

Geen steentje in mijn schoen? **60^{IN} SECONDEN**

Had ik misschien een 'steentje in mijn schoen'? Lopen ging steeds pijnlijker en nu strompel ik door het leven. De boosdoener is geen steentje, maar mijn enkel, die - nadat ik jaren terug fanatiek badminton speelde (op mijn manier dan) - dik bleef. Flinkke artrose, luidde de uitslag toen ik maar eens de dokter opzocht na aanhoudende pijnklachten. Een wat krakkemikkig lijf heb ik altijd al gehad, kwestie van aanleg, maar om jong van geest als een oud wijf door het leven te gaan, dat valt niet mee. Wat ook niet meevalt zijn alle meewarige blikken en goedbedoelde opmerkingen. 'Last van je been, heup, knie?!' Nee lieve mensen, het is dus mijn enkel. En met een haperende enkel zet ik mijn linkervoet scheef, met als gevolg een rechterknie die permanent dik is - ook badmintonleed - en een heup die begint op te spelen. Ach ja, we worden allemaal ouder en in het licht van de eeuwigheid is het peanuts, maar irritant is het wel als je nogal bedrijvig bent en alles liever zelf doet. Kortom, slecht kan stilzitten. Dat maakt de zaak er niet beter op, net zomin als adviezen van specialisten toen ik het toch maar hogerop zocht: een ingrijpende operatie met maanden revalidatie lijkt de oplossing, en zolang achter de geraniums, mij niet gezien. Dus krijg ik een speciale schoen die hopelijk wat leed verzacht en negeer alle meewarige blikken. Ik verkeer nog in malaise als ik ineens een enthousiast mailtje binnenkrijg. Of ik geen interesse heb in een running coach, 'zodat ik in zes weken tijd van niets tot een afstand leer lopen die ik zelf niet voor mogelijk had gehouden'? Promotie van atletiekclubs in de regio om meer hardlopers te genereren. Zeker! Top idee! Maar ja, dat rottige steentje.

Tanja Koopen
tanja.koopen@mediahuis.nl



Man betaalt met valse bankbiljetten van vijftig euro

Warmenhuizen ■ Voor zover bekend zijn in elk geval een Schager winkelier en een horecazaak in Warmenhuizen het slachtoffer geworden van een man die betaalde met valse biljetten van vijftig euro. De politie vraagt eventuele andere slachtoffers om aangifte te doen. Bij Bolletjescafé De Klok in Warmenhuizen is onlangs betaald met een vals bankbiljet. Eigenaar Ronald Dekker heeft een foto van de dader op Facebook gezet. Het betreft een mollige man in een Adidastrui en met een petje op. Dezelfde man zou ook bij een winkel in Schagen

met een nep-vijftigje hebben betaald. En in de reacties op Facebook valt te lezen dat de verdachte ook in Schoorl actief zou zijn geweest. De politie heeft alleen van De Klok een melding ontvangen, meldt woordvoerder Joey Brink. „Wij hebben één melding ontvangen van fraude met betaalproducten bij een horecagelegenheid in Warmenhuizen. Ook is bekend dat winkeliers in Schagen iets soortgelijks is overkomen. Ik heb de wijkagenten in Warmenhuizen en Schagen gesproken. Andere meldingen zijn bij ons niet binnengekomen.”

COLOFON Noordhollands Dagblad

Hoofredacteur:
Corine de Vries, Jan 't Hart (adjunct) en Kelly van Hal (adjunct)

Secretariaat:
redactiesecretariaat@mediahuis.nl

Hoofdkantoor:
Mediahuis Nederland B.V.
Basisweg 30, 1043 AP Amsterdam
088-8242222.

Adverteren:
samenwerken@mediahuis.nl
Familieberichten:
familieberichten@mediahuis.nl
Rubriksadvertenties:
speurders.nl

Rechtenvoorbehoud:
Alle rechten t.a.v. deze uitgave worden uitdrukkelijk voorbehouden en berusten bij Mediahuis Nederland B.V. Op het gebruik van deze uitgave is het bepaalde in de algemene gebruiksvoorwaarden van Mediahuis Nederland van toepassing: mediahuis.nl/gebruiksvoorwaarden.

Redactiechef: Sophie Biesboer

Regiokantoren:
Molenstraat 7, 1741 GJ Schagen
0224 - 224400, redactie.sc@nhd.nl
Willemsoord 29A, 1781BZ Den Helder
0223 - 672200, redactie.hc@nhd.nl

Krant niet ontvangen? Geef dit direct door via mijn.noordhollandsdagblad.nl
Hier regelt u ook een adreswijziging of een wijziging in uw gegevens of abonnement. Of bel **Klantenservice:** 088-824.1111
U kunt ons ook een **WhatsAppbericht** sturen via 072-5184020. U kunt dit nummer niet bellen. Tip: sla dit nummer eerst op en open dan whatsapp op uw mobiele telefoon.

