

de
RAADSHEER

Een uitgave van de Vereniging Raadsherenbuurt, Leiden
33e jaargang, nummer 3, Oktober 2011



Gastronomie van de Geuzen	De wereldmaaltijd	Nieuw! Kinderpagina	In Memoriam Hans Werner
6	18	23	33

Van de redactie

Zoals de zomereditie uitkwam midden in de zomervakantie in plaats van ervoor, komt deze Raadsheer bij u in de bus na de herfstvakantie. Zo blijft het ritme er toch een beetje in.

Het is weer een dikke krant geworden met veel bijdragen over het thema "Lekker eten". De winnaars van de Gouden Stamper 2010 en 2011 hebben hun recepten prijsgegeven, er zijn artikelen over de besloten eetclub, de openbare buurt-BBQ, Japans en Twents eten en een wereldmaaltijd. Er wordt over drank verteld en dan maar direct over champagne; het werken in de horeca komt aan bod, het leveren van ingrediënten, de houdbaarheidstermijn, kortom: een goed gevulde dis!

Een verrassend nieuw item is de Kinderpagina! Spontaan hebben Anne-Li Pot en Manou Visscher die gevuld en ze hebben daarbij het thema helemaal gevolgd. Lees hun verrassende resultaten.

In de familieberichten moeten wij helaas een plotseling overlijden melden. Maar gelukkig is er ook weer een kindje geboren. Dat is het leven, ook in deze buurt, waar gelukkig het mede-leven een grote rol speelt.

Voorts twee artikelen over buurtpoezen, allebei met een verdrietige en een vrolijke toon.

De oproep voor frisse, enthousiaste nieuwe vrijwilligers moet u echt goed lezen en bij voorkeur positief beantwoorden, zodat de Raadsheer "gewoon" in de 325 buurtbussen kan blijven komen.

Zoekfoto, ketting-interview, buurt-column, Raadsherenloop, de Vierdaagse van Nijmegen, het kan niet op!

Omdat een dikke krant duurder is dan een dunne en de penningmeester goed op de kleintjes moet letten, hebben we ditmaal gekozen voor een kleiner lettertype en iets minder groot afgedrukte foto's. Graag horen we van u wat u daarvan vindt. Blijft de Raadsheer op deze manier leesbaar of hebt u er een loupe bij nodig?

Het eindejaarsnummer heeft als thema "Tijd". Dat is in feite een tijdloos gegeven, waarover u en de redactie gaan mijmeren en misschien wel iets opschrijven. Stuur uw bijdrage ruim voor 5 december, dan hebt u daarna tijd om surprises en gedichten te maken.

We wensen u, zoals altijd, veel leesplezier!!

INHOUD



VAN HET BESTUUR

- 3 De vereniging, het bestuur, de leden, de activiteiten

BUURT NIEUWS

- 4 Oproep
- 4 Kettinginterview met Arjan Middelkoop
- 5 Wist U dat...
- 5 Wie doet zoiets....?
- 6 ?? Ik zie, ik zie... ??
- 6 Gastronomie van de Geuzen
- 8 Interview met Dorothée Albers
- 9 Gehandicapte weeskinderen Peru ontvangen OPA-gelden
- 10 De Andere Markt in Oegstgeest: eerlijk, gezellig en inspirerend
- 10 Marloes is Truus
- 11 Wie komt ons buurtenkoor versterken?
- 12 Raadsherenloop 2011
- 13 Naschrift laatste Raadsheer
- 14 Honderdtwintig kilometer lopen is een eitje
- 16 Hutspot in de Raadsherenbuurt 3 oktober 2010
- 16 Gouden Stamper 2011

THEMA: LEKKER ETEN

- 17 Uit eten in de Raadsherenbuurt
- 18 De Wereldmaaltijd
- 21 Japans eten
- 22 Humkessoep
- 22 Het biopakket uit de vuilnisbak
- 23 Kinderpagina
- 24 De culinaire activiteiten op de Johan de Wittstraat 52
- 24 De appeltest
- 25 Interview met Pien, de baas van Fien
- 26 Biefstuk op de buurt-BBQ
- 26 Interview met Marieke van der Velden
- 27 Alles over en met vis
- 27 Spareribs met Champagne
- 28 Wij zijn soms nog over tijd....
- 29 Vies of lekker spel
- 29 Lekker?

BUURTGENOTEN

- ~~33 In memoriam Hans Werner~~
- ~~33 Familieberichten~~

COLOFON

- 34 »De RAADSHEER« – Redactie / Bestuur / Website / Minibuurtgids

Anders kijken naar de buurt

Minke Holleman

De Raadsherenbuurt is voor ons allen in meer of mindere mate oud & vertrouwd. Daarom is het leuk om eens met andere ogen naar onze buurt te kijken – met de blik van vroeger: als je verhalen hoort over de geschiedenis van de buurt kijk je op een andere manier. Een paar voorbeelden:

Sinds ik weet dat er op de tweede verdieping een compleet gezin inwoonde (met een keukenblokje in de badkamer) kijk ik anders naar het huis op nummer 13 in de Johan de Wittstraat. Mijnheer Zaaijer (90), wiens vader het huis in de jaren 30 van de vorige eeuw liet bouwen, vertelde mij over het huis toen ik hem interviewde voor het boek over 85 jaar Raadsherenbuurt.

Wist u dat de buurtvereniging is opgericht, omdat er plannen waren voor een busbaan door de Leidse Hout? Als ik daar nu met leasehond Boes wandel, geniet ik des te meer van de oude bomen, wetend dat die bijna hadden moeten wijken voor asfalt...

Twee huizen in de Fagelstraat (nr 22 en 22a) zien er anders uit dan de andere huizen in het blok. Ze zijn later gebouwd. Vroeger was het blok daar open en was er vanuit daar toegang tot een weiland achter de huizen. Toen dat weiland werd opgeheven, kon of wilde niet iedereen een stukje grond bijkopen. Dat verklaart de grote verschillen in omvang van de tuinen in de Fagelstraat en Johan de Wittstraat.

Ik loop toch anders langs het huis aan de Van Slingelandtlaan 8, sinds ik in de krant las over de moord die daar in 1946 is gepleegd en die pas na 65 jaar werd opgelost. Een jonge vrouw uit het voormalig verzet vermoordde de bewoner van dat huis, die zij ten onrechte verdacht van oorlogsmisdaden. Lees het spannende verslag op de website van de gemeente <http://gemeente.leiden.nl/gemeente/> (zoek op Guljé).

Als je het weet, herken je ook de huizen waar vroeger winkels waren, bijvoorbeeld aan de grotere ramen.

Welke verhalen over de geschiedenis van de buurt kent u? Schrijf er eens over in de buurtkrant!

Veel plezier met het lezen van de buurtkrant, en hulde voor de redactie die weer een mooi nummer in elkaar heeft gezet!

Komende buurtactiviteit:

Sint Maarten op 11 november. U leest er meer over op de website van de buurt: www.raadsherenbuurt.nl en in uw mailbox, als u zich heeft aangemeld voor de buurtmail. Nog geen buurtmail? Meldt u aan via webmaster@raadsherenbuurt.nl of kijk op www.raadsherenbuurt.nl



Komende buurtactiviteiten:

**Sint Maarten
vrijdag 11 November**



OPROEP

De meeste lezers van De Raadsheer realiseren zich waarschijnlijk niet vaak, dat achter iedere editie een aantal vrijwilligers staat, die ervoor zorgen, dat de krant op een prettig leesbare manier wordt gevuld met teksten en foto's, dat er een voorplaat wordt aangeleverd die aansluit bij het thema en dat er 325 stuks in de brievenbussen worden gedaan. Dat is prima, zolang die vrijwilligers hun werk blijven doen. Maar soms komt daar een eind aan en dat is nu het geval.

Judith de Jong heeft vele voorplaten getekend. Ze is dat niet echt zat, maar toch, de drive begint langzamerhand te ontbreken en dan wordt het tekenen een plicht in plaats van een genoegen.

Django Beek en Idse Kuipers hebben lente, zomer, herfst en winter de hele Raadsherenbuurt gelopen en overal de buurtkrant bezorgd. Ook zij zijn het niet echt zat, maar nog even en ze gaan elders studeren en dan houdt hun krantenwijk hier natuurlijk op.

We hebben dus nieuwe mensen nodig, die de beide genoemde taken voor een tijdje op zich willen nemen.

Wie kan en wil zijn of haar stempel zetten op de voorpagina? Tekenen is een mogelijkheid, maar er zijn ook andere manieren denkbaar. Als het maar past bij de buurt en bij voorkeur ook bij het thema.

En wie is bereid om vier maal per jaar onze mooie buurt door te gaan en daarbij 325 brievenbussen te voorzien van een Raadsheer?

Het is vrijwilligerswerk en betaalt dus niet in geld. Maar het meewerken aan de krant, die alle buurtbewoners met elkaar verbindt, is ook niet te betalen; de stille dank van de buurtbewoners en de uitgesproken dank tijdens de jaarvergadering vormen de beloning.

Wie meldt zich aan voor een van de vacatures? Via redactie@raadsheer.nl of rechtstreeks bij een van de redactieleden. Bij voorbaat onze grote dank!

Ketting-interview

Met Kiki Breet en Alan Clinton, Fagelstraat 4

1. Wanneer en waarom ben je in de Raadsherenbuurt komen wonen ?

Wij zijn in oktober 2004 hier komen wonen. We woonden in een schattig, maar te klein, appartement in een oud pand aan de Hooigracht. We wilden onze kinderen niet in de binnenstad laten opgroeien. In oktober bleek ik 2 maanden zwanger van onze eerste, dus de timing was goed! Inmiddels hebben we 3 kinderen.

2. Wat is het mooiste originele detail in je huis ?

Helaas hadden de vorige bewoners zo goed als alle oude details eruit gesloopt. We hebben 'zelf' de verlaagde plafonds eruit gehaald, een hal gecreëerd en weer een en suite in de woonkamer geplaatst. We hebben nog wel de zwart-gele tegels in de hal, maar die gaan er binnenkort uit; de hal wordt grondig aangepakt en de tegels zijn in slechte staat.

3. Wat is je favoriete buurtactiviteit ?

Wij gaan graag met kinderen naar de theatervoorstellingen kijken. Dit jaar waren we voor

het eerst op koninginnedag in de buurt, normaal zijn we in 'de stad', maar het was erg gezellig.

4. Als de Raadsherenbuurt € 50.000 zou krijgen om de buurt te verbeteren of te verfraaien, hoe zou jij dat dan doen ?

We zouden graag zien dat er meer drempels in de Fagelstraat komen, daarnaast zouden we meerdere containers in de straat verzinken waarin iedereen zijn vuilnis kan gooien, zodat de groene bakken overbodig worden. Mocht dit niet kunnen, mogen er dan rubberen wieltes onder de bakken ? ;-) We vinden de straatlantaarns ook niet erg plezierig voor 't oog, die zouden meer in stijl met de huizen mogen zijn.

5. Hoe ga je naar je werk en hoe lang doe je daar over ?

We gaan beiden met de trein naar werk, Alan naar Amsterdam en Kiki naar Den Haag. We hebben wel een auto, maar gebruiken die zo min mogelijk. Dat is ook wel te zien aan de hoeveelheid fietsen die in onze voortuin staat!

6. Wanneer en hoe heb je voor het laatste gebruik gemaakt van wat Leiden aan cultuur te bieden heeft ?

We gaan regelmatig naar Naturalis, we zijn elk jaar te vinden op Werfpop, overdag met de kinderen en 's

avonds met vrienden. Deze zomer hebben we door de regen het Rapenburgconcert maar even overgeslagen.

7. Welke krant lees je, op welk moment van de dag en hoe lang doe je daar over ?

Alan heeft een vernuftige machine die automatisch The Guardian en The Irish Times downloadt, deze leest hij op zijn telefoon in de trein naar werk. Kiki leest een aantal malen per dag de koppen online en heeft het dan wel weer gehad met het - overwegend treurige - nieuws.

8. Wat komt spontaan bij je op als je het thema "lekker eten" van deze Raadsheer leest ?

Dat we zo blij zijn dat we een paar burens hebben die ook van lekker eten houden, dat we altijd ingrediënten bij elkaar kunnen halen, dat de kruiden in de achtertuin al jaren zo goed groeien (salie, maggikruid, peterselie, bonenkruid, thijm, rozemarijn, oregano en citroenmelisse gaan als een tierelier! Als iemand nog wat nodig heeft; wees welkom!) Dat we weer bijna mogen gaan stampen en dat ik helaas om die reden mij genoodzaakt zie 2 x in de week hard te lopen....

9. Welke vraag zou je zelf willen stellen ? En natuurlijk willen we ook je antwoord graag vernemen. Denken wij hier oud te worden? Wij missen de binnenstad nog wel eens, maar zien hoe blij de kinderen hier zijn. De school is op loopafstand en de burens zijn fijn en inmiddels vertrouwd. Het gaat er steeds meer naar uitzien dat we hier oud gaan worden, maar toch....een huis IN DEZE BUURT met een grotere tuin zou NOG lekkerder zijn.

10. Wie mag de volgende vragenlijst beantwoorden en waarom hebben jullie haar / hem gekozen ?

We geven de pen aan onze directe burens, Jos en Angeline, omdat zij een zeer lange geschiedenis hebben in deze buurt.

Wist U dat...

Er in de buurt nog diverse adressen zijn, waar hele stapels dubbele Superdieren liggen? Als je je album nog niet compleet hebt, kun je dat misschien nog doen. De adressen kun je komen vragen in de Van Oldenbarneveltstraat 28.

Onze redacteur Annet van der Velden-Scheer op 6 september 2011 aan de VU in Amsterdam is afgestudeerd op Dutch for foreigners: Nederlands als tweede taal. Ze deed deze tweejarige opleiding in één jaar, hulde! We zijn trots op onze Drs.!



Drs. Annet van der Velden, maker van de foto, geniet na de examenhitte van een lekker buurtijsje!

Wie doet zoiets....?

