijk zijn voor een kinderraad. Die leverde boven verwachting veel thema's op!

Kinderen konden noteren wat ze belangrijk vonden, bijvoorbeeld pesten of discriminatie. Dit maakte het minder spannend om ideeën te delen. We spraken erover in kleine groepjes om daarna over vijf thema's te stemmen. De drie belangrijkste thema's werden ingebracht in de gemeenteraad.

Dit jaar zijn de rollen voor kinderen verdeeld in een kinderburgemeester, griffie, wethouders en een aantal journalisten. Die laatsten maken verslagjes op social media. Steeds kijken we welke activiteiten plaatsvinden in de gemeente en of iemand van de kinderraad kan aansluiten.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

De kinderraad heeft bij een onveilige situatie bij een van de basisscholen een zelf ontworpen verkeersbord geplaatst. Heel concreet! De kinderraad is daarnaast heel zichtbaar, bijvoorbeeld als de kinderburgemeester samen met de burgemeester een gebouw opent. In december hebben we de grote kerstboom verlicht en kerstwensen in de boom gehangen.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Aansluiting bij de leeftijd vraagt afwisselende activiteiten die leuk zijn en concreet. Blijf bekijken wat er gebeurt in de gemeente en laat de kinderraad aansluiten. Natuurlijk zijn kinderen een andere succesfactor. Het helpt enorm om werkvormen te gebruiken die iedereen uitnodigen om zich uit te spreken.

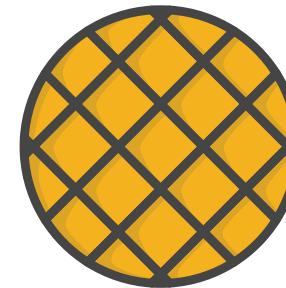
Belemmerende factoren

Blijvend aandachtspunt is afstemming met de gemeenteraad. Zorg dat duidelijk is wat de kinderraad moet opleveren. Dus evalueer met de werkgroep tussendoor. Zo blijven ieders verwachtingen realistisch en het doel duidelijk.

Kniepertjes

Ingrediënten voor 30 kniepertjes

- 250 gram patentbloem
- 150 gram kristalsuiker
- 8 gram vanillesuiker (een zakje)
- 75 gram margarine of boter
- 1 ei
- een snufje zout



Bereiding

Doe alle ingrediënten (behalve het water) in een kom en kneed het met de hand tot een stevig deeg. Als het deeg te droog is, voeg dan in kleine hoeveelheden wat water toe tot het deeg stevig genoeg is. Rol het deeg op tot een slang en verpak het in plastic folie. Laat het even in de koelkast rusten (ongeveer een half uur, langer kan ook).

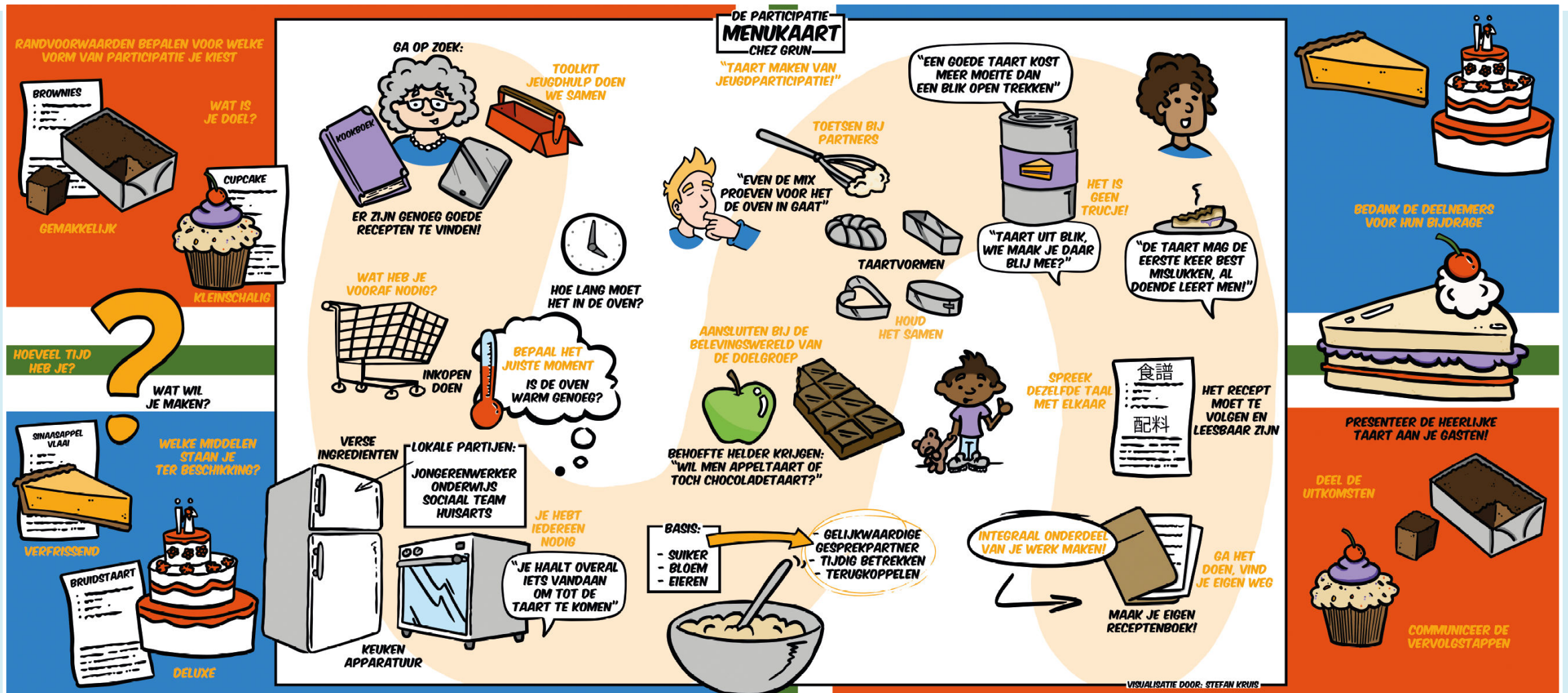
Laat dan het kniepertjesijzer opwarmen en vet het in met een beetje margarine. Snijd een plakje van ongeveer 1 centimeter van het deeg en doe deze tussen het kniepertjesijzer. Duw het stevig aan zodat het deeg zich gelijkmatig over de bakplaat verspreidt. Wacht zo'n 15 tot 20 seconden en haal dan het kniepertje van de bakplaat. Leg het kniepertje op een platte, koele oppervlakte en laat het hierop afkoelen en hard worden.

