



Antonius Gemeenschap

Nieuwsbrief December 2023



Voorwoord

Nu de laatste dagen van december langzaam maar zeker wegtikken, kunnen we terugkijken op een bijzonder jaar. Het was het jaar waarin we als Antonius Gemeenschap ons tienjarig bestaan vierden. Dat deden we onder meer met wat een nieuwe traditie mogen noemen: een jaarlijkse Antoniuslezing. Inmiddels zijn we al druk aan het brainstormen over de komende editie. Want de laatste decemberdagen mogen dan traditioneel de dagen zijn om terug te kijken, het zijn ook dagen om vooruit te kijken naar het nieuwe jaar.

We weten dat we ook in 2024 weer zullen kunnen doen waar we goed in zijn: samen met anderen aandacht vragen voor kwetsbaren en helpen. Onze vrijwilligers van Antonius Kookt zullen we weer klaar staan voor de maaltijden die ze voor verschillende doelgroepen maken. We zullen blijven strijden tegen kinderarmoede als initiatiefnemer en partner in de Haarlemse Alliantie Tegen Kinderarmoede. We zullen als Haarlems ambassadeur van de vrede de Vredesweek weer organiseren waarin we in diversiteit de gemeenschappelijkheid zullen blijven onderstrepen – juist nu. Ook zullen we na twee fraaie edities komend jaar weer met onze partners het evenement Sociaal Culinair opdienen. En zo meer.

Het nieuwe jaar zal ook veranderingen brengen. Dat zal zich in de eerste plaats voordoen binnen het bestuur. We kijken momenteel naar uitbreidingen om het groeiend aantal taken dat we op ons hebben genomen, zullen kunnen blijven dragen. Zelf heb ik aangegeven na tien jaar een stapje opzij te willen doen. We zijn daarom op zoek naar een nieuwe bestuursvoorzitter, die de inmiddels volwassen en steeds verder professionaliserende organisatie verder kan dragen. Daarover hoort u later uiteraard meer. Als algemeen bestuurslid zal ik mij wel voor de Antonius Gemeenschap blijven inzetten.

Tussen het terugkijken en het vooruitkijken is er natuurlijk het nu. En nu is het moment om iedereen mooie feestdagen toe te wensen. En een vredig begin van een nieuwjaar.

Wim Blüm
voorzitter

In deze nieuwsbrief:

- Santa Run tegen kinderarmoede
- Bijzondere voorstelling over het leven van Elisabeth van Thüringen
- De Jongerenraad kiest
- Vacatures
- Kwartaalrecept: paprika quiche

Santas rennen tegen kinderarmoede

Opbrengst: 33.527 euro

Ruim 1.500 santa's, elfjes, rendieren en engelen holden vrijdagavond 15 december door de stad in het kader van onze Haarlemse Alliantie tegen Kinderarmoede (Hatka). Dat leverde prachtige beelden op en een even zo prachtig resultaat: 33.527 euro leverde de sponsorloop op.

De opbrengst komt ten goede aan de Speelgoedbank, Stichting Anne Bo, Bedrijf en Samenleving, Scouting Brigitta en de Kinderuniversiteit. Organisator Rotaryclub Haarlem KennemerLaat is 'vriend van de alliantie' en koos de doelen in samenspraak met Hatka uit.

De Haarlemse alliantie is in 2021 opgericht op initiatief van de Stichting Antonius Gemeenschap en de Protestantse Diaconie.

Honderden kleurrijk uitgedoste lopers warmden zich vanaf een half uur voor de start om 19.30 uur op de Grote Markt op met muziek van de Snollebollekes ('van links... naar rechts..') en met het opzweepende Gangnam Style van de Zuid-Koreaanse rapper PSY. Nadat de echte kerstman de opbrengst bekend maakte en wethouder Eva de Raadt het startsein gaf, kon er daadwerkelijk gerend worden.