**Andrea en Mike Schröder,
Fagelstraat 42**

Vrijdagmorgen 30 september, voorafgaand aan wat een mooi Leids ontzet had moeten zijn, kwam onze kater Pluis hinkelend thuis. Pas later in de middag, na een onderzoek met röntgenfoto's bij dierenarts Heemskerk in de De Kempenaerstraat, bleek dat Pluis aangeschoten was! Er zat een bukskogel in zijn linkerelleboog! De kogel bleek ter hoogte van zijn schouder ingetreden te zijn en heeft aanzienlijke weefsel- en gewrichtsschade aangericht. Wat een vreselijke, laffe daad! Op maandag 3 oktober (!) is Pluis in een dierenkliniek geopereerd en is de kogel verwijderd. Nu hinkt hij op drie poten met een flinke operatiewond door het huis en is het de vraag of hij ooit weer de oude wordt. De laffe daad moet ergens in de Raadsheerenbuurt tussen 8.00 en 11.00 uur 's ochtends op vrijdag 30 september gepleegd zijn. Als iemand iets gezien of gehoord heeft of zich vrijwillig wil aangeven, kan dat bij Andrea en Mike op de Fagelstraat 42..



Pluis

foto: familie Schröder

?? Ik zie, ik zie... ??

Zoekplaatje Herfst 2011

Het zoekplaatje van de vorige Raadsheer betrof het nieuwe deurbelletje bij het huis van Maud en Hans Kapel (voorheen 'het huis van Ballego'), aan de Van Oldenbarneveltstraat 2.

Geen inzendingen deze keer (was nu echt iedereen op vakantie?), maar wel een juiste mondelinge oplossing van redactielid Annet van der Velde, hulde!

Het nieuwe zoekplaatje van huisfotograaf Jeroen Hiemstra betreft deze keer geen object, maar personen. Deze kids wilden in eerste instantie niet in beeld tijdens de 3 oktober hutspotmaaltijd in de Fagelstraat. Hun op de kermis gewonnen knuffels mochten wel in beeld. Wie zijn de kinderen? Extra punten voor de namen van de cartoon-knuffels.



Stuur uw oplossing uiterlijk 5 december naar redactie@raadsheer.nl

Nieuw is het feit, dat er nu ook een prijs gewonnen kan worden! Rien Bergers van Wout Bergers Sport, Rijnsburgerweg 121, heeft zich bereid verklaard om per Raadsheer een prijs beschikbaar te stellen voor de juiste oplosser van het zoekplaatje. Voor deze keer bestaat die prijs uit 3 blikken tennisballen. Het gaat zo: degene die de juiste oplossing inlevert, krijgt een tegoedbon en gaat daarmee langs bij de sportzaak. Als er meerdere goede antwoorden zijn, kan de prijs ditmaal eenvoudig worden gedeeld, maar een volgende keer misschien niet. Daarom gaat de hele prijs in principe naar de EERSTE goede inzender. Omdat er ditmaal een extra vraag is bij de zoekfoto, namelijk over de knuffels, wordt de prijs bij gedeeltelijk goede inzendingen alsnog gedeeld. Aan de slag, buurtgenoten!

Gastronomie van de Geuzen

Nico Koek, buurtcolumnist

1200 kg aardappelen – 500 kg peen – 400 kg ui – 350 kg klapstuk. Zie hier de ingrediënten van de officiële hutspot, zoals die op de vooravond van het Drie October feest bij de Hooglandse Kerk wordt geserveerd. Het gerecht wordt op smaak gemaakt met 25 kg kruiden, naar geheim recept. Vroeger werd de hutspot klaargemaakt door de oer-leidse militaire kokschool; tegenwoordig levert een 'meesterslagerij' uit Wassenaar de in bijna 5000 porties opgediende maaltijd. Dat dit buiten Leiden gebeurt, vindt men geen probleem; tenslotte werd de eerste Spaanse hutspot ook buiten de stad bereid. De haring komt natuurlijk uit Katwijk. Zo'n 35.000 exemplaren vormen in De Waag 'het grootste zeebanket uit de geschiedenis'. Daarbij worden 15.000 witte broden of 'Geusjes' aan de geduldig wachtende Leidenaren verstrekt: één Geusje per twee personen. Genoeg om de feestelijkheden later op de dag aan te kunnen.



"Vuile" haringen

foto: www.3october.nl

Overall in de stad staat de hutspot op het vuur, soms in extra pittige receptuur (met shoarma, sambal en seroendeng) en in onze Raadsherenbuurt krijgt de kok van de lekkerste pot de Gouden Stamper.

Natuurlijk kennen we allemaal de herkomst van deze culinaire prestaties. De Geuzen brachten immers zo'n 40 ton haring, - in 560 tonnetjes -, mee op hun schepen voor de uitgehongerde bevolking. Ze zorgden ook voor brood en kaas, dit alles betaald door de Staten van Holland. Volgens de verhalen was het de Leidse weesjongen Cornelis Joppenszoon, die zich in de vroege ochtend van 3 Oktober buiten de stad waagde en signaleerde dat de Schans Lammen door de Spanjaarden verlaten was. Een in de haast

achtergelaten ketel met hutspot nam hij mee terug als bewijs: Leiden was bevrijd !

Na 1574 bleven haring en wittebrood in de viering en herdenking van het Ontzet een grote rol spelen. In de verhalen en op schilderijen werden de honger en ellende benadrukt, die de stad moest doorstaan. Bestuur en bevolking hadden grote volharding getoond, waarvoor ze nu werden beloond. Het meevoeren van haring en wittebrood door de Geuzen riep associaties op met het Bijbelse verhaal van de wonderbaarlijke vermenigvuldiging van brood en vissen bij het meer van Galilea. Voor de populariteit van de hutspot bestaat wellicht een meer culinaire verklaring. Datzelfde geldt voor de Corenwijn, de hutspot in marsepein, de druiven, de koekjes met de Leidse sleutels en de speciale Drie Octoberwijn (Vino tinto de la Valdez), die in de loop der jaren in het Drie October assortiment zijn opgenomen. Tezamen zorgen die artikelen niet alleen voor een historisch festijn, maar ook voor een gastronomisch hoogtepunt in de viering van het Ontzet.

De trouwe lezers van dit blad kennen inmiddels mijn voorliefde voor een Italiaans uitstapje.

Dit keer gaan we naar Sicilië, waar in 1860 Garibaldi en zijn duizend (Mille) Roodhemden voet aan wal zetten. Die actie vormde een onderdeel van de Risorgimento, de strijd voor een onafhankelijk Italië die uiteindelijk in 1870 zijn bekroning kreeg: Italia Unita !

Ik was benieuwd of er in de Italiaanse geschiedenis ook voorbeelden zijn van gerechten die herinneren aan roemruchte dagen. Het boek 'Gastronomia dei Mille' - Pane, cacio (kaas)

e...vino biedt heel wat smakelijke verhalen. In verschillende 'aneddoti' beschrijven de officieren de aankomst op het eiland, dat ze van de heerschappij van de Bourbons gaan bevrijden. Ene Giuseppe Bandi is erg ontevreden. Hij beschrijft de kille ontvangst die hem en zijn soldaten ten deel viel: "Er kwam wat Sardijnse kaas op tafel, wat brood, een mandje bonen, en twee kruiken wijn. We vervloekten allemaal die eerste maaltijd in Sicilië, waar we wat van het harde brood afknaagden; de kaas leek wel van kalk gemaakt en de burgemeester nam niet de moeite Garibaldi behoorlijk te verwelkomen".

Dit verhaal wordt goeddeels overstemd door een aantal veel positievere beschrijvingen: Giacinto Bruzzesi vertelt hoe midden in de nacht de burgemeester van Marsala de kruideniers, de kroegbazen en de worst- en kaasverkopers opdracht gaf hun winkels te openen. Door de onverwacht gastvrije bevolking kreeg men schotels aangeboden met 'kruidige pasta, brood en wijn'. Een ander vertelt

hoe de kasteelheer van Buttagana de sleutels van zijn wijnkelder aan de soldaten overhandigde en hen uitnodigde hun flessen te vullen met wijn uit de kuipen. "Laten we het spul drinken dat thuis hoort op de tafels van de kardinalen en van Lucullus....", riepen de dorstige soldaten uit.

Daarna trokken de Mille, - in de brandende hitte, maar van fris drinkwater voorzien -, verder in hun opmars naar Rome. Tien jaar later was de Unità d'Italia een feit.

In het Leidsch Dagblad van 27 september j.l. werd de mening van de lezers gevraagd over de volgende, prikkelende, in slecht Nederlands geschreven stelling: "De Drie Oktober viering moet vernieuwender worden" (!) Hier mijn reactie: die 'vernieuwing' kan gerealiseerd worden door de Leidse en Italiaanse gastronomie bij de viering te combineren.

Ik suggereer het volgende menu:

Als voorgerecht: salade van haring en sinasappel (6 rode sinasappels - 2 gerookte haringen - 2 sjalotjes - 1 bosje peterselie - 4 el olijfolie - zout en peper)

Als hoofdgerecht: Italiaanse hutspot (puré di patate, carote, cipolle; Italiaans is niet moeilijk). Ingrediënten en bereiding: kook de aardappelen, wortel en ui (in stukken) ca 20 minuten; stamp die door elkaar met pesto, knoflook, groene kruiden en peper en zout; bak dan nog even op met olijven in stukjes erdoor.

Als nagerecht: van de kermis meegebrachte oliebolletjes, waarin de poedersuiker goed is doorgedrongen.

Buon appetito !

**CELEBRAZIONI
GARIBALDINE
2010** **PANE,
CACIO E
VINO**

BREVE PERCORSO ENOGASTRONOMICO DI
GARIBALDI E DEI MILLE IL GIORNO DELLO SBARCO



A cura della Prof.ssa Violetta Isaia e degli Alunni
della II D dell'Istituto Alberghiero di Marsala

Interview met Dorothée Albers, Johan de Wittstraat 45

Annet van der Velden

Op die mooie zaterdag 21 augustus werd het jaarlijkse Jeugdtheater gespeeld bij het Rozenpleintje. Ik vroeg Dorothée waarom het stuk dit jaar niet zoals alle andere jaren in het Leidse Hout theater werd gespeeld. In het stuk speelt een auto een grote rol. Die auto rijdt eerst een paar rondjes om het publiek en stopt dan op het podium en valt vervolgens uit elkaar. In de Leidse Hout lukt dat niet. De toegangswegen zijn te smal, de grond is te zacht en de grap van het rijden en daarna uit elkaar vallen kan daar niet. Men moest dus wel zoeken naar een andere plek in de buurt voor de voorstelling "Buurman op vakantie".

Kwamen er veel kinderen en volwassenen? Ja, er waren rond de 400 man. We dachten dat het door de locatie niet zo druk bezocht zou worden als andere jaren. Dat bleek niet juist. Er kwamen heel veel mensen op af. Er stond iets over het theater in de vakantiepas, die iedere Leidse- en Oegstgeester basisscholier krijgt, het stond op affiches in de buurt en in de Leidse en Oegstgeester huis aan huis bladen stond het ook.

Was er plaats genoeg voor de aanwezigen? We hadden op het Rozenpleintje met slingers een soort grote cirkel gemaakt, daardoor zag het er al een beetje uit als een theater. Verder hadden we op de hoek van de Hogerbeetsstraat een tribune gemaakt. Daar konden heel veel mensen zitten. Met stoepkrijt hadden we een streep gemaakt waarachter iedereen moest blijven zodat de Kever zonder over benen te rijden er langs kon rijden.

Waar gaat het verhaal van Buurman en Buurman over? Buurman en Buurman willen samen met een groene Volkswagen Kever met vakantie. De Volkswagen valt uit elkaar en de mannen proberen de auto weer in elkaar te zetten. Dat lukt niet goed, ze houden allerlei onderdelen over. Aan het eind maken ze dan van die overgebleven onderdelen een draaimolen voor hun 2 knuffelapen.

Wie betaalt deze theater voorstelling? Het is een gratis voorstelling, aan het eind gaan we wel met de pet rond. Daarmee halen we dan toch behoorlijk veel geld op. De rest van de kosten wordt betaald door een

garantstelling van de gemeentes Leiden en Oegstgeest. De Vereniging Raadsherenbuurt betaalt ook nog een deel van de kosten.

Wie zitten er in de commissie die het jeugdtheater organiseert en vinden jullie het leuk om te organiseren? Ritsaert Mulderije, Wendy Langeveld, Maurits van der Vorst en Dorothée Albers. En ja, we vinden het heel leuk om dit te organiseren. Dorothée komt steeds mensen tegen die ze nog kent van haar eerste baan, waar ze met jeugdtheater werkte.

Kostte het op- en afbouwen veel tijd? Ja, de Volkswagen werd de dag ervoor tijdens de buurt-BBQ gebracht. De acteurs bleven gelijk maar eten. De banken die we huurden werden zondagochtend gebracht. En het afbouwen kostte ons ook weer uren. Al met al zijn we met op- en afbouwen bijna anderhalve dag bezig geweest.

Wat gaan jullie volgend jaar doen? Dat weten we nog niet. We hebben wel weer leuke ideeën.



Gehandicapte weeskinderen Peru ontvangen OPA-gelden

Rianne Boonstra, Rustenborchdreef 44 Oegstgeest, voorheen Fagelstraat 16

Toen alle Raadsherenbuurtbewoners in het afgelopen jaar hun oude kranten en andere papieren in de container stortten, hadden ze geen idee dat er van de opbrengst van de OPA kort daarna gehandicapte weeskinderen direct hun medicijnen zouden krijgen. Het tehuis voor de opvang van deze weeskinderen is in de stad Cusco, de vroegere hoofdstad van het INCA-rijk en heel hoog in de Andes gelegen.

De familie van mijn Peruaans-Nederlandse vriendin woont daar en zij maakte mij erop attent, dat dit weeshuis alleen door donaties in stand kan worden gehouden. Tijdens de jaarvergadering van de Raadsherenbuurt in maart 2011 werd naar een bestemming voor de OPA-gelden gezocht. Ik meldde dat ik mijn 'familie' in Cusco ging bezoeken.

