

## Suzan van Norden Matroos Logistieke Dienst Verzorging



### Net als thuis...

**Welke rangen, standen, functies en dienstvakken je aan boord van een marineschip ook tegenkomt, één ding hebben ze allemaal gemeen: tussen de bedrijven door is elk bemanningslid natuurlijk ook gewoon méns. En als mens moet je eten. Logisch!**

Minder vanzelfsprekend is het misschien dat daar een heel team achter zit: de Logistieke Dienst Verzorging (LDV), die drie keer per dag voor een goede maaltijd zorgt – plus de hele dag door voor koffie en thee met iets lekkers erbij, een keer een borrelhapje, een keer een kaasplankje, een keer een verjaardagtaart, beschuit met muisjes... Suzan van Norden is hofmeester bij de LDV aan boord van Hr.Ms. Evertsen, en weet er dus alles van.

Binnen de LDV bestaan vier richtingen, die allemaal uitgebreid aan de orde komen tijdens de opleiding in Brugge: kok, bakker, bottelier en hofmeester. Suzan werkt momenteel als hofmeester bij 'de gamelle van de officieren'. "Dat is een soort klein keukentje, boven bij het eetverblijf van de officieren, een dependance van de grote kombuis beneden, zeg maar. Het eten komt met een liftje vanuit de kombuis naar boven, in warmtebakken. Wij checken hier de temperatuur nog een keer, voor de zekerheid, en dienen het eten dan op."



### Schalen en soepterrine

Boven bij de gamelle is dat opdienen net even wat leuker dan beneden bij de manschappen, vindt Suzan. "Hier bij de officieren dekken we de tafels wat uitgebreider, het eten komt in principe in mooie schalen op tafel te staan, de soep in een soepterrine, we leggen het bestek netjes bij de borden, ze moeten eigenlijk zó kunnen aanschuiven. In uitzonderlijke gevallen – vandaag om logistieke redenen toevallig ook – zetten we de warmtebakken

met het dampende eten erin op een balie in het eetverblijf, als een soort buffet waar de officieren dan zelf langs lopen om het eten op te scheppen. De koude bijgerechten en het stokbrood met kruidenboter heb ik wel alvast op de tafel gezet. 's Ochtends en 's avonds komen ze eigenlijk altijd wel aan een compleet gedekte tafel te zitten. Bij het ontbijt kunnen de officieren een gebakken eitje bestellen, of iets anders dat wij dan snel even in de gamelle klaarmaken. 's Avonds is er altijd een snack bij de broodmaaltijd, een tosti of een kroket bijvoorbeeld. Maar echt koken doen we dan niet meer: de warme maaltijd is altijd tussen de middag."

### **De bottelier: de 'supermarkt'**

's Ochtends tijdens alle voorbereidingen loopt Suzan regelmatig even binnen bij haar collega's in de kombuis. "Even zien wat het vandaag wordt..." Paella! "Dat is best apart voor een woensdag, want eigenlijk is het dan altijd blauwe hap: bami en nasi met alles erop en eraan. Maar de paella wordt ook steeds populairder." Het weekmenu staat elke keer van te voren vast. "De kok bedenkt wat 'ie wil en bespreekt dat met de bottelier, de 'supermarkt' aan boord. Die checkt of de ingrediënten leverbaar zijn en zorgt dat alle benodigdheden op tijd in de koelkast liggen."



### **Sjieke feestjes voor buitenlandse prominenten**

Voor haar werk vindt Suzan varen altijd leuker dan binnenliggen. "Iedereen is dan natuurlijk bij alle maaltijden aanwezig, dus het is sowieso gezelliger." Wat ze het allerleukste vindt, vragen we. Ze begint meteen te stralen: "Als we ergens in een buitenlandse haven liggen en de commandant geeft dan een feestje voor belangrijke buitenlandse gasten. Dan lopen wij allemaal in ons mooiste uniform, wordt het dek heel mooi aangekleed, en serveren we natuurlijk het beste eten en drinken. Zo'n feestje is echt een stukje PR voor de Nederlandse marine bij onze buitenlandse relaties.

En hartstikke kicken voor ons! Er zijn dan ook altijd zát matrozen van andere dienstvakken die wel als vrijwilliger willen meewerken op zo'n feest, puur om het ook een keer mee te maken. Maar dat mag dus niet. Op zulke momenten ben ik extra blij dat ik LDV'er ben... Want het is dan ook echt een beetje óns feestje!" "Als er een keer een extra feestelijke maaltijd is, dan loop ik echt drie dagen lang te bedenken hoe ik het allemaal ga doen", zegt Suzan. "Een paar mooie vierkantje tafelkleedjes erbij, leuke servetjes, kaarsjes... Ik vind het heerlijk om de mensen uiteindelijk ook echt te zien genieten aan een prachtige tafel. Daar doe ik het eigenlijk voor!"

### **RECEPT: Paëlla à la Hr.Ms. Evertsen**

Ingrediënten, voor 4 personen:

- 3 tomaten, ontveld en fijngesneden
- 12 mosselen, gekookt in 1,25 dl droge witte wijn
- 12 grote garnalen, gekookt in het mosselnat plus 5 dl water, gepeld
- 5 dl kippenbouillon
- 4 eetlepels olijfolie
- 600 g kippendijfilets, gehalveerd



1 grote rode ui, gehakt  
1 rode paprika, in stukjes van 3 x 5 cm gesneden  
1 groene paprika, in 5 cm lange, smalle repen gesneden  
3 tenen knoflook, uit de knijper  
2 theelepels Spaans paprikapoeder  
¼ theelepel saffraanpoeder  
300 g (paella)rijst  
300 g witvisfilets (bijv. snapper, leng of heek), in blokjes van 2 à 3 cm gesneden  
150 g doperwtten  
partjes citroen, voor het serveren

Verhit 2 eetlepels olie in een grote koekenpan of wok. Bak de kip in 10 minuten op middelhoog vuur, tot de stukken rondom bruin zijn. Haal de kip uit de pan, voeg de rest van de olie toe, en bak daarin de ui en tomaat 4-5 minuten op laag vuur. Doe de paprika erbij en laat nog een minuut bakken. Schep de knoflook, het paprikapoeder en de saffraan er doorheen en laat nog 30 seconden bakken. Doe de kip terug in de pan, giet de bouillon erbij, en breng aan het sudderen. Voeg de rijst toe en laat alles nog 8-10 minuten flink sudderen, of tot de rijst gaar begint te worden. Leg de mosselen, de garnalen en de doperwtten erop en laat alles goed gaar en warm worden. Op smaak brengen met peper en zout, serveren met citroen.