Deelnemers konden kiezen voor een afstand van 3 kilometer of 6 kilometer. Antonius was zelf rennend vertegenwoordigd door onze eigen Joris Obdam.



Foto's Richard Stekelenburg

Elisabeth van Thüringen,

De vrouw die keuzes durfde te maken

Het Elisabeth Gasthuis in Haarlem was naar vernoemd, totdat die naam begin jaren negentig na fusies in ziekenhuisland eerst werd veranderd in Kennemer Gasthuis en later in Spaarne Gasthuis. Maar op tal van plaatsen is haar naam nog verbonden aan ziekenhuizen, verzorgingstehuizen, kleuterscholen en kinderdagverblijven. Over het korte maar heel bijzondere leven van Elisabeth van Thüringen (1207-1231) gaat de voorstelling ‘De vrouw die keuzes durfde te maken’.

Die voorstelling, van theatermakers Peter Vermaat en Emma van Dobben, is zaterdag 20 januari te zien in het huis van de Antonius gemeenschap: de H.H. Anna en Mariakathedraal aan de Kinderhuissingel 74-76 in Haarlem. Aanvang 16 uur.

Wie was Elisabeth van Thüringen eigenlijk?

Ze wordt in 1207 geboren als dochter van de Hongaarse koning Andreas II. Als ze vier jaar is hebben haar ouders al een huwelijk voor haar geregeld, en verhuist ze naar het Duitse gezin van haar toekomstige echtgenoot. In 1221 trouwt ze met hem: landgraaf Lodewijk IV van Thüringen. Ze zijn gelukkig en krijgen twee zonen en een dochter. Lodewijk bezwijkt in 1227, terwijl hij op weg is zich aan te sluiten bij de Zesde Kruistocht naar Jeruzalem, aan de pest. Elisabeth blijft als jonge weduwe van 20 achter.

Elisabeth heeft zich dan, tijdens de hongersnood van 1226, al actief aan de zijde van armen opgesteld, door tegen de regels van het gezag in brood uit te delen. Als haar man is overleden, weigert ze het huwelijksaanzoek van diens broer. Die neemt haar vervolgens haar kinderen af en al haar bezittingen - inclusief kasteel Wartberg waar ze verblijft. Elisabeth maakt dan de keuze: ze wordt lid van de [Derde orde](#) van [Franciscus van Assisi](#) en zal haar verdere leven zieken verzorgen in het Franciscaanse ziekenhuis dat ze laat bouwen bij slot Marburg.

Daarmee geeft ze een middeleeuws, maar nog altijd actueel antwoord op problemen van alle tijden. Of het nu gaat om een pandemie of om armoede, om het vermalen worden door de overheid of om het ontbreken van gelijke kansen voor alle mensen: in al deze gevallen gaat het om de keuze voor een eerlijk bestaan voor iedereen.

Elisabeth sterft jong: op 24-jarige leeftijd. Vier jaar na haar dood wordt ze officieel heilig verklaard.

In de voorstelling ‘De vrouw die keuzes durfde te maken’ vertelt Peter Vermaat haar levensverhaal, bijgestaan door zijn maskers en levensgrote poppen, én door Emma van Dobben, die als troubadour op trommel, eenhandsfluit, lier, rebec en draailier de middeleeuwen laat herleven.



De voorstelling is gratis te bezoeken. Graag wel even vooraf aanmelden via w.blum@kpnplanet.nl

'Mentale gezondheid scholieren is belangrijk'

Annemieke Windt

De Haarlemse jongerenraad wil meer aandacht voor de mentale gezondheid van jongeren en dat de problemen rondom fatbikes worden aangepakt.

Haarlem ■ Dat bleek vrijdagmiddag tijdens een bijeenkomst van de jongeren die dit jaar de jongerenraad vormen. De totale groep bestaat uit vijftien scholieren, van brugklas tot zes vwo, van verschillende scholen in Haarlem.

