



Antonius

Nieuwsbrief Oktober – December 020

Voorwoord

Waren we begin oktober nog optimistisch over de ontwikkelingen van het virus, half oktober werden we opnieuw geconfronteerd met een Lock down, waardoor we niet meer onze gasten konden ontvangen. Een beetje de oplossing was om te koken en de mensen het konden komen ophalen. Ook voor onze vrijwilligers weer een teleurstelling, we waren net weer lekker bezig om de gasten het naar de zin te maken.

Door de coronavirus hadden we extra zaken aan te pakken. De Jongerenraad vroeg om een nieuwe opstart, de Alliantie tegen kinderarmoede moest verder ontwikkeld worden. We waren gestart met Soepsupport, high tea weer opgepakt al gingen we niet binnen in het verzorgingshuis, aandacht voor verbeteringen van de website, samenwerking met het Stadsklooster en niet te vergeten onze eigen visie en plannen voor volgend jaar vroegen onze aandacht.

Al met al hebben we voldoende zaken om te doen en te regelen.

Voor het nieuwe jaar hopen we toch weer aan de slag te kunnen met onze kookkunsten en het ontvangen van onze gasten en dat alles wat we nu hebben opgezet, gaat slagen zonder tussenkomst van welk virus dan ook.

Heeft u interesse om ons bij een van onze activiteiten te komen helpen, dan horen wij dat graag. We zullen met u in gesprek gaan waar de interesses liggen en welke mogelijkheden wij u kunnen bieden. U kunt van contact op met: wim@antonius-gemeenschap.nl of bel: 06 337 88 675.

Wim Blüm,
voorzitter Antonius Gemeenschap

De buurtkeukens van Antonius kookt, de high teas en soepsupport

Medio september waren we druk om de samenwerking met Het Open Huis te verstevigen. Enkele weken erna moesten we onze keukens al weer sluiten. We hadden nu van vrijwel al onze gasten hun mailadres of telefoonnummer zodat we hen op de hoogte konden stellen van dit feit. Er werd teleurstellend gereageerd en ook wij als Antonius waren niet blij dat we onze gasten geen leuke avond konden bezorgen, met lekker eten en ontmoetingen met anderen.

Na een rondje vragen kwamen we tot de conclusie dat we er wel voor konden zorgen dat we afhaalmaaltijden gingen maken in het centrum. Dat hebben we in november en december kunnen doen met een aantal blije en tevreden gasten.

In de kerstperiode hebben we een drie gangen menu gemaakt die men kon ophalen daar hebben 23 mensen gebruik van gemaakt. Toch een klein beetje kersttijd.

Kersttijd

Het Open Huis heeft aan mensen in Schalkwijk gevraagd of zij rond de kerstdagen iemand die alleen is, in hun huis wilde ontvangen. Zij droegen er zorg voor dat de kerstmaaltijd bij de gastgezinnen zou worden aangeleverd. Aan ons was gevraagd hiervoor het hoofdgerecht te maken.

We hebben twee dagen met 15 mensen (in wisseldiensten) in de keuken gestaan. Het was hard werken maar het is gelukt

Met veel plezier hebben we voor hen 300 maaltijden gemaakt.

High teas waren ook even gestopt toen het coronavirus weer een hoogtepunt naderde. Eind november zijn we weer gestart met het maken van de hapjes e.d. . Deze leverde we aan de deur van het verzorgingshuis af en het personeel van het huis zorgde dat de mensen in een sfeervolle omgeving van de hapjes konden genieten.



Gemaakt door Marcel Kooij

Soep Support

In de afgelopen maanden in de donkere dagen hebben we elkaar meer nodig dan ooit. We hebben dit gedaan met een vers troostend pannetje soep bij Soep Support, zo hoopte we in deze herfst en winter met Corona een licht puntje in de week te creëren. Dat is gelukt. Elke week kwamen er meer mensen een heerlijk pannetje soep halen. We hebben inmiddels een grotere pan moeten aanschaffen. Tevens is het een initiatief om op laagdrempelige wijze nieuwe netwerken te creëren voor saamhorigheid maar ook voor raad en daad. Kleine groepen mensen worden aan elkaar verbonden om wekelijks een grote pan maaltijd soep met elkaar te delen tegen kostprijs. De soep wordt afgehaald en thuis genuttigd.

In de loop van november is soepsupport ook gestart in Schalkwijk. De kerk van Jezus Christus van de Heiligen der laatste dagen draagt er mede zorg voor. Zij maken ook op de woensdagen soep.

En in Noord Haarlem, is de Fontijnkerk ook soep gaan maken. De bedoeling is dat we tot 1 april 2021 dit elke week zullen doen.

Spaarnezicht

Met ingang van 1 juni koken de leerlingen van SMAAK (de Smaakpupillen), namens de Antonius Gemeenschap in samenwerking met onze vrijwilligers 5 dagen per week de maaltijden voor Spaarnezicht. Spaarnezicht is een opvanghuis voor jongeren tussen de 15 en 23 jaar. Zij kunnen daar tijdelijk wonen om een weg te vinden in hun leven. We zijn zeer blij met deze samenwerking. Inmiddels hebben we voor 2021 een contract kunnen afsluiten met Spaarnezicht om het gehele jaar de maaltijden voor hen te maken. Het is mooi om te zien hoe de band tussen de pupillen van SMAAK en de vrijwilligers van Antonius over de afgelopen maanden gegroeid is.

