

Brandstof

Recepten en verhalen

PATRICK NUGTER

Chef-kok en brandmeester

Uitgeverij Brandt
Amsterdam 2024

INHOUD

BEGINNEN EN BEZINNEN 5

GOED OM TE WETEN 7

SPELEN MET VUUR! 9

Crostini met pompoen 10

EEN RECEPT VOOR 'T LEVEN 12

Druivenbrood 15

KAT IN 'T BAKKIE 16

Couscous salade 18

HOUD AFSTAND, ANALYSEER NU 20

Tarte tatin ananas 23

HELDHAFTIG, VASTBERADEN EN BARMHARTIG 25

Lasagne 28

EEN GROOT GEZIN 30

Rösti 32

VUURWERK 34

Wentelteefjes de luxe 36

KOPPIE KOPPIE, MOET JE HEBBEN 39

Friet in drie keer 42

LACHEN, DAAR WORD JE VROLIJK VAN 45

Broodje club 47

KOKEN EN BRANDWEER 48

Kip in de pan 50

VUIL WERK TOESLAG 53

Eton mess 56

BIJ DE REGENPAKKENBRANDWEER 58

Rendang 60

GROEN BEELD 62

Croque-monsieur 65

AFKORTINGEN 66

Kip karnemelk 72

DE PLUNJEBAAL 74

Hangop 76

HAARLEMMEROLIE 78

Stoofvlees (ouderwets/authentiek) 82

DIT VERZIN JE NIET 84

Kip Tikka 86

FRUSTRATIETOLERANTIE 89

Speciale appeltaart 92

BIG CITY, EEN PERSIFLAGE 94

Plank met lekkers uit de stad 96

ZELFDE CIRCUS, ANDERE CLOWNS 98

De Nugter Burger 102

HET WACHTEN WAARD 104

Ratatouille 109

EEN KEUKENPRINSES UIT KOCKENGEN 110

Salade van haring en bietjes 114

DE HELM 116

Foe yong ei 121

DESSERT OF TOCH LIEVER EEN TOETJE? 122

Teunis toet 124

VRIENDEN VOOR HET LEVEN 127

Chinese tomatensoep 131

RARE JONGENS, DIE AMSTERDAMMERS 132

Gado gado 134

MOREEL EN MORAAL 136

Herfstsalade 139

INSPIRATIE 140

Brood-en-boter-pudding 142

BEGINNEN EN BEZINNEN

Hoe begin je een boek? Simpel; er was eens...

Hoe begin je een kookboek? Simpel; men neme...

Zo ook dit boek. Geen kookboek per definitie, absoluut geen roman of novelle, allerm minst een saga of encyclopedie. Veel meer een schrift om uit te lezen en brandstof te leveren voor lichaam en geest, dat je uitnodigt voor een gesprek, het liefst met een glimlach. Korte verhalen met belevissen over koken, eten, cultuur, opinies en anekdotes. Af en toe emotie en beslist geen compleet geschiedenisverhaal. Ik heb mijn uiterste best gedaan niemand te kwetsen of in een kwaad daglicht te stellen, mocht je dit toch voelen bij het lezen was het niet doelbewust, mijn intentie is oprecht positief.

UITGEKOOKT MAAR NOG LANG NIET UITGEBLUST.

Dit is al jaren mijn lijfspreuk en ik wil jullie graag deelgenoot maken van het gevoel dat onlosmakelijk is verbonden met deze twee passies. Daarom zijn de verhalen gekoppeld aan recepten die je samen met een gezelschap kunt bereiden en eten. Waarbij je met elkaar de verbinding kunt vinden die bij samen tafelen hoort.

Dit boek wil ik graag opdragen aan de vrouw die mij de basis heeft gegeven voor de liefde voor het leven en de keuken.

Bij dezen: voor mijn moeder!



GOED OM TE WETEN

In dit boek heb ik naast verhalen een aantal recepten opgeschreven, enige uitleg is hier denk ik op zijn plaats. Het zijn recepten op de voor mij meest makkelijke manier genoteerd: niet in grammen en deciliters maar als een boodschappenlijst, zoals je die meeneemt naar de winkel. Kies vooral voor het ingrediënt dat het beste bij jou en je budget past.

Deze recepten zijn geschreven voor een ploeg van zes à acht personen, oftewel de bemensing van een gemiddelde kazerne of een avondje met gasten thuis. Het zijn vooral zogenaamde 'crowd pleasers'. Het zijn flinke porties met energie genoeg voor minimaal een uitslaande brand.