Op 15 juli bracht ik \$ 335 naar het Centro de la Caridad in Cusco. De (vrijwillige) verpleegster die mij ontving, meldde dat ze die ochtend een zwaar gehandicapt weeskind hadden binnengekregen, dat door de familie in de bergen niet meer verzorgd kon worden. Het kind had acuut medicijnen nodig. Met de OPA-gelden in de hand ging zij direct na mijn bezoek naar de apotheek om dit lieve gehandicapte jongetje van de noodzakelijke medicijnen te voorzien. Nog nooit heb ik mij zo welkom gevoeld als op dat moment.

Ik ben zo blij dat de Raadsherenbuurtbewoners zo veel oude kranten/papieren in de container doen, waardoor dit mogelijk is geweest. Hoe meer oud papier wij met z'n allen in OPA deponeren, hoe meer we kunnen bijdragen aan de hulp aan minderbedeelden, hetzij in de buurt, hetzij elders in de wereld!



Daar doen we het voor

foto: Rianne Boonstra

OPA staat er weer:

dinsdag(middag) 1 november; wordt opgehaald op vrijdag(ochtend) 4 november

dinsdag 6 december (al uw Sinterklaaspapier mag mee!); wordt opgehaald 9 december

De Andere Markt in Oegstgeest: eerlijk, gezellig en inspirerend

Annet van der Velden

Op 26 november a.s. organiseert de werkgroep Andere Markt weer haar jaarlijkse markt in Oegstgeest. Bezoekers wanen zich daar tijdens de donkere dagen even in exotisch oorden. Bij een behaaglijke temperatuur kunnen zij struinen langs kramen met prachtig handwerk uit verre landen. Diverse organisaties uit de omgeving bieden informatie over de voordelen van duurzaam en milieuvriendelijk werken en wonen. De Andere Markt staat traditiegetrouw in het teken van ontwikkelingssamenwerking. Met nadruk op versterking van zelfredzaamheid, kennis en vakmanschap.

Unieke producten uit alle windstreken

Wat is er zoal te zien? Een voorproefje. Decoratieve en kunstzinnige vogels uit Zimbabwe. Modeaccessoires, zoals sjaals uit Oezbekistan en handgeborduurde tassen uit Vietnam. Sieraden en leuke hebbedingetjes. Met de feestdagen in het verschiet is dit een mooie gelegenheid om originele en betaalbare cadeaus te vinden.

Wat is er te doen?

Er is vrolijke wereldmuziek en men kan boeiende workshops volgen. Activiteitscentrum Jottem brengt heerlijke taarten en cakes. Daarvan kunnen bezoekers op hun gemak genieten met een kopje Max Havelaar koffie op het terras. Aan kinderopvang voor de

allerkleinsten is gedacht. Kortom, de Andere Markt in Oegstgeest biedt inspiratie, muziek en mooie, eerlijke producten voor iedereen!

Zelf meedoen, sponsoring of een handje helpen?

De werkgroep kan voor dit sympathieke initiatief hulp gebruiken. Sponsor (of biedt vrijwillig) het drukwerk, de spandoeken of de muzikale omlijsting. Ook praktische hulp is welkom: een dagdeel folders verspreiden of enkele optredens regelen. De werkgroep Andere Markt heeft nog plaats voor organisaties uit Oegstgeest en omgeving die binnen het thema passen.

Mail voor meer informatie naar anderemarktoegstgeest@gmail.com, of bel 071 – 522 70 41.

Zaterdag 26 november 2011 van 10:30 tot 16:30. Aula Teylingencollege, locatie Duinzigt, Wyttenbachweg 23, vlak achter het Gemeentecentrum. Vrij entree.



Marloes is Truus

Paul Kuijt, Johan de Wittstraat 51

Terug van een heelverweg-vakantie, bedanken we op zaterdagmiddag 6 augustus burens Ewald en Lia voor de dagelijkse zorg voor Noortje, ons jonge speelse poesje. We hebben nog een poes, de oude sikkeneurige Marloes. Maar zij had zich, zoals gebruikelijk tijdens onze vakanties, drie weken lang nauwelijks laten zien. Daar maakten we ons de eerste jaren zorgen over, maar het was eigenlijk wel zo gemakkelijk. Ze kan blijkbaar goed voor zichzelf zorgen.

Tien jaar geleden stond ze plots in de tuin. Beetje mager, een vreemde grijze plek op haar rug en een ontzettend zielige miauw. Natuurlijk zwichtten we. Iemand veronderstelde dat haar baasjes waren verhuisd naar het buitenland en de poes hadden achtergelaten. Daar spraken we natuurlijk schande van. We namen haar liefdevol op in ons huis, kochten kattenbak en poezenvoer. En we noemden haar Marloes.

“Hebben jullie dat artikel over die poes gelezen in de laatste Raadsheer?”, vraagt Lia nadat ze onze

bedankcadeautjes in ontvangst heeft genomen. “Ging dat niet over Marloes?”.

We diepen de Raadsheer op uit de stapel lectuur en ja hoor, daar staat het. De familie Tacoma beschrijft hoe Truus tien jaar geleden het huis werd uitgepest door haar poezenbroer Joop. Truus had blijkbaar na lang aarzelen eieren voor haar geld gekozen en ander onderdak gevonden. Heel af en toe kwam ze nog eens bij de familie Tacoma langs, geruststellend weldoorvoed en met halsbandje. Maar nog steeds goed herkenbaar aan de grijze plek op haar rug waar ze ooit geholpen was aan een abces. De familie Tacoma vroeg zich af wie toch zo goed zorgde voor Truus en meldde dat Joop, 18 jaar oud, pas was overleden. Truus zou dus kunnen overwegen weer naar huis te komen. Dat is onze Marloes!



Bastiaan Kuijt met Noortje, familiefoto

Leve de buurtkrant! Alles valt op zijn plaats. Marloes luisterde altijd al slecht naar haar naam. Logisch als je eigenlijk Truus heet. En haar humeurige aard is natuurlijk te wijten aan de traumatische

jeugdervaringen met haar brute broer. We mogen het haar dus niet echt kwalijk nemen dat ze kleine Noortje steeds een oplawaai geeft als die door de kamer stuitert en met Marloes wil spelen. Noortje neemt het haar ook niet kwalijk. Ze speelt net zo lief met de poes van Lia en Ewald. Of met kikkers in de tuin. En anders met de kinderen uit de buurt. Er is altijd wat te doen.

We bellen onmiddellijk de familie Tacoma, blijkbaar onze achterburen in de Fagelstraat. Twee dagen later staan ze grijnzend voor de deur met een heerlijke fles wijn en een groot blik kattendrop (!) voor de kinderen. Ze bedanken ons voor de goede zorgen. We spreken af dat Marloes voortaan weer Truus is en weer bij hun gaat wonen. En zo geschiedt. Wij geven Truus geen eten meer en al heel snel woont ze permanent bij de familie Tacoma. Wij kunnen ons dus weer voluit richten op onze eigen kleine Noortje!

Op donderdagmiddag 18 augustus worden we gebeld door de bewoonster van Van Slingelandtlaan 5. “Er ligt hier een kleine poes in het tuinpad. Ze beweegt niet meer. Ik denk dat ze dood is.”. “WAT?!”

En inderdaad. Lieve avontuurlijke Noortje ligt rustig en schijnbaar onbeschadigd in haar tuin. Doodstil en nog warm. Maar ze leeft niet meer. Aangereden door een auto. Ik leg haar voorzichtig op een handdoek in een krat, waar zich even later vijf jonge buurtkinderen nieuwsgierig griezelen omheen verzamelen. We nemen samen afscheid van Noortje. Onze kinderen huilen.

Er staan nu twee kattenbakken werkeloos in de schuur. Voorlopig.

Wie komt ons buurtenkoor versterken?

Ons vrouwenkoor, ‘De Raadsvogels’, kan best weer wat sopranen, maar vooral alt en tenoren gebruiken.

We repeteren op woensdagavond, 1x per 14 dagen in de Woutertje Pieterse school van 20.00 tot 22.00 uur.

De kosten zijn € 65,- per half jaar, maar dat wordt minder naarmate het koor in ledental toeneemt.

We zingen in verschillende talen, zowel klassieke als moderne stukken en we hebben een eigen, bevoegde dirigent, die stukken aan ons koor aanpast, voor 2- en 3 stemmig vrouwenkoor.

Met kerst en in de zomer hebben we meestal uitvoeringen.

In ons koor nemen mensen uit de Raadsherenbuurt en omliggende buurten deel; ook mensen uit Oud-Oegstgeest zijn van harte welkom.

Kom gerust een keer langs om met ons en ons repertoire kennis te maken.

Mogelijke data : vanaf 5 oktober elke 14 dagen om 20.00 uur.

En zijn er nog vragen, neem dan even contact op met Rianne Boonstra, rianniek@yahoo.com

Raadsherenloop 2011

Minke Holleman

Op 20 augustus was de Raadsherenloop. Veel buurtbewoners leverden daar een sportieve prestatie! Hieronder vindt u alle deelnemers en hun tijden.

Kleuters (200 meter)

1.	Fabian Valette	0.39
2.	Ivo Slootbeek	0.40
3.	Tijmen Hoogendoorn	0.41
4.	Thirza van Dijk	0.43
5.	Mats Schultz	0.46
6.	Tippe Kok	0.50
7.	Fiep Kok	0.52
8.	Noa Perdignes	0.54
8.	Floris Breeuwer	0.54
10.	Winand Breeuwer	1.15
11.	Daan Biesiot	1.19
12.	Evi Schultz	uitg.
13.	Jessica Verbaas	uitg.



Meisjes 6 tot en met 12 jaar (2,5 km)

1.	Loeke Pasma	12.20
2.	Leonie van Dijk	12.45
3.	Simone Slootbeek	12.47
4.	Fiep Mulderije	12.51
5.	Jikke Ritsema van Eck	12.57
6.	Emma Breeuwer	14.22
7.	Biene Pasma	16.06
8.	Gillian Theeuwes	17.33
9.	Leonie Biesiot	17.35
10.	Amelie Verbaas	uitg.



Jongens 6 tot en met 12 jaar (2,5 km)

1.	Jornt Kroes	10.47
2.	Olov Slootbeek	11.59
3.	Friso Hogendoorn	12.04
4.	Niels van Delden	12.18
5.	Stan Biesiot	12.24
6.	Joris van Delden	12.51
7.	Jonathan van Dijk	14.03
8.	Joost Slootbeek	14.23
8.	Yannick Duurland	14.23
10.	Martijn Damman	14.26
11.	Marnix van Dam	uitg.
11.	Taeke Gerrits	uitg.



Vrouwen (5 km)

1.	Marieke Theeuwes	24.16
2.	Jeanette Theeuwes	25.02
3.	Maike van der Plas	25.37
4.	Annemieke Middeldorp	27.01
5.	Janneke van Etten	30.06



14.	Erwin Duurland	27.30
15.	Bas Damman	29.00
16.	Mattijs de Raaf	uitg.



Veteranen (50+) (5 km)

1.	Nico van Hemert	22.46
2.	Frans Vos	23.49
3.	Bart vd Feen	24.22
4.	Maarten van der Plas	24.50
5.	Paul Kuijt	24.59
6.	Roel Zaaijer	25.28
6.	Niels Blokker	25.28

Mannen (5 km)

1.	Django Beek	20.37
2.	Nico Elias	21.08
3.	Yme Pasma	22.16
4.	Justus van Hemert	22.23
5.	Pieter van Delden	22.51
6.	Reinier Schut	22.53
7.	Jeroen Schultz	23.13
8.	Ritsaert Mulderije	23.58
9.	Ron Sloatbeek	24.32
10.	Arnoud Visser	24.40
11.	Menno Biesiot	26.27
12.	Jona Duurland	27.06
12.	Edward Breeuwer	27.06



Naschrift laatste Raadsheer

Ton Staphorst

Mijn artikel over Sjimmie en Muis, mijn beide katten, heeft leuke reacties opgeroepen. Buurtbewoners die de heren Poës kennen en daardoor ook de inhoud van mijn artikel herkenden, gaven aan genoten te hebben van het inkijkje in het alledaagse leven van een gewezen kater (Sjimmie de Turk met drie poten) die plotseling wordt

geconfronteerd met de komst van een andere gewezen kater (Muis die is geëmigreerd vanuit de Vogelwijk). De heren Poës hebben een modus vivendi gevonden en genieten onafhankelijk van elkaar van hun rijke poezenleven.

Het verhaal stond in het voorlaatste nummer. In het laatste nummer leek het erop alsof de heren opnieuw

zouden figuren. Een van de artikelen in het afgelopen nummer begon namelijk op dezelfde wijze als mijn eerdere artikel. Ik veronderstelde dat iemand zeer gegrepen was door de inhoud en daarom had besloten er een bewerking van te maken en de heren Poes als ondernemers op te voeren. Per slot van rekening zijn dieren, en zeker katten, berekenend en zij zouden zeer wel in staat moeten zijn om een bedrijf op te zetten en te exploiteren (het thema van het laatste nummer). Met belangstelling las ik verder, veronderstellend dat er iets zou komen over een bedrijf als: One hour cat service (je mag een uurtje de kat lenen om het gevoel van Poesbaas te ervaren) of Cat pet services (katten zorgen voor vermaak op straat). Jammer maar helaas, het vervolg van het artikel bleek geen info te bevatten over een kattenonderneming, het ging over activiteiten van Erwin Duurland en Dorothée Albers. Een heel leuk artikel, maar dus niet over Sjim en Muis.

Ik veronderstel dat de oplettende lezertjes onmiddellijk hebben ontdekt dat bij de eindredactie

en de lay out een stuk tekst van het vorige nummer per ongeluk is blijven staan. Ik moet zeggen dat ik niet meer bijkwam toen ik de fout ontdekte, althans op de fout werd gewezen. Twee gewezen katers die aan de koffietafel hun wederwaardigheden uitwisselen! Tja, een welgemeend excuus is op zijn plaats.

De redactie streeft de uiterste zorgvuldigheid na, er kan desalniettemin een foutje ontstaan. Met als gevolg of een homerisch gelach, of een teleurgestelde reactie, omdat het ingediende artikel een inleidende passage bevat die in de allerverste verten niets met het vervolg heeft te maken.

Erwin en Dorothée: een welgemeend excuus namens de redactie voor de vreemde intro bij jullie zeer gewaardeerde bijdrage. En overigens hebben de heren Poes laten weten dat zij blij zijn met alle aandacht. Zij doen de hartelijke groeten aan jullie en speciaal aan jullie ontzettend leuke hond!