Eet smakelijk!

Indien nodig voeg je een half kopje water toe.

Zodra ze zijn afgekoeld, bewaar je ze in een afgesloten bak of trommel. Zo blijven ze lekker knapperig.

De Participatie Menukaart



Randvoorwaarden: doel, middelen en tijd. Hoe klein of groot ook, jeugdparticipatie kan altijd! Het doel, de middelen en beschikbare tijd bepalen de vorm.

Welke taart wil jij: aansluiten bij de doelgroep. Zorg voor een persoonlijke, laagdrempelige benadering en een veilige en prettige sfeer. Blijf uitleggen wat je doet en waarom. Laat weten wat je met informatie doet, wat vertrouwelijk is en wat niet.

Bestaande recepten: je hoeft het wiel niet opnieuw uit te vinden. Bekijk voor informatie/inspiratie de Toolkit Jeugdhulp doen we Samen - aan de slag met participatie van jongeren en ouders!

Boodschappenlijst: wat heb je nodig? Jeugdparticipatie kost tijd, investeer! Is je idee haalbaar? Wie wil je betrekken? Wat heb je nodig en wanneer moet het zijn afgerond?

Verse ingrediënten en apparatuur: je hebt iedereen nodig. Jeugdparticipatie doe je SAMEN. Trek tijdens het hele traject op met je lokale netwerkpartners. Zij zijn een belangrijke toegang tot jeugdigen en ouders en daarom van onschatbare waarde.

Basingrediënten: gelijkwaardig, tijdig en terugkoppelen. Werk gelijkwaardig, open en vanuit vertrouwen samen met jeugdigen en ouders. Betrek hen tijdig, liefst vanaf de start, bij je plannen. En koppel bij iedere stap terug wat je met hun input doet en waarom (of waarom niet) én wat de uitkomsten zijn (ook de tegenvallers!).

Even proeven: blijven toetsen of je op de goede weg zit. Betrek tussentijds alle betrokkenen - jeugdigen, ouders en netwerkpartners - bij de stappen die je zet. Zitten jullie samen op de goede weg? Blijf continu hierover met elkaar in gesprek.

Een goede taart kost moeite: participatie is geen trucje. Participatie is geen afvinklijstje, het is mensenwerk. Doe recht aan de verhalen die worden gedeeld. Elk verhaal is uniek.

Maak je eigen receptenboek en deel deze met anderen. Er is geen standaardrecept voor jeugdparticipatie. Maak daarom je eigen participatiestrategie die past bij de unieke situatie in jouw gemeente. Deel deze, inclusief successen en teleurstellingen, met je collega's en met andere gemeenten. Leer samen. Jeugdparticipatie is een continue proces, als integraal onderdeel van je werk.

Een taart mag best mislukken: al doende leert men. Jeugdparticipatie is een kwestie van doen! Vallen en opstaan horen erbij. Hoe vaker je het doet, hoe makkelijker het wordt!

Bedank jeugdigen en ouders voor hun deelname en inbreng. Laat weten hoe hun bijdrage je heeft geholpen en waar ze dat terug kunnen zien. Bedank ook praktisch: met een cadeaubon, reiskostenvergoeding, vrijwilligersbijdrage, etc.

Het recept moet te volgen zijn: spreek dezelfde taal. Beperk ambtelijk- en vakjargon. Door zoveel mogelijk de taal van de jeugdigen en ouders te spreken, voorkom je dat zij afhaken. Schakel bijv. een jongerenwerker in voor hulp bij het uitleggen van je doelen.

Wees zichtbaar en neem ouders mee bij alle stappen die je zet.

OPVOEDONDERSTEUNING

Vanuit het programma Kansen voor Kinderen is het idee voor de pilot SoWieSo ontstaan. Dit is ondergebracht bij Sociaal Werk Oldambt. Zij beogen met deze pilot rust, reinheid en regelmaat terug te brengen in gezinnen met het idee dat kinderen zich hierdoor beter gaan ontwikkelen.

Wie waren betrokken?

