

Kijkker

eenvoudig
en duidelijk
winter 2016

Krukjes van papier

Serieuze koekenbakkers

Inhoud

Kijker winter 2016

3 Met liefde gebakken

Clënten van Reinaerde werken in De Koekfabriek.

Ze bakken heerlijke koekjes en taarten. De koekenbakkers draaien mee in de maatschappij.

5 Geschenk uit de hemel

In Maarssenbroek staat een kerk met een tuin.

Er was niemand om die tuin te onderhouden.

Dat doen cliënten van De Werkspecht nu.

6 Krukje van papier

Van oude tijdschriften mooie krukken maken.

Dat gebeurt bij Kopieercentrum De Boemerang.

Erik van de Ridder werkt er ook.

Hij legt uit hoe ze de krukken maken.

8 Proeven met je neus

Bewoners van de Grote Trekdreef zijn goed voor het milieu.

Daarom hebben ze een prijs gekregen.

Het is een workshop koken.

Kok Karin Kramer leert hen proeven.



Zie ook het filmpje op dvd of op You Tube: Reinaerdevideo



Meedoen in de maatschappij

In de Schoutenstraat in Utrecht staat De Koekfabriek.

De Koekfabriek is een bakkerij.

Clënten van Reinaerde bakken daar lekkere koekjes en taarten.

Ze worden daarom ook wel koekenbakkers genoemd.

De koekenbakkers zijn trots op die naam.

Het betekent dat ze hun werk goed doen.

De Koekfabriek heeft ook een Koffiebar.

De Koffiebar zit om de hoek, in de Slachtstraat.

Bij de Koffiebar koop je eerst een koekje.

Dat koekje is gebakken door de koekenbakkers. Bij dat koekje kies je een drankje.



Petra Dauvillier (links) en Tamara Steen (rechts) werken in de Koffiebar.



Een lekkere kop koffie bijvoorbeeld. In de Koffiebar werken ook cliënten. De koekenbakkers doen hun werk heel serieus. De klanten betalen voor de koekjes en taarten. Ze willen dus geen koekjes die verbrand zijn. Koekenbakker Petra Dauvillier vindt het leuk werk. "Ik draai nu mee in de maatschappij", zegt ze trots. ●



Met liefde gebakken

De koekenbakkers doen verschillende dingen in de bakkerij. Ze kneden deeg, wegen koekjes en helpen klanten. Er werkt ook een echte banketbakker in De Koekfabriek. Hij heet John Zondervan. John bereidt alvast het deeg voor. De koekenbakkers maken het werk dan af. Zo bakken ze samen bijna 500 kilo koekjes per week. Die koekjes verkopen ze aan horecabedrijven in de buurt.

Bakfiets

Coby van Schaik weegt koekjes. Coby: "Ik doe precies 1 kilo koek in een bak. Zo vul ik heel veel bakken met koekjes. Die bakken brengen we dan weg met de bakfiets." Julien Magsidi is ondertussen deeg aan het snijden. "De plakjes moeten allemaal even dik zijn", zegt Julien.

"Anders worden de koekjes niet even groot."

In de Koffiebar werkt Tamara Steen.

Ze staat samen met Lise van Leeuwen achter de bar.

Lise maakt koffie en thee voor de klanten.

Mevrouw Van der Vat komt net van de kapper.

Ze heeft zin in koffie met een stukje taart.

Tamara neemt haar bestelling op. Mevrouw Van der Vat vindt de taart heerlijk.

Bijzonder

Jeannot Nijpjes is de baas van De Koekfabriek.

Hij vindt de samenwerking tussen Reinaerde en De Koekfabriek bijzonder.

"Deze koekjes zijn met liefde gebakken door de koekenbakkers", zegt hij.

"Daar word ik iedere dag weer blij van!" ●



Het water uit de regenton is voor de paarden.

Regentonnen bij De Schaapskooi

Tom de Vries houdt van dieren. Hij werkt 2 dagen per week bij kinderboerderij De Schaapskooi in Bilthoven.

Ze hebben er veel dieren.

Er lopen varkens, kippen, pony's en geiten.

Ze hebben ook parkieten, cavia's, schapen en konijnen.

Tom vindt het leuk om te vertellen over de kinderboerderij.

Hij weet veel over alle dieren.

"Wist jij dat een konijn geen knaagdier is?", vraagt Tom.

Tom vertelt dat een konijn bij de haasachtigen hoort.

Tom vindt het milieu belangrijk.

Bij De Schaapskooi denken ze ook aan het milieu.

Tom vertelt hoe ze dat doen.

Water

Tom: "Er staan hier 2 regentonnen.

Daar halen we water uit voor de dieren.

Dat water kunnen ze drinken.

Water uit de kraan is dan niet meer nodig."

Afval

"Het afval scheiden we netjes", zegt Tom.

"Er is een apart bak voor papier en plastic.

Ook groente, fruit en tuinafval zamelen we in.

Buurtbewoners kunnen batterijen bij ons brengen.

Op vrijdag is er markt vlakbij De Schaapskooi.

Na de markt is er veel afval.

Dat ruimen wij op.

Als dank krijgen wij groente en fruit.

