



Koog aan de Zaan

183

Titel: De Waakzaamheid

Olieverf/doek 2013, 80 x 120 cm.

Collectie Kunstcentrum Zaanstad

Een kunstschilder die buiten werkt, moet op kijkers rekenen. Vaak is er ongeneerd commentaar. Variërend van 'dat kan mijn zoontje ook' bij een eerste opzet, tot 'wauw' als je een vette klodder verf van het palet haalt. In China, waar ik in oktober 2010 een paar weken werkte, was ik soms omringd door tientallen druk pratende en fotograferende Chinezen. Schoolmeisjes wilden met me op de foto. Er werd tegen mijn veldezel aangelopen en een enkele keer kwispelde een van de vele hondjes met zijn staart door mijn palet. Maar vooral moest ik op kinderen letten, die een vinger in een van de kleurige drollen verf wilden steken. Logisch want een onaangeroerde klodder rood ziet er lekkerder uit dan de heerlijkste jam. Niets van al deze drukte in Koog aan de Zaan bij De Waakzaamheid. Ik was aan de overkant tussen de lage struiken gaan zitten. Slechts een enkele uitgelaten hond kwam me besnuffelen.

Peter de Rijcke



Fotografie: Jan Emmer

Bij **Lenteweelde** ❶ kom je letterlijk in een bloemenzee met veel keuze. **Kaas- en wijnspecialzaak Le Cockelon** ❷ is vaak getipt voor Kijk Zaan. Vanwege de uitstekende producten en de vakkennis, maar ook vanwege de gastvrije sfeer. Op ambachtelijke wijze wordt de kaas geaffineerd. Doordat de kazen hier de tijd krijgen om lang genoeg te rijpen, zijn deze bijzonder smaakvol. Je vindt hier veel eigengemaakte producten, zoals de befaamde quiches en kaassalades. Het zeer gevarieerde assortiment kazen is groter dan in een gemiddelde Franse winkel en van de beste kwaliteit. Paul Samuels en Ronald Korver hebben veel kennis van het brede assortiment wijn en kaas. Het is voor hen een sport om te ontdekken wat de (nieuwe) klant lekker vindt, zodat ze hem of haar nog beter kunnen adviseren. Le Cockelon is ook de leverancier voor de wijnen en kazen waarmee Rob en Annechris de Cock onder de naam '**De Cock en Co**' mooie cursussen en proeverijen organiseren. De proeverijen vinden ondermeer plaats in de showroom van **Autobedrijf Booi** ❸. Dit autobedrijf is gespecialiseerd in Morgan sport cars, die al sinds 1910 grotendeels met de hand worden

gemaakt. Timmerlieden van de **BB Hal** ❹ zijn in staat om elke wens om te zetten in een product. Sinds het groene Zaanse rijksmonument in originele staat is gerestaureerd door Somass, is **eetcafé De Toog** ❺ een trekpleister vanwege de gezellige sfeer en de ligging aan de Zaan. De voormalige **Honigfabriek** ❻ is de eerste broedplaats van de Zaanstreek waar kunstenaars en kleine bedrijfjes actief zijn. Het is ondermeer de standplaats van **Theatermijn** maar ook **Tengel** organiseert hier graag exposities. De **ijzerwaren specialzaak Veenstra** ❼ wordt geleid door Ron Veenstra. Het personeel heeft in de loop der jaren veel vakkennis opgebouwd over de 12.000 producten. Je wordt daardoor goed voorgelicht over de toepassing van pvc, elektra, metaal en kitten. Bijna de helft van de omzet komt van timmerlieden, meubelmakers, aannemers, botenbouwers en loodgieters die weten dat je hier kwaliteit vindt. Restauratiebedrijven die Zaanse panden restaureren of opnieuw opbouwen, vinden hier nog ouderwetse sleufgroeven en scharnieren die het pand helemaal afmaken. Hier worden zoveel roodkoperen nagels verkocht voor het redceder in

de Zaanse panden, dat de vertegenwoordiger speciaal kwam kijken waar ze voor gebruikt worden.

De **Drumschool** ❽ van Carel Vrieling heeft in de afgelopen 16 jaar een goede naam opgebouwd. Deze drummer ziet lesgeven echt als een uitdaging en een roeping. Hierdoor stijgt hij boven het Zaanse maaiveld uit. Regelmatig zijn er open dagen waar de (jonge) drummers met een echte band goede shows weggeven. Het **A8erna** met de AH onder het viaduct van de A8 heeft een prijs gewonnen voor de opmerkelijke architectuur. De vishandel **Ernst Gorter** onder het viaduct staat goed bekend om de haring.

In een mooi groen pand naast het oude gemeentehuis van Koog aan de Zaan vind je **Casa Verde** ❾. Ellen en Paul de Vet verzorgen de catering voor bedrijven en particulieren waarbij ze naam hebben opgebouwd vanwege de goede kwaliteit en de eerlijke smaak. De paella bijvoorbeeld is een echte aanrader. **De Kift** ❿ repeteert al meer dan 25 jaar in Koog aan de Zaan. De Kift is wellicht de bekendste Zaanse band, die ook in het buitenland publiek trekt.



Van de Stadt Modeschoenen ¹¹ is een familiebedrijf met een lange traditie. De passie voor schoenen vind je terug bij elke generatie. Bij **Woudt Fietsen** ¹² worden al vanaf 1898 Zwaluw fietsen geproduceerd en verkocht. Later kwamen daar ook andere fietsmerken, speelgoed en schaatsen bij. Edwin Woudt heeft speciaal voor de schoolgaande jeugd, ouders en kinderen en voor mensen die de fiets nodig hebben voor woon-werkverkeer een degelijke, redelijk geprijsde, fiets ontwikkeld. Het historische aspect komt terug door de dubbele stang en het voorrek; dit concept slaat goed aan. De historische Zwaluwfiets is een trendy artikel die je overal ziet rondrijden. Het voormalige laboratorium van **Duyvis** ¹³ is een van de panden van de **BedrijvigeBij**. Op de bovenste etage is het kantoor van **Nunc Architecten** ¹⁴ en Christine Deumers van **Frouin Designs** heeft hier een vormgevingsbureau. Vanuit het bedrijfsverzamelgebouw maakt ook Marcel Weenink van **Buro 075** de Zaanse uit- en cultuuragenda 075.nu. Hij verzorgt ondermeer de vormgeving van DeVijfdeSmaak. Daarachter opereert al meer dan 125 jaar **Royal Duyvis Wiener** ¹⁵. Duyvis had vanaf de 14e



eeuw oliemolens in zijn bezit. In 1885 startte de vierde zoon P.M. Duyvis de machinefabriek waar molen De Pelikaan voor werd afgebroken. De technici van Duyvis leverden onderhoud aan de machines van allerlei Zaanse bedrijven. Daarnaast zorgden ze voor hulpmiddelen om de fabrieken efficiënter te laten werken, zodat er minder handwerk aan te pas kwam. Al snel ging de machinefabriek ook machines ontwerpen en verkopen. Inmiddels is het bedrijf een wereldspeler in het produceren en leveren van cacaopersen. Ze kunnen letterlijk alle machines leveren waarmee je een chocoladefabriek bouwt.

