

*Fijne dagen
en een
spetterend 2016*



HAAGLANDEN POST

WWW.HAAGLANDENPOST.NL

27e JAARGANG NR. 12 - 14 DECEMBER 2015

VOORHEEN MARIAHOEVE MAGAZINE

MERRY CHRISTMAS

Inspiratie voor de Kerstdis

Kerst is bij uitstek de tijd om lekker lang te tafelen en helemaal 'in' is het ouderwets feestelijk dekken van de tafel. Twee Haagse musea spelen er met exposities op in.

Een (kook)boekje open over eten

We koken al sinds mensenheugenis. Was eten lange tijd vooral een basisbehoefte, tegenwoordig is het een way of life. Koken is 'hot'. Er verschijnen meer kookboeken dan ooit tevoren, nieuwe kookblogs schieten als paddenstoelen uit de grond en tv-kookprogramma's zijn immens populair. Inspelend op die trend doen de Koninklijke Bibliotheek (KB) en Museum Meermanno tot en met 31 januari 2016 een boekje open over de eetcultuur in Nederland.

In de nu lopende tentoonstelling 'Aan Tafel!' in zes zalen van Meermanno staan receptenboeken voor allerlei huismiddeltjes, achttiende-eeuwse handgeschreven kookschriften en allerlei andere uitgaven over koken centraal. Van standaardwerken van de huishoudschool tot vooroorlogse reclame-uitgaven, populaire kooktijdschriften en glossy koffietafelboeken. Culinaire kaskrakers als *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1746) en *The naked chef* van Jamie Oliver (2000) zijn er te zien net als *Bakken en braden met Barbie* uit 1966 en het legendarische kookboek *Koken 'con amore' (met liefde)* van Sophia Loren. Ook het *Oorlogs-kookboek* van A. Geurts en *Het nieuwe Haagse kookboek* van F.M. Stoll en W.H. de Groot zijn op de expositie te bewonderen.

Pikant detail op weg naar de feestdagen: Nederlanders stonden in de zeventiende eeuw bekend om hun schranspartijen en drinkgelagen. Althans de welgestelde vaderlanders, die royaal profiteerden van de welvaart in de Gouden Eeuw en zich weinig aantrokken van de in het calvinisme gepredikte soberheid. Misschien was dat wel de achterliggende reden voor het verschijnen van het eerste originele Nederlandse kookboek, dat in 1667 het licht zag. *De verstandige kock. of*

Sorgvuldige huyshoudster, verscheen zestien jaar na *Le cuisinier François*, waarin de Franse beroepskok De la Varenne definitief afrekende met de middeleeuwse culinaire tradities. In de middeleeuwse keuken werden in heel Europa dezelfde gerechten, onder andere namen gemaakt maar de ontdekking van Amerika in 1492 bracht

nieuwe producten als aardappel, tomaat, maïs, sperziebonen, cacao en nieuwe voor consumptie geschikte dieren (kalkoen) naar het oude continent, waar het eerste gedrukte Nederlandstalige

kookboek in 1514 in Antwerpen verscheen. Het anonieme werkje was geschreven door artsen en geleerde heren en was bestemd voor een vermogend publiek wat bleek uit de recepten voor grote banketten en bruiloft of andere feestmaaltijden. Kookboeken van zulke schrijvers werden overigens pas in de achttiende eeuw vervangen door werkjes van dames uit de hoogste kringen die ze schreven als instructie voor keukenmeiden. De bedienden maakten hun entree in titels als *De Volmaakte Hollandsche keukenmeid* (1746) en *De Volmaakte Geldersche keukenmeyd*, en bevatten recepten voor het gegoede burgermilieu, met veel Franse invloeden.

In de negentiende eeuw gingen welgestelden meer en meer buiten de deur eten en gaven

armen met het combineren van aardappels, groente en vlees de aanzet tot klassieke gerechten in de Nederlandse keuken. Met *Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid* (1803) werd de weg ingeslagen van de zuinigheid die aan het eind van de eeuw dwars door de dan opgerichte huishoudscholen voerde. Meisjes werden er opgeleid om goedkope, eenvoudige en voedzame maaltijden te serveren om hun werkende man en kinderen

zo sterk mogelijk te houden. Het was de saaie, grauwe keuken waardoor Nederland in die tijd berucht werd. Pas in jaren dertig drong het besef door dat eten ook plezierig mocht zijn, zoals onder meer gepropageerd werd in *Het Haagse kookboek* (1934) van de leraressen Stoll en De Groot van de huishoudschool aan de Laan van Meerdervoort, dat in 2010 als *Het nieuwe Haagse kookboek* de tachtigste druk beleefde. Met nieuwe

inzichten als gevolg van de internationalisering van de culinaire wereld, waarin tegenwoordig niets meer vreemd lijkt en alle trends, innovaties en recepten te vinden zijn via boeken, tijdschriften, kranten, supermarktmagazines, kookclubs, radio- en tv-programma's, het internet en nu (heel uitgekookt) ook even in Museum Meermanno.

www.kb.nl/aantafel



De zeven katten van Juffrouw Ruffel verjagen eerst alle muizen en ratten en na een dag vol avonturen gaan ze met elkaar aan tafel. Jufvrouw Ruffel en hare zeven geleerde poesjes. Utrecht, [ca. 1870].