Dat is overgebleven na de markt.

Het groente en fruit zou anders worden weggegooid.

Dat is zonde.

Wij geven het aan de dieren.

Die vinden het heel lekker!"

Kerstbomen

De kinderboerderij heeft net een nieuw huisje.

Het huisje heeft een toonbank.

"In het houten huisje willen we compost gaan verkopen", zegt Tom.

"Compost is goed voor de tuin.

Ook eieren kunnen we daar verkopen.

Speciaal voor kerst hebben we ook kerstbomen gemaakt.

Die zijn gemaakt van oud hout.

Ook die kunnen mensen kopen." ●

Hemelse samenwerking

Iedere vrijdagochtend gaan cliënten van de Werkspecht in Maarssenbroek tuinieren.

Ze doen dat in de tuin van de rooms-katholieke Verrijzeniskerk.

Die kerk staat in de buurt van de Werkspecht.

De tuin van de Verrijzeniskerk is ontworpen door Roos van Dijk.

Er staan mooie bomen en planten in.

Eerst onderhielden vrijwilligers van de kerk de tuin.

Maar de vrijwilligers werden te oud of hadden geen tijd meer.

De tuin raakte een beetje verwaarloosd.

“Die tuin is mijn kindje”, vertelt Roos.

“Dus dat vond ik best erg.”

Meteen geregeld

Toen dacht Roos aan de Werkspecht.

“Ik heb zelf ook op de Spechtenkamp gewoond”, zegt Roos.

“Dus ik kende de Werkspecht al een beetje.

Ik heb gevraagd of zij ons konden helpen.

Nou, ze hadden meteen een tuinploeg geregeld!”

De tuinploeg bestaat uit Els Andriessen, Mario Kiban en Wim Hekkers.

Begeleiders Sander Hoogendoorn en Jos Holst helpen ook mee.

Ze schoffelen, harken bladeren en maken de stenen schoon.

Het gereedschap krijgen ze van Roos.

“Het tuinbudget van de kerk gaat nu ook naar de Werkspecht”, vertelt Roos.

“Voor wat hoort wat, vinden wij.”

Prachtige oplossing

Roos is erg blij met de tuinploeg.

“Dit is een prachtige oplossing voor onze tuin.

De kerk had wel werk, maar geen vrijwilligers.

En de Werkspecht kon wel wat werk gebruiken.

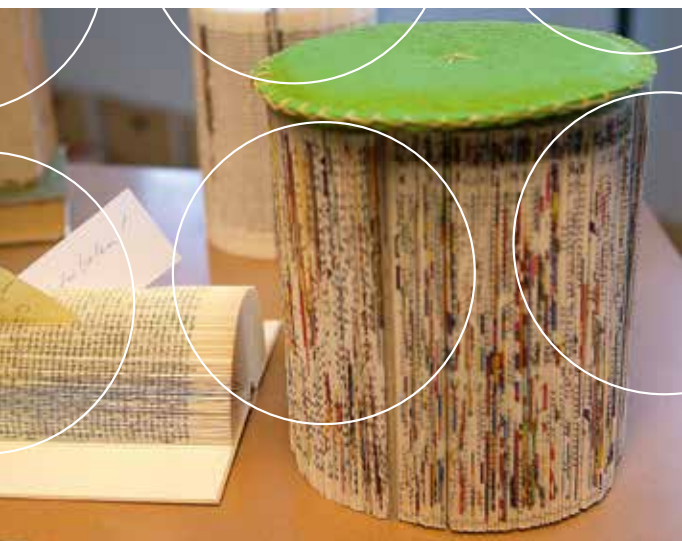
Ik noem het: een hemelse samenwerking!” ●



Mario Kiban en
Els Andriessen
harken de tuin.



Ferouz
Tofik lijmt
de kaften.



Dirk Fokkelman test de krukjes.



Gaat u zitten!

Bij Kopieercentrum De Boemerang in Utrecht maken ze krukjes.

Die krukjes zijn niet alleen mooi, maar ook duurzaam.

Ze worden gemaakt van oude tijdschriften en boeken.

Erik van de Ridder werkt bij De Boemerang. Hij legt uit hoe de krukjes worden gemaakt.

Erik: "We verzamelen eerst oude boeken en tijdschriften.

We hebben vooral dikke tijdschriften nodig. Anders worden de krukjes niet stevig genoeg.

Mijn collega Jan van Haren snijdt de tijdschriften op maat.

Dan gaan we de tijdschriften vouwen", zegt Erik.

Oma's boeken

Nettie Baas en Mandy van Straaten laten zien hoe dat vouwen gaat.

Nettie: "We vouwen de pagina's 1 voor 1 naar binnen.

Als je dat te snel doet, wordt het slordig. Dan moet het overnieuw.

Vouwen kost veel tijd en geduld." "Mijn oma heeft haar boekenkast



Mandy van Straaten vouwt de boeken van haar oma.



Jan van Haren snijdt de tijdschriften op maat.



Het team van De Boemerang is trots op de krukjes.

opgeruimd", zegt Mandy.

"De oude boeken bracht ze naar De Boemerang.