Bed & Breakfast 't Zaanse Koopmanshuis ¹⁶ staat hier al sinds 1694. Vanwege de cultuurhistorische waarde en het feit dat zoveel mensen herinneringen hadden aan de roemruchte tijd van De Waakzaamheid, is de herberg weer in oude glorie hersteld. Hier kun je verrassende, authentieke gerechten eten bij **DeVijfdeSmaak** ¹⁷. Chef-kok Pjotr Rentinck en gastvrouw Marieke Verbree willen het mensen naar de zin maken met ouderwetse gezelligheid in combinatie met de Bourgondisch-boerse keuken. Het restaurant krijgt lovende recensies, want er wordt met



veel oog voor detail en smaakverfijning gekookt. De naam verwijst naar het Japanse woord 'umami', dat de vijfde (basis)smaak 'hartig' betekent. Dit is een smaakverhogende smaak die tussen de bekende smaken zoet, zuur, bitter en zout in staat, en deze versterkt. Filosofie van de kok is dat je niet te veel smaken in een gerecht moet verwerken, maar dat deze elkaar moeten versterken. De buurman, architect **Han van Leeuwen**, heeft de bouwtekeningen voor de Waakzaamheid gemaakt.

De kapsalon **Haremakerai** ¹⁸ ontleent de naam aan een oud Zaans ambacht dat de paardeharen persmatten maakte voor de oliemolens. **Banketbakkerij De Wijn** ¹⁹ maakt lekkere producten op ambachtelijke wijze. Bij **schilderbedrijf Kok** werken vaklieden die het buiten- en binnenwerk zeer vakkundig aanpakken. **Poppenspeelster Marlyn Coetsier** heeft met haar poppen een rondleiding gekregen bij een cacaofabriek waar de poppen verslag van doen op pagina 190.

Het **Koogerpark** ²⁰ ligt verstopt tussen de Museumlaan en de flat van Parkzicht. Aan het park grenst het



Molenmuseum ²¹ waar je meer te weten komt over de molenindustrie die de Zaanstreek internationaal op de kaart zette. Doordat de uitvinding van de krukas van Cornelis Cornelisz van Uitgeest in 1597 door het gilde van handzagers in Amsterdam als een bedreiging werd gezien, ging hij naar de Zaanstreek. Hier werd zijn idee wel omarmd en met succes uitgevoerd. In het Molenmuseum wordt dit verhaal op allerlei manieren verteld. In **molen Het Pink** ²² zit elke vrijdagavond de timmerclub. Hier krijgen kinderen al op jonge leeftijd les in houtbewerken en kunnen op kleine schaal molentjes maken. Verschillende molenaars die nu op de beroemde molens draaien, zijn ooit begonnen op de timmerclub.

Winkelcentrum Westerkoog ²³ is uniek in de Zaanstreek, omdat je aan een overdekt plein vijf zelfstandige verswinkels vindt. Klanten komen ook uit nabijgelegen plaatsen vanwege die combinatie. Hier vind je bijvoorbeeld een ouderwets vriendelijke groentezaak. De groenten en het fruit bij **De Moestuin** worden ter plekke gesneden en verwerkt in gezonde maaltijden en een groot aantal lekkere salades. Populair zijn de wekelijkse



groentepakketten met recept, waarin je seizoensgroenten, biologische en vergeten groenten aantreft. Een groente- en fruitzaak met zo'n breed assortiment is tegenwoordig uniek. Zo kun je hier nog een fruitmand bestellen. Regelmatig vestigen ze de aandacht op bijna vergeten groenten en fruit.

De **specialiteitslagerij Slagt** is sinds 1946 een begrip in de Zaanstreek. Dit familiebedrijf heeft een zeer ruim aanbod kwaliteitsvlees dat afkomstig is van een boerderij in Abcoude. De slagers snijden met zichtbaar plezier een mooi stuk vlees voor de klant en geven graag een goed advies. De keuze is groot, evenals het vakmanschap. De rookkast bewijst al tientallen jaren goede diensten. Het enthousiasme van het personeel, de kwaliteit van het vlees en het vakmanschap maken dat zelfs managers van een bekende Zaanse supermarktketen onder de indruk zijn. Leuk ook om te vermelden: de slager is regelmatig te zien als trompettist bij de Zaanse Big Band.

Bij **bakkerij Nic de Lange** kijk je de bakkerij in, waar de broden en taarten bijna voor het oog van de klant



worden bereid. Daardoor smaken de producten nog iets lekkerder.

Bij **Vishandel Runderkamp** wordt de vis dagelijks vers uit zee aangeleverd en komt er eetbaar uit. Het is mooi om te zien hoe de kabeljauw met graad ter plekke wordt schoon gemaakt. Veel vissauzen maken zij zelf. Ouderwetse gerechten, zoals verse hom en kuit, maken zij weer populair. De meeste klanten komen voor hun haring die lekkerder is dan bij menig andere vishandel. Kwestie van goede inkoop en goede bereiding. **Kaas- en notenwinkel Kaas van Faas** selecteert de noten, kaas, wijn en port op kwaliteit. Vanwege hun klantvriendelijkheid en vakkennis belandden ze in de Nederlandse top vijf van foodspeciaalzaken 2012-2013.

In de studio van **Zaanradio** ²⁴ maken enthousiaste vrijwilligers met veel plezier radioprogramma's zoals Babbels en Live en Puur. Langs de rand van de woonwijk Westerkoog en Westerwatering (Zaandam) ligt een uitgestrekt veenweidegebied. Het **Westerwindpad** (6 km) dat er langs loopt is een populaire route bij joggers, fietsers en wandelaars.



Fotografie: Jurjen Drenth



Een recept van

Onno Kleyn

Culinair schrijver met meer dan 40 boeken op zijn naam

Kip in Spaanse saus

Ingrediënten | Porties: 4

1 ui
4 kippenbouten of kipkarbonades
8 eetlepels olijfolie extra vierge
200 ml droge sherry
5 mariabiscuitjes
40 gram pure chocolade
150 gram amandelen
4 tenen knoflook
1 afgestreken eetlepel bloem
handjevol peterselie

1. Snipper de ui ragfijn. Zout de kippenbouten goed.

2. Verhit de olie in een braadpan of grote koekenpan en bak er de kip in aan tot hij een fraaie kleur heeft. Haal uit de pan en bak in het achtergebleven vet op niet te hoog vuur de ui tot hij bruin begint te kleuren. Doe er de sherry bij. Voeg de kip toe, dek af met een deksel en zet het vuur laag. Laat rustig 30 minuten garen.

3. Verkruiemel de biscuitjes en hak de chocolade fijn. Hak de knoflook en de peterselie.

4. Haal de kip uit de pan. Doe het braadvocht in de beker van de staafmixer. Verkruiemel de biscuitjes en voeg ze toe, met de chocolade, de amandelen, de knoflook, de bloem en de peterselie. Pureer alles met de staafmixer en schenk terug in de pan. Leg de kip er weer bij en laat nog 10 minuten heel zachtjes garen.

