

de Badgast

nummer 5 - zomer - 2001

Redactieadres

Olga van der Veen
Pythagorasstraat 26
1098 GC Amsterdam
e-mail: vderveen@wxs.nl

Bedankje

Juul Hoogendorp (huisje 52) bedankt Vereniging Adelbertus voor de mooie bloemen bij haar thuiskomst uit het ziekenhuis (heupoperatie).

Bericht van de feestcommissie

Ook dit jaar hebben we weer een aantal leuke activiteiten voor jong en oud, nl:

27 juli bij mooi windstil weer *lichtjes-avond*. (Tip: kerstboomverlichting, kaarsen in potjes. I.v.m. de brandveiligheid geen open vuur.)

28 juli

- *fietspuzzeltocht*

8 augustus

- *bingoavond*, met leuke prijzen

11 augustus

- *BBQ* met natuurlijk onze overbekende loterij

- *kinderdag*, dit jaar wederom in het teken van theater-toneel-playback (ook voor de kinderen die niet optreden is er iets leuks)

- *de jongerendag/-avond*, vol met avontuur (datum wordt nog bekendgemaakt op het publicatiebord op de schuur)

Wij kunnen dit alles niet organiseren zonder uw hulp bij de begeleiding van kinderen, het versieren, het opzetten van de feesttent etc., dus meld u aan!

Wij hopen u bij deze activiteiten te mogen begroeten. Namens de feestcommissie een fijne zomer: Wilma huisje 19, Maaïke huisje 22, Astrid huisje 42, Anita huisje 46.

Jan Bernard Sintenie is kortgeleden toegetreden tot ons bestuur. Dit is zijn vierde zomer op het terrein in het huisje dat vroeger van de familie Kunst was op wat in de wandeling wel het 'Amsterdamse laantje' wordt genoemd.

Waarom eigenlijk een huisje in Egmond? Hier speciaal vanwege de leuke omgeving, die trekt me al vanouds. Het landschap dat je hier hebt, de geestgronden, vind ik aantrekkelijk: de overgang van zee, strand, duinen, bos en landbouwgrond. Je hebt dat ook op een aantal andere plaatsen, zoals in Zeeland of bij Bloemendaal en bij Schoorl. Ik houd van dit landschap.

Verder vanwege de vrijheid en de natuur waarin je hier zit. Ik vind Egmond-Binnen ook een leuk dorp: gemoedelijk, rustig. Er is hier wel wat toerisme, maar niet zo massaal.

Dan is er nog iets historisch: het dorp waar ik ben opgegroeid, Langedijk, is ruim negen eeuwen geleden aangelegd door de monniken uit Egmond. En dan is het ook prettig om even weg te zijn uit de Randstad. Ik ben chirurg in een ziekenhuis. Dat is een drukke baan, met ook vaak werk 's avonds, 's nachts en in de weekends. Je kunt hier lekker hardlopen en fietsen met de kinderen in de duinen. *Als ik je op het terrein zie lopen, klompen aan en achter de kruiwagen, denk ik: daar loopt een echt buitenmens. Klopt dat?*

Ja, dat ben ik ook wel. Dat ik een vak heb dat zich binnen afspeelt, is een nadeel. Ik heb in dienst gezeten bij de marine, als scheepsarts. Ik was toen net afgestudeerd. Toen heb ik veel gevaren. Als je aan boord met je patiënten praatte, de bemanning, deed ik dat zo veel mogelijk aan dek. Dat vond ik prettiger.

Nu is alles binnen en daarom is de afwisseling met een huisje buiten wel lekker. Ik kom zelf ook uit de polder, tussen Alkmaar en Schagen.



De meeste familieleden van mij wonen ook in de buurt hier, dat is ook wel leuk.

Ben je ook een liefhebber van tuinieren?

Ja, wel om te doen, maar ik lees geen tuinboeken, zoals mijn moeder. Het gaat mij er meer om dat ik buiten ben.

Waarom ben je in het bestuur gegaan?

Vorig jaar, toen ik in de commissie Toekomst Adelbertusterrein zat, hebben we het er al over gehad. De directe aanleiding is dat er twee mensen uit het bestuur zijn gestapt. Ik vind dat het hier leuk is en dat het dat ook moet blijven. Dat is ook een doel voor het bestuur: dat we het voor iedereen prettig houden en overlast voor elkaar beperken.

