



Antonius Gemeenschap

Nieuwsbrief januari 2018

Beste lezer,

Het jaar 2018 was een mooi jaar. We vierden ons vijfjarig bestaan en hebben de vrede in Haarlem onder de aandacht kunnen brengen met een vredesconvenant dat bij de burgemeester bewaard wordt. De laatste drie maanden schreven we onder meer een plan met onze visie voor het komende jaar en werkten we onder andere aan de begroting 2019, aan facelift voor onze website en het jaarverslag.

We zijn dankbaar voor al het goede dat we dit jaar mochten ontvangen en de enorme inzet van onze vrijwilligers en alle betrokkenen. Graag informeren wij u hieronder over de activiteiten van het laatste kwartaal van 2018. Wij zien uit naar wat 2019 ons, samen met u, brengen zal.

Vrede en alle goeds, ook voor 2019!

Wim Blüm, voorzitter

High tea

In januari starten we met een high tea in Delftweide. We hopen de bewoners een vrolijk samenzijn te geven en natuurlijk met veel lekkere hapjes. Naast de Janskliniek, Schalkweide en nu ook Delftweide, hopen we dit jaar de bewoners van een vierde verzorgingstehuis te kunnen verblijden met een high tea. We zoeken hiervoor nog enkele (nieuwe) vrijwilligers. Lijkt het u leuk en heeft u tijd om zich hiervoor in te zetten, dan bent u van harte uitgenodigd. Ook als u maar een of twee keer kunt helpen tijdens de zomervakantie, wordt uw inzet zeer gewaardeerd.

Armoede

In samenwerking met een aantal scholen, waaronder het Sancta Maria Lyceum, werkt de Antonius Gemeenschap aan het oprichten van een Haarlemse Jongerenraad. Wij willen jongeren actief betrekken bij de Haarlemse politiek en actuele thema's zoals armoede en eenzaamheid in de stad. Door jongeren vroeg en daadwerkelijk te betrekken bij de lokale politiek, zal dit op termijn duurzame veranderingen teweegbrengen.

Stadsklooster

Met de gedachte dat heel Haarlem een klooster is en elke Haarlemmer in potentie een stadskloosterling is die, in alle hectiek en drukte van het leven, behoefte heeft aan momenten en plekken van stilte, aandacht en schoonheid, is het initiatief Stadsklooster Haarlem met de lancering van een website op 28 oktober – de dag van stilte – positief van start gegaan. Behalve stiltemeditaties willen we ook wandelingen langs oude kloosters in de binnenstad en filosofische kloostermaaltijden en filmcycli organiseren. Meer informatie vindt u op de website: www.stadskloosterhaarlem.nl

De kerstmaaltijd

Onderstaand artikel uit het Franciscaans maandblad delen wij graag met u. Het vertelt over het belang van samen eten, samen vieren. Ook de Antonius Gemeenschap heeft met veel plezier een heerlijke kerstmaaltijd kunnen bieden aan onze gasten van de buurtkeuken Sint-Antonius Kookt. Op 18 december kookten we voor 105 mensen waar enthousiast op werd gereageerd. Wat fijn dat mensen zo hebben genoten van deze gezellige avond.

“Het gaat niet om geloof, het gaat om samen eten” (bron Franciscaansmaandblad december 2018)
Het artikel beschrijft hoe Han Rahimi, die als vluchteling in Nederland kwam en woonde in een klein Limburgs dorpje, zocht naar een manier om verschillende mensen met elkaar in contact te laten komen. Hij ontdekte dat de vastentijd voor moslims een tijd is waarin men met de familie bijeen is. Vooral als men na het ondergaan van



