

Vraag & antwoord:

Containers met schoorstenen

tekst: Gerard Goudriaan

In het juninummer stond een vraag over 'twee containers op de Van Eesterenlaan met schoorstenen die soms staan te roken'. We publiceerden het antwoord van een ambtenaar van het stadsdeel die vertelde dat de containers c.q. ketels onderdeel uitmaken van een warmtekrachtstation dat elektriciteit opwekt met als bijproduct warm water voor de stadsverwarming.

De redactie ontving echter een e-mail van Albert Pagnier die dit antwoord onjuist noemt: *'Toen het Oostelijk Havengebied is ontworpen heeft men op een gegeven moment besloten om het hele gebied, behalve het KNSM-eiland, van stadsverwarming te voorzien. De warmte hiervoor zou volgens mij betrokken worden van de warmtekrachtcentrale van de NUON die achter de Maxis in Diemen staat. Als bewoner van het Oostelijk Havengebied verwonder ik mij er al jaren over dat die twee lelijke ketels daar staan. In de ketels wordt absoluut geen elektriciteit opgewekt maar er wordt alleen wat aardgas verbrand om het water voor de stadsverwarming te verhitten.'*

Wie heeft er gelijk? We hebben daarover contact met Jaap Nieuwenhuis, voorlichter van de NUON. Hij vertelt ons dat de ketels primair warmte leveren in het geval van piekbelasting. Ze zijn ook hulpketels voor eventuele noodstroomvoorziening van elektriciteit. De ketels heten officieel warmtekrachtkoppelingcentrale (WKK). Nieuwenhuis bevestigt dat er overleg is met het stadsdeel om wat te doen aan de lelijkheid van de ketels. Er worden nu schetsen gemaakt om tot een mooie vormgeving te komen. Er zijn voorlopig geen plannen om ze weg te halen. ◀

Koken met Neeltje Paddenstoelen



tekst en illustratie: Neeltje Wiedemeijer

Smakelijke jongens. Speciaal als ze goed rijp zijn. Niet die blanke witte dichte champignons dus. Laat ze rustig rijpen in de koelkast. Als ze hun hoed hebben opengetrokken en je de lamellen kunt zien waartussen de sporen zich bevinden, dan smaken ze ergens naar. Je kunt er een heel donkerbruine champignonsoep van maken.

Champignons bevatten 4 gram eiwit per ons. Voor vegetariërs dus geen oplossing. Wel bevatten ze relatief veel mineralen zoals kalium en magnesium, dus zeker wel gezond.

400 gram champignons
25 gram boter
25 gram bloem
3/4 liter bouillon
100 gram slagroom
blikje tomatenpuree
eventueel een glaasje wijn

Neem 400 gram champignons, die allemaal hun hoeden hebben geopend. Draai een puree van de paddenstoelen. Die wordt angstig zwart. Maak intussen een roux van 25 gram boter en 25 gram bloem. Als de bloem blond is, giet er dan geleidelijk 3/4 liter bouillon bij. Er ontstaat een licht gebonden soep. Voeg hier de champignonpuree aan toe. Eventueel meer bouillon als de soep te dik wordt. Roer er 100 gram ongeslagen slagroom door en een klein blikje tomatenpuree. Proef, doe er eventueel nog een klein glaasje witte wijn bij en dien op. Eventueel een kannetje ongeslagen slagroom voor de liefhebbers ernaast, en brood natuurlijk. Een stuk spannender en iets heel anders dan de gebruikelijke champignonsoep. ◀

advertentie



WWW.AVONDVERKOOPSCHEK.NL

365 dagen per jaar geopend
van 18.00 tot 1.00 uur
zondags van 14.00 tot 1.00 uur

50% korting op wijn
– zie onze website –



Niasstraat 8-12
telefoon 020 - 665 07 89