VAN ALLE TIJDEN

In elk van de zes grote zalen in het monumentale pand van Museum Meermanno wordt een thema uitgewerkt aan de hand van kookboeken en bladen uit de goedgevulde collecties van de KB en Museum Meermanno. De thema's zijn: 'Het koken van toen', 'Koken met beleid', 'Grenzeloos koken', 'Koken met sterren', 'Feestelijk koken' en 'Koken met kinderen'

Het thema 'Het koken van toen' laat zien dat kookboeken al sinds eeuwen bestaan. In 'Koken met beleid' wordt aandacht besteed aan de generaties

vrouwen die hebben leren koken volgens de regels van de huishoudschool en uit kookboeken zoals Het Haagse Kookboek en 'de Wannée'. Het thema 'Grenzeloos koken' toont de eeuwenlange invloeden van buitenlandse koks en de kookinvloeden van nieuwe Nederlanders en hoe deze onze eetcultuur vanaf de vorige eeuw verder hebben verrijkt.

Chefs en celebrities

'Koken met sterren' is sinds het succes van het boek van Cas Spijkers niet meer weg te denken. Vele beroemdheden schreven een kookboek, zoals presentatrice Mies Bouwman en actrice Gwyneth Paltrow. Hun boeken zijn te zien in de tentoonstel-

ling. Voor de aankleding van de tafel valt veel inspiratie te halen uit boeken als Servetten vouwen en Hoe hoort het eigenlijk?. 'Feestelijk koken' neemt de bezoeker mee in de geschiedenis van het geven van diners en feestjes.

Jong geleerd

Tot slot wordt in 'Koken met kinderen' aandacht besteed aan kinderen in de keuken. Eind negentiende eeuw werden de eerste kookboeken voor kinderen uitgegeven. Voor die tijd was de keuken voor kinderen vaak verboden terrein terwijl ze er nu juist lekker mogen klieren.

En hoe je de tafel feestelijk dekt is te zien bij 'Nederland dineert'

Wie inspiratie wil opdoen voor het feestelijk dekken van de kersttafel, kan terecht in het Gemeentemuseum Den Haag. Daar wordt tot en met 28 februari 2016 de geschiedenis van het dineren bij de elite in beeld gebracht via compleet opgetuigde tafels. Prachtig porselein en zilver, glinsterend kristal, fraai damast en kostbare tafeldecoraties gemaakt van suikerverk brengen aangevuld met tekeningen, schilderijen en livrees, de historie tot leven.

De expositie *Nederland dineert. Vier eeuwen tafelcultuur* toont bijzondere verhalen over het dineren in de betere kringen. Over eettafels met exquisite gerechten en het gezellig samenzijn omringd door bedienend personeel in livrees. Een lust voor het oog en een uniek kijkje in de achteruitkijkspiegel. De voorwerpen op de gereconstrueerde eettafels horen oorspronkelijk allemaal bij elkaar, van het servies tot de decoraties en ook het meubilair is authentiek. Het gebruikte linnengoed komt uit de linnenkast waar het al sinds de achttiende eeuw in ligt.

Een gedekte tafel is pas echt af met mooi gevouwen servetten. Vanaf de Renaissance komt het in Europa in de mode om tafellinnen te gebruiken voor het vervaardigen van tafeldecoraties. De Catalaanse kunstenaar Joan Sallas brengt deze bijna vergeten traditie in deze tijd weer tot leven met zijn virtuoos gevouwen vogels, vissen en konijnen. Speciaal voor de tentoonstelling in het Gemeentemuseum maakte hij een tiental indrukwekkende constructies.

Een exclusief kijkje in de vorstelijke porselein- en zilverkast

zorgt ervoor dat het publiek zich even op het Paleis Noordeinde waant. Topstukken van de tentoonstelling zijn twee complete serviezen die bij hun huwelijk cadeau werden gedaan aan koningin Wilhelmina en prins Hendrik. De tentoonstelling onthult welk serviesgoed uit de bruiklenen uit de collectie van het Koninklijk Huis favoriet was bij het koninklijk echtpaar, het modern zilveren of klassiek porseleinen servies.

