



**HARDERWIJK
HIERDEN**

INTERVIEW CAMPAGNE NIEUWSBRIEF

EVERT-JAN SLOOTWEG



VRAAG	ANTWOORD
Even voorstellen	Ik ben Evert-Jan Slootweg, geboren in Ermelo op 18 mei 1969 en woont in Bennekom.
Wat kun je voor Harderwijk en Hierden betekenen?	Het belangrijkste wat ik als volksvertegenwoordiger probeer te betekenen is dat ik benaderbaar ben. In het contact met mensen kan ik weten wat ik kan betekenen. Pas als ik het probleem begrijp, kan ik gaan werken aan een oplossing en draagvlak daarvoor. Het is heel verleidelijk om aan te geven dat er of deze weg of die instelling naar Harderwijk moet komen. Maar mocht dat al gebeuren, dan is het iets wat alleen door samenwerking tot stand kan komen. Wel denk ik dat Nederland meer oog moet krijgen voor gemeenten met de omvang en de functie van Harderwijk. Een stad van ruim 40.000 inwoners, maar ook met een regiofunctie. Dat is iets wat we wel eens te weinig op het netvlies hebben in Den Haag. Ik hoop daar de open meer voor te kunnen openen.
Wat is je mooiste herinnering aan Harderwijk/Hierden?	Er zijn twee herinneringen die om voorrang vechten. Allereerst, mijn jeugd, die als zeer warm heb ervaren. Het is wellicht afgezaagd, maar elk jaar gingen we met het gezin naar het Dolfinarium. Tegenwoordig is er geloof ik heel wat te doen, maar ik vond het fantastisch. De sprongkracht van de dolfijnen, de kunstjes van

	<p>de zeehonden, de fabelachtige slagstanden van de walrussen. Het was een feestje. Mijn andere dierbare herinnering, maar die is toch wel veel recenter, is het verwenweekend met mijn vrouw wat we in Hierden doorbrachten. In de Zwaluwehoeve. Het had misschien niet zoveel om het lijf, maar het was heerlijk relaxen.</p>
<p>Harderwijk staat bekend om haar vele restaurants, wat is je favoriete gerecht? Kun je het recept delen?</p>	<p>Drie-in-de-pan is een oud-Hollands gerecht. De pannenkoeken hebben wel wat weg van <i>American pancakes</i>, ze zijn namelijk net zo dik. In tegenstelling tot de pannenkoeken van de Amerikanen bevatten deze pannenkoekjes ook rozijnen. Ondanks dat ze klein zijn qua formaat, vullen ze wel goed omdat ze dikker zijn. Ik denk dat dit mijn favoriete gerecht is omdat het CDA ten slotte ook drie partijen in een pannetje is, en wat is dat toch een heerlijke formule...</p> <p>Dit heb je nodig voor 20 drie-in-de-pannetjes:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 250 gram meel · 10 gram gist · 300 milliliter melk · 2 eieren · 100 gram rozijnen · Snufje zout · 50 gram roomboter <p>Zo maak je het:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Doe de rozijnen in een bakje en zet ze onder water. Laat een half uurtje weken. · Doe het meel, gist en zout in een kom en roer de ingrediënten. · Schenk de melk in de kom samen met de eieren en roer tot alle ingrediënten met elkaar zijn vermengd. · Smelt de roomboter in de magnetron en voeg dit toe aan het beslag. · Laat de rozijnen uitlekken en doe de rozijnen daarna ook in de kom. Roer opnieuw. · Bak daarna kleine pannenkoekjes van het beslag. In een grote koekenpan kun je drie kleine pannenkoeken maken (vandaar ook de naam). · Laat de pannenkoeken op laag vuur garen. Draai om zodra de bovenkant van het beslag begint te bubbelen. Laat daarna nog een minuutje op het vuur staan.