Daaraan moeten we allemaal bijdragen en dat doen we ook, ieder op zijn eigen manier. Mijn bijdrage is nu dat ik in het bestuur ben gegaan.

Wat zijn jouw speciale aandachtspunten in het bestuur?

Eigenlijk is dat heel breed. Wat me wel gevraagd is, is om het contact met de beheerscommissie te onderhouden. Zij zijn vooral doeners. Het is belangrijk dat ze een gemakkelijke ingang tot het bestuur hebben.



Waar blijven de gasten?

Karin Oosterling (36) is geboren en getogen in Heiloo. Met paardrijden kwam ze wel eens langs De Boerenwagen en het cafeetje bij Camping Schuit. Toen vond ze het al een mooie plek. Als ze jaren later hoort dat De Schranserij te koop staat, hoeft ze niet na te denken, ze probeert het café over te nemen. Twee maanden later is het gelukt. Maar dan begint het pas. Hoe geef ik een goedlopende zaak een heel andere sfeer? En hoe maak je in godsnaam een tonijnkroket die lekker smaakt, niet te slap, niet te stijf en ook nog houdbaar is.

Waarom heb je het kafé De West genoemd?

'Daar gaan zoveel wilde verhalen over. Terwijl het eigenlijk heel simpel is. De K van kafé, is gewoon de K van Karin. En verder heet dit stuk van Egmond De West. Het hele stuk vanaf de Herenweg tot het strand heet van oudsher al De West. Daarom vind ik de naam De West zo goed passen bij de oude sfeer die dit stuk Egmond heeft. Zo hoorde het gewoon. En dat ik nou toevallig Oosterling heet, is wel grappig maar heeft er verder niets mee te maken.'

Heb je altijd in de horeca gezeten?

'Eigenlijk al sinds ik werk. Omdat mijn ouders dat graag wilden, ben ik na mijn school aan een secretaresseopleiding begonnen, maar dat vond ik echt vreselijk. Alles ging zo precies en regelmatig, nee dat was niets voor mij.

Ik ben al snel in de horeca terechtgekomen. Ik heb de langste tijd in Egmond gewerkt, maar ook een tijdje in Amsterdam, waar ik toen woonde. Voor ik hier kwam, werkte ik bij Gasterij 't Woud, tussen Egmond en Bergen, dat kent bijna iedereen, een gouden tent.

Maar toen ik dit zag, was ik verkocht. Ik wist meteen: dat moet van mij worden. Twee maanden later was het gelukt.'

Wat is er zo bijzonder aan deze plek?

'Het is zo mooi, zo rustiek. Dat merk je aan alles, de ligging, de rust, de stilte, dat je bijna geen verkeer ziet. Het is het rustigste stukje van Egmond. Weet je wat het grote voordeel is? Mensen komen hier niet zomaar langs. Als je hier wilt komen, moet je hier echt naartoe. Dat geldt ook voor De West. Je komt er omdat je het een leuke tent vindt. Dan trek je ook leuk publiek. Het is wel makkelijk om iets te openen in de hoofdstraat in Egmond, dan zit je altijd vol. Maar heb je dan ook leuke mensen? Ik denk het niet. Het is altijd een mengelmoes van mensen die voor jou komen en mensen die even iets willen eten of drinken. Ik wist zeker: als ik hier iets begin, moet het precies zo worden als ik wil.'

Hoe ziet jouw ideale café eruit?

'In het begin was het best moeilijk. Het zat wel in mijn hoofd, maar om het dan concreet te maken, dat is het allermoeilijkste. Ik wil een mediterraan eetcafé dat toegankelijk is voor iedereen: mens, kind en dier. Echt. Je kan hier je paard stallen. Ik wil dat mensen zich welkom voelen, lekker eten en achteraf niet denken dat ze belazerd zijn. Lekker eten voor een redelijke prijs. Soms was het lastig om de kaart in orde te

vervolg pagina 1

Verder moeten we zo besturen dat het voor het bestuur zelf ook leuk blijft. We moeten goed samenwerken, overal over kunnen praten en dat zonder oeverloos te vergaderen.

We hebben afgesproken dat we als een eenheid optreden. Als we besluiten nemen, moeten we die gezamenlijk nemen, niet afzonderlijk.

