

Nu in de boekhandel!

'Ik zal nooit ophouden iedereen te wijzen op de geweldige novellen van F. Springer.' **Pieter Steinz**



€ 12,00

978 90 417 1162 5 | PAPERBACK



www.rainbow.nl

27 dagen Java-Bali Moesson rootsreis



Een heerlijke groepsreis, speciaal afgestemd op Nederlanders met een Indische achtergrond of band. In het programma is er in diverse steden steeds een dag opgenomen om familiesporen te zoeken.

Route: Jakarta-Cirebon-Lingarjati-Bandung-Baturraden-Semarang-Yogyakarta-Malang-Bromo-Surabaya-Sanur. Inclusief alle highlights van Java!



Uw gastheer en reisleader tijdens deze reis is singer/songwriter Wouter Muller.

Vertrek 28 maart 2016

Prijs o.b.v. 2-persoonskamer: € 2.495

Moesson abonnees € 100 korting!

Merapi Tour & Travel

www.merapi.nl 088-8111 999



ZEEUWS VEILINGHUIS
ZEELAND AUCTIONEERS

GEVRAAGD: INDISCHE SCHILDERIJEN



RECENT GEREALISEERDE HAMERPRIJZEN:

HOFKER € 600.000, LE MAYEUR DE MERPRÈS € 470.000,
BONNET € 380.000, DOOYEWAARD € 220.000, S. SUDJOJONO € 135.000.

TAXATEURS IN MIDDELBURG EN AMSTERDAM.

WWW.ZEEUWSVEILINGHUIS.NL

HERENGRACHT 74 | 4331 PX | MIDDELBURG | TEL. 0118 - 650 680

Op 30 november jl. is overeenkomstig haar aard op zachte en vredige wijze van ons heengegaan mijn geliefde echtgenote, onze moeder, schoonmoeder, grootmoeder en overgrootmoeder

Florence Julia Thielsch - Lapien

Dankbaar kijk ik terug op een bijna 70 jaar samenzijn vol liefde en een rijk gezinsleven in Nederlands-Indië en Nederland.

Tg. Pandan (Billiton) Nederlands-Indië
* 19 juli 1930

Alkmaar
† 30 november 2015

Frans Thielsch

Jinny en Gerben
Tycho en Maya

Willem en Annet
Jinny en Frank
Jake en Mike
Bas

Anna Paulownastraat 53
1814 XB Alkmaar

De crematieplechtigheid heeft in besloten kring plaats gevonden.



Stick-Up

INDOFOOD

In een voormalige parkeergarage doen Nadine De Waard Wagner-Hanssens en haar broer Chris Hanssens wat ze het allerliefste doen: mensen laten genieten van hun familiegerechten.

Door Patricia Jacob
Fotografie Hanneke Mennens en Dewi van Beek



Martabak

Benodigdheden (10 stuks)

- 2 uien
- 5 tenen knoflook
- Zonnebloemolie
- 1 grote prei
- 500 gram rundergehakt
- 3 rode pepers (lombok)
- 10 eieren
- 10 loempiavellen (diepvries)

Boemboe

- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel ketoembar
- 1 theelepel kardemom
- 1 theelepel kaneel
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de fijngemalen uien en knoflook. Voeg hierna de fijngesneden prei, het gehakt, de lomboks en boemboe toe en bak mee tot het gehakt gaar is. Kluts per martabak 1 ei en voeg hier 1 eetlepel gekruid gehakt aan toe. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan. Zet een kommetje lauw water klaar voor het dichtplakken van de martabak. Doe een loempiavel op een bord en schep hier het (ongebakken) mengsel in en sluit het geheel als een vierkant envelopje* en leg dit direct omgekeerd in de koekenpan, zodat de martabak dichtschroeit. Bak daarna aan beide kanten gaar. Dit is een handigheidje, dus blijven oefenen.

*Vouwtechniek voor een vierkant envelopje:

Vouw eerst de zijken naar binnen, dan de onderkant en als laatste de bovenkant. Plak dicht met een beetje water.