5. Serveer de kip in zijn saus. Gebakken aardappeltjes smaken er het best bij.

• Ik heb mijn jeugd doorgebracht in de
• Russische Buurt in Zaandam. Op de
• vraag naar een Zaanse recept begon
• ik daarom allereerst naar Rusland te
• kijken. Maar meteen daarna sloeg ik
• af in zuidelijker richting. Wat drom-
• mel, waar hebben wij die vandaag
• de dag zo veronachtzaamde Derde
• Pinksterdag aan te danken? Aan het
• verzet tegen de Spanjaarden, in 1574!
• Waarom dan die lui niet een verlate
• groet gestuurd door een potje van ze
• te koken? Dan kan ik daarin ook een
• paar aangename Zaanse ingrediën-
• ten gebruiken, zoals koekjes en cho-
• cola. Het klinkt vast een beetje idioot,
• chocola in een saus bij kip. Nou, zo
• smaakt het niet. Het is ook maar een
• klein beetje, net genoeg om het vlees
• een vrolijk zetje te geven. Daarom is
• het ook belangrijk om niet te bekni-
• belen op de knoflook. Heel eerlijk
• gezegd heb ik dat al voor u gedaan,
• want in Spanje zelf gebruiken ze
• gemakkelijk de dubbele hoeveelheid.
• Die knoflook geeft een mooi knau-
• wend tegenwicht tegen het bitterzoet
• van koek en chocolade.



Fotografie: Tim Knol

Bezoek cacaofabriek door poppenspeelster Marlyn Coetsier

Typerend voor de Zaanstreek is de afwisseling van wonen en werken, waarbij erfgoedpanden, nieuwbouw en fabrieken naast elkaar staan. Wij wonen heerlijk rustig in een mooi pand op loopafstand van fabrieken. Ik was wel nieuwsgierig naar de cacaofabriek, want daar kom je normaal nooit binnen. Cacao is typisch Zaans. Ik had een redelijk romantisch beeld van de werkzaamheden en had een soort 'Sjakie en de chocoladefabriek' voor ogen. In de praktijk blijkt echter alles volledig geautomatiseerd te zijn. Met mijn poppen vertel ik een 'naïef' verhaal hoe het proces in zijn werk gaat. Voor het bezoek aan de cacaofabriek heb ik meneer van Vlaanderen ingezet die de rondleiding geeft. Bij een bezoek aan een fabriek gelden strenge veiligheidseisen dus ook de poppen moesten een helm op, haarnetjes om en in elke ruimte een

ander jasje aan. Voor cacaofabrieken geldt dat een deel van het proces strikt geheim is, dus dat kreeg meneer van Vlaanderen ook niet te zien. Wel heeft hij zijn eigen invulling van het proces in beeld gebracht. Op de eerste foto zie je hem buiten staan bij de fabriek. Op de tweede foto laat de Afrikaanse handpop Mrs. Kemba zien waar de cacaobonen zoal vandaan komen. De bonen komen per schip aan bij de fabriek. Met de fotoserie zie je niet het gehele proces, maar wel een aantal belangrijke onderdelen. Zo heb ik tante Bea ingezet om de bonen van de doppen te scheiden met een föhn. Net zoals het alkaliseren op de volgende foto is dit natuurlijk niet de realiteit. Ook Igor vertelt zijn eigen verhaal hoe het alkaliseren in zijn werk zou kunnen gaan. In werkelijkheid is dit topgeheim. Na het alkaliseren wordt het mengsel verhit, geperst tot koek

en vermalen tot cacaopoeder. Dat laat meneer Vlaanderen tijdens de rondleiding niet zien. Wel zie je Puk en Willie bij een antieke pers staan uit het museum waar de cacaoboter uit komt. Dit is het vloeibaar goud dat je nodig hebt om chocolade te maken. Bij de fabriek worden wel zeventig cacao-soorten gemaakt. Alles wat de klant wil, maken ze. Typisch Zaans is de rode cacao, de zwarte cacao is heel bijzonder. In de fabriek maken ze geen chocolade, maar Doker Charcot verbeeldt bij de wals met diverse ingrediënten wel hoe dit proces in zijn werk kan gaan. Op de laatste foto toont meneer van Vlaanderen in het cacaomuseum wat je allemaal van cacao kunt maken. Hij heeft een heel leuke dag gehad. De medewerkers vonden ons bezoek ook interessant en hielpen enthousiast mee. De fotoserie hangt tegenwoordig in de cacaofabriek.' 🍫

Fotografie: Rik Engelgeer



Theatermaker en actrice Marlyn Coetsier maakt voorstellingen met zelfgemaakte poppen. Afhankelijk van de personages kan dit een levensgrote pop zijn, een kleine handpop of iets daar tussen in. De poppen komen echt tot leven, waarbij de interactie tussen pop en poppenspeelster ook de laatste soms kan verrassen. Marlyn maakt voorstellingen voor kinderen en volwassenen. De poppen die het bezoek brengen aan de cacaofabriek speelden eerder mee in een commercial, theatervoorstellingen en muziektheater. Tg. Winterberg is haar eigen theatergezelschap. Zie ook www.marlyncoetsier.nl.



Le Cockelon

Ronald en Paul van wijn- en kaasspecialzaak Le Cockelon zijn het meeste getipt voor Kijk Zaans! Twaalf tipgevers roemden de heerlijke kazen en mooie wijnen in combinatie met hun vakkennis en persoonlijke service.

De Bakery Institute: 'Bij deze kwaliteitzaak werken sympathieke mensen die veel verstand hebben van hun vak. Je weet zeker dat alles van een goede kwaliteit is. Het is er ook lekker informeel en gast-vrij, daar houden wij wel van.'

Michaël van Ruig Wild en Gevogelte: 'Hier kun je echt lekkere hapjes kopen. Het is zo leuk om te zien hoe ze met hun producten en klanten bezig zijn. Ze kopen een product alleen in als ze er helemaal achter staan en weten daar ook een verhaal over te vertellen. Ze zien het als een uitdaging om bij elke klant te onderzoeken wat bij hem of haar past.'



Fotografie: Jan Emmer

Proeverij De Cock en Co

Herken de geur van de zwarte bes, de zuidvrucht en de abrikoos en leer begrijpen waarom een Chardonnay anders smaakt dan een Syrah.' Rob en Annechris de Cock startten in 1974 Le Cockelon, een specialzaak voor wijnen en kazen. Dit is de grootleverancier voor de proeverijen van culinair entertainer Rob de Cock waarbij Annechris heerlijke kazen serveert. 'Ik leer mensen om met veel aandacht te proeven. Dat begint met ruiken: ik geef ze de opdracht om aan bloemetjes, vers fruit, maar ook aan de leren jas van de buurvrouw te ruiken, zodat ze geuren leren herkennen. De smaak is een bevestiging van de geur en zorgt voor een feest van herkenning wanneer je daar voldoende in bent getraind. Als je wijn en kaas naast elkaar proeft, krijg je een ware smaakbelevens. Een supermooie, droge witte wijn met een geitenkaas uit de Loire is een fantastische combinatie. Een prachtige volle Rhône-wijn met een mooie rijpe boerenkamembert geeft de sensatie alsof je een bonbon proeft.