U kunt ook heerlijk koffie, thee of een drankje doen en/of lunchen bij SMAAK. U kunt ze vinden in de Waarderpolder, Oudeweg 91-95, www.smaakhaarlem.nl

Ambassadeur van de vrede

Na de vredesweek zijn we gestart met het opnieuw contact zoeken met alle ondertekenaars van het vredesconvenant ter voorbereiding op de vredesweek van 2021. We hebben hen gevraagd of zij ons willen helpen met de voorbereidingen. Of zij iets willen komen vertellen hoe zij staan in de vrede op de eerste maandag van de maand en we willen in de vrsantentijd van 2021 weer aandacht schenken, zoals eerder gedaan, aan de wijze waarop Antonius in zijn tijd, de moeilijke zaken aanpakte. Hij gaf in 1236 in de vastentijd elke dag aandacht aan het onrecht wat er in die tijd was. Wij hebben de ondertekenaars gevraagd hieraan een dag deel te nemen. Zichtbaar te maken op welke wijze we staan tegen onrecht, armoede, ongelijkheid enz.

Na de mailing die een ieder ontvangen heeft, willen de komende tijd proberen hen telefonisch te bereiken om hun ondersteuning te vragen.

We zijn blij dat Bureau Discriminatiezaken Kennemerland ons hierbij wil helpen.

Jongerenraad

Er is aan de start van het nieuwe schooljaar gezocht naar een goede invulling voor de jongerenraad. Door het tijdelijk sluiten van de scholen is eerder geprobeerd digitaal met elkaar in de contact te blijven maar dat was een niet eenvoudig proces. Er is een nieuwe start gemaakt en de eerste resultaten zijn zeer bemoedigend. Ze hebben bv een gast college presenteren/debatteren gehad van mevr Marceline Schopman, voormalig raadslid en tv presentatrice. Een wervend college dat op speelse wijze de jongeren een aantal basisvaardigheden en inzichten aanreikte.

De Haarlemse Alliantie tegen Kinderarmoede

In de afgelopen periode is de werkgroep bijeen geweest. In eerste instantie met vergaderingen via zoom en later op gepaste afstand. Er is gewerkt aan een 3 jaren planning om zo een eerste stap te zetten in het terugbrengen van de gevolgen van armoede tot na genoeg 0 in 2030. De sociale kaart die gemaakt is van de 26 organisaties en hun 42 activiteiten is vertaald naar "de cirkel van armoede" zodat het inzichtelijk is op welke deelgebieden deze organisaties actief zijn. Een eerste netwerkdag met de betrokken organisaties stond gepland op 17 oktober 2020 de Dag van de Armoede. Inmiddels hebben een tiental organisaties hun betrokkenheid bij de alliantie toegezegd.

Aperitief voor de ziel en vredesgebed.

Ondanks de coronavirus is het gelukt om op elke de derde zaterdag van de maand het aperitief voor de ziel te houden. We hebben niet altijd als afsluiting van het samenkomen iets samen kunnen drinken. In december hadden weer een gastvoorganger, mevr Carla Hoes, die samen met enkele leden van het wereldkoor Voice, een heel mooie en warme bijeenkomst hebben verzorgd. We kregen zeker een boodschap mee naar huis om over na te denken.

Vrijwilligers

We hebben geprobeerd in contact te blijven met onze vrijwilligers. Begin juli zijn we weer gestart met het werk in de verschillende buurtkeuken en de high teas. De buurtkeukens met minder gasten dan voorheen, maar de vrijwilligers met niet minder enthousiasme. Helaas moesten we in de loop van de afgelopen drie maanden weers toppen met het ontvangen van onze gasten en hebben we ons getort op het koken van een hoofdgerecht die emsnen konden ophalen. Om en om heeft men gekookt. Enkele vrijwilligers hebben het verstandige besluit genomen om vooralsnog niet te komen om geen gevaar te lopen ziek te worden. Daarnaast hebben we enkele nieuwe vrijwilligers kunnen verwelkomen.

Toekomst

Het bestuur is gestart met na te denken hoe we naar de toekomst toe ons moeten gaan inzetten, inspannen en samenwerken met. Hoe verhoudenw e ons t.o.v. anderen? Wat mogen we vragen van onszelf en van anderen? Kunnen we op deze wijze blijven voortgaan of zijn er dingen die om een andere wijze van aanpak vragen?

Recept: Rijst met kip en perzik

Nodig: voor 4 pers.

500 gr Kipfilet in stukjes gesneden

3 eetlepels olie

1 grote ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook, gesnipperd

1 klein blikje tomatenpuree

1 groot blik perziken, in stukjes, siroop ook bewaren

2 kippenbouillontabletten

1 á 2 teelepels sambal oelek

4 eetlepels ketjap manis

3 eetlepels pindakaas

flesje kookroom

Bak de kipfilet in de hete olie al omscheppend bruin.

Voeg de ui en de knoflook toe en bak ze zachtjes mee

Voeg tomaten puree. De siroop van de perziken en de bouillonblokjes toe en breng alles al roerend aan de kook.

Voeg de sambal, de ketjap en de pindakaas toe en laat alles op een laag vuur pruttelen.

Voeg de stukjes perziken toe.

Warm alles goed door en voeg tot slot de kookroom toe.

Lekker met witte rijst en komkommersalade.

Evt wat kroepoek of casavechips erbij

Voor mensen die vegetarisch zijn kunnen de kipstukjes vervangen worden door champignons.

Eet smakelijk!

