

Geen angst aanjagen

‘Ik wil mensen begeleiden hun talent en kracht te ontdekken’



ANNEMIEK BRANDRIET
ANNEMIEK@ALPHEN.CC

Mensen kleuren de stad. Iedereen heeft zijn eigen verhaal en alphen.cc schrijft het op. Vandaag in Allemaal Alphenaren: Marian van Noort (44).

De Alphense wil spiritualiteit laagdrempeliger maken. Daarom legt ze tarotkaarten in boekhandel Haasbeek.

Ben jij zo spiritueel?
„Wat is spiritueel? Het is een heel groot begrip. Ik geloof dat ieder mens in meer of mindere mate spiritueel is. Voor mij gaat het om zingeving. Wat is de zin van je leven, waarom ben je hier? Ik wil mensen begeleiden om hun eigen talent en kracht te laten herontdekken.”

Hoe doe je dat zoal?
„Ik leg tarotkaarten, maar zal dat nooit aan mensen opdringen. Ieder heeft zijn eigen geloof en zijn eigen waarheid. Over spiritualiteit bestaan heel veel vooroordelen, voor veel mensen heeft het een negatieve klank. Je moet mensen geen angst aanjagen, dan voer je je vak niet goed uit.”

Heb je dit altijd gedaan?
„In 2010 heb ik mijn bedrijf Spiritainment opgericht. Ik ben begonnen in 2007 als waarzegster, op feesten en partijen. Ik combineer het kaartleggen met entertainment. Hiervoor werkte ik als tekstschrijver en communicatieadviseur. Een vriendin is professioneel handlezeres, zo kwam ik er mee in aanraking. Ik wil niet zeggen dat ik paranormaal begaafd ben of helderziend. Het is een beetje van mezelf en een beetje magie. Ik ga niet over de toekomst, daar ben je zelf



Marian begon als waarzegster en leest nu vaak tarotkaarten.

Foto Hedske Vochteloo

verantwoordelijk voor.”

Wat doe je in de boekhandel?
„Ik organiseer verschillende evenementen. Vaak ook in het bedrijfsleven. Op vrijdag 24 mei leg ik tarotkaarten bij Haasbeek

in de Julianastraat, ‘koffie met een kaartje’. Mensen kunnen specifieke vragen stellen, maar dat hoeft niet. Weet je wat het is, veel mensen leven hun leven, terwijl ze voelen dat er iets niet klopt. Zij zijn nieuwsgierig en

gaan op zoek naar zichzelf. Dat heb ik ook meegemaakt. Daardoor kan ik anderen goed helpen zoeken naar hun eigen antwoorden, daar is niks zweverigs aan.”
Aanmelden: info@spiritueelentertainment.nl, een consult kost vijftien euro.

Hondenweer

Hondenweer is het. Of zoals de Britten zeggen: het regent katten en honden. Ik ben niet zo’n type dat dagelijks het weer in de gaten houdt. Je kunt er weinig aan veranderen en dus zie ik het wel als ik ’s morgens de gordijnen open trek. Dat is anders nu ik weet dat ik over een maandje in een tent op een camping in Nederland sta. Ik ga kamperen met manlief en dochtertje van twee. Voor het eerst. Begrijp me niet verkeerd; ik ben een doorgewinterde kampeerder. Ben jarenlang leiding geweest bij scouting en heb gekampeerd onder de meest barre omstandigheden die in Nederland te vinden zijn: harde wind, vorst en regen. Een tent opzetten doe ik met twee vingers in mijn neus. Nu het voorjaar letterlijk en figuurlijk in het water is gevallen, houd ik echter mijn hart vast voor onze kampeervakantie. Want kamperen met een kind is wel wat anders. Ik zie mezelf al voor me; een luier verwisselen op een modderig stukje grond. Een huilend kind dat zich stierlijk verveelt omdat we de tent niet uitkunnen. Overal modder, regenlaarsjes, kapotte paraplu’s en wegwerpponcho’s. Schrikbeeld. En dus klik naar de eerste de beste weerwebsite. Volgens weeronline.nl wordt het vanaf volgende week donderdag beter. Het weercijfer voor de eerste twee dagen van juni is zelfs een vette negen. De regenattributen in mijn hoofd maken plaats voor bikini’s, babybadjes en zonnebrillen. Ik zie ons al zitten op de camping. Toch die weerwebsite maar even goed in de gaten houden. Een negen kan best een tien worden, vind je niet?
MARIEKE DE KOK

Iemand opgeven voor
Allemaal Alphenaren?
BEL 0172-425708
OF MAIL AAN
REDACTIE@ALPHEN.CC

Gespot

De Leonardoshow is een lust voor het oog



ANNELIES KARMAN
ANNELIES@ALPHEN.CC

Een boeiend boek, een spannende serie of een spetterende site. Journalisten van alphen.cc vertellen je hier wat zij hebben gespot. Vandaag de nieuwe 3D-film *The great Gatsby*.