Risolles met kip

Benodigdheden (15 stuks)

- 500 gram kipfilet
- Water
- 1 prei
- 1 winterwortel
- Bladselderie
- 2 theelepel nootmuskaat
- 4 eetlepel suiker
- Zout en peper naar smaak
- 150 gram tarwebloem
- 1 blokje biologische kippenbouillon

Pannenkoekjes

- 300 gram tarwebloem
- 4 eieren
- Zout
- Water
- Margarine
- Paneermeel
- Olie om te frituren

Bereiding

Kook de kipfilet in ruim water tot het gaar is, laat het afkoelen. Snijd de kipfilet in blokjes, gebruik een deel van de bouillon om later de ragout te maken. Snijd wortel in blokjes en maak prei en selderie fijn. Verwarm de helft van de bouillon en doe er de gesneden prei, wortel, kip en selderie bij. Breng op smaak met de kruiden en het blokje kippenbouillon en laat op laag vuur ca. 8 minuten sudderen. Maak in een kom een dik papje van bloem en wat water. Roer dit langzaam door het kimpensel, tot er een dikke ragout ontstaat. Laat dit afkoelen.

Maak voor de pannenkoeken een dun beslag met tarwebloem, water, 1 ei en wat zout. Bak met margarine dunne pannenkoekjes. Zet een kommetje met een losgeklopt ei klaar, voor het dichtplakken van de risolles. Schep in het midden van elk pannenkoekje 1 eetlepel vulling en vouw het geheel als een envelop (zie martabak). Gebruik het ei om de bovenste punt vast te plakken. Klop de overgebleven eieren los in een bord en strooi in een ander bord het paneermeel. Rol eerst de gevouwen risolles door het ei en dan door het paneermeel. Druk het paneermeel goed aan zodat de risolle goed bedekt is. Bak de risolles vervolgens in olie goudbruin.

Selamat makan!





'Bali is voor mij de hemel.

Al die satébarretjes met perfect geroosterde stukjes vlees. Te gek! Als kind was ik al dol op saté. Babi, lilit, álles.' Nu, om 10.00 uur 's ochtends lijkt het water Nadine de Waard Wagner-Hanssens weer in de mond te lopen. Haar broer lacht. Hij lijkt ook trek te hebben. Twee jaar geleden zei hij: 'Dien, hoe gaaf zou het zijn om met een busje saté rond te brengen in Amsterdam-Zuidoost? Het is onbegrijpelijk dat we nergens in de buurt – sterker: nergens in Amsterdam – goede saté kunnen eten.'

Van dat satébusje is het niet gekomen, wél gingen ze sateetjes en maaltijden leveren op bruiloften en partijen. Al snel stapelden de opdrachten zich op en wisten ze dat ze een eethuisje wilden. Nadine legde haar werk als media consultant neer, Chris stopte als hotelmanager en in augustus 2015 ging Stick-Up Indofood open. Deze warung met Indisch eten staat in de World of Food, een multiculturele food market in Amsterdam-Zuidoost.

Oude Bijlmer

Chris en Nadine zijn verknocht aan dit stadsdeel. Nadine: 'Ik woon hier al mijn hele leven. Als kind had ik veel speelruimte en groen om me heen. Iedereen kende elkaar. De sociale controle was groot.'

'In de jaren zestig was de Bijlmer één plek voor jonge gezinnen', legt Chris uit. 'Op een gegeven moment bleek echter dat Nederlan-

ders liever een eengezinswoning hadden dan een flat. Er ontstond leegstand. De huisprijzen daalden en de woningen werden gevuld met iedereen die een huis nodig had. De buurt veranderde.'

Ze wonen niet meer in 'de oude Bijlmer' met zijn galerijflats, maar in een ander deel van Amsterdam-Zuidoost. Daar, aan de Gaasperplas, wonen veel jonge gezinnen en spelen kinderen op straat. De oude Bijlmer is met een inhaalslag bezig. In de kelders van veel flats zitten nu ateliers en studio's.

Toen ze hadden besloten om voor hun droom te gaan, wisten ze meteen dat ze iets voor dit gebied wilden doen. Ze gingen op zoek naar een goede locatie en liepen tegen een vervallen parkeergarage aan. Dit was dé plek. 'Parkeergarages associeer ik met onze jeugd', zegt Nadine. 'We reden er vaak op skateboards rond.' Nog dezelfde avond ontdekten ze dat die parkeergarage de World of Food zou gaan worden. En dat er nog ondernemers werden gezocht.

