

Aan zijn jaren in de havenarbeid van zijn mooie herinneringen: „Havenarbeid was een echt vak. Bovendien werd je getriggerd om mee te denken over de ontwikkelingen van de havens, de arbeid, de havenarbeid was jouw ziel, zeker als je er zo indringend voor was opgeleid zoals ik aan de beroemde Havenvakschool. Op alle vakken was ook het leep-etiket kameraadschap en loyaliteit geplakt. Niet voor niets wordt

de beste Havenvakschool ter wereld genoemd. Behalve de leraren is daar nooit iemand blijven zitten.”

RUW

In het voorwoord schrijft Bom dat in het Rotterdamms een weerslag van de werkelijkheid besloten ligt. „Het Rotterdamms is een tak van het Nederlands. Rotterdammers voelen zich daar rijk bij. Anderen zullen het minder omarmen omdat het ook

tenen is. Twee uur meer directe taak kan zijn. De communicatie bestaat vaak uit een beetje jennen. Maar let op, een Amsterdammer doet dat van huis uit ook maar altijd heeft dat een vervelend kantje, hij doet dat vanuit een abusievelijk gevoel van dominante meerderwaardigheid ten opzichte van de ander. Een Rotterdammer niet. Als hij jent is dat slechts een uiting om verbaal geestig of vaardig te willen wezen, en als de ander daar overheen gaat,

gebruikt hij zat met 20 sluis verschijnen. Frits Bom pakt liever de camera op. „Eerst maar een film, een documentaire met de titel *150 jaar havenarbeid in Rotterdam*. Dat duurt lang, maar moet snel want de traditionele overslag van stukgoederen en massagoederen is al grotendeels verdwenen, en daarmee ook die prachtige maar tegelijk dramatische historie van de havenarbeid en vooral de havenarbeiders zelf van Rotterdam.”

is Frootaan + Evi hiele eich

voor iedereen?

„Absoluut. Je hoeft echt niet de potentie te hebben om later hoog op de wereldranglijst van voetballers terecht te komen om bij ons te mogen lessen. Sterker nog, onze lessen kunnen juist heel positief uitpakken voor jongeren die minder goed zijn in gym! Op school loop je het risico om gepest te worden omdat 'we door jouw schuld hebben verloren'. Dat kan bij ons niet, want we spelen geen wedstrijden. Je komt lekker rustig oefenen en leren onder leiding van deskundigen.”

Haagse 'borrelbonbon' bedacht in de Maasstad

ANGELIQUE MULDER

DEN HAAG • Een lekkernij met een Haagse uitstraling, prettig passend bij een goed glas wijn. Twee Rotterdamse vrouwen fabriceerden samen een 'hartige borrelbonbon' voor de delicatessenzaak Gransjean in de Archipelbuurt in Den Haag.

Het moest een 'gedistingeerd hapje' worden zei Anna-Wies van Oosten van Gransjean Wijnen en Delicatessen in de Bankastraat. En ook iets dat 'appelleert aan de internationale uitstraling van Den Haag'. Het resultaat is het Haagse Heertje. Gistermiddag kon er voor het eerst van worden gesmuld. In het Carlton Ambassador Hotel mochten de Rotterdammers hun Haagse taartje voor het eerst uitserveren.

Het Haagse Heertje bestaat uit drie soorten kaas (cheddar, boerenkaas plus een getenkaas met fenegriek en koriander), pecanooten en gedroogde blauwe bessen. „Die bessen zijn koninklijk blauw en de cheddardaas is met zijn oranje kleur ook een mooie verwijzing naar de woonplaats van koningin Beatrix,” legt Karen Kruijdenberg (34) uit. Haar compagnon bij Kookstudio



Karen Kruijdenberg (links) en Jacqueline Mourik bedachten de nieuwe lekkernij. FOTO'S AUBAINMARIE

Aubainmarie, de 51-jarige Jacqueline Mourik, voegt toe: „En cheddar heeft een Angelsaksische uitstraling, de vele expats in Den Haag zullen dat wel waarderen.”

PIKANT

Omdat Van Oosten het eerste Heertje niet pikant genoeg vond, zijn er nog wat gekneusde roze pe-

perkorrels aan toegevoegd. Daarmee was de lekkernij volgens de Haagse ondernemer perfect. Van Oosten kwam bij de dames van Aubainmarie uit nadat zij eerder met succes het Pittig Rotterdammertje op de markt hadden gebracht. Die lekkernij is ook een hartig taartje met drie kazen maar dan met onder meer boerenjongens (rozijnen op



brandewijn) en amandelen.

Vanaf deze week is het Haagse Heertje - verpakt in een soort bonbondoos - voor circa 9 euro te koop. „Als je er rode wijn bij wilt drinken, adviseer ik iets waar een syrah-druif in zit,” zegt Van Oosten. „Drink je witte wijn dan is een niet zo vette chardonnay heerlijk. En anders een verdicchio uit Italië.”

Wat doen jullie nog meer en waar?

„F4E heeft vestigingen in Rotterdam, Barendrecht, Binnenmaas en Nieuwerkerk. Wij geven voetbalcines op scholen. In Capelle aan den IJssel doen we dit in samenwerking met Sportief Capelle. Tijdens de lessen op scholen én bij F4E besteden we aandacht aan sociale vaardigheden. Er zijn aan F4E niet alleen voetbaltrainers verbonden, maar bijvoorbeeld ook een onderwijscoach op het gebied van de sociaal-emotionele ontwikkeling van (jonge) spelers. Beter in je vel zitten betekent vaak beter presteren, zowel op als buiten het veld. Voor ons is het heel belangrijk om onze deelnemers wat meer zelfvertrouwen te geven. Geloof in jezelf!”

En jullie toekomstplannen?

„De bereikte kwaliteit vasthouden, uitbreiden naar andere steden en meer bezoeken aan scholen brengen zodat we nog meer kinderen bereiken.”

ANNE-ROSE HERMER