Verder kan het niet zo zijn dat je als individueel bestuurslid voortdurend op van alles wordt aangesproken, dan heb je helemaal geen vrije tijd meer.

Wat vind je een belangrijke waarde van het terrein die zeker niet mag veranderen?

Dat iedereen rustig zijn eigen gang kan gaan zonder dat andere mensen daar last van hebben.

En wat zou je wel anders willen zien?

Het zou prettig zijn als de kinderen weer konden voetballen. Ik ben wel blij dat het nu rond het parkeerterrein weer wat rustiger is, maar ideaal is het nog niet.

Michael Rubinstein

krijgen. Dan wilde ik tonijnkroketten op de kaart, maar ik kon geen goed recept vinden. De ene kroket was te slap, de andere te stijf. Dan had ik eindelijk een goede, maar die was te bewerkelijk en daarom moesten de mensen er te lang op wachten. Zulke kleine dingen, daar sta je niet voldoende bij stil.

In het begin was het heel moeilijk. De oude klanten van Bob en Miranda vonden het niets. Ik had het biljart weggehaald, de zaak zag er anders uit, ik draaide andere muziek. De klanten bleven weg. Maar ik wilde toch aan mijn principes vasthouden. Als ik de zaak van een ander voortzette, had ik beter voor een baas kunnen blijven werken. Ik wilde echt mijn eigen zaak. En ondernemen is nou eenmaal risico's nemen. In het begin was ik wel bang dat er nooit meer iemand zou komen. Maar dan zei ik tegen mezelf: ik eet liever droog brood dan dat ik afwijk van mijn principes.' Bovendien was het begin voor Karin extra moeilijk omdat zij de eerste avond dat haar eigen café open was een goede vriend verloor. 'Wim Wijker, de baas van 't Woud waar ik hiervoor werkte, belde de eerste avond dat ik open was op of ik zin had om na sluitingstijd even een glaasje te komen



drinken. Om de eerste dag te vieren, en het was toevallig ook nog Koninginnedag. Het is een bekend verhaal: hij werd die avond door inbrekers doodgeschoten. Dat was zo vreselijk, zo verdrietig. Het hele eerste jaar is daardoor gekleurd.

Maar gelukkig gaat het nu beter. De mensen voelen wat ik bedoel en het loopt nu goed. Bovendien heb ik een geweldig team.'

Hoe is het om naast de camping te staan?

'Dat heeft twee kanten. Aan de ene kant zijn het allemaal zulke gezellige en lieve mensen dat ik altijd blij ben als de lente begint, dan komt iedereen weer. Maar als ik eerlijk ben, vind ik het ook fijn als het weer winter wordt, want dan is dit stukje weer meer van mij. Dat is het leuke, dat de seizoenen zo verschillend zijn. Maar we hebben het vooral gezellig met elkaar. De mensen van de camping hebben mij vooral in het begin zo gesteund en daar ben ik ze erg dankbaar voor.'

Ik durf het je bijna niet te vragen, maar hoe kom je aan die mooie schorre stem?

'Ik heb eigenlijk niet zo'n gezonde stem. Door alcohol, rook en overbelasting heb ik poliepen op mijn stembanden. Die zijn er nu afgehaald, maar ik zou mijn stem eigenlijk meer rust moeten geven en dat lukt niet. Het is hier altijd hollen of stilstaan, maar dat vind ik juist zo leuk van de horeca.'

Zijn er in het laatste jaar nog bijzondere dingen gebeurd?

'Ja. Ik ken Bob al jaren en we zijn al tijden gewoon vrienden. Maar het laatste jaar is daar een speciale vriendschap uitgegroeid. Dat hadden we allebei nooit verwacht, maar het is toch gebeurd.'

Gefeliciteerd! Maar dat betekent toch niet dat er nou weer iemand anders in De West komt?

'Nee hoor. Geen zorgen. Ik blijf hier nog zeker twintig jaar. Bob en ik houden voorlopig zakelijk alles gescheiden.'

Xandra van Gelder

Op en langs het strand

Hebben jullie de natuurwandeling uit het vorige nummer nog bewaard? Vóór en na het broedseizoen zijn verschillende planten nog bloeiend zichtbaar. We eindigden onderweg bij het strand en langs het 'slag', de duinovergang, zagen we de laatstbloeiende plant vóór het strand, de zeeraket. Paarse bloempjes en vlezige stengels.

