

SCHILDJER EETCLUB



Een werkgroep van Stichting Dorpshuis De Pompel

De Schildjer Eetclub is er voor alle inwoners van Overschild. Het is een manier om de inwoners met elkaar in contact te brengen en te houden met als “” “vervoermiddel” de gezamenlijke maaltijd.

De Schildjer Eetclub is geen club in de letterlijke zin van het woord. Er zijn geen statuten, er zijn geen leden, er is geen bestuur (maar wel een coördinator), er is dus ook geen jaarlijkse ledenvergadering met agenda, notulen en kascommissie.

De Schildjer Eetclub organiseert ca 6x per jaar zo'n gezamenlijk eetmoment. De inwoners kunnen zich voor iedere maaltijd apart vooraf aanmelden. Tot nu toe vinden de eetmomenten altijd plaats op een donderdagavond. Aankondigingen worden gedaan in de Schildjer Proat, door middel van een flyer en emailberichten aan liefhebbers die zich daarvoor hebben opgegeven.

De maaltijden bestaan in de regel uit een amuse, een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert. Het menu verschilt per eetmoment. Per maaltijd betalen de deelnemers € 10,- aan de coördinator voor het eten. De drankjes komen voor eigen rekening en worden afgerekend met De Pompel.

Geld, dat na iedere maaltijd “over” is, blijft in de geldkist van de Eetclub. Vlak voor kerst wordt een kerstdiner aangeboden, waarbij het “spaargeld” wordt gebruikt om de maaltijd extra feestelijk te maken met extra en meer luxe gerechten.

Het aantal deelnemers varieert per maaltijd tussen 12 en maar liefst 28. De gemiddelde leeftijd ligt vrij hoog. Een veertiger is al gauw de jongste aan tafel. De gerechten worden in alle gevallen aangeboden in de vorm van een buffet. De deelnemers kunnen dus zelf kiezen wat ze op hun bord scheppen (en hoeveel). Voor zover bekend gemaakt bij de coördinator wordt rekening gehouden met speciale eetwensen (b.v. vegetarisch of allergie). Eten dat overblijft wordt verdeeld onder de liefhebbers om mee te nemen naar huis.

Voor de gerechten worden zoveel mogelijk verse ingrediënten gebruikt. Er wordt voor gezorgd dat er voldoende groenten beschikbaar zijn (denk b.v. aan de Schijf van Vijf). Bij de bereiding worden de richtlijnen voor hygiënische voedselbereiding in acht genomen.

Extra hulp bij de voorbereiding is vaak nodig en is ook veelal beschikbaar. Na afloop van de maaltijd steken de meeste eters spontaan de handen uit de mouwen en is de boel binnen de kortste keren afgeruimd, afgewassen en opgeruimd.