Honderdtwintig kilometer lopen is een eitje

Jeroen Hiemstra

Dit jaar heeft een flink aantal buurtgenoten meegelopen in de vierdaagse van Nijmegen.

Hieraan gingen maanden van steeds gemotiveerd blijven en hard trainen vooraf.

Rob Jansen uit de Van Oldenbarneveltstraat 14 liep de vierdaagse voor de 7^e keer. Bastiaan Tan (Van Oldenbarneveltstraat 30) en Stijn Philips (Johan de Wittstraat 15), omdat ze dit jaar 12 worden, voor het eerst. Ook voor de eerste keer: Mariken van der Feen (Van Oldenbarneveltstraat 50) en Tres van der Voorden (Van Oldenbarneveltstraat 32). De vaders Arthur Tan (twaalfde keer) en Eugene Philips (tweede keer) liepen mee als begeleiders.

De eerste keer dat Eugene aan de vierdaagse deelnam, als dienstplichtig militair, voelde hij de vier dagen van 40 kilometer met volledige bepakking nog lang in zijn benen. Alhoewel het lopen de jongens goed afging, en Bastiaan en Stijn de vierdaagse eigenlijk alleen wilden doen, was de aanwezigheid van de vaders zo af en toe wel nuttig. De kids kregen op tijd te eten en te drinken, de vaders zorgden ervoor dat ze niet kriskras tussen opstoppen van mensen doorliepen, terwijl de loopmotivatie hoog bleef, ook tijdens de 'dipjes'.

Alhoewel de weersvoorspelling matig tot slecht was, viel het gelukkig mee met de regen en hadden de

dappere lopers alleen aan het einde van de derde dag te maken met een zware regenbui.

De afstand Leiden-Nijmegen is groot, waar hebben jullie overnacht?

Rob: Bij een gastgezin waar ik al jaren kom, dat bevalt mij heel goed.

Bastiaan: Ik logeerde ook bij een gastgezin, waar papa vroeger al logeerde.

Stijn: Eerst twee nachten bij een oom en tante, daarna bij een gastgezin.

Mariken: Bij mijn opa en oma in Nijmegen. Op donderdag komt de Vierdaagse langs hun huis.

Trees: In een B&B in de Ooipolder.

Hebben jullie veel getraind voor deze toch wel zware wandeltocht?

Rob: Ik heb in de maanden voorafgaand aan de vierdaagse zo'n 400 kilometer gelopen, minimaal één keer per week.

Bastiaan en Stijn: Wij hebben zo'n 12 tot 15 weekenden getraind. Soms door het lopen van andere korte wandeltochten, tot het afleggen van heel mooie looproutes in het groene hart, echt een aanrader!

Mariken: Uh, eigenlijk helemaal niet! Maar ik sport veel! Tennis en voetbal. Wel heb ik een paar keer op

mijn schoenen gelopen, zodat ze een beetje goed zouden zitten.

Trees: Ik heb een trainingsschema gedownload waarin de afstanden steeds langer worden.

Hebben jullie speciaal schoeisel gedragen?

Rob: Goede wandelschoenen.

Bastiaan: Mijn schoenen bleken de dag voor de vierdaagse te klein te zijn, gelukkig paste het paar schoenen van mijn moeder mij goed. Ik heb geen last van blaren gehad.

Stijn: Gewoon wandelschoenen, die had ik al goed ingelopen op gedeeltes van het Pieterpad.

Mariken: Hardloopschoenen.

Trees: Ik heb op allerlei schoenen lopen dansen; op de regendag op gloednieuwe waterdichte exemplaren. En nooit blaren gehad.

Wat was de mooiste dag en wat de saaiste en moeilijkste?

Rob, Bastiaan en Stijn: De laatste was toch wel de mooiste dag, dan weet je dat je het gaat halen en het kruisje of het cijfer binnen handbereik is.

Rob: De derde dag is de mooiste route, 'de dag van Groesbeek', de zeven heuvelen route door een prachtig landschap. Dag twee was voor onze buurtgenoten de saaiste en zwaarste dag, een vlak landschap en afzien door de spierpijn en vermoeidheid die toeslaat.

Mariken: Moeilijk: de eerste dag. Het viel toch wel tegen, 30 km. En dan loop je terug naar Nijmegen en dan zie je steeds die Waalbrug, die maar niet dichterbij lijkt te komen...;-) En de mooiste was toch wel de laatste. Heel veel publiek, een goede sfeer, een groot feest!

Trees: De vierde, want toen had ik er eigenlijk wel genoeg van. Maar het is ook de leukste, omdat dan iedereen verkleed is en je lekker kunt feesten. Ik vond het feest op het terrein iedere dag echt grandioos!

Hoe was de aankomst in Nijmegen op dag vier, in de St. Annastraat, de 'Via Gladiola'?

Rob: Dat was grandioos en het is altijd een groot feest, De sfeer is fantastisch, je krijgt van wildvreemden gladiolen in de hand gedrukt, of een biertje aangeboden.

Bastiaan: De aankomst op de Via Gladiola was voor mij vooral pijnlijk. Ik had toch wel wat spierpijn, 120 kilometer lopen is niet niks, de trap op naar mijn

slaapkamer die avond was afzien. Maar de bloemen en lekkernijen van familieleden bij de finish deden de pijn gelukkig snel vergeten.

Stijn: De aankomst was heel leuk, ik kreeg op het laatst meer pijn in mijn armen van het dragen van de bos gladiolen en de stripboeken, dan van het afleggen van de hele afstand.

Mariken: Mijn oma had ingeschreven op een prijsvraag waarmee zij kaartjes had gewonnen voor de ere-tribune op de Via Gladiola. En daar zaten mijn moeder (die 'm precies 30 jaar geleden ook gelopen heeft!) en oma naar mij te zwaaien met natuurlijk: gladiolen. De bloemen van De Vierdaagse. En eindelijk mocht ik 's avonds naar de stad, feesten!

Trees: Supergezellig, iedereen blij, bloemen, de medaille. Daar geef ik niks om, ik wilde 'm geven aan een illegale meeloper, maar die wilde dat niet aannemen.

Vaders Arthur en Eugene: Ook wij zijn niet vergeten, als begeleiders van de jongeren kregen wij een medaille met achterop de tekst; 'door uw toewijding konden anderen volharden'. Het cijfer van de gelopen route krijg je als begeleider niet, die moet je zelf een volgende keer proberen te verdienen met het lopen van minimaal de veertig kilometer. Wie Arthur Tan en Eugene Philips de komende maanden dus op wandelschoenen door de wijk ziet lopen weet nu waarom: mogelijk trainen ze alweer voor de volgende vierdaagse!.



Bastiaan en Stijn met hun vaders aan de finish
Foto: Hanneke Maarsse

Hutspot in de Raadsherenbuurt

3 oktober 2010

Marianne Reijnhoudt, Fagelstraat 46

Doen we het wel of doen we het niet? Dat was een vraag die bij ons een paar keer terug kwam, toen 3 oktober naderde. Zoals elk jaar was er een formulier binnen gekomen, waarin stond of je dit jaar mee wilde doen aan het hutspotbuffet van de buurt. Met de belangrijke vraag of je kok wilde zijn voor ongeveer 10 personen. Alle ingrediënten worden thuis bezorgd en je kiest een eigen recept.

Het is een leuke traditie: een straat vol met marktkramen met gezellige lichtjes erboven, iedereen zijn eigen stoel, bord en bestek mee. En een variëteit aan zelfgemaakt hutspotten. Een buitenbar met lekkere raadsherenwijn en ranja voor de kinderen. Voor volwassenen en kinderen een leuk moment om elkaar te ontmoeten, afscheid te nemen van de zomer en te proosten op de komende herfst. Een drankje is trouwens ook wel erg lekker om een beetje warm te blijven.

Dan is er een spannend moment: opeens verschijnen er, vanaf verschillende kanten, mensen met grote pannen. Verwachtingsvol worden ze opgewacht door hongerige buurtgenoten, en er is ook een siddering merkbaar: wie gaat dit jaar de Gouden Stamper winnen?? De stamper, uitgelooft voor de lekkerste stampot.

Het valt niet mee om elk jaar voldoende koks te vinden, die deze battle aandurven! Heel soms dreigt het zelfs een “Van der Zalm hutspot” te worden! Frank en ik aarzelden ook: gaan we er dit jaar voor.... of toch maar niet? Een altruïstische opstelling is in deze tijd broodnodig. Wat ook een beetje meespeelde, was dat we 15 (?) jaar geleden de stamper hadden gewonnen, na een nek aan nek race met een prima vegetarische hutspot. Ja, en wanneer je eenmaal die prachtige stamper in huis hebt mogen hebben, wil je dat graag weer. Maar hoe doe je dat? Het niveau van Mike Kaal, de winnaar van het jaar daarvoor, valt niet te overtreffen. Dus we besloten het in het afwijkende te zoeken. Een multi-culti accent is ook wel nuttig. We kozen voor een Indiase hutspot. Tenslotte hebben we ooit een half jaar in India gewoond.

Hup, aan de slag dus: Frank is de fijnproever en chef kok en ik ben het koksmaatje. In deze tijd van ‘kennis delen’ kan het recept natuurlijk niet het geheim van de kok blijven. Bij het braden van het vlees fruit je eerst wat ui. Voeg daaraan 6

kardamonen, 4 kruidnagelen, 4 laurierbladeren en een tl. kaneel toe, bak nog een minuut. Knoflook (3-4 tenen gesneden) erbij en nog eens een minuut bakken. Voeg het vlees toe en bestrooi dat met 5 tl. ketoembar, 5 tl. gemalen komijn, 2 tl. chilipoeder, 3 tl. gemberpoeder. Aanbraden en verder het bekende recept. Haal kardamonen, kruidnagelen en laurierblad uit de jus. Laat de jus goed integreren met de hutspot, minstens een paar uur, maar liefst een dag. Tot slot nog ruim verse gehakte koriander erdoor.

En toen werd het 3 oktober. Vele heerlijke stampotten werden op de tafels gezet. Het oordeel van de jury (3 mannen!) werd met spanning afgewachtOnze stampot kreeg meteen support van enthousiaste en sexy buurvrouwen: En ja..... : hmmm, heerlijk, Indiaas, zeer apart. Na een half uur kwam de uitslag.... “De gouden stamper is dit jaar voor Frank en Marianne!!” Fantastisch!

Gouden Stamper 2011

Taeke Kuipers, J. de Wittstraat 16

Op verzoek van de redactie gaf Taeke zijn winnende recept prijs!

Ingrediënten: Groenten: Peen (1kg), uien (1kg), aardappelen (3Kg), selderijknol (1 stuks), pastinaak (3 mooie wortels), koolraap (1 stuks), rode bieten (3 niet te grote bieten), maggiblad, peterselie, laurierblad, rucolasla

Vlees: Klapstuk (1kg)

Kruiden: Zout en peper (op gevoel) (ik had ongemalen peperkorrels gebruikt, maar die moet je vervangen door geweekte groenen peperkorrels, dan heb je wel de smaak, maar niet een harde korrel tussen je kiezen)

Groenten: Snij de groenten in niet te kleine stukken (het gaat om een mooie “bite”). Kook de groenten in een grote pan in twintig minuten gaar, maar niet te gaar (blijf erbij en prik met regelmaat om de structuur te testen en zorg dat alle groenten enigszins stevig blijven). De oer-Hollandse bieten zijn vooral bedoeld om de hutspot een mooie bordeauxrode kleur

te geven. Doe dat twee dagen voor het geserveerd moet worden.

Vlees: Laat het klapstuk buiten de verpakking op kamertemperatuur komen. Fruit in de boter een deel van de uien en wat stukken van de selderijknol. Als de boter en groenten een beetje glazig zijn, het vlees in blokjes van 1x1 cm aanbraden. Als het vlees rondom bruin is, voeg dan een liter bouillon toe. Laat het drie uur op een laag vuur staan garen. (Haal de deksel niet van de pan, zodat de aroma's goed vastgehouden worden). Doe dat twee dagen voor het geserveerd moet worden. De smaak wordt sterker als je het gerecht wat tijd geeft.

Bak de hutspot op voor het opdienen, maar let op dat het niet aanbrandt. Het gestoofde vlees langzaam opwarmen.

Serveer een mooie schep hutspot, met vlees en sju en een handje verse rucolasla.

Ces't ca!

Cornelis Joppensz zou er zijn vingers bij opgegeten hebben.



De trotse winnaar

Foto: Idse Kuipers

Uit eten in de Raadsherenbuurt

Fons Vernooij, Fagelstraat.....

Uit eten in de Raadsherenbuurt? Waar kan dat? Overall en nergens. Nergens omdat er geen restaurant is en overall omdat iedereen kan koken. Als je met elkaar uit eten wilt, kun je wisselend voor elkaar koken. Of zelfs nog iets creatiever, je kunt een lopend buffet organiseren, waarbij elke gang van het diner in een ander huis plaats vindt. Spreiding van lasten, onder behoud van de lusten. Zo simpel als het maar kan.

Als voortvloeijsel van een artikel van Rianne Boonstra, enkele jaren geleden in de Raadsheer, is een eetgroep ontstaan van circa 14 mensen. In de loop der tijd zijn daar wat wisselingen in gekomen, maar de gang is er wel ingebleven. Eens in de twee maanden organiseren we een avond en zoeken dan een dag waarop zoveel mogelijk mensen kunnen komen.

Een vast patroon is de indeling van de avond. Rond zes uur komen we allemaal bij een van de deelnemers samen voor een aperitief en het voorgerecht. Dat kan een rodebietencarpaccio zijn, een garnalencocktail of een soepje volgens huisrecept. Bij toerbeurt verzint iemand iets dat in een groot gezelschap te nuttigen is.

In het gezelschap bevinden zich enkele vegetariërs, dus is het nodig om met enige zorgvuldigheid een gang voor te bereiden.

Na het voorgerecht splitst de groep zich in twee delen en verhuist elk deel naar het huis van een van de andere deelnemers. Het maken van een hoofdgerecht voor 14 mensen is niet het moeilijkste, maar het uitserveren van deze gang over zoveel mensen wel. Zo is er een keus uit twee verschillende gerechten, bijvoorbeeld osso buco, gevulde lamsschouder of een linzengerecht. Natuurlijk hoort daar ook een glaasje wijn bij.