„Ik ben lid geworden, omdat een vriendin van me vroeg of ik mee wilde en ik vind het leuk om nieuwe dingen te doen”, zegt nieuwkomer Dali. Ook haar vriendin Rosa heeft zich om die reden aangemeld.

Voor Daniël, die dit jaar voor het tweede jaar meedraait in de jongerenraad, is vooral het samenwerken met leerlingen van andere scholen een reden om mee te doen.

De scholieren komen om de paar weken bij elkaar, steeds op een

Jongerenraad buigt zich over vraagstukken voor de jeugd

andere school en een enkel keerje ergens anders. De groep houdt zich een jaar lang bezig met vraagstukken die jongeren aangaan. Het is nu nog redelijk het begin van het traject, dus nu gaat het er vooral om samen een groslijst te maken van mogelijke onderwerpen waarin ze zich gaan verdiepen.

Referendum

Naast aandacht voor mentale gezondheid en de fatbikes, wil de groep ook dat er iets gebeurt aan menstruatie-armoede voor meisjes, een training in life skills zoals omgaan met geld en kleine klusjes doen of meer uitgaansgelegenheden



Joris Obdam in gesprek met Rosa (links), Dali en Daniël. FOTO UPI/ROB VAN WIERINGEN

den voor jongeren tot achttien jaar.

„Het is niet zo dat ze alles gaan doen”, legt begeleider Joris Obdam uit. „Ze maken een groslijst en

daaruit kunnen scholieren uit

Haarlem via een online referendum mening over laten horen. Dan blijven er vier ideeën over die deze

groep verder gaat uitwerken om vervolgens na nog een stemronde een plan in te dienen bij de Haarlemse gemeenteraad en de wethouder. „Die stemrondes voor alle Haarlemse scholieren is iets wat de raad vorig jaar heeft bedacht. Zo willen ze democratischer worden en meer jongeren betrekken.”

Er is ook een plan voor een groot debat later in het schooljaar. „Waar we dat gaan doen, weten we nog niet”, zegt jongerenwerker Lodewijk de Ruiter die de scholieren traint in allerlei vaardigheden.

Debatteren

Tijdens de bijeenkomst gisteren op lyceum Sancta Maria stond leren debatteren centraal. In groepjes bedenken de jongeren argumenten. Of werkstukken verplicht in ChatGPT gemaakt moeten worden en of Sinterklaas en de Kerstman niet gewoon moeten samensmelten. „Onzinstellingen”, geeft De Ruiter toe. „Maar het is een goede manier om te oefenen met argumenten bedenken.”

HaarlemsDagblad, 4 november 2023

De Haarlemse Jongerenraad kiest

Voor de vijfde keer ging afgelopen september een Haarlemse Jongerenraad van start op vier deelnemende scholen.

Leden van deze scholierenraad brainstormen en discussiëren sindsdien over hét onderwerp dat ze aan het eind van het schooljaar aan de gemeente gaan voordragen met een voorstel tot verbeteringen.

In dat proces worden ze begeleid door Lodewijk de Ruiter en Joris Obdam van Antonius. Maar waar hebben ze het dan eigenlijk over?

Een kijkje in de keuken, leert dat een hele rij aan onderwerpen momenteel op een longlist staan om verder te worden uitgewerkt. Dat gaat over: mentale gezondheid, over probleemjongeren (fatbikes), over 'life skillz', over menstruatieproducten in relatie tot armoede, over sportvoorzieningen, over extra en verbeterde ondersteuning voor jongeren met een taalachterstand, over een meldpunt op school voor klachten over toetsen, over kleinere klassen, meer toegankelijkheid voor kunst en cultuurvoorzieningen voor jongeren, meer uitgaansgelegenheden voor jongeren onder de 18 jaar, over nazorg voor scholieren die uitgeloot zijn, betere roosters, een maximum aantal uren voor school, over leerlingenrechten, over een nog strikter vuurwerkverbod dan dat Haarlem nu kent, en over een betere toegankelijkheid voor mensen met een fysieke handicap op scholen.