Familiebedrijf

Stick-Up Indofood is omringd door ondernemers uit onder meer Afrika en Latijns-Amerika. Het is een echt familiebedrijf. Hun oudste broer, een beroepsmilitair, doet klusjes. Hun op Java geboren vader roostert geregeld sateetjes. En hun moeder? Deze dame met Sumatraanse roots leerde de twee koken, bracht ze de liefde voor Indisch eten bij en

bewaakt de kwaliteit van de gerechten. Nadine: 'Ze stond altijd te koken. Ik zie haar nog *roti koekoes* en *bapao* stomen voor de pasar malam. Kwam er familie langs, dan was het eten, eten, eten. Twee van haar specialiteiten, *rendang* en *ajam koening*, verkopen wij ook. Mijn moeder kookt op gevoel en weet precies welke kruiden elkaar aanvullen. Inmiddels weet ik dit ook en maak ik boemboes van verse ingrediënten als laos, gember en kemirrie. Aan smaakversterkers of conserveermiddelen doen we niet.'

Rond lunchtijd zijn de sateetjes en broodjes *rendang* haast niet aan te slepen. De *nasirames* maakt altijd indruk. 'We letten goed op de presentatie en wat waar ligt. Het sap van een *sajoer* mag nooit in de *rendang* terecht komen.' Voorzichtig fantaseren ze over een tweede vestiging. 'Maar', zegt Nadine, 'als het hier vol zit en ik iedereen zie genieten, ben ik al dolgelukkig.' ■

Stick-Up INDOFOOD

Develstein 100 (World of Food)
Amsterdam
06 - 132 680 72
Dinsdag-vrijdag 12.00-21.00 uur,
weekend van 13.00-21.00 uur
www.stickup-indofood.nl



THEATERPRODUCTIES



'hedendaags gedurfd' ★★★★★ NRC

'weergaloos vertolkt' ★★★★★ Scènes

OEROEG

Naar het gelijknamige boek van Hella S. Haasse, uitgegeven door Em. Querido's Uitgeverij

Regie: Michiel de Regt Concept & bewerking: Madeleine Matzer
Spel: Leopold Witte, Helge Slikker Compositie: Helge Slikker

SPEELLIJST 2016

Kaarten via theater of
bostheaterproducties.nl/oeroeg

JANUARI 2016

WO 06 HAARLEM *Stadsschouwburg Haarlem*
DO 07 AMSTELVEEN *Schouwburg Amstelveen*
VR 08 ARNHEM *Stadstheater Arnhem*
ZA 09 ZAANDAM *Zaantheater*
DI 12 ALKMAAR *TAQA Theater De Vest*
WO 13 AMERSFOORT *Theater De Flint*
DO 14 UDEN *Markant Uden*
ZA 16 DORDRECHT *Schouwburg Kunstmin*
DI 19 CUIJK *Schouwburg Cuijk*
WO 20 ROOSEDAAL *Schouwburg De Kring*
DO 21 WINTERSWIJK *Theater De Storm*
ZO 24 NIJMEGEN *Stadsschouwburg Nijmegen*
WO 27 DRACHTEN *Schouwburg De Lawei*
DO 28 TILBURG *Theaters Tilburg*
VR 29 APELDOORN *Theater Orpheus*
ZA 30 DEVENTER *Deventer Schouwburg*

FEBRUARI 2016

DI 02 CAPELLE A/D IJSSEL *Isala Theater*
WO 03 ZOETERMEER *Stadstheater*
DO 04 RIJSWIJK *De Rijswijkse Schouwburg*
VR 05 UTRECHT *Stadsschouwburg Utrecht*
ZO 07 IJMUIDEN *Stadsschouwburg Velsen*
VR 12 ENSCHEDE *Wilminktheater*
ZA 13 AMSTERDAM *DeLaMar Theater*
ZO 14 AMSTERDAM *DeLaMar Theater*