De tentoonstelling is vormgegeven door Maarten Spruyt en Tsur Reshef en de rijk geillustreerde catalogus *Nederland dineert. Vier eeuwen tafelcultuur* (€ 34,50) is de eerste publicatie die een betrouwbaar overzicht geeft van 400 jaar Nederlandse tafelcultuur. Ook de allerkleinsten zijn niet vergeten met het kinderboek *Allemaal aan tafel!* van Rindert Kromhout en Margriet Heymans en een bijbehorende tentoonstelling in de kindermuseumzaal. Die loopt tot en met 7 februari 2016 en gaat over gastvrijheid en tafelmanieren. Geen smak- en slurpgekluisjes maken en ook niet met volle mond praten of de ellebogen op tafel parkeren. Kinderen kunnen er naar hartenlust kleuren, met poppenservies een tafeltje dekken, een sfeervolle film bekijken en een quiz doen over tafelmanieren en gezonde voeding. Kinderen vanaf 5 jaar kunnen bovendien op zondag tussen 12.00 en 16.00 uur deelnemen aan het gratis open kinderatelier.

In een van de dertien interactieve Wonderkamers kunnen kinderen bovendien naar eigen smaak een keuze maken uit de prachtige serviezen in de wandkasten, van historisch tot modern. Ze hoeven niet bang te



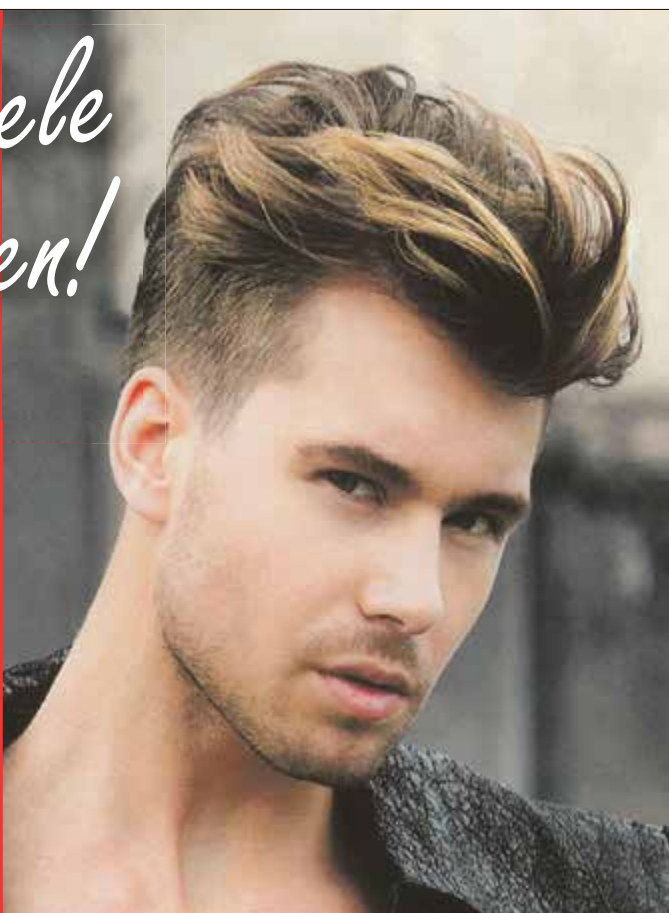
Foto: Koen Hauser

www.gemeentemuseum.nl

zijn de kostbare objecten te laten vallen, want breekbaar is het virtuele servies niet. Op

wonderbaarlijke wijze wordt het gekozen serviesgoed via de tablet naar de tafel verplaatst

waar de tafel gedekt moet worden voor een speciale gelegenheid.

Ons team wenst u hele gezellige feestdagen!

Ondanks deze drukke tijd bent u altijd welkom!

Bel gerust, dan maken wij een plaatsje voor u vrij!

Tel: (070) 3838313

Openingstijden december:

ma 21	extra open	van 11.00-17.30 uur
di 22	open	van 9.00-17.30 uur
wo 23	open	van 9.00-17.30 uur
do 24	open	van 9.00 tot 16.30 uur

Fred Meershoek H A A R M O D E

Het Kleine Loo 384 • 2592 CK 's-Gravenhage
Tel. 070-3838313



*'Knap geknipt ,
tot in de puntjes'*

KÉRASTASE
PARIS

Voor een advies op maat kunt u terecht bij
Kapsalon Fred Meershoek Haarmode.



VOOR EEN GEZELLIGE KERSTSFEER IN HUIS

KERST- BIEDEMEIERS

in alle soorten en maten
Wereldberoemd
in Den Haag

- ❁ Boeketten
- ❁ Plantenbakken
- ❁ Rouwarrangementen

Elke dag verse aanvoer!
Bezorging wijk Mariahoeve gratis
Nu ook bezorging door heel Nederland
en daarbuiten in overleg. Vraag info!

Kerststerren * Cyclames * Azalea's

en nog veel meer verse planten
en bloemen in alle soorten en maten
voor onze bekende lage prijzen
elke dag vers van de veiling!

KERST- STUKKEN

Vers gemaakt
In div. kleuren,
soorten en maten
**Echt nergens
goedkoper!**

Bezoek onze gezellige en sfeervolle kerstwinkel.