Antonius Gemeenschap

de zon gaat eten. De zogenaamde Itfar-maaltijd. Voor anderen is de kerst eenzelfde tijd. Na veel nadenken en hier en daar zijn oor te luisteren te hebben gelegd, ging hij mensen uitnodigen om deel te nemen aan de Itfar-maaltijd. Mensen uit de buurt nodigde Han Rahimi en zijn familie uit bij het kerstontbijt. Eenieder heeft ervaren dat een netwerk vormen met burens, kennissen en waar het kan familie, heel essentieel is. Als we ons goed en veilig bij elkaar kunnen voelen dan hebben we een goede samenleving. Han Rahimi sluit het stuk af met: Allah zegt: 'Je kijkt niet alleen naar jezelf, je zet je in voor de maatschappij.' In een goede samenleving kun je gemakkelijk met iedereen aan tafel zitten. We hebben geen oordeel, want je hebt alleen een oordeel over jezelf, aldus Han Rahimi.

Kerstavond

Op kerstavond vierde de Antonius Gemeenschap kerst in de Groenmarktkerk. Ongeveer 200 mensen hebben meegezongen, gebeden en geluisterd naar de verhalen en de lezingen. Het liedje: *Als ik even in een kerstbal kijk* drukken we hierbij af omdat, denken wij, op een haast kinderlijk eenvoudige manier duidelijk aangeeft wat kerstmis kan zijn.

*Als ik in een kerstbal kijk, zie ik gekke dingen,
M'n neus die op een voetbal lijkt, met midden in twee ringen,
Maar terwijl ik naar mezelf kijk kan ik ook zitten dromen
Van Kerstmis iedereen gelijk, als dat eens uit kon komen.*

*Stel je toch eens voor dat iedereen heel aardig was,
Dat ieder kind uit elke klas niet bang meer hoeft te zijn.
Stel je toch eens voor, ja denk dat eens in,
Denk dat ik morgen, morgen er zelf mee begin!*

*Maar doe ik dan per ongeluk, m'n neus te ver naar voren,
De kerstbal en mijn dromen stuk, toch is er niets verloren
Want als ik naar die stukjes staar dan klinkt er nog vanbinnen
Waar zou ik morgen ook alweer zo graag mee gaan beginnen?*

Recept van de maand

Macaroni en kaas voor 6 personen

Deze mac & cheese is een eenvoudig, maar superlekker recept dat troost biedt in donkere winterdagen.

Ingrediënten:

500 gram macaroni
½ liter volle melk
600 gram oude geraspte kaas
100 gram Parmezaanse kaas
1 grote ui
5 of 6 flinke tenen knoflook
2 grote rode Spaanse pepers of 3 kleine
zwarte peper, zout
allesbinder (maïzena of kant en klare korrels)
oregano
olijfolie

Bereiding:

Zet een grote pan met water en flink wat zout op het vuur en kook de macaroni daarin gaar en giet af. Snijd ondertussen de ui en knoflooktenen fijn, verwijder de zaadlijsten van de rode pepers en snijd vervolgens ook fijn. Fruit de ui, knoflook en rode peper kort aan in een flinke scheut olijfolie en voeg, voordat het begint te verkleuren



Antonius Gemeenschap

de melk toe. Voeg, na even door verwarmen, gelijk 450 gram kaas toe en roer op een middelhoog vuur, net zolang door totdat alle kaas is opgenomen en laat rustig inkoken tot gewenste dikte. **(Let op blijf roeren!)** Mocht de saus te dun blijven voeg dan wat allesbinder toe. De saus moet dik genoeg zijn om aan de macaroni te 'plakken'. Breng de saus extra op smaak met wat zwarte peper en een handje oregano.

Meng de saus met de uitgelekte macaroni en doe die in een ovenschaal. Strooi de overgebleven oude kaas erover en gratineer in de oven tot er een mooi bruin korstje ontstaan is. +/- 20 minuten op 180 graden (af en toe even kijken).

Serveer met de Parmezaanse kaas in een bakje apart voor de extreme kaasliefhebber.

Tip extra lekker en gezond door er een frisse salade naast te serveren, bijvoorbeeld van tomaat, komkommer en wat rucola aangemaakt in wat citroensap en olijfolie.