De klassieke wijnen en kazen kiezen we natuurlijk uit op kwaliteit, maar ook op advies van bevroegen producenten. Het is buitengewoon leuk om te vertellen over de verschillende druivenrassen en hoe elke wijnboer er weer een eigen wijn van maakt. De mensen achter de wijn en de kaas maken het zo interessant. De Franse manier van leven heeft mij altijd aangetrokken. De Franse natuur en cultuur is overweldigend mooi en er is ook zoveel meer aandacht voor eten.' 's Middags zijn bedrijven uren dicht, omdat de werknemers samen eten en genieten. Ook dat mensen in het weekeinde om 11 uur al een houtvuur voorbereiden waar 's avonds aan de rivier op wordt gebarbecued, is fantastisch. Genieten van het leven heb ik hoog in het vaandel staan. Die sfeer probeer ik over te brengen bij de proeverijen. Het is geen kunst om wijn en kaas te verkopen, de sport is om er heel veel kennis van te hebben. Ik wilde de allerbeste worden en een goede sfeer neerzetten, dan heb je bestaansrecht.

Sinds we de winkel hebben verkocht, organiseren we cursussen wijn en kaas. De proeverijen voor gevorderden organiseren we op gekke locaties, zoals tussen de Morgan sportwagens in een 400 jaar oud pakhuis van Booi, op een eiland achter de Rijk of in een sfeervol oud hotel in de Ardennen. Ik probeer vooral altijd de bezieling over te brengen. Ik ken de wijngieden heel goed en kan daardoor veel vertellen over de streek, de ondergrond en traditie van wijnbouw. Elke kaas en wijn heeft zijn eigen verhaal, bereidingswijze en geschiedenis. Het is ook leuk om te vertellen dat er 6000 v.Chr al een druivenveld was. En dat uit een archeologische vondst blijkt dat er toen ook al kaas werd gemaakt. Maar ook dat Fransen al eeuwenlang dagelijks als dessert kaas eten, omdat hiermee de spijsvertering op gang komt. Door je bewust te worden van de achtergronden van de Franse heerlijkheden, ga je ook anders kijken naar je omgeving en leer je nog meer te genieten.' 🍷

Tips van De Cock en Co:



Swip Stolk



Johan van Gelderen



Onno Kleyn



Marjolein Annegarn



Eric Boeren



BB Hal

Achter het winkelpand met de vrolijk ingerichte etalage vol houten speelgoed en doe-het-zelf artikelen schuilt een bijzondere doe-het-zelfzaak. Een klant zei eens: 'Wat ongelooflijk dat zoiets nog bestaat in deze tijd'. BB Hal in Koog aan de Zaan werd in 1974 opgericht door de vader van Ronald Beijer. Voor zijn aannemersbedrijf was hij op zoek naar opslagruimte en dat vond hij in een monumentaal pand aan de Zaan. De BB Hal is sindsdien een begrip. Ronald Beijer: 'Mijn vader was een van de eersten die een doe-het-zelfzaak startte in de Zaanstreek. In die periode gingen mensen steeds vaker zelf klussen.' De BB Hal verkoopt hout, dat op maat wordt gezaagd, en aanverwante artikelen. Ronald Beijer, vaak omschreven als de man met de gouden handjes: 'Onze meubelmakers kunnen alles maken van hout. Het is prachtig materiaal, want het leeft. We gebruiken uitsluitend hout van



Fotografie: Jan Emmer

A-kwaliteit voor de schuifdeurkasten, badkamermeubels, tafels, balies, en ga zo maar door. Maar ook maken we met veel plezier van oude kerkbankplanken een altaar voor de parochie. Ik maak alles op gevoel. Als iemand graag een klassiek naambordje wil, zaag ik in de werkplaats een voorbeeld en maak er een mooi profiel omheen. Leuk is dan om te merken dat het vaak precies aansluit bij wat iemand in zijn hoofd had. Ik vraag naar iemands budget en streeft er naar om daar een mooi product voor te maken. Regelmatig komen klanten met een stukje trapleuning, een deel van een vensterbank of een restant van een kozijn. Door mijn vakkennis en ervaring is het de kunst de constructie zo te analyseren dat we het kunnen namaken. In de werkplaats leid ik ook meubelmakers op. Ze beginnen met handzaag en beitel, zodat ze de basis van het meubelvak goed beheersen. Het is leuk om iemand een goed vak te leren. Ik luister goed naar de klant,

waarna ik voor me zie wat iemand bedoelt. Klanten vinden het leuk dat ik de wens direct kan omzetten in een 3D-tekening. Daarbij vind ik het essentieel dat je ook goed kijkt naar de omgeving waar het meubel wordt geplaatst. Zo moest ik een restaurantbalie maken in een pijpenla. Je moet dan goed nadenken over de plaats van het meubel, zodat de klanten nog genoeg ruimte hebben. Maar dat geldt eigenlijk voor de meeste meubelstukken. Ze moeten wel goed tot hun recht komen in de omgeving. De afwerking is essentieel. Ik vertel de timmermannen in onze werkplaats continu hoe belangrijk de afwerking is. Je weet toch wel dat een vrouw altijd met haar handen over het product gaat om te voelen of er nog oneffenheden zijn? Klanten zijn soms zo blij met een product, dat ze foto's opsturen als het meubel helemaal klaar en geveerd in hun kamer staat. Ik ben blij als een klant dat ook is.' 🍷



The Ex, 1981

‘Omdat ik een muziekfanaat ben én een verzamelaar, heb ik een enorme hoeveelheid muziek en kennis opgebouwd.’ Rob Hendrik heeft de Zaanse pophistorie vastgelegd op www.zaansepophistorie.nl. ‘Met al deze verhalen en foto’s zou je wel duizend pagina’s kunnen vullen. Het idee is om er twee boeken van te maken, waarbij het eerste deel start bij 1950 en het tweede deel vanaf 1980. Veel kennis heb ik opgedaan in de periode dat ik recensies schreef over bijzondere cd-presentaties en

optredens voor het Noord-Hollands Dagblad. Toen ik startte met de website van de Zaanse pophistorie bestonden er twee A-4tjes in het Gemeentearchief. Er was zo weinig bekend over de Zaanse popgeschiedenis, dat we elke week in Dagblad Zaanstreek een foto van een band plaatsten met een oproep of mensen daar meer over konden vertellen. Daar kwamen veel reacties op. Zo kwam ik de eerste meidenband van Nederland op het spoor en bands die zelf hun gitaren en versterkers

bouwden. Door al die verhalen kreeg je een beeld van de muziek uit een bepaalde tijd: over de zalen, wat voor soort muziek er werd gespeeld, hoe de band zichzelf presenteerde tijdens het optreden, de informatie op de platenhoes en het soort management. In de Zaanstreek had je vroeger veel ‘levende muziek’ en veel podia. Daarna brak er een periode aan, waarin dj’s goedkoper waren dan bands.

De industriële omgeving hoor je vaak terug in de muziek. Relatief veel arbeiders houden van simpele, harde muziek en dus sloegen en slaan de Zaanse gitaarbands hier goed aan. Dat gold ook voor de blues coverbands. Op de website staan vele honderden verhalen die zijn vormgegeven als krantenbericht.

Bijzonder is bijvoorbeeld het verhaal van de Surinaams-Nederlandse Dutch Rhythm Steel & Showband. In de jaren zeventig en tachtig waren ze heel populair en traden ze onder andere op tijdens het Eurovisie Songfestival. Ze scoorden een hit met het nummer ‘Januari, februari, maart’. Enkele muzikanten werkten bij O+R Inktchemie aan de Oostzijde en maakten van vaten zelf slaginstrumenten. Manager Joop Koekoek had wel in de gaten dat deze knappe donkere jongens nog beter verkochten als ze niet uit de Zaanstreek maar zogenaamd uit het Caribische gebied kwamen. Daarom mochten ze tijdens optredens in Europa uitsluitend Engels praten.