Het Kleine Loo 198
Tel.: 3352776

Winkelcentrum Mariahoeve t.o. Albert Heijn



Als vanouds
en sfeervolle
KERSTWINKEL



Sunflowers
Makado
bloemen en planten





Nico Graaf: ‘Elke keuken is een nieuwe uitdaging’

Hij weet als geen ander wat er allemaal te koop is in de wereld van de keukeninrichting. Nico Graaf, in september 1975 in dienst gekomen bij voorloper HAKO, werkt al veertig jaar bij Wim van der Ham Keukens aan de Haagse Theresiastraat en gebruikt die ervaring om samen met klanten op zoek te gaan naar de mooiste oplossingen. De bedrijfsleider doet het nog altijd vol enthousiasme: „Elke keuken is een nieuwe uitdaging.”

Nico Graaf (59) is volgens eigen zeggen de afgelopen vier decennia nog geen dag met tegenzin naar zijn werk gegaan en kan ook precies uitleggen wat hem zo boeit aan zijn vak. „Elke dag is anders, je weet nooit van te voren met welke ideeën klanten komen binnenstappen, dus is het elke keer weer een uitdaging om er samen iets moois van te maken. Met de huidige computertechniek kun je alles samen uitwerken, niet alleen op de plattegrond maar ook in 3-D en je ziet meteen het resultaat.”

Stofjas

„Het gaat allemaal veel sneller tegenwoordig, terwijl de keukens toch veel uitgebreider zijn geworden,” zet hij neer als het grootste verschil met de jaren waarin hij begon bij HAKO. „Een doe-het-zelfzaak, waar ook hout op maat werd gezaagd. Je liep toen ook nog netjes in stofjas, met daaronder een overhemd met stropdas. Later werd het bedrijf uitgebreid met (kleine) meubels zoals kleeding- en slaapkamerkasten en weer later kwamen daar keukenbuffetjes en keukenblokjes bij. Van die grote, complete keukens zoals we die nu kennen had je toen nog niet. Pas toen de inbouwapparatuur op de markt kwam is de keukenmarkt in beweging gekomen en dat ging zo goed dat bij het bedrijf besloten werd verder te gaan in de keukens, onder de naam van eigenaar en oprichter Wim van der Ham.”

Sneller

Met een breed scala aan apparaten (o.a. koelkast, oven, magnetron, steamer, cooker en een veelvoud van combinaties daarvan) is het assortiment de laatste decennia gigantisch uitgebreid, met alle gevolgen van dien. „In de eerste jaren tekende je de keukens nog zelf op papier en ging je ze daarna ook zelf plaatsen. Nu wordt alles op de computer getekend. Dat gaat veel sneller en je kunt alles ook ruimtelijk (in 3-D) zien. Het zelf plaatsen is er voor mij niet meer bij, maar ik heb nog elke dag profijt van de ervaring die ik in dat werk heb opgedaan. Als je weet

wat je allemaal tegen kunt komen bij het installeren, kun je daar rekening mee houden en dat scheelt niet alleen tijd, maar leidt ook tot een beter resultaat. Je weet wat wel en niet kan en met die achtergrond kun je de klant een beter advies geven,” stelt Graaf.

„Het was natuurlijk altijd leuk om met je zelfgemaakte tekening een kale ruimte te veranderen in een prachtige keuken en dan de tevreden gezichten van de familie te zien. Dat mis ik wel eens, maar daartegenover staat dat ik door klanten nog vaak gevraagd word om te komen kijken als het werk gedaan is. Zo vaak zelfs dat ik er niet altijd aan toe kom, maar het is natuurlijk wel heel leuk. Vooral als je dan ziet hoe kleuren en combinaties waar ik zelf mijn twijfels over had, bij de klant

thuis opeens een verrassend geheel vormen.”

‘Zijn’ klanten komen niet alleen uit het Bezuiden- en Benoordenhout, maar ook uit Wassenaar en Scheveningen. „Dankzij mond-tot-mond reclame, maar er zijn ook veel mensen die voor de tweede of derde keer een keuken bij ons kopen, waarna ook hun kinderen weer bij ons komen. Dat bezorgt ons het gevoel dat de zaken waarvoor we staan (“goede service en goede nazorg”) ook echt aanslaan. En natuurlijk werkt ook mee dat we scherpe prijzen kunnen hanteren door eigen import. Veelal uit Duitsland dat bekend staat om zijn hoge kwaliteit. Dat combineren we met snelle levertijden, grote keuzemogelijkheden en het feit dat we het volledige plaatje kunnen inkleuren. We doen alles, van het tegel- en schilderswerk tot en met het loodgieterwerk, met een groep zorgvuldig geselecteerde vakmensen waarbij wij er voor zorgen dat de klant verzekerd is van een probleemloze oplevering,” aldus Graaf.