Online:
Website nhd.nl, Twitter @nhdagblad
facebook.com/noordhollandsdagblad

Raad voor de Journalistiek:
Noordhollands Dagblad volgt de leidraad van de Raad voor de Journalistiek. Ga naar: rvdj.nl

© 2025 Mediahuis Nederland B.V.



Dat er rond 't Heremetijdje een rookfestijn werd gehouden kon niemand ontgaan.

FOTO'S REDMOUSE

REPORTAGE Allemaal een lekker vissie mee naar huis

'Aan ChatGPT vragen hoe je paling moet fileren'

Simone Bruin

Het terras stroomt vol op deze zonnige zondag en de geur van gerookte vis hangt in de lucht. Specialisten uit de regio roken zalm, makreel, paling en ook worst op het terras tijdens de allereerste rokerijdag van café 't Heremetijdje.

Schagen ■ Stukken gerookte zalm, paling en makreel gaan als warme broodjes over de toonbank. „Ik lust zelf geen vis”, lacht kroeg-eigenaar Wouter Legebeke. „We organiseren het vooral voor de gezelligheid.” Vrienden van de uitbater organiseren jaarlijks in Petten het Nederlands Kampioenschap makreel roken, zij hebben nu op het terras bij de kroeg in Schagen de rooktonnen uitgesteld. „We hebben een aantal rokers opgetrommeld”, vertelt Bob Groen uit Petten.

Zalm hoeft je alleen warm te krijgen

„Als het heel druk wordt dan hebben we ook nog hamburgers van de green egg”, vertelt Wouter. „De verwachtingen houden we laag, maar het is natuurlijk supermooi weer. We willen het in het najaar misschien nog een keer gaan organiseren”, vertelt Wouter. „Volgende keer doen we er misschien wat meer vaten bij”, vult Bob aan.

Zoete ketchup

Roosters met gerookte zalm komen uit de rookton bij Bob. Hij heeft de zalm in drie verschillende smaken gekruid: suiker, zout en peper, knoflook en dille en de derde smaak is sambal met zoete ketchup. „Het is verse vis en het gaat om de specifieke rookmaak. Zalm hoeft je alleen warm te krijgen. Makreel en paling moet je eerst

drogen voordat je het kan roken”, vertelt Bob. „Hoe langer je het droogt hoe beter.”

„Ik heb een flinke voorsprong”, vertelt Jan van Voren uit Schagen. „Ik heb me gisteravond voorbereid en de vis bij mij thuis in het schuurtje gedroogd. Ik doe dit nu al een jaar of tien. Zalm koud gerookt is mijn favoriet. Een stukje paling is ook altijd lekker, maar dat heb ik al zoveel gegeten, daar heb ik eigenlijk genoeg van. Ik leef in overvloed, haha.”

„Wij zijn inwoners van Petten dus we komen even kijken hoe onze jongens het doen. In de ochtend beginnen ze al en na vijf uurtjes kunnen wij het nu bestellen”, vertelt Hans Kruijer (66). „Een activiteit is altijd leuk en het kan niet beter in de zon onder het genot van een drankje.”

Kleinschalig

In de zon op het terras met een speciaal biertje, wijntje of een frisje en op het einde een 'vissie' mee naar huis. „Iedereen neemt straks een makreeltje of een paling mee naar huis, het kan niet verzer”, zegt Hans. „En het is lekker kleinschalig. Een paar biertjes en even ouwehoeren”, vult Jan Bakker (66) aan. „Is er nog nieuws?”, vraagt hij.

„Hij wil graag paling mee naar huis”, zegt Amanda Jongejan (36) uit Anna Paulowna. „Paling is gewoon een lekker visje”, antwoordt Menno Groot (31) uit Schagen. Met Jeroen Tiessen (31) uit Schagen staan ze in het zonnetje met een wit wijntje in de handen. „Vis en lekker weer”, zegt Menno. „Goed dat er in 't Heremetijdje nieuw leven wordt ingeblazen.”

Jeroen heeft al ervaring met het kopen van verse vis. „Kennen jullie het verhaal van de makreel al? Ik had geen idee dat je echt een hele vis meekrijgt, met kop en al. Uiteindelijk heb ik op YouTube opgezocht hoe je makreel moet fileren.”

Menno: „En vandaag even aan ChatGPT vragen hoe je een paling moet fileren.”



Met een pilsje erbij wachten tot de vis klaar is. Je kan het slechter treffen.