De Kift, 1993



Margriet Eshuijs

Fotografie: Archief Rob Hendriks

Rob Hendriks over de Zaanse pophistorie

Hennie Huisman had al vijftien jaar het idee voor de ‘Play-back Show’, wat hij uitprobeerde in diverse cafés in Zaandam. Nadat Joop van den Ende hem een kans gaf, is de Soundmixshow een groot succes geworden. Zijn volhardendheid kan ik wel waarderen. Een voetnoot in de geschiedenis is het verhaal van Gonnie Rijkens. Als zangeres van The Rolling Four werd ze in 1966 ontdekt door musicus/producer Bob Boubier. Zij moest van hem een minirok aan en hij liet haar een zogenaamd grappig liedje zingen met de naam ‘Laars erop’. Als je het zong klonk het natuurlijk anders, waardoor het al direct verboden werd. Ze heeft nog een tijd professioneel opgetreden waaraan ze goede herinneringen heeft overgehouden. Door Erik Schaap werd ik getipt op een liedje, die in de jaren vijftig was opgenomen door de Zaanse verzetsstrijdster Uut Hulsing. Hiermee begint de Zaanse

popgeschiedenis. Bekende Zaanse bands zijn ondermeer The Ex, George Baker, De Dijk, De Kift en Margriet Eshuijs. Door alle verhalen komen ook weer herinneringen boven aan andere bands die in de vergetelheid zijn geraakt. De overeenkomst tussen een aantal van deze bekende bands is, dat ze geheel op eigen kracht en eigen wijze al tientallen jaren aan de weg timmeren. De Kift is wellicht de beste band van Nederland, en Zaans in alle opzichten: hier komen punk, fanfare, experimenten en eigenzinnigheid met een Zaanse tongval allemaal bij elkaar. Alles maken ze zelf: van de cd-hoesjes tot de installaties op het podium. Ook The Ex is een klein bedrijfje, dat vooral van improviseren houdt en geen regels stelt. Ook zij stellen hun eigen voorwaarden. Margriet Eshuijs weet ook heel sterk wat ze wil. Deze vakvrouw maakt al dertig jaar onafhankelijk haar eigen muziek. Tegen de stroom in gaat ze door

met muziek waar ze in gelooft. Veel mensen weten niet dat haar zoon Boy al aardig bekend is geworden in de hiphop onder de naam Presto. Ook hij blijft het liefst op de achtergrond. Dit is typisch voor de Zaanse mentaliteit: je mag wel trots zijn, maar niet te hoog van de toren blazen.

Vanaf de jaren vijftig tot en met de jaren tachtig is het overzicht bijna compleet. Vanaf de jaren negentig moet ik nog verder onderzoek doen. Het is een bijzondere verzameling van hele mooie muziek, waarin vrijwel alle stijlen voorbij komen. Een echt goed Zaans lied mis ik nog. Wolter Kroes heeft wel al een eerste aanzet gegeven, maar ik mis nog een band die echt Zaanse muziek maakt. De Kift heeft dan wel een Zaanse tongval, maar het zijn geen echte Zaanse teksten. De Zaanse popgeschiedenis is dus nog niet compleet.’ 🍷



Muzikanten in de Zaanstreek

Het idee om jonge muzikanten te fotograferen komt van een zwart-wit portret waarop mijn oma rond 1914 als jonge vrouw met haar cello poseert. Deze foto ging met iedere verhuizing mee als symbool van haar liefde voor de muziek die ook in mijn leven een speciale plaats heeft. Zowel muziek als kunst ontroeren, waarbij muziek in het moment en de kunst tastbaar aanwezig is. Het mooie van fotografie is dat de camera spontane momenten zichtbaar maakt.

De fotoserie begon met een gesprek met Jotte Hof. Jotte speelt saxofoon en werkt met jongeren. Direct wist ik dat ik haar wilde vastleggen op de skatebaan onder de A8 in Koog aan de Zaan, terwijl een skater in actie is. Als klein meisje werd zij geraakt door de stoere saxofoon, maar het duurde nog drie jaar voordat zij het zware instrument fysiek aankon. In de tussentijd bespeelde ze de blokfluit en maakte zich het notenschrift meester. Met de band 'The Lucky Few' treedt ze regelmatig op, ondermeer in de Zaanstreek.

Stadscomponist Mark Nieuwenhuis was de tweede musicus voor mijn lens. Hij hoefde niet lang na te denken over de opdracht om een verband te zoeken dat dicht bij hem ligt. De trompettist koos de brug in Westerkoog waar hij als jongetje overheen fietste op weg naar trompetles. Opgroeiend met klassieke muziek werd de jonge Mark verliefd op de trompet. Sleutelwoorden zijn: improvisatie, popmuziek, wereldmuziek, grote bands, blazerssecties en spelen met effecten. Er is ook een duidelijke ontwikkeling naar eigen composities en jazz.

Tekstschrijver en rapper Jeroen van Leeuwen (artiestennaam Haas) begon met 'freestylen'. Op locatie en omringd door mensen wil hij zichzelf met spontane teksten overstijgen. Deze, direct uit het hart ontsproten, improvisatie werkt hij later verder uit. De rapper is geschiedenisleraar op een middelbare school. Het liefst zou hij zich volledig aan zijn passie wijden. Voor de fotoshoot nam Jeroen me mee naar zijn pied-à-terre dat

gekenmerkt wordt door boeken. Op deze plek, omringd door 'grote geesten', vindt hij rust en inspiratie.

Met gitarist Jeff Heijne ging ik terug naar Ruigoord. Als vijftienjarige jongen bezocht hij op deze locatie een concert waar hij gegrepen werd door het spel van flamenco gitarist Eric Vaarzon Morel. Vanaf dat moment heeft Jeff zich toegelegd op deze temperamentvolle techniek. Met de Pablo Martinez Flamenco-Jazzband treedt hij veel op en vindt er een cross-over plaats, een genre waar Jeff zich in de toekomst meer op wil toeleggen. Hij componeert en geeft les

Dit viertal is een selectie uit Traversa Musicale, een fotoserie met muzikanten in de Zaanstreek die met bestaand licht en op locatie zijn vastgelegd. Iedere foto vertelt een persoonlijk verhaal, waardoor het beeld een diepere laag krijgt. Met de fotoserie maak ik mijn bewondering voor de jonge muzikant zichtbaar. 🎸

Helena Jansz (zie ook p. 15)



Aan de Lagedijk 52-54 in Koog aan de Zaan is een 'goedjaars-eind' van een monumentaal groen Zaans pand ingericht als Bed & Breakfast (B&B). Kelly Snel, onder meer schrijfster van het boek 'Hoe hoort het eigenlijk...in Nederland', en contrabassist/basgitarist Fred Snel verhuren hier sinds 2008 een gastenverblijf en een gastenkamer. 'Vanaf de straat zie je niet hoe groot en bijzonder het dubbele woonhuis

is dat in een U-vorm is gebouwd. Vanuit de prachtige achtertuin heb je vrij zicht op het verder gelegen pakhuis Asia, dat vroeger bij het huis hoorde. 's Zomers is het hier net een bos. Gasten vinden de tegenwoordig zeldzame combinatie van fabrieken, industriële monumenten en prachtige Zaanse koopmanshuizen vaak spannend en authentiek, want waar vind je nu zoiets?