We komen op het strand en gaan eerst in zee. We moeten uitkijken voor de kwallen:

eierkapselrog



het is oosten-wind, landwind, en deze holtedieren bewegen zich door het heen-en-weer bewegen van hun mantel, tegen de wind in. Gelukkig zijn er geen blauwe oorkwallen, die steken een beetje met hun netelcellen op de tentakels. Wel zijn er de gele haarkwallen, die steken erger en de bruine kompaskwal die geen kwaad kan.

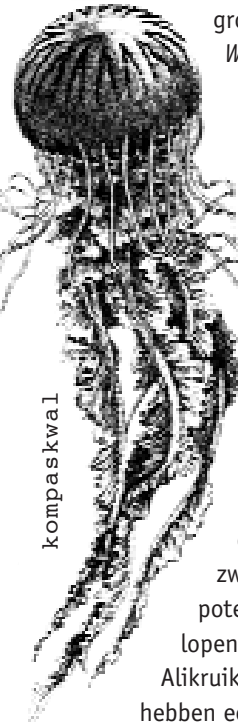
Terug naar ons hoopje kleren lopen we door de fossiele schelpen. Die mooie rood-roze schelpjes zijn platschelpen en de wat kleine, bruin of rozegestreepte zijn nonnetjes. Platschelpen zijn er ook in andere kleuren, wit, geel of bruin. De meest voorkomende schelp is de kokkel. Die kun je koken en eten, net als de mossel. Tenminste de levende kokkel, half onder het zand in het zwinnetje. Schelpen die erop lijken, maar groter, zijn de hart-schelpen. Je vindt ook tafelmeshelften. En de boormossel komt veel voor. Die kan zich boren, zowel in steen, veen, als hout. Genoeg over de schelpen.

Naast al het afval van schepen en badgasten, vind je ook eierkapsels van wulken (grote zeeslakken), met sponzen en van roggen (vissen). Soms wat eetbare mossels en in een plasje zie je ook wel

eens een zeester. Wist je dat de zeester met zijn voetjes een schelp kan openen, zijn maag (in het midden) in de schelp kan leggen, het dier met zijn sappen vloeibaar kan maken en het voedsel door zijn maagwand heen kan verteren? Probeer dat zelf eens met je bord pap en je maag in het bord.

Van de gewone strandkrab zien we soms resten die niets anders zijn dan de oude pantsers die ze afwerpen om weer te

kunnen groeien in een groter pantser. Dus: *Wegwerpkrabben.*



kompaskwal

Waar de kinderen veel plezier aan beleven, zijn garnalen en alikruiken.

Garnalen graven zich overdag in door met hun poten een kuiltje te maken, waar ze dan inzinken.

's Nachts komen ze tevoorschijn om te eten, waarbij ze niet zwemmen maar met hun poten over de bodem lopen.

Alikruiken (of kreukels)

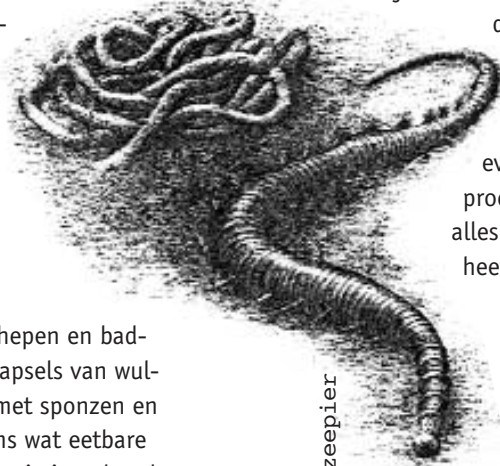
hebben een slakkenhuisje en je kunt ze gekookt of rauw eten.

Met een speld er uithalen.

De hoopjes wormachtig zand die je op het strand ziet, komen van de zeepier. Het zijn de uitwerpselen. Ze eten zand, halen jert voedsel eruit en werken de rest weer naar buiten.

Als je dit allemaal gelezen hebt, sta je weer verstomd van

de veelzijdigheid en slimheid van het evolutionaire proces waar dit alles toe geleid heeft.



zeepier

Tom

Moppen

Moeder zegt tegen haar zoon:
"De papegaai zit niet meer in
zijn kooi. Weet jij misschien
waar hij is?"