Dus ik vouw nu de boeken van mijn oma!"

De volgende stap is het lijmen van de tijdschriften en boeken.

"Ik lijm de kanten aan elkaar vast", vertelt Ferouz Toufik.

Dan valt de kruk straks niet uit elkaar."

"De papieren krukjes zijn nu bijna klaar", zegt Erik.

"Maar er moet nog een kussentje op.

Die kussens maakt collega Dirk Fokkelman."

Festonsteek

Dirk knipt eerst een vulling van schuimrubber.

Dan doet hij er vilt overheen.

Het vilt naait hij aan elkaar met een festonsteek.

Dat is een speciale steek die er mooi uitziet.

Met een laatste steek naait Dirk het kussen dicht.

Tot slot mag Dirk de kruk testen.

Nieuw leven

Het idee van de papieren krukjes komt van Anja Ebbinghaus.

Anja is begeleider op De Boemerang.

Ze heeft ook bedacht om van oude boeken een notitiehouder te maken.

Je kunt er ook foto's in doen.

Zo krijgen oude boeken een nieuw leven. ●

Proeven met je neus

Kok Karin staat hier rechts.



Prijs voor groene Grote Trekdeef

Tom Engelshoven woont op de Grote Trekdeef in Utrecht. Hij is groenambassadeur van Reinaerde.

Tom en de andere bewoners scheiden hun eigen afval. Papier, glas en plastic doen ze in aparte bakken.

In zijn appartement krijgt Tom een energiemeter.

Daarop kan hij precies zien hoeveel stroom hij verbruikt. Dat is heel handig.

“We doen dingen die goed zijn voor het milieu”, vertelt Tom.

“Daarom hebben we een prijs gekregen van Reinaerde.

Het is een workshop proeven en koken.”

De workshop is in Trefpunt de Huiskamer.

Het is een workshop met een echte kok.

De kok heet Karin Kramer.

Karin gebruikt gezonde groenten en biologische producten.

Er doen 6 bewoners en 4 begeleiders aan de workshop mee.

Tijdens de workshop leren ze goed te proeven.

Geur ruiken

“Om goed te proeven moet je eerst de geur ruiken”, vertelt Karin.

De bewoners krijgen stukjes chocolade met verschillende smaken.

Ze ruiken er eerst aan.

Dan proeven ze sinaasappel en munt.

Daarna proeven ze soorten fruitsap.

De smaak van druivensap is favoriet.

Dat is lekker zoet en ook nog gezond.

Na het proeven is het tijd voor de lunch.

Karin legt allemaal gezonde

dingen op tafel.

Tom maakt de pesto met kruiden, nootjes en olie.

Huisgenoot Patrick snijdt de komkommer en tomaten.

Aan tafel maken de bewoners zelf broodjes gezond.

Iedereen smult van de broodjes en de zelfgemaakte pompoensoep.

Jammer genoeg zijn de stoofpeertjes nog niet klaar.

“De peertjes moeten langer koken” zegt Karin.

“Die kunnen jullie vanavond opeten.” ●

Eerlijk Waar in De Bombardon

Bij De Bombardon in Veenendaal is een fairtrade-winkel geopend. De winkel heet: Eerlijk Waar.

Eerlijk Waar verkoopt duurzame producten die op een verantwoorde manier zijn gemaakt.

Er is bijvoorbeeld jam en honing te koop van boerderijen uit de buurt. Dat zijn streekproducten.

Eerlijk Waar verkoopt ook producten uit arme landen, zoals sieraden.

De mensen die deze producten maken, verdienen zo hun geld.

Met dat geld kunnen ze eten kopen en hun kinderen naar school laten gaan.



Samen met een collega opent Robin van Zoelen de winkel Eerlijk Waar.

Recyclen

Bij Eerlijk Waar kun je ook producten kopen die gemaakt zijn van afvalmateriaal.

Dat afvalmateriaal wordt dus opnieuw gebruikt in plaats van weggegooid.

Dat heet: recyclen.

Een mooi voorbeeld van recyclen zijn de blauwe tassen.

Die tassen zijn gemaakt van oude uniformen van stewardessen van de KLM.

Elkaar versterken

Eerlijk Waar is bedacht door de Stichting Veenendaal For Fair.

Wim Bakker is de oprichter van die stichting.

“We zochten een goede plek voor onze winkel”, zegt Wim.

We raakten in gesprek met Ingrid van Tweel, manager van De Bombardon.

Dat klikte en toen zijn we samen gaan werken.”

Ingrid is blij met die samenwerking.

Ingrid: “Reinaerde is ook een duurzame organisatie.

Eerlijk Waar en De Bombardon ondersteunen en versterken elkaar.”

Mooie stap

Robin van Zoelen werkt bij De Bombardon.

Robin vindt de samenwerking met Eerlijk Waar een mooie stap.

“Eerlijk Waar past goed bij ons. We verkopen allebei duurzame en eerlijke spullen.”

Toch is Eerlijk Waar volgens Robin geen concurrent van De Bombardon.

“Zij hebben een heel ander assortiment.

En ze verkopen ook producten die bij Reinaerde worden gemaakt.” ●