Deze grote Hollywoodproductie is een lust voor het oog. Je zult nu wel denken: die Annelies zit zich te verlekken aan hoofdrolspeler Leonardo DiCaprio. Maar nee, *The great Gatsby* is mooi vanwege de beelden in jaren twintigstijl, de kleding, de kleuren en de show. En Leo? Die is niet meer de hunk van vijftien jaar terug. Hij is uitgegroeid tot een goede acteur. *The great Gatsby* is geen standaard Leonardofilm, compleet met meeslepende plotwendingen. Dit is wel even een verademing. Het is de vijfde verfilming van de gelijknamige Amerikaanse klas-

sieker van F. Scott Fitzgerald uit 1925. Leonardo speelt de ongrijpbare miljonair Jay Gatsby. Is hij filantroop, romanticus of juist een crimineel? Daar moet je als kijker maar achter zien te komen. Het verhaal wordt verteld door Nick Carraway, een jongeman die op de beurs van New York werkt. Hij heeft daar geen belangrijke functie, maar toch probeert lokale beroemdheid Jay vriendschap met hem te sluiten. Wat wil Gatsby van hem? *The great Gatsby* is vooral leuk voor vrouwen, denk ik. Mijn vriend Glenn vond hem tegenvallen, hij hoopte op meer actie. De film draait om intriges en romance en heeft showelementen. Qua cast leunt de productie erg op Leonardo DiCaprio, die samen met Tobey Maquire (Nick in de film) de enige bekende acteur is. Daardoor heeft het wel iets weg van een soort Leonardoshow. Maar dat is het enige nadeel van de film, die constant weet te intrigeren en vermaken.

De eetclub

Heerlijk ouderwetse aspergesoep

Ja, daar zijn ze weer: de witte asperges. Ze zijn lekker en uniek. Ongeveer tien weken zijn ze te koop, dan is het sluss. Ik was nog op zoek naar een nieuwe aspergeverrassing die je compleet van je sokken blaast. Die diende zich afgelopen weekend aan op een terras op een zonnig Brabants pleintje. In de vorm van een kop romige aspergesoep, klassieker kan bijna niet. Lekker hartig, romig, goedgevuld, met een toefje gehakte peterselie. Eén uit het boekje, zoals koks hem op de koksschool leren. Ik heb een oud basiskookboek voor koks erbij gepakt en ben aan de slag gegaan. Wie gekookte asperges eet, kan gratis en voor niets van de schillen en kontjes een aspergebouillon trekken. Wijntip: met een Pinot Blanc uit de Elzas zit je altijd goed.
Benodigheden:

- 1,5 liter aspergekookvocht, schillen en kontjes van asperges
- peterseliestelen
- 1 sjalot, grof gesneden
- 1 dl witte wijn
- 10 gekneusde peperkorrels
- 2 theelepels zout
- 40 gr bloem
- 35 gr boter
- 2 eidooiers
- 0,75 dl room
- 6 gekookte asperges, in stukjes
- snufje nootmuskaat
- 1 theel azijn;
- 2 eetl gehakte peterselie.

Bereiding
Doe de ingrediënten voor bouillon in een kookpan, breng op hoog vuur aan de kook, houd dertig minuten op sudderpitje net onder het kookpunt. Zeven en af laten koelen. Smelt boter, laat bruisen maar niet bruin kleuren. Voeg op vuur bloem toe, roer tot de bloem gaat glan-



zen, zanderig ziet en notige geur afgeeft. Voeg een paar soeplepels koude bouillon toe, roer tot het goed vermengd is. Ga door tot alle bouillon is gebruikt. Voeg de aspergestukjes en nootmuskaat toe. Houd tien minuten net onder het kookpunt, af en toe roeren. Breng op smaak met peper, zout en een drupje azijn. Roer in een schaalje de eidooier los in room, vermeng met één lepel hete soep. Meng het mengsel door de soep. De soep mag niet meer koken. Bestrooi met gehakte peterselie.
PUCK KERKHOVEN