Hij voegt er trots aan toe dat „ook een aannemer die met een

wat grotere verbouwing bezig is, geregeld aan ons vraagt om de keuken te komen plaatsen, met de opmerking: Dat kunnen onze mensen ook wel, maar jullie doen dat veel sneller.”

Op de centimeter

„De allergrootste uitdaging is om in een kleine ruimte toch een mooie keuken te kunnen plaatsen en daarbij is het natuurlijk mooi dat we met de computer aan de slag kunnen, want er wordt dan vaak op de centimeter gewerkt,” zegt Graaf, die niet lang na hoeft te denken over het antwoord op de vraag of er ooit een eind komt aan alle ontwikkelingen in zijn vak. „Ik denk dat er nog maar weinig

echt nieuwe dingen op de markt zullen komen maar dat de bestaande producten telkens weer verbeterd en geperfectioneerd zullen worden. Er zijn ook al wat zaken verdwenen, zoals de inbouwfriteuse. Komt door de hang naar gezondere voeding en de belangstelling voor het koken in het algemeen. Een stoomoven vindt men tegenwoordig belangrijker.”



Verbouwing

Van der Ham Keukens is in de Theresiastraat gevestigd in meerdere panden naast elkaar, waarvan het hoekpand momenteel compleet wordt vernieuwd. Na de verbouwing, die voor de kerst gereed moet zijn, zal dat gedeelte een industriële uitstraling hebben gekregen, door o.a. een open plafond met grote lampen en koperen afzuigkappen. In de ruimer opgezette showroom komen de nieuwste luxe modellen (Riverdale-) keukens en badmeubelen te staan.



Nico Graaf: “Breed scala aan mogelijkheden”.

wimvanderham.nl



Black is Beautiful



H.297

€ 75,-



O.297

€ 39,-



R.297

€ 45,-



H.298

€ 49,-



R.298

€ 55,-



O.298

€ 49,-



AZ.623.222

€ 95,-

ROSA DI LUCA
ITALY

www.rosadiluca.nl

Let the party begin...
met deze mooie zilveren
sieraden met keramiek
en zirkonia. Mooie blik-
vangers met een chique
uitstraling.



Dare to wear!



Schitterende zilveren ringen,
vol bezet met witte zirkonia's.
Een perfect cadeau voor Kerst!

Nú 59,95
p.st.

Het wordt
een witte
KERST



ZIR 1156

ZIR 213W



ZIR 1183

ZIR 1151

zinzi
SILVER JEWELS



€ 149,-

VENDOUX
PARIS



€ 169,-



SUT 153P1

€ 220,-

**SEIKO
SOLAR**



SUT 156P1

€ 280,-



SUT 08181

€ 299,-

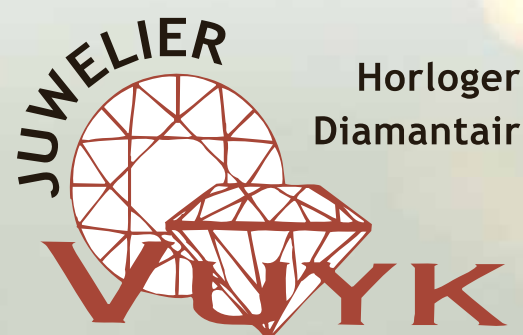
HEIDE HEINZENDORFF®



*Ontdek
de eindeloze
combinatiemogelijkheden*



*Wij wensen u fonkelende feestdagen
en een gezond 2016*



Het Kleine Loo 302, 2592 CK Den Haag, T. (070) 3471212



BIBLIONEEF
GEEF IEDER KIND LEESPLEZIER

BOEKEN OPENEN
HUN WERELD
HELP MEE!



www.biblioneef.nl



de Lof der Zotheid
VOORBURG

Herenstraat 16 Voorburg, Tel: 070 3877799

Stel uw eigen menu samen
uit onze gevarieerde

à la carte kaart

Menu 2-gangen incl. koffie

26,50 p.p.

Menu 3-gangen

28,50 p.p.

3-gangenmenu verrassingsmenu

32,50 p.p.

(vanaf 2 personen)

Grote keuze aan vriendelijk geprijsde wijnen
(ook per glas)

*De Lof der Zotheid wenst u fijne feestdagen
en een fantastisch 2016!*

WIJ ZIJN GESLOTEN OP:

Kerst: 25 & 26 december

Oud & Nieuw: 31 december & 1 januari

Kijk ook eens op onze site

www.lofderzotheid.nl

en like ons op 

**Heeft u last van de
laagstaande zon?**

***Wij hebben de oplossing:
de Bentley Streetwell glazen!***

Bentley Opticiens

**Voor een professionele oogmeting
door vakbekwame opticiens en
contactlensspecialisten**

Bentley Opticiens

**Slecht ter been?
Oogmeting &
bril uitzoeken
bij u thuis**

Bel (070) 383 55 35
en maak een afspraak!