Over al deze onderwerpen gaan de Jongerenraadleden filmpjes maken om daarna te kiezen met welke onderwerpen ze verder willen en kunnen. Wordt vervolgd dus.

Haarlems Dagblad besteedde begin november uitgebreid aandacht aan de Jongerenraad.

Vacatures: kom helpen bij de High Teas

Zoals bekend verzorgt Antonius voor diverse tehuizen en instellingen zeer gewaardeerde High Teas. Deze gezellige maaltijd bestaat uit verschillende kleine hapjes, gemaakt en geserveerd door onze vrijwilligers.

Voor zowel de coördinatie en planning als voor het maken van de hapjes zijn we momenteel naarstig op zoek naar extra handen. Heb je interesse: meld je dan via info@antonius-gemeenschap.nl of 06 3378 8675.

Recept van het kwartaal: paprika quiche (1 persoon)



Ingrediënten:

Zak paprika mix 420 gram
1 middel grote ui
3 flinke tenen knoflook
150 gram geraspte oude kaas of parmazaan
3 eieren
1 tomaat
Gedroogde oregano en basilicum
Olijfolie
Zout en peper

3 plakjes bladerdeeg

Benodigheden:

smoor/hapjespan met deksel, kleine ovenschaal, bakpapier, vergiet of zeef. Twee kommen.

Pel de tenen knoflook maar laat ze heel, pel de ui en snijd in grove stukken, snijd de paprika eveneens in grove stukken.

Verwarm in de hapjespan op middelhoog vuur een goede scheut olijfolie, voeg de paprika, ui en knoflook in een keer toe met een goede snuf zout en peper. Zodra je 'hoort' dat de olie weer heet is: deksel op de pan en vuur laag draaien. Laat de groenten vervolgens rustig smoren - roer om de 5 minuten even rustig om.

Na 15-20 minuten is het tijd om te kijken of de knoflook zacht genoeg is om makkelijk te pletten met de achterkant van een lepel. Wanneer dit gemakkelijk gaat kan de deksel van de pan, roer de paprikamix goed om en zorg dat ook 'de bodem' van de pan mee geroerd is - daar is namelijk veel smaak gaan zitten). Laat het geheel nog 5 minuten smoren. Zet dan het vuur uit.

Zet vergiet of zeef op een kom en schep de paprikamix er in. Laat maar even staan en vang al die rijke smoor smaken op.

Verwarm de oven op 180 graden, laat 3 plakjes bladerdeeg ontdooien en bekleed de kleine ovenschaal met bakpapier.

Snijd de tomaat in 6 plakken. Klop in een kom 3 eieren los met snufje zout en peper, palmpje oregano, palmpje basilicum en 50 gram kaas los en luchtig.

Bekleed de ovenschaal met bladerdeeg dusdanig dat er aan alle zijden ca. 3 cm bladerdeeg over de quiche kan worden terug gevouwen / gelegd.

Bestrijk rijkelijk de quiche bodem en randen met olie/kookvocht 2 eetlepels. Beleg de bodem dan met 50 gram kaas. Zorg dat er vooral ook kaas in alle hoeken zit. Schep de paprika mix in de quiche en

verdeel goed over de bodem. Klop het eier-kaasmengsel nog 1 keer door en schenk over de groenten Verdeel de laatste 50 gram kaas over de nog open quiche - wederom met voldoende kaas in de 4 hoeken. Verdeel de plakjes tomaat en maak af met flinke snuf peper en 2 eetlepels olie/kookvocht.

Vouw de bladerdeegranden terug over de quiche, en bestrijk met laatste olie/ kookvocht.

Bak de quiche in 45-50 minuten in de voorverwarmde oven op 180 graden.

Laat dan nog 15-20 minuten afkoelen

Buen apetito!