De gemeente Oldambt en Sociaal Werk Oldambt samen met de gezinnen in Oldambt.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Het doel is om opvoedingsondersteuning op een laagdrempelige manier beschikbaar te stellen voor de inwoners van Oldambt. Het is een algemene jeugdvoorziening. Het is praktisch ingestoken en gezinsgericht in plaats van aanbodgericht. Het gaat erover dat opgroei en opvoeden een hobbelig pad is en dat ondersteuning hierbij normaal is. SoWieSo richt zich op het versterken van gezinnen, hun eigen kracht vergroten. Doel was dat gezinnen zonder onze hulp weer verder konden. Het is positief ingestoken en beschikbaar voor iedere ouder of gezin die dit nodig heeft. Zo proberen we de maatschappelijke participatie te vergroten. Het is welzijnswerk, dichtbij de mensen. Het welzijnswerk heeft een duurzamere relatie met gezinnen omdat ze al vroegtijdig bij gezinnen betrokken zijn, zoals het schoolmaatschappelijk werk, het jongerenwerk. De focus ligt op het investeren in duurzame relaties daar zijn gezinnen vaak meer gebaat bij. Welzijnswerk is een professionele vriend voor gezinnen, zo laagdrempelig wordt het ingestoken.

Wat merken jongeren en ouders daarvan?

De betrokken gezinnen ervaren deze pilot als positief. Voorheen was het de werkwijze dat een zorgaanbieder bij een gezin werd betrokken om activiteiten te ondernemen met het gezin. Bij SoWieSo wordt juist gekeken naar wat ouders zelf kunnen. Je neemt het niet over van gezinnen, maar laat het bij het gezin zelf. Het doel is om de vaardigheden die er al zijn te vergroten en versterken.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

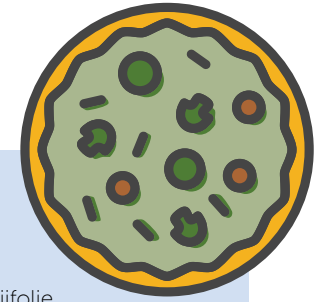
Succesfactoren

Dat je weet wat er speelt in de wijk en in gezinnen. Dichtbij zijn, je bent voortdurend betrokken. Het is heel laagdrempelig, want je kijkt breder. Zo doe je wat eerst nodig is, bijvoorbeeld schuldproblematiek verlichten en daarna heb je het pas over het vergroten van opvoedvaardigen. Het succes is de praktische insteek gericht op datgeen waar ouders nu wat aan hebben. We gaan dus niet eerst van alles analyseren. Sociaal Werk Oldambt is gestart met deze pilot. Nu krijgt dat een vervolg met de inzet van ervaringsdeskundigen. Die kunnen naast het gezin staan en maken het daarmee gelijkwaardiger. Ze nemen hele kleine stapjes en zetten hun eigen ervaringen in.

Belemmerende factoren

Gezinnen met een lichtverstandelijke beperking (LVB) hebben vaak langdurige begeleiding nodig en daar is deze pilot nog niet opgericht. We zijn aan het kijken hoe we ook voor deze gezinnen iets kunnen betekenen.

Spinazietaart



Ingrediënten voor 6 personen

Voor de vulling

- 250 gram spelt- of volkorenbloem
- 1 tl zout
- 1 tl verse tijmblaadjes
- 60 ml olijfolie
- 120 ml koud water
- boter

Voor het deeg

- paar scheuten olijfolie
- 1 flinke ui, in blokjes
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 500 gram verse spinazie, gewassen
- 3 eieren, losgeklopt
- 1 kopje melk
- 1 tl citroenrasp
- 1 tl verse tijmblaadjes
- 200 gram feta, verkruid
- 150 gram Emmentaler, geraspt

Benodigheden:

- deegroller
- springvorm van 24 cm
- koekenpan

Is in koude staat ook lekker.

Bereiding

Meng bloem, zout en tijm met olijfolie en water. Knead tot een soepele bal is ontstaan. Wrijf een deegroller en het werkvlak in met bloem. Rol het deeg uit tot een flinke lap. Bekleed daarmee een ingevette springvorm van 24 cm. Snijd het overtollige deeg weg. Zet de springvorm een half uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Maak dan de vulling. Pak een grote zware koekenpan, giet er een scheut olijfolie in en fruit daarin de ui tot die doorzichtig is. Doe dan de knoflook erbij. Bak wederom zachtjes, de knoflook mag niet bruin worden. Doe dan in een schaal en laat afkoelen.

Bak in etappes de spinazie in wat olijfolie en laat de groente slinken. Doe dan het ui-knoflookmengsel erbij, voeg peper toe en laat afkoelen. In de tussentijd kan het deeg worden voorgebakken: haal de springvorm uit de koelkast, prik er met een satéprikker gaatjes in en bak gedurende 20 minuten op 200 graden.

Klop dan de eieren los, voeg de melk, citroenrasp en verse tijm toe en klop goed. Doe de feta bij de spinazie, meng, doe ook de helft van de Emmentaler erbij. Klop het eimengsel erdoor.

Haal de springvorm uit de oven, voeg het spinaziemengsel toe, strooi het kaasrestant eroverheen en bak de taart in 40 minuten op 200 graden af. Test met een satéprikker of hij gaar is. Laat 10 minuten afkoelen en snijd dan in punten.

Eet smakelijk!

Een ervaringsdeskundige ouder aan het woord

JESSICA

Wie waren betrokken?

Centrum voor Jeugd, Gezin en Veiligheid, Kort en Krachtig (Leger des Heils) en de Raad voor de Kinderbescherming.

Wat was je doel en hoe is dat behaald?

Mijn doel was om de kinderen weer thuis te krijgen en dat is dankzij de Raad voor de Kinderbescherming behaald door uiteindelijk naar de rechter te stappen en een ondertoezichtstelling aan te vragen, niet met een uithuisplaatsing maar met een terugplaatsing.

Wat merkten je kinderen en jij als ouder daarvan?