"Zoon: "Nee, maar ik heb net
wel de kat horen praten!"

*"Moet ik uw pizza in zes of in
acht stukjes snijden, meneer?"
vraagt de pizzabakker.*

*"In zes alstublieft", antwoordt
de man. "Acht stukken krijg ik
nooit op."*

Jongen?

**Twee baby's liggen in het
ziekenhuis. Zegt de ene:**

"Ik ben een jongetje."

Zegt de andere: "O ja?

Bewijs dat maar eens!"

**Zegt de ene: "Oké, als de
zuster weg is, zal ik het
laten zien."**

**Dan trekt hij de dekens naar
beneden:**

"Kijk, blauwe sokjes!"

Snel!

Coen zegt tegen Victor:

*"Zeg jij eens heel snel: de boot
zinkt, de boot zinkt!"*

Victor doet het heel snel. Maar

Coen zegt:

*"Ik kan het nog veel sneller:
blub, blub, blub!"*

Hoorn

**Jantje is voor het eerst op
een boerderij. In de stal
vraagt hij:**

"Wat is dat voor dier?"

Boer: "Dat is een koe."

**Jantje: "En wat is dat op
haar kop?"**

Boer: "Dat zijn hoorns."

Dan loeit de koe. Jantje:

**"Met welke hoorn heeft ze
nou getoeterd?"**

De barbecue

Het is mooi weer, héél mooi weer.
Zullen we gaan barbecuen, zegt papa.
Ja, gezellig, roepen Marly en Kris.

Weet je wat, zegt mama, laten we Gerrie en
Evelyn, onze burens, uitnodigen. Evelyn komt
helemaal uit Amerika, de USA. Zij spreekt nog
niet zo goed Nederlands, maar mama kan het
wel in het Engels zeggen.

Evelyn vindt het meteen leuk. Great, zegt ze,
wat zullen we barbecuen. In Amerika doen ze
een soort spekkies op het vuur, die heten
marsh mallows. Oké, dat is een goed idee en
misschien kan Evelyn ook zorgen voor wat
runderworstjes. Evelyn knikt, die kent ze wel,
you don't have to explain!

De hele middag zijn ze bezig. Mandy en Kris
maken allemaal hapjes klaar: een lekkere
salade, broodjes, kip, sateh en ga zo maar
door.

Eindelijk zijn Gerrie en Evelyn er, what a
shame, de marsh mallows waren op, jammer!
Maar wat is dat nu, Evelyn legt triomfantelijk
drie pakjes neer. Here are the 'runderworst-
jes', ze is er trots op, die heeft ze gevonden.
Mama moet heel hard lachen: maar Evelyn,
dit zijn runderkroketten, drie pakjes diepvries
runderkroketten, hoe kan dat nou op de
barbecue.

Evelyn moet ook lachen, zij spreekt geen
Nederlands en mama misschien toch niet zo
goed engels.

Het wordt wel heel gezellig en de kroketten,
die zijn voor morgen, voor bij de borrel.

Astrid Schouten

Recept van Bren de Cocq

Een zomergerecht voor in de tuin met vrienden. En daarvoor
reizen we af naar Marokko.

Marokkaans rundvlees met gestoomde couscous

1 eetlepel olijfolie

3 teentjes knoflook uitgeperst

*3 tomaten ontveld en gehakt
sap)*

1 pijpje kaneel

1 l bouillon

2 koppen couscous

1 el boter

2 uien, gehakt

500 g mals rundvlees, in blokjes

*3/4 dl limoensap (evt citroen-
sap)*

handje verse koriander

handje oreganobladjes

5 dl kokend water



Fruit uien en knoflook 1 minuut in olie in een braadpan. Vlees in de pan en laat het een paar
minuten aan alle kanten dichtschroeien. Voeg tomaten, limoen, kaneel, koriander, bouillon en
oregano toe en laat 45 minuten sudderen.

Doe de couscous met water en boter in een schaal en laat 2 minuten staan. Doe de
couscous in een stoommandje bekleed met een doek en zet het mandje op de pan met
sudderend vlees. Laat nog 10 minuten zacht koken.

Serveer de couscous in kommen en geef het vleesmengsel erbij.

Als het te krijgen, is serveer met harissa (een soort sambal).

Een salade van tomaten, pijnboompitten en een handje verse munt, zout, peper en olie,
past hier erg goed bij.