Bentley Opticiens

**Wij regelen de
zorgverzekering
voor uw bril**

bentley[®]opticiens
the eyecatchers

optometrisch centrum Den Haag en Voorschoten
opticiens en optometristen

Voorschoten
Schoolstraat 110
Tel.: (071) 561 21 20

Den Haag
Het Kleine Loo 312
Tel. (070) 383 55 35

www.bentleyopticiens.nl

We Wish You
A MERRY CHRISTMAS
and a
HAPPY NEW YEAR

Huub Wellner
zanger entertainer

*Voor al uw feestjes
groot of klein*



www.huubwellner.nl

070 3472909 - 06 43 50 68 78

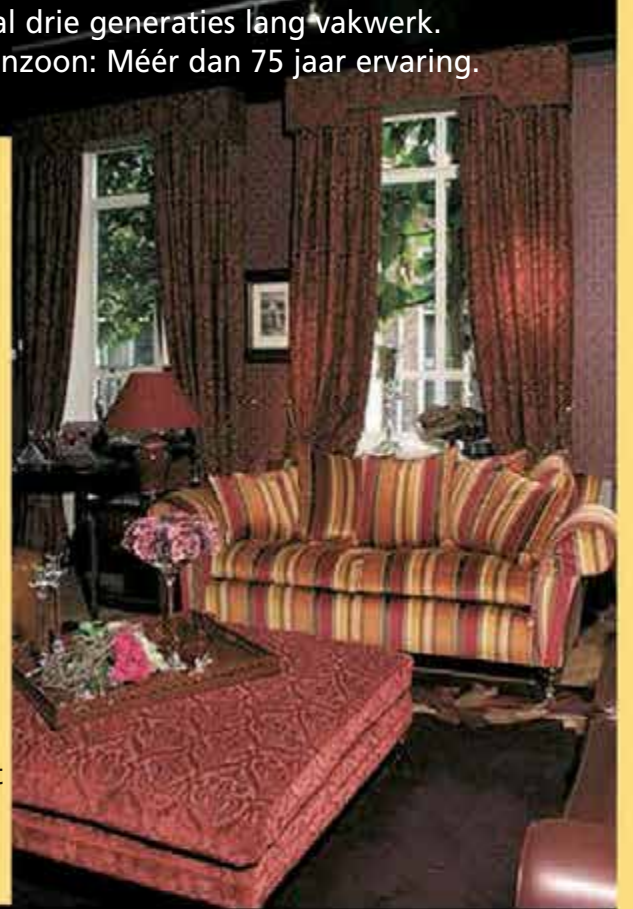


Blaas nieuw leven in uw interieur met Ambachtelijke Meubelstoffeerderij 'Lodewijk'

Sinds 1930, al drie generaties lang vakwerk.
Opa, zoon, kleinzoon: Méér dan 75 jaar ervaring.

Gespecialiseerd in:

- Herstoffering van banken en fauteuils
- Vernieuwing van binnenwerken
- Fauteuils op lengtemaat maken
- Fineren en politoeren
- Antiek-restauraties
- Biezen, Rieten en Rotan stoelen
- Vloerbedekking en gordijnen
- Leerrestauraties
- Interieuradviseur/stylist
- Optimale service, garantie en kwaliteit



**Bel voor een
vrijblijvende afspraak:
Tel. 070-392 23 44**

Reinkenstraat 111 • Den Haag



Een aantal voorbeelden van antiek-restauratie.



Een voorbeeld van het opnieuw stofferen van een bank.



Een voorbeeld van het stofferen van een fauteuil.



Verschillende stijlen die wij voor u kunnen maken:



Meubelstoffeerderij Lodewijk werkt al drie generaties lang op traditionele wijze:

1. vertegenwoordiger komt naar u toe met de mobiele winkel
2. u kunt kiezen uit méér dan 600 soorten stoffen
3. vakkundige vrijblijvende prijsopgave
4. eerlijk advies als het niet de moeite waard is
5. alles binnen 2 à 3 weken klaar, behalve antiek-restauratie
6. Profiteer van de kwaliteit door jarenlange ervaring
7. Wij halen en brengen gratis!

Reinkenstraat 111 • Den Haag

Wassenaar: 070-511 88 25

Leidschendam: 070-398 99 44

www.stofferinglodewijk.nl

Geopend: maandag t/m vrijdag van 10.00 - 18.00 uur en
zaterdag van 10.00 - 16.00 uur



Alexander Pechtold opent tentoonstelling ‘Willem Lenssinck - HorsePower’

Alexander Pechtold opent woensdag 16 december in het Louwman Museum in Den Haag de tentoonstelling HorsePower. De tentoonstelling bestaat uit een negental bijzondere en omvangrijke sculpturen van de beeldhouwer Willem Lenssinck. De geëxposeerde sculpturen symboliseren de overgang van natuurlijke paardenkracht naar mechanische paardenkracht uit het automobieltijdperk van de 20e eeuw.