Een enkele keer is het toch mogelijk om iedereen bij hetzelfde hoofdgerecht uit te nodigen. Zo staat een zomerse aspergeschotel met eieren, ham en zalm als een echt groepsgebeuren te boek. Dat komt dan echter meer doordat niet alle deelnemers konden komen dan door de aard van het gerecht.

Aan het eind van de avond verzamelt iedereen zich weer in het huis van een nieuwe gastheer of gastvrouw. Daar staat dan het nagerecht klaar in de vorm van een pompoentaart, ijs met vruchten of een heerlijke chocolademousse. Dat alles gevolgd door

koffie met friandise. Een enkele keer volgt een afzakkertje tot slot, maar het is en blijft een eetclub en geen drinkclub.

Wilt u ook deelnemen aan een eetclub? Plaats een advertentie in de Raadsheer, verzamel een willekeurig aantal andere geïnteresseerden en maak uw eigen spelregels. En ga lekker samen aan de gang.

Recept Rodebietencarpaccio (4 personen)

Benodigd: Twee gekookte en ontvelde rode bieten,

tuinkers, bosbessen, pijnboompitten, geraspte oude kaas, jonge jenever en balsamico-azijn.

Het recept wijst zich vanzelf. Schaaf de bieten met behulp van een kaasschaaf in plakjes en bedek de 4 borden daarmee. Knip de tuinkers af en verdeel de plakjes in het midden van de borden. Positioneer de bosbessen lukraak over de rood-groene bodem. Rooster de pijnboompitten en strooi die over het geheel. Meng de jonge jenever met de balsamico-azijn en sprenkel het over de gerechtjes. Maak af met geraspte oude kaas

De Wereldmaaltijd

Els Roelofs, Fagelstraat 28

"De aarde biedt genoeg voor ieders behoefte, niet voor ieders hebzucht".

Gandhi

Wel eens van gehoord, van een Wereldmaaltijd?

Ik zit op een koor in Oegstgeest. Wij beginnen elk nieuw seizoen bij iemand thuis met vakantie verhalen in de tuin, en iedereen neemt wat mee voor het buffet. Op een keer hebben we eens wat anders gedaan, namelijk een Wereldmaaltijd. Er werd nog steeds bijgepraat over de vakantiebelevissen, maar de gesprekken gingen als vanzelf ook over heel andere onderwerpen. Zware kost? Het kan zo luchtig opgediend als je zelf wilt.

Stel: 10 mensen zitten samen aan tafel, en er staat voor iedereen meer dan genoeg op tafel.

Toch gaat niet elke gast met een gevulde maag en een goed gevoel naar huis. Twee van hen, toch al wel doorvoed, hebben zich namelijk aan meer dan de helft van al het eten tegoed gedaan en daarmee hun tafelgenoten het nakijken gegeven.

Als het jezelf zou overkomen, zou je dat heel kwetsend en onrechtvaardig vinden. Toch geeft dit voorbeeld in het klein weer hoe de situatie op wereldschaal is. 23% van de wereldbevolking beschikt over maar liefst 60% van de wereldvoedselproductie, terwijl 26% genoeg moet nemen met slechts 10%. De overige 50% kan beschikken over 30%.

Gemiddeld heeft het rijkste kwart van de wereldbevolking zijn bord gevuld met zeven keer zoveel voedsel als het armste kwart ter beschikking staat. Zo kan het gebeuren, dat in een wereld met meer dan voldoende voedsel voor iedereen, toch meer dan 900 miljoen mensen chronisch ondervoed zijn.

De FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties, schat dat de aarde zelfs genoeg kan opbrengen voor het dubbele van de huidige wereldbevolking. Honger is dan ook geen gevolg van

schaarste, maar van ongelijke verdeling. Honger en overvloed bestaan naast elkaar, ook binnen ontwikkelingslanden.

Honger is een probleem van koopkracht, van armoede en van ongelijke verdeling. Wat nodig is, is politieke wil op internationaal niveau, om dit probleem voorgoed uit de wereld te helpen.

De Wereldmaaltijd laat zien dat er meer dan genoeg voedsel is voor iedereen. Op basis van cijfers van de FAO heeft de stichting WereldDelen in 2007 berekend wat iedere wereldbewoner elke dag zou kunnen eten als de wereldvoedselproductie gelijk verdeeld zou zijn. Deze hoeveelheid wordt de Wereldmaaltijd genoemd, hieruit kan een volwaardige royale maaltijd worden samengesteld.



Iedere wereldburger zou dit elke dag kunnen eten bij de huidige wereldvoedselproductie

De Wereldmaaltijd bestaat uit:

Tarwe	255 gram
Rijst	273 gram
Maïs	306 gram
Gerst	55 gram
granen overig	62 gram
Aardappelen	135 gram
knol/wortelgewassen overig	163 gram
Sojabonen	93 gram
peulvruchten overig	25 gram
Groenten	376 gram
Fruit	231 gram
Noten	15 gram
suiker/zoetstoffen	78 gram
Specerijen	3 gram
plantaardige olie	55 gram
Melk	269 gram
eieren	27 gram

Totaal 2344 gram, dat is erg veel! Meer dan je nodig hebt op een dag.

Wat er niet in staat is vlees: alle gewassen die als veevoeder nodig waren zijn nu voor menselijke consumptie bestemd. Er zijn ook berekeningen gemaakt waar vlees wel in opgenomen is, en wel 110 gr per dag. De getallen komen dan een stuk lager uit, totaal wordt het dan 1865 gram (zie www.wereldmaaltijd.nl/watis.htm).

Vlees legt namelijk een zwaar beslag op de wereldvoedselvoorraad. Afhankelijk van de soort veeveelt is 3 tot 7 kilo graan, tapioca e.d. aan veevoer nodig voor 1 kilo vlees. Voor een groot deel komt dit veevoer uit ontwikkelingslanden (waar juist honger is).

Ook vis komt er niet in voor, vanwege de overbevissing, waardoor de hoeveelheid vis sterk vermindert. Verder is slechts een deel van de vis afkomstig uit de zeevisserij. Het andere deel komt uit de 'aqua cultuur', een soort intensieve viskwekerij. Het gros van bijvoorbeeld de zalm die op de markt komt, is afkomstig uit Schotland en Noorwegen, waar zalm 'geproduceerd' wordt in mastodontkwekerijen. Voor deze vorm van intensieve visindustrie is veel visvoer nodig: voor 1 kg zalm zo'n 5 kg vismeel. Bovendien vaak afkomstig uit verre landen zoals Peru.

Het idee voor de Wereldmaaltijd werd in 2001 bedacht door Omslag, Werkplaats voor Duurzame Ontwikkeling, daarbij geïnspireerd door materiaal van de Stichting WereldDelen. Sindsdien worden overal in Nederland op tal van plekken Wereldmaaltijden georganiseerd: door milieu-organisaties, studenten, festivalorganisatoren, gemeenten, kerkelijke groeperingen, ontwikkelings- en solidariteitsorganisaties, scholen, enzovoorts.

Met smakelijke recepten is het een gezellig driegangen diner waarin mensen zich vaak verbazen over de grote hoeveelheid lekker eten dat dagelijks voor iedereen beschikbaar blijkt. Met een heleboel gespreksstof. Onder andere over wat je zelf kan doen (niet meer kopen dan je nodig hebt, dagje minder vlees, duurzame keuzes zoals Fairtrade producten, biologisch, uit eigen regio, gewassen van het seizoen enz.)

Een idee voor een buurtWereldmaaltijd?

Hier komt een recept om een beetje in de sfeer te komen. Makkelijk te maken, erg lekker.

Pompoensoep:

Ingrediënten: 1 of 2 uien, olie om in te bakken, kerriepoeder, een pompoen, een blikje kokosmelk, 1 of 2 bouillonblokjes, water, koriander. Verder een staafmixer of stamper en een grote pan.

Bak de gesnipperde ui met royaal kerrie in wat olie, voeg daar de schoongemaakte en in stukken gesneden pompoen aan toe.

(NB de schil hoeft er niet af). Voeg de bouillonblokjes en zoveel water toe dat alles net onder staat. 20 minuten laten sudderen. Dan pureren, de kokosmelk erbij en zoveel water toevoegen als gewenst. Soep afmaken op smaak met fijngesneden koriander en eventueel wat zout.



Ook de moeite waard: limoen-munt-water.

Ingrediënten: halve of hele limoen, 2 of 3 takjes munt, een mooie karaf of doorzichtige kan, één of anderhalf liter koud water. Eventueel ijsblokjes.

Snijd de limoen in dunne plakken, en voeg die samen met de takjes munt aan het water in de karaf toe. Laat een uur of langer trekken op een koele plaats.

Lekker fris en staat ook heel decoratief.

Meer weten?

Bovenstaande informatie komt van de website van de Stichting WereldDelen www.werelddelen.nl.

Je kan er bijvoorbeeld je voedselvoetafdruk uitrekenen (nieuwsgierig?:

www.voedselvoetafdruk.nl).

Of de weggooi-test op www.milieucentraal.nl.

Er staan nog meer verwijzingen naar andere instanties zoals bv www.omslag.nl.

Hoe kan je hier zelf nu iets aan doen?

Hieronder enkele praktische tips:

Minder vlees

Vlees legt een zwaar beslag op de wereldvoedselvoorraad. Afhankelijk van de soort veeteelt is 3 tot 7 kilo graan, tapioca e.d. aan veevoer nodig voor 1 kilo vlees. Dit is uiterst inefficiënt. Voor een groot deel komt dit veevoer uit ontwikkelingslanden. Volgens het UICN (The World Conservation Union) maakt Nederland voor zijn importen gebruik van maar liefst 23 miljoen hectare land elders: zeven keer zo groot als het hele Nederlandse grondgebied. De helft van de geproduceerde gewassen wordt verwerkt tot voedergras voor de intensieve veehouderij. Minder vlees eten zou daarom beslist een stap in de goede richting zijn om de druk op de voedselvoorraden te verminderen. Bovendien zou dat ook uit gezondheidsoverwegingen een goede zaak zijn. Gemiddeld consumeren we in ons land per dag zo'n 110 gram vlees. Het Voedingscentrum beveelt maximaal 75 gram vlees aan, aanzienlijk minder dus.

Voedsel uit de eigen regio

Ons voedsel komt van steeds verder weg. Vaak heeft het al een hele wereldreis gemaakt voor het ons bord bereikt. Al die voedseltransporten kosten niet alleen veel energie, er zijn nog vele andere, meer verborgen kosten. Door voedsel te kopen uit de eigen regio wordt eraan bijgedragen dat energie bespaard wordt en de uitstoot van broeikasgassen vermindert. Ook zorgt het ervoor dat koopkracht niet weglekt naar andere, veraf gelegen gebieden en draagt het eraan bij dat elders grond vrijkomt die

daar kan worden benut voor de eigen voedselproductie.

Een goed voorbeeld van voedsel uit de regio is het groente-abonnement: een tas vol verse biologische groenten en fruit staat elke week klaar voor iedere deelnemer.

Minder kant en klaar voedsel

Mensen hebben steeds minder tijd. Dat komt ook tot uitdrukking in het nuttigen van steeds meer kant-en-klaar-voedsel, dat ons uit de supermarkt toelicht. Nadeel is, dat lang niet altijd duidelijk is waar het voedsel vandaan komt en onder welke omstandigheden het tot stand is gekomen. Ook worden er allerlei ingrediënten aan het voedsel toegevoegd om bijvoorbeeld de smaak en geur te versterken, de kleur te beïnvloeden en de houdbaarheid te verlengen. In feite leveren mensen een stukje autonomie in voor wat tijdwinst en gemak. Zelf kokkerellen maakt je minder afhankelijk van de grootschalige supermarktketens waarvoor voedsel vooral commercie is.

Voedsel tegen een eerlijke prijs

Concurrentie zorgt er doorgaans voor dat de prijzen van voedsel laag zijn. Dat is gunstig voor de individuele consument. Maar er is ook een andere kant. Onder invloed van de soms moordende concurrentie, de subsidies, die met name de westerse industrielanden verstrekken, en de dominante positie die tussenhandelaren vaak innemen, is de opbrengst voor de producent lang niet altijd florissant.

Soms worden met de verkoop niet eens alle kosten gedekt.

De markt wentelt de kosten af op de zwakste schakels en dat zijn vaak producenten in de Derde Wereld. Ook is er sprake van kinderarbeid, onderbetaald werk, slechte arbeidsomstandigheden, milieuvervuiling.

Gelukkig zijn er in steeds meer steden Fair Trade Shops of Wereldwinkels te vinden die producten verkopen uit de eerlijke handel. Producten met Fair Trade of het Max Havelaar keurmerk garanderen eerlijke handelsvoorwaarden en een gegarandeerde minimum afzetprijs voor boeren in ontwikkelingslanden.

Biologische voeding

Veel supermarkten verkopen producten met het EKOkeurmerk.

Bij het produceren is geen gebruik gemaakt van kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Dat is goed voor mens en milieu. Bovendien is rekening gehouden met het welzijn van het dier.

Voorkom verspilling

Koop voedsel op maat. Een gemiddeld Nederlands gezin gooit per jaar ongeveer 165 kilo voedsel weg; dat zijn zo'n zes winkelwagentjes vol. Drie wagentjes bevatten brood-, vlees- en drankresten.

De andere drie zitten vol met voedsel dat nog in de verpakking zit.

Hoeveel vraagt uw voedingspatroon van de aarde?

Een goede manier om te berekenen hoeveel energie en ruimte ieders individuele voedingspatroon van de aarde vergt, is de Voedsel Voetafdruk.

Japans eten

Jeroen Hiemstra

Het nieuws van mijn vader, dat wij als gezin niet naar Mexico of Spanje zouden verhuizen maar naar Japan, werd door mij als 11-jarige niet bepaald met gejuich ontvangen.