Mijn kinderen hebben dit niet meegekregen, vanwege de uithuisplaatsing. Ik had voor het eerst het gevoel dat er naar mij geluisterd werd en dat ik eindelijk iemand achter mij had staan.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Bij de Raad voor de Kinderbescherming had ik het gevoel dat er voor het eerst echt werd geluisterd, zij stonden achter mij. De dames van de Raad voor de Kinderbescherming hebben voor mij meer gedaan dan in hun takenpakket lag!

Belemmerende factoren

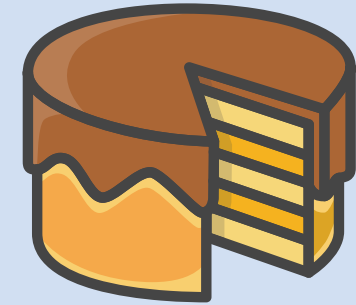
Enkele medewerkers van het Centrum voor Jeugd Gezin en Veiligheid hielden zich niet aan het rapport van Veilig Thuis, zelfs een gesprek tussen de Raad voor de Kinderbescherming en de betrokken casemanager kwam niet tot stand.



Fantasietaart

Ingrediënten

- mix voor biscuit bodem
- 4 eieren
- 50 ml melk
- 250 ml slagroom
- chocolademousse
- chocolaatjes (als versiering)



Benodigheden

- rond bakblik
- mixer

Bereiding

Mix 4 eieren en 50 ml melk door de mix voor biscuit bodem en mix dit ongeveer 5 minuten op de hoogste stand. Doe dit, als het beslag goed gemixt is, in het bakblik en zet dit in een voorverwarmde oven op 190 graden. Bak dit af in ongeveer 30 minuten.

Als de bodem klaar is laat hem afkoelen op een rooster. Klop ondertussen de slagroom tot een stevige massa, je kunt hier eventueel een zakje klopfix aan toe voegen om de taart langer te kunnen bewaren. Als de taartbodem is afgekoeld kun je hem doormidden snijden. Smeer over de onderste helft de slagroom en doe de bovenkant daar weer op. Je kunt daarna de taart insmeren met chocolademousse en versieren met de chocolaatjes zoals je wil.

Eet smakelijk!

Je kunt de taart ook versieren met fruit, snoep of koekjes of iets anders waar je van houdt.

Je kunt in plaats van chocolademousse aan de buitenkant ook botercrème smeren.

Je kunt in plaats van slagroom ook jam, bakkersroom of chocolademousse proberen.

Laat jongeren weten dat je er als gemeente ook voor hen bent.

Pekela heeft een jongerenraad en die kreeg de opdracht om uit te zoeken wat voor hangplek de jongeren in Pekela wilden. De vorige ontmoetingsplek van jongeren, het Proathuus, is door de gemeente afgebroken. De jongerenraad is gevraagd om te onderzoeken hoe de nieuwe plek eruit moet zien en waar die plek moet komen.

Wie waren betrokken?

De jongerenraad met zes jongeren tussen de 12 en 18 jaar. De jongerenraad wordt ondersteund door de gemeente. Via social media heeft de jongerenraad jongeren uit Pekela bereikt om mee te denken.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Het doel was het creëren van een nieuwe hangplek voor de jongeren en het vinden van een geschikte locatie waar die zou moeten komen. We wilden weten wat jongeren belangrijk vinden en wat een geschikte plek zou zijn. De jongeren zijn op de fiets door het dorp gegaan om naar goede plekken te kijken. Door hun onderzoek werden hun wensen duidelijk: wel privacy, maar ook een beetje toezicht; niet te ver van huizen, maar wel zo ver weg dat ze muziek kunnen draaien; groen, maar wel met voldoende verlichting. Via social media hebben zij andere jongeren uit Pekela benaderd. De jongerenraad heeft samen met deze jongeren de doelgroep, de gebruikers, van de hangplek bepaald. Het ontwerp van de hangplek is helemaal door hen gemaakt. De jongerenraad heeft een video gemaakt met hun advies en een powerpointpresentatie. Deze werden aan de toenmalige wethouder gepresenteerd. Nu ligt hun idee bij het College ter beoordeling. We hebben gehoord dat het opgepakt wordt en dat de plek in 2023 wordt gerealiseerd. Een mooi resultaat.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

Het realiseren van deze nieuwe plek komt nog. Maar tijdens het project voelden jongeren zich serieus genomen, ze werden daadwerkelijk betrokken en hadden invloed. Ze hebben de erkenning gekregen en zullen dit ook nog krijgen als het wordt uitgevoerd.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Ze zijn er met 100% inzet mee bezig geweest, ze hebben er veel tijd voor vrijgemaakt. Jongeren uit Pekela wisten de jongerenraad steeds beter te vinden in de periode van dit project. De jongeren zelf hebben het als een leuke ervaring ervaren. Ze hebben het interessant gevonden en er veel van geleerd zeggen ze zelf. Ze hebben aangegeven ook bij volgende projecten of opdrachten betrokken te willen zijn.

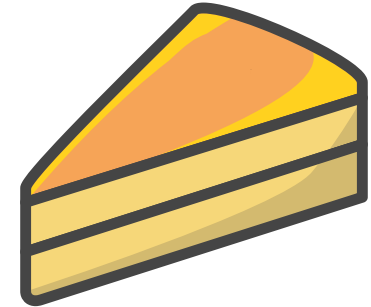
Belemmerende factoren

De moeite om aan te sluiten bij de andere jongeren uit het dorp, omdat ze naar scholen buiten het dorp gaan of niet veel buiten op straat te vinden zijn. Dat was een kloof, dat niet alle jongeren van Pekela zijn bereikt.