Fotografie: Jan Emmer

B&B 't Zaanse Koopmanshuis

Het Koopmanshuis dateert van 1694. In de omgeving stonden toen nog nauwelijks huizen en her en der een molen. Versieringen in het bovenlicht, zoals harpoenen, wijzen erop dat de bewoners betrokken waren bij de walvisvaart. Er kwam veel geld binnen, getuige de afbeelding van muntjes die over elkaar heen vallen. We weten verder dat leden van de familie Honig hier hebben gewoond en dat het in de jaren zestig van de vorige eeuw een muziekwinkel was.

Opvallend aan het pand zijn de drie gevels: twee aan de voorkant, maar ook een aan de achterkant. Typisch Zaans zijn de 'goedjaarseinden': in drie of vier etappes werd er, na een uitzonderlijk goed jaar, een stuk bijgebouwd. Daar hebben we een gastenverblijf van gemaakt. We wilden iets creëren waar we zelf graag zouden willen verblijven. Zo krijg je de gasten die passen bij ons en het huis.

We hebben alles gerestaureerd in de oude stijl: in het koepelvormige plafond van de badkamer hebben we een sterrenhemel met engelen aangebracht. Gasten zijn eigenlijk altijd aangenaam verrast als ze hier komen, want je logeert in een bijzonder huis met zoveel mooie details. In de zomerkamer hebben we bijvoorbeeld een plafond van houtsnijwerk met talloze rozen. De sculpturen in Louis XIV en XV stijl op de marmere schouw komen ook weer terug in het lofwerk op de gevel.

Het gastenverblijf is begonnen met een verzoek van vrienden of 'hun' interim manager twee nachtjes per week bij ons mocht overnachten. Een jaar later, in 2009, ontvingen we tot onze grote verrassing de Nederlandse Bed & Breakfastprijs, gevolgd door de 'Eropuit in Eigen Land Prijs 2010-2011. Onze gasten zijn zakenlieden, die een huiselijke omgeving met luxe en comfort op prijs stellen

en toeristen die voor Amsterdam komen, maar liever in een rustige omgeving willen overnachten en gratis willen parkeren om met de trein naar Amsterdam te gaan.

We vinden het leuk om onze gasten tips te geven over wat er allemaal te zien en doen valt in de naaste omgeving. We zorgen ervoor dat ze minimaal de Zaanse Schans bezoeken. Als ze eenmaal de smaak te pakken hebben, wordt 'alweer een dagje Amsterdam' graag ingeruild voor een rondvaart over de Zaan, een bezoekje aan het molenmuseum of Honig Breethuis, een wandeling of fietstocht in de omgeving. We hebben de Zaanstreek 'leren zien' door de ogen van onze gasten en realiseren ons steeds meer hoe mooi en bijzonder onze streek is.' 🍷

Tips van 't Zaanse Koopmanshuis:



Zaans Gedaan



Geschiedenis Akademie



Bart Nieuwenhuijs



Hemmes



Han van Leeuwen



‘W e wilden herberg De Waakzaamheid zo restaureren, dat het pand zeker weer honderd jaar mee zou gaan. Het moest ook weer een trefpunt worden waar iedereen zich kan vergapen aan de details en het vakmanschap van de Zaanse houtbouw. Gé Sombroek van bouwbedrijf Somass, die zich al tientallen jaren inzet voor het behoud en restauratie van historische Zaanse panden, vertelt enthousiast: ‘Mooi aan herberg De Waakzaamheid in Koog aan de Zaan is, dat zoveel verschillende leeftijdsgroepen er bijzondere herinneringen aan hebben. Meestal wordt alleen de oudere doelgroep enthousiast over een monument, maar in dit geval is de belangstelling veel groter. In 1626 werd de herberg gebouwd naast de sluis die toegang gaf tot een enorm slotenpatroon. Over de Zaan werden goederen af- en aangevoerd via honderden sloten en slootjes waaraan op het hoogtepunt 700 molens tegelijkertijd stonden te draaien. In de Gouden Eeuw van de Zaanstreek waren de fabrieken van toen molens, zoals houtzaagmolens die zaagden voor de scheepswerven en woonhuizen, olie-, papier-, meel-, verf- en tabakmolens. De herberg bij de sluis heeft al die eeuwen zijn horecafunctie behouden

en was een handels- en vooral sociaal trefpunt. De waard van de herberg kende iedereen en wist alles. Na goede jaren kon er een goedjaarseind aan de achterzijde worden gebouwd. Zo verrees er de houten feestzaal die tot aan de Zaan doorliep. Deze feestzaal diende ook voor openbare verkopeningen, bruiloften, toneeluitvoeringen en de brandweer hield er zijn legendarische spuitfeesten. In de 19e eeuw was kolf de populairste sport van Nederland dus werd er een kolfbaan aangelegd. Met een feest werd deze afgedekt met platen, zo ontstond een multifunctionele ruimte. Later is de houten feestzaal vervangen door een stenen gebouw met de naam ‘Hotel de Waakzaamheid’, die echter vooral diende als feestzaal. Het vermaak in De Waakzaamheid was altijd fantastisch. In de jaren vijftig van de vorige eeuw was het dé jazztempel waar zelfs Billie Holiday nog heeft opgetreden Maar ook waren er filmavonden, kon je er leren stijldansen, badmintonnen, gymmen of balletdansen. Ard Schenk en Kees Verkerk gaven hier lezingen over hun schaatssuccessen aan het Zaanse publiek. Als poptempel heeft het alle bekende Nederlandse bands ontvangen, waaronder Golden Earring, Herman Brood en Candy Dulfer. Huub Lubbe van De Dijk is

een van de vele muzikanten die in zijn interviews omschreef hoe geweldig het was om daar op te treden. Daarna brak een nieuwe bloeiperiode aan met housemuziek. Grote dj’s zoals Tiesto, Eddy de Clerq en Marcello hebben hier gedraaid. De themafeesten in de houseperiode waren waanzinnig: waardoor De Waakzaamheid in de jaren negentig werd uitgeroepen tot beste housetempel van Nederland. Het allerlaatste feest was op 21 juni 2008. Veel mensen, waaronder ikzelf, hebben hier in hun jeugd fantastische avonden meegemaakt in een bepaalde periode. Door mijn Waakzaamheidverleden en de betreurenswaardige toestand van het pand, groeide de belangstelling om dit pand te restaureren enorm. Het is een van de laatste gestapelde Zaanse panden met een dubbele verdieping en een kap. In 2007 kochten we De Waakzaamheid. Op een bepaald moment werden we gebeld of we mee wilden doen met het SBS programma ‘Het mooiste pand van Nederland’ waarbij de winnaar een miljoen kreeg voor de restauratie van zijn pand. Zestien panden deden mee. Toen we op 14 april 2010 de finale bereikten, wisten we zeker dat wij zouden winnen. Een paar duizend mensen stonden in een feeststemming buiten. Op het moment dat bekend werd dat we verloren