Dat land aan de andere kant van de wereld, waar ze hoofdzakelijk vis en rijst eten, wat moet je daar nu doen? Dat het eten misschien even wennen zou zijn, begrepen mijn ouders ook en ze hadden al snel een afspraak gemaakt met een collega van het bedrijf van mijn vader, die met een Japanse was getrouwd. Daar gingen we heen om voor het eerst kennis te maken met de Japanse keuken. We werden heel hartelijk ontvangen door Kazuko, die was gekleed in een traditionele kimono.

Stokjes aan tafel, geen bestek! Dat was de eerste schok; de rijst kenden wij wel, maar die plakke veel meer dan de droge rijst die je hier op je bord kreeg. Al snel hadden we door wat het voordeel van plakrijst is: het eet heel wat makkelijker als je het vastpakt met de O-Hashi, de 'eerbiedwaardige stokjes'. De verschillende gerechten zagen er heel vreemd uit, maar de smaak was op een paar dingen na toch erg lekker. Onze angst voor het vreemde eten was ten dele weggenomen, ons buitenlandavontuur kon beginnen!

In Japan aangekomen leerden wij al snel omgaan met de grote beperking die je als 'gaijin' (buitenstaander) hebt in Japan: je kunt weinig lezen omdat je overal het karakterschrift ziet en zeer weinig Westerse teksten. Veel Japanse restaurants hebben gelukkig een vitrine in de gevel waarin alle gerechten in een soort was geboetseerd staan uitgestald, heel handig als je niets van het menu kunt lezen. Met het aanwijzen van die gerechten kom je dan een heel eind.

Langzaam maar zeker leerden mijn zusje en ik de Japanse keuken te waarderen. Zelf vissen vangen tijdens vakanties in Japan en die in het hotel te laten

klaarmaken als sashimi of sushi was heel normaal en erg lekker. De Japanse fugu (ballonvis) die ik een keer op zee ving, heb ik maar weer laten zwemmen. In dat jaar was er een belangrijke Japanse kunstenaar overleden na een fugu te hebben gegeten in een exclusief restaurant. De lever van die vis is extreem giftig en mag alleen door gecertificeerde koks worden klaargemaakt. De kok die de fout had gemaakt, pleegde even daarna seppuku (rituele zelfmoord); het verantwoordelijkheidsgevoel van de Japanners is nog onverminderd sterk.

Sommige Japanse gerechten heb ik in de bijna zeven jaar dat we in Tokyo woonden altijd laten staan. Unagi, zee-egels, walvisvlees, of natto, gefermenteerde bonenpasta in een samengeperst rijstomhulsel is een smaak die men misschien van jongs af aan moet leren waarderen. Een echt Japans ontbijt sla ik meestal ook over: soba, Japanse noodles, geven bij mij teveel de associatie van Japanse 'salarymen': kantoormedewerkers die nog snel even een bak noodles op het station aten en die het, omdat ze nog een enorme hangover van de vorige avond hadden, ook weer snel op het perron deponeerden. Een beeld dat ik op weg naar school veelvuldig op het treinstation kon aanschouwen.

Dat de Japanse keuken in de jaren tachtig en negentig de wereld heeft veroverd, is te begrijpen. Het eten is lekker en gezond. De sterfte aan hart- en vaatziekten in Japan is door het Japanse dieet stukken lager dan in de Westerse wereld. Door het verblijf in Japan is mijn ervaring, dat je zelfs als kind je exotische smaken eigen kunt maken; iets wat ik op mijn hutspot en worstjes etende kinderen probeer over te brengen....

Itadakimasu! (eet smakelijk).

Humkessoep

Erna Koekenberg, Fagelstraat 15

Dit is een onvervalste Oldenzaalse maaltijdsoep, die met name in de zomer wordt gegeten. Ook elders in Twente kent men variaties op deze soep, soms ook wel hummekessoep genoemd.

Ingrediënten voor 6 personen:

300 gram gedroogde witte bonen

2 ½ liter water

400 gram verse worst

1 kg slabonen

250 gr snijbonen

6 aardappelen

2 preien

1 knolselderij of bleekselderij

½ bosje peterselie

½ bosje bladselderij

zout en versgemalen peper

eventueel extra: een ossenstaart

Voorbereiding:

Zet de witte bonen 24 uur in de week en kook ze daarna 65 min. in het weekwater.

Laat de bonen vervolgens in een vergiet uitlekken.

Bereidingswijze:

Maak bouillon door de verse worst (en eventueel de ossenstaart) 1 uur in 2 ½ liter water op een laag vuur te laten trekken.

Maak de slabonen schoon en snijd ze in kleine stukjes (het woord humkes staat voor kleine stukjes).

Doe met de snijbonen hetzelfde en snijd ze in smalle schuine repen.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.

Maak de prei schoon en snijd deze in ringen.

Schil de knolselderij of maak de bleekselderij schoon en snijd deze in blokjes of reepjes.

Haal de worst uit het water.

Doe de bonen, aardappelen, prei en selderij bij de bouillon en breng aan de kook.

Laat alles op een laag vuur 30 minuten zachtjes koken.

Voeg dan de witte bonen, de in plakjes gesneden worst (de stukjes ossenstaart) en de gewassen en fijngehakte peterselie en bladselderij toe.

Breng de soep op smaak met zout en versgemalen peper.

Heerlijk met lekker bruin brood!

Het biopakket uit de vuilnisbak

Dies Griffioen, van Oldenbarneveltstraat 8

Bijna elke dag eten wij voortreffelijk uit de vuilnisbak. Niet uit zo'n plastic groene vuilcontainer, maar uit zo'n ouderwetse grijs metalen vuilnisbak. Je altijd al afgevraagd waarom er een ouderwetse Apeldoornse vuilnisbak naast mijn voordeur staat?

De boosdoeners zijn de onbespoten groenten en het fruit, dat de Kievit -u weet wel dat Katwijkse bedrijf dat gespecialiseerd is in biologische groenten en fruit en het desgewenst ook nog tot je voordeur brengt - wekelijks bij mij aflevert. Als ik niet thuis ben dan zet de Kievit de zakken met groenten in die bak.

Waarom zo ingewikkeld doen? Het is vooral een kwestie van geloof. Immers, bewezen is dat biogroenten alleen voor kleine kinderen iets beter zijn dan de gewone groenten die je in de supermarkt koopt. Wel zouden de biogroenten lekkerder zijn. Maar ik twijfel doorgaans aan bijna elk onderzoeksdesign - en ben er dan ook heilig van overtuigd dat 'bio' gezonder is. Bovendien dwingt het

biopakket mij om regelmatig goed te koken. Want zo'n volle zak groenten, die zo zorgvuldig zijn opgekweekt, gooi je niet zo maar weg! En waar vind je nog snijbiet, pastinaken en aardperen?

Trouwens de aardperen uit het pakket heb ik in mijn tuin gepoot. Ze geven nu heliantachtige gele bloemen en vol verwachting ga ik straks graven om te zien of er nieuwe aardperen zijn gegroeid! Dat wordt soep uit eigen tuin!

Mijn tuin staat vol met lekker eten. Een rijkdragende kersen- en appelboom, zwarte bessen, frambozen, druiven (van de burens), kruiden, doorgeschoten sla. Wat kun je veel in zo'n kleine tuin! En ook voor vogels, egels, padden en andere dieren is het een waar eet-paradijs! Lekker eten alom!!!!



Kinderpagina

Anne-Li Pot, Johan de Wittstraat 17 en Manou Visscher, Warmonderweg 27

Lievelingseten en vies eten van kinderen uit de wijk

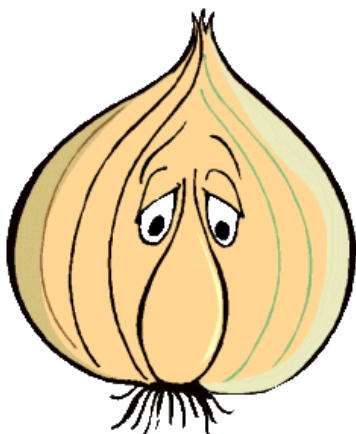
Stijn Philips: lievelingseten: Indonesisch
Minst lekkerste: kippenvel
Bastiaan Tan: lievelingseten: zo'n beetje alles wat eetbaar is
Minst lekkerste: kikkerbillen
Isabelle Gerrits: lievelingseten: poffertjes
Minst lekkerste: spruiten
Eefje Philips: lievelingseten: roti
Minst lekkerste: hutspot
Manou Visscher: lievelingseten: tortillia's
Mist lekkerste: spruiten
Anne-Li Pot: lievelingseten: pizza hawai
Minst lekkerste: rauwkost

Moppen

2 kannibalen eten een clown op. Zegt de een tegen de ander: "wat een grappige bijsmaak hé."

Wat eet een vegetarische kannibaal??? Antwoord: een groenteman

Een paprika en een ui maken een praatje. Paprika: "Mijn leven is vreselijk! Eerst word ik gesneden en dan gebakken." Waarop de ui zegt: "Dat is nog niets. Eerst word ik levend gepeld en bij het snijden staan ze ook nog eens te janken."



Het is worst en als je de R weghaalt is het óók worst. Waar hebben we het over??? Antwoord: rookworst

Jantje gaat met Miesje uit eten op Valentijnsdag. Als de ober de soep op tafel zet zegt Jantje: "Pardon meneer, maar er drijft een gehoorapparaatje in de soep." Waarop de ober zegt: "Wat zei u?"

Een meneer zit in een restaurant. Hij bestelt soep. Als de soep op tafel staat zegt de meneer: "Wat doet die vlieg in mijn soep?" Zegt de ober: "de rugslag denk ik."

Hoe ouders over eten denken...

Eet je bord leeg, eet je groente op, dat is gezond. Vast dingen die je thuis wel eens hoort. En wil je eindelijk iets eten (een snoepje) mag het weer niet! Onbegrijpelijk die ouders. Een stronk met groene spikkels eet je toch niet. Als er groene spikkels op je brood zitten eet je het toch ook niet op? Dat kan toch niet gezond zijn? Geef mij maar snoep! Ze dachten ook eerst van sigaretten dat ze gezond waren, maar dat is zelfs dodelijk. Misschien is dat ook wel zo met groente???

Onze stelling van deze keer: Groente is niet lekker.

Stuur een reactie naar: redactie@raadsherenbuurt.nl



De culinaire activiteiten op de Johan de Wittstraat 52

Ton Staphorst

Een mens wordt ouder en verjaart telkenjare. Ik kan aan dat proces niet ontsnappen. Gelukkig kan ik goed rekenen en daardoor had ik berekend wanneer ik 60 zou worden, een kroonjaar dat speciale aandacht behoeft. Dat was al weer een paar jaar geleden. Ik was op bijzondere wijze jarig.. Mijn jaardag brak aan toen ik boven de Atlantische Oceaan hoog boven de wolken vloog. Door de vlucht naar het oosten duurde mijn jaardag een aantal uren korter. De uren die ik tekort kwam heb ik later ingehaald.

Een paar maanden na het bereiken van genoemd kroonjaar vierde ik dit heuglijke feit op een wel heel speciale wijze. Mijn vrienden kwamen bij mij voor het nuttigen van een zezgangendiner, verzorgd door mijn beide dochters. De dames boden hun diensten aan, maar stelden extreem hoge eisen aan zowel de kwaliteit van het eten als aan de entourage. En dus aan mijn geduld.

Om met de entourage te beginnen: het kan dus echt niet om afwijkend servies, zo op het (=mijn) oog identiek, te gebruiken. Al het servies moet uniform zijn. En zo een aantal stoelen om een paar verschillende tafels te zetten? Pap, hoe kom je daar nu bij?? Dat kan echt niet! Je leeft toch niet in een uitdragerij? In de ogen van de dames is nonchalance nog vele malen erger dan tegen iemand te roepen dat ie normaal moet doen.

De kritische opstelling van de dochters leidde tot de huur van klaptafels en stoelen, en van serviesgoed en bestek. Want welke woning in de Raadsherenbuurt bevat 25 couverts van in totaal 150 stuks bestek en 100 borden? Mijn pand in elk geval niet. Als vader geef je onmiddellijk toe aan dochters' eisen, zeker als

de uitnodigingen al de deur hebben verlaten. Dankzij de verpletterende service van firma X (er kwamen wel 5 correcties op de oorspronkelijke bestelling) kwam dat deel helemaal in orde. Ergens heel ver weggestopt lagen nog enkele identieke tafelkleden waarop geen enkele vlek was waar te nemen. Die hoefden dus niet te worden gehuurd.

En dan het eten. Zucht! De weegschaal heb ik maar snel weggestopt. Ik heb geloof ik wel vijf keer proefgegeten. Niets mag aan het toeval worden overgelaten. De hoeveelheid van elk gerecht moet toereikend zijn, het aantal gangen moet ruim zijn, de combinatie van gerechten moet goed zijn. Verder moet worden beproefd wat de mate van gaarheid is en hoe deze wordt bereikt; dit mag allemaal geen verrassing zijn. En dan geldt nog een zeer belangrijke kwaliteitseis: kant en klaar voedsel kopen is geen optie, alles moet zelf worden bereid.

Maar: het resultaat mocht er zijn. Oesters vooraf, daarna pompoensoep, vervolgens een spoom, daarna zelfgemaakte ravioli gevuld met buffelmozzarella en basilicum, gegrilde zalm op een bedje van spinazie à la crème en afgemaakt met kappertjes en een taartje van couscous met knoflook en toe zelfgemaakte santuccini, gemarineerd in calvados en overdekt met yoghurt.

Mijn vrienden waren zo onder de indruk van de culinaire gaven van de dames dat zij spontaan doneerden voor hun diensten. De opbrengst was overweldigend! Konden de dames lekker uit eten gaan om zich zelf te laten verwennen!

De appeltest

Ton Staphorst

Op mijn volkstuin staan twee appelboompjes. Dit jaar gaven zij een rijke oogst. Tientallen james grieves en zo mogelijk nog meer jonagolds werden mij in de schoot geworpen. Ik ben er trots op en geniet van de bijzondere smaak van mijn fruit. Niets is lekkerder dan een appel uit eigen tuin!

Op mijn werk pleeg ik halverwege de middag mijn fruihapje te nuttigen. Meestal eet ik een appel of drie en soms ook nog een appelsien en/of een kiwi. Een paar weken geleden keek ik kennelijk bijzonder gelukkig tijdens het fruitritueel Een van mijn langslopende collega's vroeg ik bevallen was van de antwoorden op de Kamervragen van het Kamerlid X.