Het zijn geen mega culinaire zaken, maar juist toegankelijk voor eenieder. Daarom ook geen indicatie van de voorbereidingstijd, want dat hangt echt af van je skills in de keuken, de hulp die je krijgt en hoe vaak je pieper gaat.

Ik heb het voor de foto zo mooi mogelijk gepresenteerd samen met mijn vriend Jan de fotograaf, om te laten zien dat ingewikkelde processen of dure ingrediënten niet altijd nodig zijn om iets lekkers te maken, maar dat dat kan met wat je thuis hebt staan.

Boven alles is het mijn bedoeling dat eten verbindt en werkt als *brandstof* voor lichaam en geest.

- Patrick



SPELEN MET VUUR!

Van het koken naar de brandweer... blijft spelen met vuur.

In de jaren negentig kwam de grote bewustwording voor velen in het kader van bedrijfshulpverlening. Ook in het Amstel Hotel - waar ik toen in de keuken werkte - kwam de boodschap binnen: onder leiding van het besnorde (echte brandweer-snor) hoofd beveiliging trokken allerlei personeelsleden richting de Zuidergasfabriek.

Destijds was dit het oefencentrum van de brandweer Amsterdam. Een oud fabrieksterrein, door middel van een paar barakken omgetoverd tot een oefencentrum. Zodanig ingericht en vervallen dat een dronken, slechtziende, links lopende olifant met gedragsproblemen nog geen schade kon aanrichten.

Uiteraard stonden de jongvolwassen koks vooraan om mee te doen. Het betrof hier een dagje oefenen samen met onder anderen de kamermeisjes en de dames van de back-office... Het testosterongehalte dreef ons dan ook zeer snel richting hete vuren.

Onder leiding van de legendarische brandmeester Platje werden de diverse oefeningen uitgevoerd: de beleving van het vuur en de rook, en het redden van de meegereisde jonge dames uiteraard. Dat was voor mij de aanleiding om mij aan te melden bij de vrijwillige brandweer in mijn geboorteplaats Wervershoof.

Los van hun regelmatige bezoeken aan de tuin van het Amstel Hotel, omdat de burens rook zagen die afkomstig bleek uit de rookoven, waren dit mijn eerste herinneringen aan de brandweer. Op 22 januari 1995 bezocht ik voor het eerst de oefenavond van de brandweer in de voormalige kaasfabriek. Tussen mannen met snorren en hele diverse achtergronden, galgenhumor en een heel groot gevoel voor saamhorigheid, juist wanneer het echt nodig is, voelde ik me direct thuis. Een nieuwe passie werd geboren, proost op deze eerste herinneringen aan de brandweer!

Om te serveren als hapje bij je aperitief mijn recept voor crostini met pompoen en geitenkaas.

CROSTINI MET POMPOEN

BOODSCHAPPEN

| | |
|---------|--------------------------------------|
| 1 | Flespompoen |
| 1 zakje | Pecannoten |
| 1 bosje | Bieslook |
| 1 | Zachte geitenkaas |
| 1 | Afbakbrood, bijvoorbeeld ciabatta |

UIT DE VOORRAADKAST

- Honing
- Balsamico-azijn
- Olijfolie

UIT DE KEUKENKAST

- Kwastje
- Bakplaat

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 graden. Snijd van het brood gelijkmatige plakken van ongeveer een halve centimeter dik. Leg de plakken op een bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Bak het brood in ongeveer tien minuten goudbruin en knapperig in de oven.

Schil de pompoen en verwijder het zaad. Snijd de pompoen zo gelijkmatig mogelijk in kleine blokjes, zoals op de foto. Verwarm in een koekenpan een scheutje olijfolie en bak de pompoen onder voortdurend roeren tot het net gaar is. Of het gaar is weet je door er even met een vork in te prikken, maar proeven kan nooit kwaad! Voeg op het laatste moment twee eetlepels honing en een eetlepel balsamico-azijn toe aan de pompoen en roer dit goed door. Laat de pompoen vervolgens afkoelen.

Hak ondertussen een flinke handvol pecannoten fijn en snijd de bieslook zo fijn als je kunt. Roer dit door het pompoenmengsel, maar houd een beetje apart voor het serveren. Schep het mengsel op de crostini's. Als laatste leg je op iedere crostini een plakje geitenkaas.

Decoreer met de overgebleven pecannoten en bieslook.