De automobiel heeft een van de grootste culturele en maatschappelijke veranderingen sinds eeuwen teweeggebracht. Zich bewust van deze invloed moest Willem Lenssinck als kunstenaar hierop reageren. Met negen eigentijdse beelden verbeeldt hij de overgang van het paard naar de automobiel. Door gebruik te maken van de nieuwste digitale technieken geeft hij vorm aan zijn fantasierijke zienswijze op deze historisch belangrijke ontwikkeling. Zijn werk is flamboyant, humorvol, grensverleggend en van een geheel eigen signatuur.

De sculpturen staan opgesteld in de Great Hall van het Louwman Museum en variëren in omvang van anderhalve tot maar liefst zeven meter. Lenssinck kiest voor zijn objecten uitsluitend fraaie, duurzame materialen, zoals brons, aluminium of hardsteen. Zijn creaties grenzen aan technische perfectie. Hij zou nooit ofte nimmer de eindafwerking aan een gieterij overlaten. Ieder hoekje en vlakje

wordt door hemzelf in de eindfase gecontroleerd, bijgewerkt, geslepen, gepolijst en gepateneerd. Alles straalt kwaliteit uit. Ook de sokkels zijn subliem gemaakt en maken wezenlijk deel uit van de creatie.



Willem Lenssinck is geboren in 1947, volgde zijn opleiding aan de Koninklijke Kunstacademie in Utrecht (1964-1969) en werkt sinds 1972 als zelfstandig beeldhouwer. Zijn werk wordt al meer dan 25 jaar getoond op de TEFAF.

Willem Lenssinck vervaardigt al vanaf 1984 sculpturen met paarden als onderwerp. ‘HorsePower’ is de eerste gelegenheid om Lenssinck’s complete oeuvre over dit thema van dichtbij te bekijken.

www.louwmanmuseum.nl

Kerstvaarten, wegens groot succes van vorige jaren geprolongeerd!



In de week voor Kerst de enige echte sfeervolle Winteravond-Kerstvaarten door de Haagse Grachten. Na de warming up in ons Havenkantoor op Bierkade 18B kunt u het volgende verwachten: Korte winterse verhalen, mooie gedichten en leuke anekdotes, onder de bruggen op sfeervolle wijze muzikaal omlijst. Ernst, humor, en als het mee zit wat sneeuw en kou. Een tochtje op een fluisterboot door donker Den Haag. Na 45 minuten varen is het tijd om de beslagen brillen op te poetsen en op uw gemak na te genieten met een drankje en een kop gloeiend hete snert in Lunchroom Martes.

Wie daarna gratis mee terug wil varen naar de Bierkade komt meert circa 2 uur na vertrek bij het havenkantoor aan. Ook voor niet kouwelijke passagiers wordt extra warme kleding aangeraden!

Pakketdetails - Kerstvaarten 2015:

- Data:** do 17 dec. | vr 18 dec. | za 19 dec. | zo 20 dec. 2015
- Starttijd:** 19:30 uur Bierkade 18B Den Haag
- Eindtijd:** 90 minuten na vertrek.
- Startpunt:** Havenkantoor, Bierkade 18b, Den Haag.
- Eindpunt:** Lunchroom Martes, Hooistraat 5, Den Haag. Route:
- Inclusief:** Vaartocht van 45 min. met door zang omlijste kerst/ winterverhalen, na afloop een bord oer-Hollandse snert met roggebrood en spek.
- Prijs:** € 22,50 p.p. incl. één drankje (koffie/thee/fris/bier/wijn) bij het eten.
- Boeken:** www.ooievaart.nl, Wagenstraat 193 Den Haag, tel. 070 4451869.



DiamantTheater

www.diamantttheater.nl

Het Diamant Theater is HET wijktheater van stadsdeel Haagse Hout, gevestigd in de Haagse wijk Mariahoeve. Een toegankelijk theater met een brede programmering voor alle bewoners van de wijk en omgeving. Van jong tot oud!

Kerstmis dinershow

Zaterdag 19 december
Start: 18:00

Het is geen kerst zonder kerstdiner!

Tijdens ons kerstdiner, verzorgd door Resto VanHarte, kunt u genieten van drie vertellers met verschillende culturele achtergrond en etniciteit.

Een veelzijdig programma onder het genot van lekker eten en een goed gesprek!



Colofon

Een uitgave van
Panhuys Productions
Postbus 56 , 2200 AB Noordwijk,
Tel. 06-50697455 / 071-3610462
E-mail: info@haaglandenpost.nl

Verspreidingsgebied:
Mariahoeve, Marlot, Essesteyn, Duinzigt,
Bezuidenhout Benoordenhout, Leidschenveen,
Leidschendam en Wassenaar.

Uitgevers en adverteerders zijn niet aansprakelijk voor zet- en drukfouten. Alle aanbiedingen geheel vrijblijvend en zolang de voorraad strekt.