Groninger Fladderak kwarktaart

Ingrediënten

- 8 blaadjes gelatine
- 125 gram roomboter
- 250 gram haverkoeken
- 2 citroenen
- 150 ml fladderak
- 500 ml volle kwark
- 250 gram mascarpone
- 175 gram witte basterdsuiker



Benodigheden

Ø 24 cm bakvorm

Bereiding

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Maal de haverkoeken fijn in de keukenmachine. Laat de boter smelten in de pan. Meng de gesmolten boter met de koekkrumels en verdeel het over de bodem van de bakvorm. Druk het koekmengsel aan met de bolle kant van de lepel en zet tot gebruik in de koelkast.

Rasp de gele schil van de citroenen en leg de schil apart. Pers de citroenen uit. Verwarm het citroensap en de fladderak in een pan tot het goed heet is. Zet het vuur uit, voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat het al roerend oplossen.

Meng de kwark, mascarpone en witte basterdsuiker in een grote kom. Voeg het fladderakmengsel toe, roer goed door en schenk het in de bakvorm. Laat de kwarktaart 4 uur opstijven in de koelkast en garneer daarna met de citroenrasp.

Eet smakelijk!

Geen keukenmachine? Doe de koekjes in een theedoek of schone tas, vouw goed dicht en plet de koekjes met een deegroller of een ander zwaar voorwerp.

Oude streeklikeur volgens geheim recept van familie Hooghoudt. In 1997 zou de productie stoppen. De Groningers kwamen in opstand waardoor we nu nog steeds genieten van 'ain fladderak'!

Veendam

Betrek de ouders bij je plannen en durf samen uit te proberen.

DE VISVIJVER

In de, in 2018 opgestarte, zorg onderwijs klas 'De Visvijver' wordt specialistisch onderwijs verzorgd en verdere ondersteuning geboden aan kinderen met een complexe ondersteuningsbehoefte. De Visvijver maakt deel uit van het gespecialiseerd kindcentrum Westerwinde in Veendam. In die klas zitten kinderen die veel gerichte hulp (een-op-een) en directe nabijheid nodig hebben om te kunnen leren en ontwikkelen.

Wie waren betrokken?

Ouders van kinderen met een zorgvraag, teamleider van school KC Westerwinde, leerkrachten van school, zorgaanbieder Cosis, gemeente Veendam en gemeente Midden-Groningen.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Het doel was dat kinderen naar school gaan en dat is behaald want deze kinderen gaan nog steeds naar school. Door de inzet van begeleiders van Cosis in de klas kunnen kinderen met een complexe ondersteuningsvraag meedraaien in het speciaal onderwijs. Deze kinderen zouden anders wellicht op het KDC zijn gebleven.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

Kinderen krijgen zorgbegeleiding in de klas. Door zorg toe te voegen aan het onderwijs, dus begeleiders die aanwezig zijn om ondersteuning te geven, kunnen deze kinderen in het speciaal onderwijs meegaan en krijgen zij meer ontwikkelkansen. Het is laagdrempelig voor ouders zodat kinderen naar school kunnen gaan.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Het lef van school, het lef van de zorgaanbieder en het lef van de gemeente door er met elkaar voor te gaan. We gaan het doen, die eerste stap zetten. Daarvoor is vertrouwen in elkaar nodig en dat was er.

Belemmerende factoren

Een van de belemmeringen was dat de leerkracht een kind met een extra zorgvraag in de klas krijgt en daardoor extra belast wordt. Daar is veel aandacht voor geweest. Het was pionieren, maar het resultaat mag er zijn.



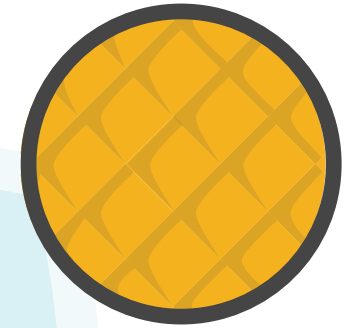
Eierbal

Ingrediënten voor 4 eierballen

- 65 gram tarwebloem + 50 gram voor het paneren
- 1 tl kerriekruiden of anders naar smaak*
- 1 tl gemalen mosterdzaad of anders naar smaak*
- gedroogde of verse peterselie
- 32 gram ongezoeten roomboter
- 250 ml koude kruiden- of groentebouillon
- 4 middelgrote eieren + 1 ei (opgeklopt) voor het paneren
- 50 gram paneermeel of broodkruim

**In dit voorbeeld is een specerijenmengsel gebruikt met chili, koriander, fenegriek, gember, kaneel, karwijzaad, komijnzaad, kruidnagelen, nootmuskaat, peper, piment, kurkuma en venkelzaad.*

Let op: eet de eierballen direct of bewaar ze maximaal twee dagen in de koelkast. Daarna zijn ze niet meer lekker. Je kunt de bal niet invriezen.



Bereiding

Ragout maken: Zeef de bloem in een kom en voeg de specerijen en peterselie toe. Smelt de boter in een steelpan. Voeg zodra de boter begint te borrelen het bloem/specerijenmengsel toe. Verhit het geheel al roerend 3 minuten op laag vuur. Let op dat het niet te donker wordt of aanbrandt tijdens het inkoken. Schenk de groentebouillon erbij, breng aan de kook en roer met een garde zodat er geen klontjes ontstaan. Breng op smaak met peper en zout. Laat al roerend enkele minuten garen op laag vuur. Schep de ragout in een schaal, dek af en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Laat daarna ongeveer 5 uren opstijven in de koelkast of 1,5 uur in de vriezer.