De Waakzaamheid

hadden, viel er een depressieve deken over de mensen en was de menigte in een kwartier weg. Nog dezelfde avond verzekerde een aantal mensen dat ze ons zouden helpen om geld te vinden voor de restauratie. Al snel was er een goed bestuur die plannen ontwikkelde om geld in te zamelen. Iedereen schakelde zijn netwerken in om het Zaanse publiek enthousiast te houden. Met de campagne ‘Het hout niet op’ konden mensen bijvoorbeeld een plank kopen waarmee ze de restauratie steunden. Maar je hebt niet zomaar een miljoen bij elkaar. Ondanks de vele donaties en giften was het benodigde bedrag nog niet bijeen gesprokkeld. Bij hoge uitzondering heeft de Bankgiroloterij - die de 1 miljoen sponsorde voor de winnaar - het ontbrekende geld aangevuld. In ruim een jaar tijd hadden we voldoende geld en konden we eindelijk beginnen. In april 2011 werd al het overtollige bouw materiaal verwijderd en werden de waardevolle onderdelen genummerd en gedocumenteerd. Dit sloegen we op in de stenen Waakzaamheid. Alles wat hergebruikt kon worden, hebben we gerestaureerd. Je moet niet meer weghalen dan strikt noodzakelijk is. Een scheve deur, beschadigde plank of een verwurmd balk mag er best in blijven. Het casco hebben we daarna weer

opnieuw hersteld, waarbij we veel oude planken, deuren, betimmeringen en andere onderdelen hebben hergebruikt. Als je binnenstapt, moet je het gevoel hebben dat je een doorleefde herberg binnenkomt. Vroeger had je zelfs in de kleinste woningen al een betegelde stookplaats met bijbeltegels waarmee ouders hun kinderen het bijbelverhaal vertelden. Ook bij de dubbele smuiger in de Waakzaamheid wordt op elke tegel een bijbelverhaal uitgebeeld. De dubbele smuiger bevat wel 500 tegels, waarvan 250 tegels door Zaankanters zijn geadopteerd. Zij hebben daarmee de tegelrestauratie mogelijk gemaakt en zijn hierdoor ook een klein beetje eigenaar van de Waakzaamheid geworden. Onder de grond werden zes zilveren stuiverstukken gevonden, die zo rond 1650 een behoorlijk kapitaal

.....
Gé Sombroek

‘Onze grote wens was al heel lang om dit prachtige oude Zaanse pand te restaureren, waar zoveel mensen bijzondere herinneringen aan hebben.’
.....



Fotografie: Tim Knol

vertegenwoordigden. Waarschijnlijk heeft een reiziger deze munten ooit verloren. Ze zijn vereeuwigd in het barblad. Ook vonden we een enorme hoeveelheid glaswerk en meer dan duizend pijpenkoppen onder de vloer. Waarschijnlijk had er een luik gezeten waarin de waard vele eeuwen lang het kapotte glaswerk en de gebroken pijpen veegde. Veel pijpenkoppen hadden als beeldmerk een minuscule vrouwen tors met blote borsten. Deze waren zeer populair bij de schippers en zeevarenden. Dit alles kun je nog zien onder de glasplaat naast de trap. Het is fantastisch dat we met restaurant De Vijfde Smaak in de Waakzaamheid een uitbater hebben gevonden, die met veel liefde en gastvrijheid verrassende gerechten maakt. Pjotr Rentinck en Marieke Verbree, we hadden het niet beter kunnen treffen!’ 🍷



Fotografie: Pure Pictures/Ineke Krijt en Nunc Architecten



Nunc Architecten

Op de derde etage van het voormalige laboratorium van Duyvis in Koog aan de Zaan is het kantoor van Nunc Architecten gevestigd. Johan Krol en Steven Brunsmann: 'We kijken uit op oliemolens het Pink, de Zaanse Schans en de Zaanse houtbouw van pakhuis Asia en de Waakzaamheid. Ook de goedjaars-einden, de overtuinen en de industrie die we vanuit ons kantoor zien zijn een onuitputtelijke bron van inspiratie. Het is echt Zaanse dat achter de doopsgezinde Vermaning een enorm industriecomplex staat. Het contrast tussen oud en nieuw, tussen fabriek en woning en het gebruik van allerlei soorten materialen zie je vanuit onze ramen. Deze prettige rommeligheid kom je alleen tegen in de Zaanstreek.

Het samengaan van al deze stijlen vinden we geweldig. Als een fabriek wegtrekt, dan biedt dat kansen voor allerlei nieuwe ontwikkelingen. Mede vanwege deze potentie werken we hier.

Nunc is Latijn voor 'de overgang naar het nieuwe' en dat komt terug in al ons werk. De geschiedenis is weliswaar belangrijk, maar we hoeven

hier niet alleen groene 18e-eeuwse huisjes te bouwen met siergevels. We leven in een nieuwe tijd en dat mag je ook zien. In onze ontwerpen vinden wij inspiratie in de rijke Zaanse geschiedenis en vertalen dit op een heldere en ambachtelijke manier naar het heden. Het fietsenpakhuis aan de Vinkenstraat in Zaandam, waarmee we eervol werden vermeld bij de Parteon Architectuurprijs Zaanstreek, moest een parkeervoorziening worden voor 700 fietsen. We baseerden ons ontwerp op de 19e-eeuwse Zaanse pakhuizen, met een prachtige houten draagconstructie en industriële gevels in baksteen en glas. De geleding in oude fabriekspanden komt terug in de drie puntaken en dit past ook weer goed in het ritme van de woonhuizen in de Vinkenstraat. Het openbare en uitnodigende karakter van het gebouw wordt versterkt door de vloer in straatklinkers, alsof de stad in het interieur wordt voortgezet. De gehele constructie is opgebouwd uit spanten en kolommen in Europees vurenhout.

Hout is niet alleen erg mooi, maar ook minder schadelijk voor het milieu dan andere bouwmaterialen. Mocht er op termijn geen behoefte meer

zijn aan een fietsenstalling, dan kan je het gebouw eenvoudig een andere bestemming geven. Mocht het pand helemaal niet meer nodig zijn, dan is de gehele constructie demontabel zodat er zo weinig mogelijk bouwafval overblijft en alle onderdelen hergebruikt kunnen worden. Ook dat is duurzaamheid.

Een ander project waar wij nu aan werken is de herbestemming van de Zaandijkerkerk (1641). Uniek is de Hammerbeam-constructie, een prachtig houten overspanningstype uit de 18e eeuw dat slechts weinig werd gebruikt. Wij herstellen de kerk met respect voor de geschiedenis, maar voegen er tevens iets moderns aan toe: in het kerkinterieur bouwen we houten starterswoningen die als een soort houten meubels los in de kerk staan. De hoofdvorm van de kerk blijft zo altijd voelbaar. Als bewoner loop je via een spannende route over open trappen naar je voordeur. De buurt heeft zich sterk ingezet voor het behoud van de kerk. Het zou goed zijn als er ook een bedrijfsruimte in de kerk komt zodat ook de mensen uit de buurt binnen kunnen kijken.' 🏡

Tips van Nunc Architecten:

📌 Oud-Koog aan de Zaan
🏭 Havenhout Zaandam

📌 Uitzicht vanaf de Brandaris
📌 Mooij CPO in de Witte Olifant

📌 Stadsherstel Zaanstreek NV

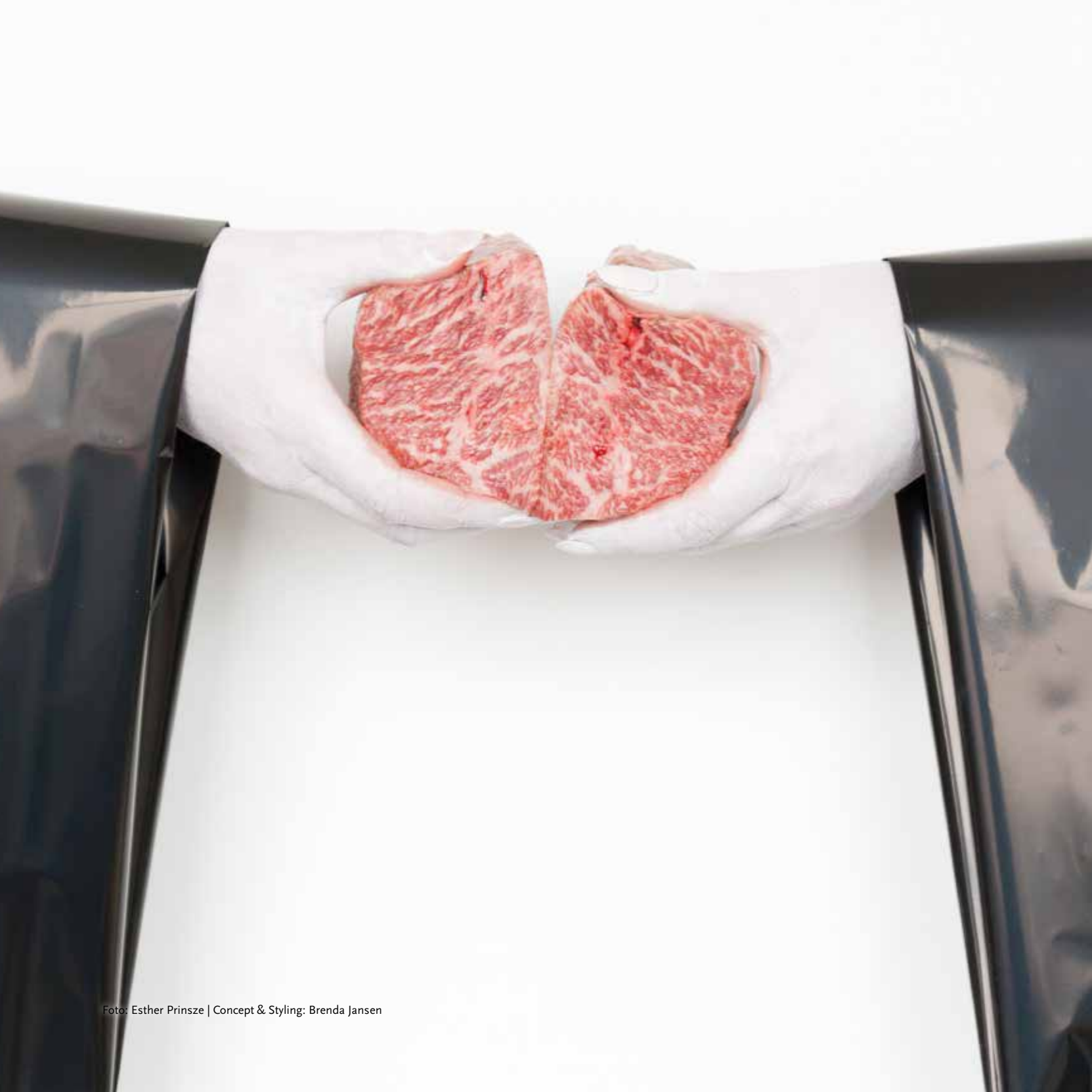


Foto: Esther Prinsze | Concept & Styling: Brenda Jansen

Fotografie: Edith van Leeuwen



Een recept van
Pjotr Rentinck
Chef-kok restaurant
De Vijfde Smaak in
De Waakzaamheid

Wentelteefje van Zaanse duivekater

Maak een mengsel van 2 dl melk,
1 ei en 10 gram suiker.
Klop dit goed los en week hier
(oude) duivekater in.
Bak in een koekenpan een
wentelteefje.

**Pastrami van Wagyu rund uit
Spijkerboor. Per kilo vlees**
5 gram tijm
125 gram zeezout
75 gram gestoten peper
50 gram korianderkorrels
45 gram bruine basterd

1. Vlees insmeren met knoflook.
Laat dit twee dagen marinieren.
1 uur roken (zonder te verhitten)
en dan afbakken op 120 graden
overtemperatuur.

2. Maak een salade van daslook
uit het Wilhelminapark, oude
schapenkaas, vlierbessen uit
het Jisperveld en dressing van
mosterd van de Huisman.

Mosterddressing
50 gram witte wijnazijn
150 gram zonnebloemolie
1 theelepel zout
1 eetlepel mosterd
1 theelepel poedersuiker

Opmaak
Gebruik per persoon 80 gram dun
gesneden pastrami. Scheur het
daslookblad in stukken en meng
het met wat fris   sla. Maak de
salade aan met de mosterddressing
en leg dit tegen het wentelteefje
aan. Dresseer met de vlierbessen
en met mosterddressing. Rasp
voor de ‘finishing touch’ de oude
schapenkaas eroverheen.

De Vijfde Smaak in De Waakzaamheid
in Koog aan de Zaan is het restaurant
van chef-kok Pjotr Rentinck en
gastvrouw Marieke Verbree. Het
restaurant staat bekend om het gebruik
van veelal biologische en duurzame
seizoensproducten, die zoveel mogelijk
uit de buurt komen. Gebruik voor de
pastrami mooi vet dooraderd vlees,
zoals het 100% wagyu rund van De
Drie Morgen uit Spijkerboor. De
Drie Morgen is een 100% Wagyu
boerderij waar de bekende Japanse
‘gemasseerde’ runderen worden
gemest. Deze dieren worden na een
geweldig leven (en neem van Pjotr aan
dat het ze hier beter hebben dan in
Japan) op een mooie leeftijd geslacht.
Je proeft dat dieren de tijd hebben
gehad om smaak te krijgen en te leven!
Een mooi stuk voor de pastrami is
bijvoorbeeld de nek. Daslook voor de
salade is in het Wilhelminapark te
vinden voor diegene die even zoekt,
net als de vlierbessen in het Jisperveld.
Deze zijn ook te verkrijgen bij de
groentespecialist maar niets is zo mooi
en smakelijk als wildpluk!



Bruisend hart, oase van rust

Ingeklemd tussen Zaan en spoorlijn, omgeven door woningen en industrie, alleen te zien voor degene die het weten te vinden ligt de groene parel van de Koog. Een wandelpark, muziekpark, speelpark, pretpark, poëziepark, schaats-park, natuurpark, huttenbouwpark, voetbalpark, maar bovenal een ontmoetings-park. Ooit geschonken aan de bevolking door de weduwe Honig-Kluyver, met daarbij de bepaling dat de grond te allen tijden een park moet blijven. Een actieve groep bewoners, verenigt in de Stichting Koogerpark geeft deze parel glans door het jaar rond evenementen te organiseren met het park als podium. 🍷