Volgende krant verschijnt:
zie www.haaglandenpost.nl



Rouwwerk

Het is het laatste wat iemand
voor een dierbare kan doen.
Met een uitstekend en begripvol advies
kunnen wij u veel werk uit handen nemen.



Sunflowers Bloemen

Het Kleine Loo 198 • T 3352776

Ook ons rouwwerk is eerlijk geprijsd!



070-381 67 51
24 uur service

THERESIASTRAAT 46
DEN HAAG

FAX: (070) 383 57 31

www.berserikglas.nl

- Voor alle soorten glas •
 - Vrijblijvende offertes op aanvraag •
 - Ook eigen ontwerpen etc. etc. •
- o.a. specialist in het plaatsen van
alle soorten dubbelglas; ook HR-glas!!*

Maandag t/m donderdag:
van 08.00 tot 12.30 uur en
van 13.30 tot 17.00 uur

Vrijdag:
van 08.00 tot 12.30 uur

Jj

Remmer
Pot

klinisch prothese specialist
tandarts

J. Pot, tandarts

J. Remmer en G. Willemse, tandtechnicus

Van Alkemadelaan 307

2597 AJ DEN HAAG (halte 23 voor de deur)

Tel. 070 328 45 05

SPOEDREPARATIES klaar terwijl u wacht!

- Aanmeten en vervaardigen van
KUNSTGEBITTEN
- kunstgebit op **IMPLANTATEN** (klikgebit)
i.s.m. implantoloog van het BRONOVO
(eigen bijdrage €250,-)

www.kunstgebitdenhaag.nl

Voor de begraafplaatsen in de regio,
prijzen vanaf € 350,00 incl plaats en btw.

Memare
gedenktekens



Kijk op onze website: WWW.MEMARE.NL

Grafstenen



Zonder adverteren
geen omzet !

HaaglandenPost.nl

Toko Anugerah
Indonesische Toko en afhaalcentrum
Het Kleine Loo 216/372, 2592 CK Den Haag, 070-3833896

 **Lekker Indisch eten
met Kerst!**

**Catering bij
u thuis of op de zaak
en van klein tot groot**

Ga naar Toko Anugerah!
Keuze uit meer dan 25
gerechten en 20 snacks

MERRY CHRISTMAS

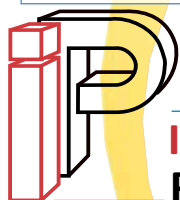
Realiseer uw plannen samen met ons!

Badkamers - Sanitair
Loodgieter - Dakwerk
Centrale verwarming
Storingen - Onderhoudscontracten
etc...

www.installatiepartners.nl

't Wordt weer koud hè

**Warmtepolis...
zeker van warmte!**



**INSTALLATIE
PARTNERS**

Lau Mazirellaan 484 Den Haag, tel.: 3817564

OPRUIMING kortingen tot **70%**

Een goed tapijt geeft sfeer!!

PARKETVLOEREN, PLAVUISVLOEREN, MARMERVLOEREN

Wij zoeken het tegenwoordig wéér in de natuurlijke materia-
len. Een goed Perzisch tapijt op zo'n vloer zorgt voor de juiste
sfeer: een rijke sfeer.

Brengt u eens een bezoek aan onze zaak.

U vindt er een keur aan fraaie handgeknoopte Perzische en
moderne tapijten met redelijke prijzen.

U ziet dat een bezoek aan Derag een reisje waard is.
Onder het genot van een kopje koffie willen wij u graag
deskundig adviseren.



Vakkundige reiniging & reparatie.
Bel voor meer info!



DERAG

PERZISCHE TAPIJTEN
sinds 1967 in Rotterdam

Freericksplaats 9 • Rotterdam-Hillegersberg
(winkelcentrum bij de Bergse Dorpsstraat)

Tel. (010) 4187700 • www.deragperzischetapijten.nl

Geopend di t/m za van 09.30 - 17.00 uur.

RUIME PARKEERGELEGENHEID NAAST DE ZAAK.
Tramlijn 4 stopt bijna voor de deur.

WIM VAN DER HAM

Verbouwingsuitverkoop!

Spectaculaire aanbiedingen op onze showroomkeukens in Den Haag!



GREEPLOOS | LANDELIJK | MODERN | DESIGN | HANDGEMAAKT



**GRATIS
QUOOKER**
bij aankoop van
keuken t.w.v. € 6900,-*



CBW-erkend

Zoetermeer | Wattstraat 12-14 Zoetermeer | Tel 079 - 33 00 900
Den Haag | Theresiastraat 168 - 178 | Tel 070 - 38 35 010
info@wimvanderhamkeukens.nl | **wimvanderham.nl**

** Vraag naar de actievoorwaarden. Aanbiedingen zijn geldig tot 2 weken na verspreiding, gelden alleen op volledige keukens, niet voor lopende orders en niet in combinatie met andere aanbiedingen.