Eieren prepareren: Kook de eieren in ongeveer 5 minuten hard, laat schrikken onder koud water en pel ze. Dep de eieren droog met een stuk keukenpapier. Verdeel de ragout in 4 gelijke porties van ongeveer 80 gram. Bestuif je handpalmen met wat bloem. Maak balletjes van de ragout en druk ze plat. Bestuif de eieren met wat bloem en vouw de ragout gelijkmatig om het ei heen. Wikkel de eieren in vershoudfolie en laat 24 uur opstijven in de koelkast. Doe de bloem voor het paneren op een bord. Klop het ei los in een kom. Doe het paneermeel op een bord. Haal de eierballen achtereenvolgens door de bloem, het ei en paneermeel. De eierbal is nu klaar om de frituur in te gaan!

Frituren: Verhit olie in een frituurpan tot 170 °C. Frituur de eierballen ongeveer 5 minuten. Let op: frituur eierballen niet in te hete olie, anders wordt het ei van binnen niet warm en van buiten te bruin.

Eet smakelijk!

Een ervaringsdeskundige ouder aan het woord

MARTINE

Wie waren betrokken?

Ik heb positieve ervaringen met de betrokken casemanagers bij mijn gezin.

Wat was je doel en hoe is dat behaald?

Het doel was om de uithuisplaatsing van mijn beide jongens, door ziekte van hun moeder, naar hun tante zo soepel mogelijk te laten verlopen en ons als moeder en pleegtante zo goed mogelijk te ondersteunen.

Wat merkten wij als jongens, tante en moeder hiervan?

Dat de jongens zo thuis mogelijk konden worden opgevangen en opgroeien, bij hun pleegtante, in dezelfde woonplaats, op dezelfde school, enz. Met belangrijke familie in de buurt. Dat tante zich gesteund voelde en wist dat ze altijd om advies mocht vragen of ondersteuning.

En als moeder heb ik altijd het gevoel gehad regie te hebben, ondanks mijn langdurige slechte gezondheid en dat ik er daardoor niet voor ze kon zijn. Ik had het vertrouwen om te mogen zeggen dat iets me niet lukte, dan kreeg ik de tijd en de hulp die ik nodig had om het wel voor elkaar te krijgen.

Ook kon ik altijd aangeven dat ik het ergens niet mee eens was, zonder dat ik bang was dat dat negatieve gevolgen zou hebben.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

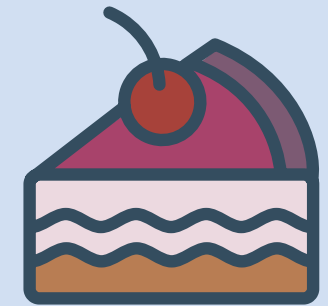
Succesfactoren

Een fijne open, geïnteresseerde houding van de hulpverleners, inlevingsvermogen, zonder mij als moeder te veroordelen, maar juist met mij te zoeken naar manieren om wel moeder te kunnen zijn. Bereikbaar zijn, niet alleen tijdens kantoortijden kunnen afspreken, maar bijvoorbeeld ook 's avonds of in het weekend. Dit vonden de jongens heel fijn, omdat ze school hadden, hun sporten, hun vrienden, enz. en daardoor op andere momenten moesten afspreken om bij te praten. En dan bijpraten bijvoorbeeld tijdens het maken van bonbons, of een uitstapje. Dat vonden mijn jongens leuk en prettig!

Belemmerende factoren

Ondanks dat het niet vaak gebeurd is vond ik het als moeder lastig dat er wisseling was van hulpverleners. En wat ik ook moeilijk heb gevonden is dat ik als moeder van 24/7 moeder opeens toeschouwer werd langs de lijn. Ik vond het heel moeilijk om die nieuwe rol in te vullen. Daar zou wat meer aandacht voor mogen zijn.

Monchoutaart



Ingrediënten voor 8 personen

Voor de vulling

- 500 ml slagroom (2 bekers)
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 zakjes klop-fix
- 2 pakjes Monchou roomkaas (op kamertemperatuur)
- 100 gram witte basterdsuiker
- 1 blikje vlaivulling kersen

Voor de taartbodem

- 200 gram Bastognekoeken
- 70 gram boter

Benodigheden

- handmixer
- ingevette bakvorm
- mengkom

Bereiding

Zorg dat je de Monchou roomkaas op tijd uit de koelkast haalt, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Smelt de boter en laat afkoelen totdat je het nodig hebt. Vet de bodem van de springvorm in en/of bedek de bodem met bakpapier. Doe de Bastognekoeken in een keukenmachine en maal fijn. Doe de gesmolten boter bij de koekkruiden en verdeel over de bodem van de springvorm. Druk aan met de bolle kant van een lepel. Zet de bakvorm met de bodem in de koelkast.

Klop de slagroom net niet stijf met de vanillesuiker en klop-fix. Voeg de Monchou en basterdsuiker toe en mix tot er geen klontjes meer in zitten. Verdeel het Monchou mengsel over de bodem en strijk glad. Laat de Monchoutaart minimaal 4 uurtjes goed opstijven in de koelkast, maar het liefst een hele nacht. Verwijder de rand van de springvorm. Snijd eventueel met een mesje langs de randen. Verdeel de vlaivulling over de bovenzijde.

Eet smakelijk!