Dat was niet het geval. Ik genoot wel intens van een joekel van een jonagold. Toevallig (of niet, want toeval bestaat toch niet) gaf mijn collega aan zelf in zijn voortuin enkele appelbomen te hebben, met dit jaar veel vruchten: granny smiths en... ook jonagolds.

Voordat ik het in de gaten had, had ik mij verbonden om met hem de strijd aan te gaan wie de lekkerste appels had. Vier dagen later vond de test plaats, natuurlijk onder het toezicht oog (mee-etende mond) van een onpartijdige derde collega. Mijn mooiste jonagold, helemaal gaaf en keurig opgepoetst, moest het opnemen tegen de jonagold van Adriaan. Het ritueel was kort (publieke tijd is immers kostbaar). De exemplaren werden getest op kleur, geur, afbeet, smaak, nasmaak en voldoening. En het resultaat? Mijn Leidse jonagold stak met kop en schouders uit boven de Haagse (bluf) jonagold van Adriaan. Alleen de Haagse versie had een mooiere rode kleur.

De moraal: ga niet af op een mooie rode kleur. Voel de appel, beoordeel deze op stevigheid; doe dat subtiel en vooral: ruik eraan. Als ik appels moet kopen omdat mijn voorraad is uitgeput, kijk ik eerst naar de appels (en mooi uiterlijk schrikt mij vaak af), dan pak ik een exemplaar op en ruik eraan en voel hoe deze in de hand ligt. Het is raar maar waar: ik kom bijna nooit bedrogen uit. Appels uit Australië of Zuid-Amerika hebben een fraai uiterlijk maar voor mij een slechte smaak (veel te slap en erg melig). Ik ga voor de jonagold en dan, echt uit de grond van mijn hart, voor de exemplaren uit mijn volkstuin!

Een tip: ga naar de supermarkt en kijk of je appels kunt vinden van Willem en Drees. Die zijn zo ontzettend lekker!

Interview met Pien, de baas van Fien

Annet van der Velden

Pien van Venetiën woont in de Van Oldenbarneveltstraat 37A en wandelt iedere dag met Fien, haar lieve Dalmatiër, in de Leidse Hout. Pien werkt in La Diva, een restaurant op het Noordeinde waar je heel lekker kan eten. Dat doet ze al jaren. Zij doet 'de voorkant' van het restaurant, ze ontvangt, bedient en zorgt voor de gasten. De keuken in La Diva is niet groot, de kok maakt daarom elke week een nieuw menu. Je hebt er geen menukaart, je kunt alleen aangeven of je vlees of vis lekker vindt en of je ergens allergisch voor bent. In de keuken staat een stoomoven, een fornuis en een bordenwarmer. En natuurlijk geen magnetron, eten opwarmen gebeurt niet.

Wat vindt je het lekkerst in La Diva? De kok kan echt super lekker koken en maakt dus altijd iets lekkers. Maar er is geen menukaart, dus het lekkerst van de kaart is er niet. Tijdens de avond schuift de kok me wel af en toe iets lekkers toe. Alleen niet de vetrandjes van het vlees; die eet hij liever zelf op.

Eet je vaak in het restaurant? Voor ik ga werken, om een uur of 17.30 eten we met z'n allen. De kok maakt altijd iets lekkers, daar ben ik aan gewend. En als er eten overblijft, neem ik het vaak mee voor

Fien. Die houdt ook erg van lekker eten. Ook in het bos vindt ze nog regelmatig iets waarvan ik eigenlijk niet wil weten wat het geweest is toen het nog leefde.

Komen er ook buurtgenoten eten? Ja hoor, regelmatig mag ik buurtgenoten bedienen. Laatst kwam een familie uit de Fagelstraat. Ik herkende ze pas toen ik ze de volgende dag tegenkwam in de Leidse Hout met hun hond. Haar dochter bleek Fien wel te kennen.

Kook je zelf thuis lekker? Ik kook niet zo vaak. Als ik moet werken eet ik uitgebreid in La Diva. De andere dagen kook ik dan lekker voor mijn man Max en voor mij.

In een restaurant werken betekent meestal dat je veel 's avonds weg bent. Vind je dat niet jammer? Ik werk niet elke dag. De dagen dat ik werk kan Max lekker lang werken. Als hij dan thuis eet, haalt hij vaak zijn lievelingseten, Babi Pangang van de Chinees in de De Kempenaerstraat. De overige dagen zijn we samen. Dat bevalt juist erg goed!

Vind je het leuk om in de horeca te werken? Ja, ik doe het al heel veel jaar met heel veel plezier.

Biefstuk op de buurt-BBQ

Annet van der Velden

Op de 1^e zaterdag in september vond de buurt-BBQ plaats. Het was weer erg gezellig. Opvallend was dat de familie Valette uit de Johan deWittstraat 58 aan deze zeer Hollandse avond een Frans accent gaf. Dat zijn onze burens, die ieder jaar op een mooie zaterdag met een aantal bevriende buurtgenoten in de tuin genieten van spareribs en champagne. Nu maakten ze voor zichzelf een heerlijk 3 gangen diner met vooraf een uitgebreide borrel. Naast wijn hadden ze o.a. olijven, tapenade en stokbrood. De tafel werd gedekt en de hele familie ging zitten. Jean Charles, de Franse vader, bediende de BBQ. Geen worsten en karbonades, maar lamskoteletten en biefstukjes legde

hij erop. Dionne, de Nederlandse moeder van Fabian van 6 en Tristan van 3, had een heerlijke salade gemaakt. De kinderen stonden NIET op van tafel. Aan de andere kant van de straat stonden wij, hun burens. Wij legden hamburgers en karbonades op de BBQ. Tafel en stoelen hadden we niet, die zijn bij een vorige gelegenheid niet meer terug gekomen. Wat we nu hebben is veel te zwaar om mee te nemen. Wij zaten dus op de stoep of op een stoel die door niemand bezet werd. En ja, we hadden het ook heel gezellig. Toch zou het ons niet misstaan om enige Franse charme te hebben.

Interview met Marieke van der Velden, Van Slingelandtlaan 9

Annet van der Velden

Je werkt bij het Theehuis in de Leidse Hout: Kan je daar ook eten?

Ja, je kan er super lekker lunchen. Elke dag tot 17.00 uur.

Kan je ook 's avonds eten bij het Theehuis?

Alleen als je het afhuurt.

Wat vind je het lekkerste lunchgerecht en waarom?

Broodje zalm met roomkaas, kappertjes en sla. Het ziet er heel lekker uit.

Hoe ziet dat er dan uit?

Op heel lekker bruin oer-brood, een ciabatta of Italiaanse bol. Het broodje is half open en ligt met veel beleg op het bordje.

Heb je het ooit gegeten?

Nee, maar als ik 't rondbreng ziet het er zoos lekker uit. Ook heel lekker en dat heb ik wel gegeten is een tosti tomaat, bieslook en kaas.

Vind je ook iets echt vies wat je serveert en waarom?

Een broodje met huisgemaakte tonijnsalade. Tonijn vind ik echt niet lekker. Volgens veel gasten is het heerlijk.

Wat is het favoriete lunchgerecht bij het Theehuis?

Pannenkoeken of een uitsmijter. Veel pannenkoeken met appel en kaneel of spek en kaas.

Vind je het leuk om in de horeca te werken?

Ja, ik vind 't heel leuk om in de horeca te werken. Toen ik begon vond ik het al moeilijk als ik 2 tafels tegelijk moest bedienen. Nu zie ik 't als een uitdaging als het terras vol zit op een mooie dag en iedereen wil tegelijk bestellen. En er komen eigenlijk alleen gezellige mensen.

Alles over en met vis

Joep Besselink, Johan de Wittstraat 40

Mijn naam is Joep Besselink, ik ben 33 jaar, woon aan de Johan de Wittstraat 40

en ik ben eigenaar van visgroothandel Seafood Centre. Het bedrijf bestaat al bijna 25 jaar en samen met een compagnon hebben wij Seafood Centre in 2003 overgenomen van de oprichtster. Vanuit onze economische opleiding aan de Universiteit in Maastricht en de (nog steeds) toenemende vraag naar vis vonden wij dat toentertijd een mooie uitdaging en op dit moment leveren wij vis, schaal- en schelpdieren aan horeca en (zorg)instellingen. Onze klanten geven dagelijks hun bestelling door welke wij de volgende ochtend vroeg verwerken en bezorgen. Onder verwerken verstaan we het fileren, ontvellen, verpakken en portioneren, dat wat de klant wil. Dit doen wij op Scheveningen, waar we tegenover de haven zitten. We leveren in de regio Den Haag, Rotterdam, Gouda, Noordwijk en Leiden van maandag tot en met zaterdag.

Seafood Centre wil naar haar klant toe opereren als totaal-visleverancier waar wij alles op het gebied van vis kunnen leveren. Dit kunnen wij doen doordat we dagelijks kopen op diverse afslagen in Europa. Ook importeren wij veel producten uit het buitenland, waarbij verse vis wordt ingevlogen en diepgevroren vis per container in Rotterdam of Hamburg aankomt en dagelijks komen er vele soorten kweekvis binnen.

Om te zorgen voor een duurzaam beleid proberen wij zoveel mogelijk verse vissoorten aan te bieden welke op dat moment in het seizoen zijn en dus goed verkrijgbaar zijn op de afslag. Dit is goed voor de kwaliteit van de vis, de beschikbaarheid en de prijs. Dit doen wij onder andere door de klant actief te adviseren bij het maken van de menukaart en door te

wijzen op de viskalender zodat ze niet een vis op de kaart zetten die buiten het seizoen is.

Ook geven wij visfileercursussen voor groepen waarbij de cursist zelf kan kiezen welke vis hij wil fileren, zodat verschillende snijtechnieken kunnen worden geoefend. Na de cursus wordt die vis verpakt en kan de cursist zelf thuis een lekkere maaltijd bereiden. Veel kookclubs gebruiken dit als uitbreiding op hun programma, maar ook voor bedrijven is het weer eens iets anders dan het "pitch en putten" of paintballen.

Zelf kom ik regelmatig bij mijn klanten om te kijken wat voor heerlijke gerechten ze hebben gemaakt en ik lust zelf ook wel een stukje vis. Op de website visrecepten.nl staat onder andere informatie over welke verse vis nu goed verkrijgbaar is en daar staan erg lekkere recepten, bijvoorbeeld van pasta met gerookte zalm.



Spareribs met Champagne

Ron Slootbeek, Johan de Wittstraat 53

Champagne drink je op bijzondere momenten, als er iets te vieren is - als het echt feest is! Champagne drink je niet zoals een glas bier. Champagne ligt niet in het wijnrek te wachten op een geschikt moment. Nee, champagne wordt speciaal gekocht als het feest in aantocht is. Met Oud en Nieuw wordt er door velen champagne gedronken, maar dat is meer vanwege de traditie dan dat er zo'n enorm feest te vieren is. De echt grote feesten zijn bijvoorbeeld bruiloften. En wij hebben zelf nog de lege flessen in

huis staan van de champagne die we gedronken hebben bij de geboorte van onze kinderen. Ook na de sleuteloverdracht van een nieuw huis vliegt er als eerste een knallende kurk door de kamer!

Champagne heb je in diverse prijzen en kwaliteiten. Als de kurk eraf geknald is en de glazen uitgedeeld worden, voel je vaak een spanning van "nu maar hopen dat 'ie lekker is..." Dat risico kun je verkleinen door onbeschaamd aan de lokale slijter te vragen om "een lekkere fles bubbels". De beste man of vrouw

zal begrijpen dat het feest geen wrange bijmaak mag krijgen en geeft een fles mee die de smaakpapillen van de onervaren champagnedrinker aankunnen.

Tijdens Oud en Nieuw is het mogelijk om aan een complete champagneproeverij deel te nemen. Nadat de flessen in huiselijke kring voor een knallend Nieuwjaar hebben gezorgd, gaan ze mee naar buiten. In ruil voor “de beste wensen!” wordt bij iedereen die dat wil het glas gevuld met de eigen, sprankelende, met zorg uitgekozen bubbeltjeswijn. Ook dan voel je de spanning van “ik hoop dat’ie lekker is... (en ik morgen geen knallende hoofdpijn heb)”. Zo ging dat ook tijdens de jaarwisseling van – naar ik meen – 2007/2008. Het nieuwe jaar was al een tijdje begonnen en we stonden nog met een aantal burens aan het eind van de Johan de Wittstraat de verschillende soorten champagne te vergelijken.

Er was duidelijk door iedereen voldoende diep in de buidel getast, want de champagnes waren allemaal echt lekker! Omdat alle kinderen op een gegeven moment uitgeput in bed liggen, is de nacht van Oud en Nieuw een goed moment om eens rustig met je burens te praten. En tussen de vlagen rook uit de vuurkorf en een paar happen koude oliebol door geniet je dan van je dure, zorgvuldig uitgekozen, feestelijke champagne. U begrijpt de ironie: het is koud, je wordt moe, en je maakt je zorgen over de gevolgen van de oliebolletten-met-champagne-cocktail. En het was juist zo’n lekkere champagne! Dus kwamen we, in die eerste uren van 2008 aan het eind van de Johan de Wittstraat, op het fantastische idee om eens lekker met elkaar te eten – als de kinderen al op bed lagen en onder het genot van dezelfde, heerlijke champagne.

In de dagen en weken na de jaarwisseling beloofden we, de burens, elkaar met grote vastberadenheid dat we lekker champagne gingen drinken. De grote drempel was echter wat erbij gegeten moest worden. Het einde van de dag, half negen ’s avonds, als de kinderen in bed gelegd zijn, is niet het moment om nog een uitgebreid diner voor met de burens in elkaar te zetten – vinden wij. Gelukkig zijn er goede koks die ook aan huis leveren; vooral de spareribexpress maakt er iets moois en lekkers van. Maar zouden we dan niet weer de exquise smaak van de champagne “brut” vermoorden? Daar kon de al eerder geprezen, lokale slijter vast een antwoord op geven. De blik van de beste man in reactie op de vraag: “Welke champagne kan ik het beste bij spareribs eten?”, is haast niet met woorden te beschrijven. Een gedachtemengeling van: dat meent ze niet serieus, word ik in de maling genomen?, dit is vloeken in de kerk, zette zich langzaam om in een beeld van ontspanning, gezellig met de burens, feestje. En respect voor de champagne.