Ik heb één blik vlaivulling gebruikt. Hierdoor krijg je een dunne laag kersen op de taart. Wil je een dikkere laag? Dan kun je twee blikken gebruiken.

In plaats van een grote kun je ook twee mini Monchoutaartjes maken met dit recept. Je zou dan eentje met kersentopping kunnen maken en eentje met bijvoorbeeld aardbeien en aardbeienjam.

Westerwolde

KINDER-/JEUGDRAAD WESTERWOLDE

Houd gedurende het jaar contact met scholen in je gemeente.

De gemeente Westerwolde organiseert jaarlijks in het voorjaar een kinder-/jeugd raad.

Wie waren betrokken?

Het ene jaar wordt dit gedaan met medewerking van kinderen van de groepen 7 en 8 van de basisscholen. Het andere jaar gebeurt het met medewerking van kinderen uit de brugklas. Raadsleden van de gemeente geven gastlessen op de scholen. En medewerkers van de griffie en het college organiseren de dag waarop de kinder-/jeugd raad plaatsvindt.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Het doel is om de jeugd te betrekken bij de gemeente(lijke politiek) en uit te leggen wat het betekent om besluiten te nemen. Wat we hopen is dat meer begrip ontstaat over het zoeken en vinden van consensus.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

Kinderen en jongeren maken zo letterlijk onderdeel uit van de besluitvorming zoals die plaatsvindt in de gemeentelijke politiek.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

De kinder-/jeugd raad wordt al jaren achtereenvolgens georganiseerd. Scholen, kinderen en gemeente zijn altijd erg enthousiast.

Belemmerende factoren

Het beschikbare budget is € 5000,- waardoor de besluitvorming wel een concrete besteding vereist.

Wees creatief zodat de kinderen zich uitgenodigd voelen om van zich te laten horen.

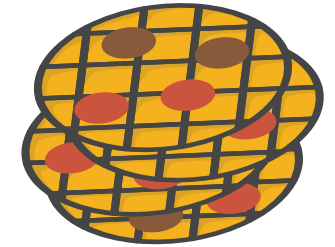


Spekdikken

Typisch, stevig streekgerecht uit Westerwolde. De vrouwen bakten al vroeg in december flinke stapels van deze warme koeken met bite! Horen traditiegetrouw bij de jaarwisseling.

Ingrediënten

- 2,5 kg spekdikken meel (half rogge, half gerstemeel, aangevuld met ongeveer 1/10 tarwemeel)
- eieren
- 1 kg stroop
- 750 gram lichte basterdsuiker
- 150 gram margarine
- een snufje zout
- warm water
- 6 Groningse droge worsten.
- 700 gram droog doorregen spek



Benodigheden

- grote kom of emmer
- handmixer
- houten lepel (pollepel)
- kniepertjesijzer
- oude kranten

Het is verstandig om de spekdikken niet in huis te bakken, maar bijvoorbeeld in een garage. Tijdens het bakken komt er veel stoom vrij die je nog dagen in je huis kunt ruiken.

Bereiding

Klop de eieren los in de emmer/pan, voeg daarna de stroop en suiker toe en klop het los met je handmixer. Smelt de margarine in een pannetje en voeg het vervolgens toe aan je suiker/eiermengsel. Voeg je spekdikken meel toe en giet beetje bij beetje warm water bij het beslag tot het de consistentie heeft van een dik pannenkoekenbeslag. Leg een natte theedoek over je emmer/pan en laat het een nacht staan op een koele plek (niet in de koelkast). Snijd de worst en het spek in dunne plakjes en zet dat daarna in de koelkast. Als het beslag te stijf is geworden na een nacht kun je het nog iets verdunnen met wat warm water.

Bakken

Leg voor het bakken, bijvoorbeeld oude kranten onder het kniepertjesijzer, omdat er wat vet uit de ijzer(s) kan lekken. Zet het ijzer op ongeveer de helft van het maximale vermogen. Pas dit aan als je merkt dat de spekdikken te hard en te bruin worden of juist niet gaar. Schep ongeveer 2 eetlepels van het beslag op het opengeklapte ijzer. Leg er dan een aantal plakjes worst op en een plakje spek. Doe het ijzer vervolgens dicht en druk het lichtjes aan, ongeveer 20 seconden later kun je het ijzer open doen om de spekdik vervolgens om te draaien. Bak de spekdik daarna nog een paar seconden.

Spekdikken zijn ongeveer 5 dagen houdbaar in de koelkast, maar kunnen worden ingevroren. Verwarmen? Een paar seconden magnetron is genoeg.

Eet smakelijk!

Stadskanaal

Vertraag als dat nodig is om vertrouwen op te bouwen.

BETERE AANSLUITING JEUGDHULP

In een intensieve samenwerking met een laagbegaafd gezin werd tekst naar beeld vertaald. Veiligheidsafspraken werden duidelijk voor ze en ze raakten actief betrokken. Bij dit gezin was het noodzaak om hulp anders aan te pakken. Ze zijn in hun kracht gezet om dingen anders te doen.

Wie waren betrokken?

Het gezin, het Centrum voor Jeugd Gezin en Veiligheid en de gezinsbegeleider.

Wat was het doel en hoe is dat behaald?

Doel was het beter laten aansluiten van de jeugdhulp bij gezinnen. In dit geval: hoe we een laagbegaafd gezin mee hebben gekregen in het maken van veiligheidsafspraken door het ontwerpen van een praatplaat.

De eerder gemaakte veiligheidsafspraken hebben wij samen met het gezin vertaald naar voor hen herkenbare afbeeldingen. Nu wordt de praktische praatplaat bij het gezin als placemat gebruikt. Door samen te werken en aan te sluiten bij hun belevingswereld, werd het hun plan. Ze voelden zich geactiveerd en gingen dingen anders doen. De samenwerking opzoeken, de regie bij het gezin laten, de tijd nemen om vertrouwen op te bouwen zorgden voor ervoor dat de jeugdhulp succesvol was.

Wat merkten jongeren en ouders daarvan?

De combinatie van begrijpelijke taal, minimale aantallen woorden en veel afbeeldingen zorgden voor betrokkenheid van het gezin. Later is dit herhaald met het betrekken van hun netwerk, door bijvoorbeeld een afbeelding van oma toe te voegen. Dit stimuleerde om oma te bellen voor advies. Elke afspraak is in plaatjes vertaald. Zo werden eerst veel veiligheidsafspraken opgelegd, maar nadien had dit gezin zelf invloed op de hulp. Dat maakte een groot verschil. Wij zochten steeds ruimte om de samenwerking te laten slagen. Resultaat is dat het gezin invloed kreeg en meer regie en ruimte voelde om verantwoordelijkheid te nemen.

Wat waren succesfactoren en wat waren belemmerende factoren?

Succesfactoren

Succes was vooral het draagvlak van het netwerk. Dit werd als vanzelf geactiveerd, doordat we aansloten bij hen in plaats van andersom. De directe veiligheid vergrootte.

Belemmerende factoren

Mensen zijn gewend dat hulpverleners bepalen en besluiten nemen. Het kostte veel tijd om het anders te doen. De tijd nemen is heel belangrijk, al is die er niet altijd. Proces en tempo moesten aangepast worden zodat we een vertrouwensband opbouwden en echt effect konden hebben op de toekomst.

Poffert

Ingrediënten voor 1 poffert

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 3 eieren
- ½ liter melk
- 2 el witte basterdsuiker
- snuf zout
- 100 gram rozijnen
- gesmolten boter
- bruine basterdsuiker



Benodigheden

Poffertpan van 1,25 liter

Bereiding

Doe het bakmeel in een kom en voeg de melk en de eieren beetje bij beetje toe. Het is eigenlijk hetzelfde als pannenkoekenbeslag maken, maar het poffertbeslag is veel dikker. Voeg de suiker toe en meng de rozijnen door het beslag.

Vet de poffertpan in met een bakspray of met boter. Giet het beslag in de vorm en gaar deze au bain marie. Zet een grote pan met water op het vuur en breng het water aan de kook. Zorg dat de poffertpan voor 80% onder water staat. Laat het zachtjes koken.

Gaar de poffert in ongeveer 2 uur gaar.

Eet smakelijk!

Serveer de poffert met bruine suiker en gesmolten boter.

Bronnen recepten

Amandelspijs

<https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R1196020/amandelspijs-maken>

Groninger Notenkoek

<https://www.visit groningen.nl/nl/blogs/groninger-notenkoek-maken>

Groninger Oude Wijvenkoek

<https://www.visit groningen.nl/nl/blogs/oude-wijvenkoek>

Spinazietaart

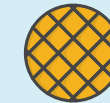
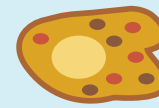
Marie Louise Schipper, Volkskrant

Groninger Fladderak kwarktaart

<https://www.visit groningen.nl/nl/blogs/fladderak-kwarktaart>

Eierbal

<https://www.visit groningen.nl/nl/blogs/eierballen-maken>



Colofon

Receptenboek 'Heel Groningen Bakt'

Een verzameling van 'best practices' op het gebied van jeugdparticipatie in de provincie Groningen.

Een uitgave van Zorgbelang Groningen
Schweitzerlaan 4
9728 NP Groningen

Telefoon 050 571 39 99

E-mail info@zorgbelang-groningen.nl

Website www.zorgbelang-groningen.nl

Projectleiders

Maike van Dam en Sanne Terpstra

Vormgeving

Hekman-design.nl

Zorgbelang Groningen

Zorgbelang Groningen wil voor alle Groningers toegankelijke, betaalbare en kwalitatief goede zorg en ondersteuning die aansluit bij hun wensen, behoeften, ervaringen. Zodat zij – ook met een chronische ziekte of beperking – kunnen blijven meedoen in de samenleving en een zo hoog mogelijke kwaliteit van leven houden. Als belangenbehartiger werkt Zorgbelang Groningen vóór patiënten, cliënten, naasten en mantelzorgers, maar vooral mét hen. Want: goede zorg en duurzame oplossingen voor de zorg bereik je alleen samen met de mensen om wie het gaat. Dat is onze overtuiging, ervaring en onze boodschap naar andere partijen in de zorg.

Bedankt!

Onze dank gaat uit naar alle mensen die betrokken zijn bij 'Heel Groningen Bakt' in de Groninger gemeenten en naar de Transformatieagenda Jeugdhulp Groningen. Speciale dank gaat uit naar de ouders die bereid waren om in de bijeenkomsten hun ervaringen te delen en aan de betrokken professionals om hun visie te delen en open te staan voor de ervaringen van ouders. Dank zijn we ook verschuldigd aan Martine Brouwer voor het benaderen van ouders en het begeleiden van de baksessies.

© Zorgbelang Groningen 2023

Alle rechten voorbehouden. Teksten, delen van teksten en/of artikelen uit deze uitgave mogen, na verkregen toestemming van Zorgbelang Groningen, worden overgenomen of worden verveelvoudigd onder strikte voorwaarde van bronvermelding.



Groningen geeft thuis.nl