En zo doen we dat een paar keer per jaar: dan eten we lekkere spareribs en genieten er van een lekkere, passende champagne bij. De spareribs zijn vers gemaakt onder de grill of op de bbq natuurlijk nog lekkerder. De laatste keer hadden we zelfs oesters vooraf. Het is een aanrader, echt lekker en gezellig. En u hoeft zich niet te schamen als u bij de slijter in de De Kempenaerstraat vraagt welke champagne er goed bij spareribs smaakt!

Wij zijn soms nog over tijd....

Marjan Bults, Van Oldenbarneveltstraat 28

Mijn partner Janny (ook Jans genaamd) en ik koken en eten graag. Dat is aan mij wel te zien. En we drinken er dan ook een prettig glas wijn bij.

J. doet altijd de boodschappen en dat doet ze graag! Zo tref ik in de gangkast of in de vriezer de meest verrassende dingen aan: Sauspakjes, potjes, blikjes enz. En het is voor J. ook soms weer een verrassing wat er allemaal blijkt te zijn!

Een keer hebben we ‘kast ‘gegeten met Kerst, aangevuld met verse groenten.

Soms koken we ook een verrassingsmaal voor elkaar uit de kast. Daar zijn we trouwens al uit gekomen!

Ooit kwam ik met een 9-koppig muziekensemble ‘s avonds veel te laat aan bij een pastorie in de Provence. We hadden wel een afspraak gemaakt met

de pastoor, in wiens kerkje we een concert zouden geven de dag erna. We moesten nog eten. De pastoor keek in zijn provisiekast: Er kwamen o.a. blikken bonen uit. En uit de kelder wijn. ‘s Avonds laat in een doodstil dorp. Heerlijk!

Zo is er ook bij ons altijd genoeg in huis. Op datum bijhouden gebeurt niet altijd.

Er verschijnen tegenwoordig berichten over de waarde van “over datum voedsel”.

De regels zijn verlicht. Er wordt zelfs in restaurants gekookt met uitsluitend weggegooid en overtijds voedsel.

Jamie Oliver heeft op T.V. een “fucking good” diner samengesteld met overtijdse ingrediënten.

Hier het recept voor overtijdse goulash, gemaakt en gegeten eind september 2011:

Honig/Goulashpakje: einddatum april 2010

Klapstuk uit de vriezer: tot 06/10/2010. Ooit voor hutspot bedoeld

Klapstuk in stukjes snijden en ongeveer 2 uur laten stoven/smoren

Saus aanmaken en erbij doen

“Verse groente” zoals een gerimpelde paprika en een ui, gesmoord erbij doen

Ook verse groente van een week oud als rauwkostsalade erbij doen

Heerlijk gegeten en het is er ook gewoon ingebleven. Probeer ook maar eens zoets! Bent u ook (nog eens) over tijd?!

Vies of lekker spel

Lilian Visscher

Wel eens een kind in onze buurt heel hard: SPRUITJES of PIZZA horen roepen? En dan allerlei kinderen alle kanten op zien rennen? Grote kans dat ze het “Vies of lekker” spel aan het spelen waren. Hoe dat gaat? Het kind dat aan de beurt is, roep een gerecht. De andere kinderen rennen dan heel snel naar het honk Lekker, Niet Vies Niet Lekker, of Vies toe. De roeper probeert de rennende kinderen te tikken. Het eerste kind dat afgetikt wordt, moet op zijn/haar beurt weer een gerecht roepen. Misschien een idee als opwarmertje voor onze volgende Raadsherenbarbecue?



Lekker?

Erna Koekenberg, Fagelstraat 15

Onze zoontjes Jan en Tom eten in de regel goed. Beide hebben net als ieder ander hun voorkeur; waar Jan geen liefhebber is van rijst, kan Tom hier enorm van smullen en waar Jan smikkelt van stamppotten, heeft Tom hier wat meer moeite mee. Wat ze allebei wél lekker vinden: gebakken aardappels met gekookte wortels en kalfssaucijsjes. Deze staan bij ons dan ook minimaal één keer per week op het menu.

Zo ook een kleine maand geleden. Jan en Tom zitten met veel smaak aan hun favoriete eten en Jan zegt 'Lekker hè mama!'. Op dat moment besluit ik zijn wereldje iets groter te maken... 'Nou, als ik mag kiezen wat ik wil eten, dan kies ik geen gebakken aardappels, wortels en kalfssaucijsjes hoor!' Jan's mond valt open van verbazing. 'Echt? Maar waarom niet, vind je het niet lekker?' Waarop ik antwoord dat ik het wel lust, maar dat, als ik mag kiezen, ik liever pasta, salade of Japans eet.

Vanaf dat moment wordt er door Jan regelmatig gevraagd of ik iets lekker vind, tot grote hilariteit van onze tafelgenoten!



Iedere dag geopend vanaf 9.00 uur
het hele jaar!

Ook geschikt voor
feesten, recepties,
verjaardagen, jubilea
enz.

Houtlaan 100 2334 CL Leiden
071-5153476



Nieuw in Leiden VakantieXperts Mobiel Riëtta Aalderink



Wist u dat onderzoek heeft uitgewezen dat mensen die via een reisagent hun vakantie reserveren, deze gemiddeld hoger waarderen dan diegenen die via internet boeken!

WINTERSPORT

OOSTENRIJK, GERLOS

januari 2012

Appartementen Alpine Estate
8 dagen, 3ka o.b.v. logies

Vanaf €962,50 per app.

2012

GRAN CANARIA, MASPALOMAS

Juni 2012

htl Lopesan Villa del Conde
8 dagen o.b.v. logies en ontbijt

Vanaf €845,- p.p.

CRUISE

ABU DHABI EN DE EMIRATEN

Februari 2012

MSC Lirica (incl. vliegreis)
9 dagen, vol pension

Vanaf €895,- p.p.

VER

MEXICO, PUERTO VALLARTA

December 2011

Villa Premiere hotel en spa
9 dagen o.b.v. logies

Vanaf €779,- p.p.

Welke vakantie u ook zoekt, met mijn ervaring sta ik graag voor u klaar. Boekt u niet via een reisagent omdat u denkt goedkoper uit te zijn via het internet, laat mij dan het tegendeel bewijzen. Ik vind de leukste vakanties met de beste prijs/kwaliteitsverhouding gebaseerd op uw wensen!



VakantieXperts Riëtta Aalderink

Wil je meer informatie? www.vx.nl/rietta
Bel 06-46033433 of mail rietta@vx.nl



Garage E. Brouwer

van Oldenbarneveltstraat 37 2334 AE LEIDEN

071 -3626768 06-53563104 garagebrouwer@kpnmail.nl

Fiat, Lancia, Alfa Romeo en Abarth specialist

U kunt bij ons terecht voor:

- **APK**
- **Onderhoudsbeurten**
- **Olie verversen**
- **Accu's**
- **Banden**
- **Schokdempers**
- **Uitlaten**
- **Remmen**
- **Ruitreparatie**
- **Airco controle/ reparatie**

En natuurlijk ook voor advies.



Het adres voor APK, Onderhoud en reparatie van uw aut



»De RAADSHEER«



Een uitgave van de **Vereniging Raadsherenbuurt, Leiden**

Kopij: inleveren, bij voorkeur per e-mail (zie *redactie-adres*)

- o Tekst in Word bijlage (dus niet als mail-tekst), zonder opmaak.
- o Foto's en andere illustraties graag als aparte bijlage in de mail.

Illustratie voorplaat: Judith de Jong,
Johan de Wittstraat 22, tel. 515 3947

Bezorging: Django Beek en & Idse Kuipers

Oplage: 325 exemplaren

Redactie

redactie@raadsherenbuurt.nl

- Jeroen Hiemstra Fotografie (tenzij anders vermeld)
Fagelstraat 15, tel. 512 1213
- Janny van Nieuwkoop Eindredactie
V. Oldenbarneveltstr 28, tel. 517 2176
- Ton Staphorst Johan de Wittstraat 52, tel. 517 0264
- Annet van der Velden Van Slingelandtlaan 9, tel. 515 0205
- Lilian Visscher Warmonderweg 27, tel. 565 1551
- Nico Koek Buurtcolumnist
V. Oldenbarneveltstr 31, tel. 517 2818
- Gise Wit Opmaak
Fagelstraat 36, tel. 301 5132

Bestuur

- ❖ Jurgen van der Velden Voorzitter
Van Slingelandtlaan 9, tel. 515 0205
- ❖ Alexander Tilli Penningmeester
Warmonderweg 17, tel. 517 0184
- ❖ Eric Hazenbos Secretaris
Fagelstraat 17, tel. 301 5587
bestuur@raadsherenbuurt.nl
- ❖ Minke Holleman Webmaster
Fagelstraat 38, tel. 517 2930
webmaster@raadsherenbuurt.nl
- ❖ Wouter van den Berg Van Slingelandtlaan 11, tel. 301 2664
- ❖ Erwin Duurland Johan de Wittstraat 45, tel. 301 4502
- ❖ Janneke van Etten Johan de Wittstraat 54, tel. 301 4701

Website

www.raadsherenbuurt.nl

- Minke Holleman webmaster; zie onder *Bestuur*

Minibuurtgids



- ❑ Familieberichten:
a.u.b. doorgeven aan
Alexander Tilli, *penningmeester* van de
buurtvereniging, en ook graag aan de
redactie van »De RAADSHEER«
- ❑ Diefstal, inbraak, ouderenhulp,
informatie over onderhoud en huis
verbouwen, uitwisseling van
gereedschap:
Rob Grootenhuis,
Fagelstraat 14, tel. 515 4769
- ❑ Gevonden voorwerpen:
Rita de Coursey,
Fagelstraat 39, tel. 515 5886
- ❑ Mededelingkastje, V Old./J.d.W.str.
Yvonne Slijkhuis,
Joh. de Wittstraat 20, tel. 517 5855
- ❑ Buurtarchief lokaal:
Jeroen Hiemstra
Fagelstraat 15, tel. 512 1213
- ❑ Buurtarchief regionaal:
Regionaal Archief Leiden
Boisotkade 2a, tel. 516 5355
- ❑ Vereniging Binnenterrein OWHJ
Raadsherenbuurt:
Ad Littel, *secretaris*
Van Oldenbarneveltstraat 35,
tel. 515 3475
- ❑ Vereniging Vrienden van de Leidse
Hout:
Freek van Beetz, *secretaris*
Pr. Beatrixlaan 43, Oegstgeest
tel. 517 12 82
- ❑ Stichting Leidse Hout
Monumentwaardig:
Jan Reedijk, *secretaris*
Antonie Duycklaan 4, tel. 5176596
- ❑ Werkgroep Leidse Hout Theater:
George van Eijk, *voorzitter*
Joh. de Wittstraat 30, tel. 515 7420
- ❑ Werkgroep Nieuweroord:
Maarten Mentzel,
Joh. de Wittstraat 38, tel. 517 2570
- ❑ Buurtenkoor »De Raadsvogels«
Rianne Boonstra,
Rustenborchdreef 44, Oegstgeest
tel. 515 7135
- ❑ Leeskring »De Raadsheer«
Rita de Coursey,
Fagelstraat 39, tel. 515 5886
- ❑ Vereniging onderhoud garageplein
Fagelstraat
Fokke Dijkema, *voorzitter* Fagelstraat
23, tel. 515 3994

Dit boekje is gedrukt door Reprocentrum,
één van de werkprojecten van Movens.
Wij zijn onderdeel van Rivierduinen,
Centrum voor Langdurige Zorg.

Naast het grafisch ontwerpen,
DTP-en en tekstverwerking
bieden wij ook de verwerking
en bezorging van onze opdrachten.

Wij zijn goed geoutilleerd met kwalitatief
goede printers van A4 tot A0.

Zowel de opdrachten als de opdrachtgevers
zijn divers en kunnen variëren van het
vormgeven van een scriptie,
tot het verwerken van mappen voor
trainingen of lesmateriaal.

Movens staat voor
'hij die in beweging is'
en dat slaat de spijker op zijn kop.
Naast het Reprocentrum heeft
Movens meer arbeidsprojecten.
Hier kunnen mensen met een
GGZ heden of verleden een
zinnvolle dagbesteding
en/of arbeidstraining opdoen.
Alles staat in het kader van reïntegratie.

Verschillende van deze projecten,
zoals de horeca, fietsenmakerij,
Landschaps Onderhouds Projecten
en kwekerij de Groene Cirkel
hebben een officiële erkenning
als leer-werk bedrijf.

Bovendien hebben wij (re)creatieve
mogelijkheden; fotografie, computerlessen,
textiele vaardigheden, creatief, muziek
en sport. Teveel om op te noemen.

Bent u nieuwsgierig, schroom niet
om eens te komen kijken
of anderen hierop attent te maken.
Het DAC aan de Flevoweg 5 in Leiden
heeft tevens een sociale functie
waar de koffie/thee altijd klaar staat
en iedereen welkom is.

Laura van Schie
Teammanager Movens

Prints Drukwerk Afwerking Verzending



**Reprocentrum
Movens** | www.movens-leiden.nl/repro
tel. 071 52 41 948

movens





KIES-PRECIES

TANDARTSPRAKTIJK

Wist u dat een slecht gebit hart- en vaatziekten kan veroorzaken?
Van uw gebit is er maar één exemplaar en daarom is het verstandig om er goed voor te zorgen.

Kies-Precies kan u daarbij helpen.
U hoeft niet lang te wachten op een afspraak en service naar onze patienten staat voorop. Het geruststellen bij angst voor de behandeling is hier een onderdeel van. Ook kunt u bij **Kies-Precies** terecht voor al uw vragen.

Heeft u vragen bel dan gerust voor meer informatie.

■ **H.L. Betcke, Tandarts**

Johan de Wittstraat 1k
2334 AL Leiden

T 071 519 06 24

E info@kies-precies.nl

W www.kies-precies.nl