Serveer deze crostini's voorafgaand aan je diner of als hapje bij de borrel



EEN RECEPT VOOR 'T LEVEN

Al vanaf mijn eerste stappen richting een professionele culinaire carrière ben ik bezig met recepten; recepten bedenken voor gerechten, het volgen van recepten, het wijzigen of aan eigen smaak aanpassen, kopiëren, combineren en vaak ook zo snel mogelijk weer vergeten als het niks is. Het ging op een bepaald moment zelfs 's nachts in mijn dromen door. Vooral in de tijd van culinaire wedstrijden en het maken van nieuwe menukaarten, toen ik sliep met een blocnote en pen naast bed. Nog steeds kan ik weleens in bed liggen en voor mezelf op dat moment een briljant idee krijgen. En dan de volgende dag met amnesie wakker te worden, wetende dat het een goed idee was, maar wat was het ook alweer?



In het leven is het niet anders dan een recept. Iedereen is op zoek naar zijn of haar recept voor een gelukkig of zinvol leven. We kopiëren wat we zien bij een ander, geven er een draai aan die ons past. Luisteren naar onze leermeesters, vaak onze ouders of diegene die ons weet te boeien in het leven. Degene die zijn levensrecept zó smakelijk maakt dat het je vastgrijpt en je het nooit meer vergeet en het je levensgids vormt. Vaak is dat ene recept je basis en kun je met de afleidingen je eigen recept voor het leven maken. Zoals een chef dat doet met de moeder aller sauzen: mayonaise! Zoveel afleidingen maken cocktailsaus, remoulade, kerrie saus, sauce verte en veel meer; voor elk gerecht de juiste aanvulling.

Zonder te beweren dat ik de wijsheid in pacht heb, weet ik inmiddels dat het beste recept niet bestaat en het lekkerste of het mooiste volledig subjectief is. Iedereen heeft immers zijn eigen unieke smaak. Waar we het wel over eens kunnen zijn is dat een goede basis garant staat voor een mooi eindproduct, zoals een warm gezin het fundament vormt voor een goed bestaan. Geen garantie, maar het helpt.

De ingrediënten zullen in de meeste gevallen uiteindelijk niet veel van elkaar verschillen. De bereiding wellicht wel, en het resultaat nog meer. De recepten in dit boek zijn dan ook niet nieuw en zeker niet tot in het kleinste detail nauwkeurig, maar zo gemaakt dat het een houvast is voor het maken van lekker eten.

De essentie van lekker eten zit wat mij betreft namelijk in de aandacht. Liefde in het gerecht, liefde zo onmisbaar in het leven. Besteed daarom misschien wat meer aandacht niet alleen aan het bereiden, maar ook het eten en delen met dierbaren; dierbare collega's in mijn geval. Mensen met allemaal hun eigen en unieke recept voor het leven, soms solide en vertrouwd, vaak avontuurlijk en vol vuur en passie, maar allemaal de moeite waard!

De recepten in dit boek zijn dus niet op de gram nauwkeurig, maar mijn houvast voor lekker en troostrijk eten, vaak juist beproefde en bekende gerechten. Ik probeer de tips mee te geven die ik zelf in de loop der jaren heb geleerd en heb omarmd. Plagiaat? Ach, wellicht zal er iemand over gaan zeuren, maar de geschiedenis leert al sinds de uitvinding van de boekdrukkunst dat we in dat opzicht nooit helemaal uniek zullen zijn en dat alles al een keer is geprobeerd.

Alles beschreven in dit boek heeft één ding gemeen: ze missen een uniek ingrediënt, uw liefde. Stop daarom lekker veel aandacht en liefde in het bereiden van dit druivenbrood, wellicht ook nog therapeutisch om een tijdje te kneden, bestrijken en warm houden.





DRUIVENBROOD

BEREIDING

Bereid het brooddeeg zoals aangegeven op de verpakking, en gebruik hiervoor wat extra olijfolie in plaats van boter. Bedek een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg na de eerste rijstijd uit tot het formaat van de bakplaat. Leg het deeg op de bakplaat en geef het daar ruim de tijd (circa drie kwartier) om te rijzen op een warme, vochtige plaats.

Was, pluk en droog in de tussentijd de druiven. Verwarm de oven voor op 180 graden. Na het rijzen is het tijd om met je vingers gaatjes in het deeg te duwen. Verdeel de druiven over het brood, in en om de gaatjes. Bestrijk het deeg met olijfolie en bestrooi het met wat zeezout en rozemarijn.

Bak het brood goudbruin en gaar in de oven in 15 à 20 minuten, laat het brood iets afkoelen voor je het gaat snijden.

Dit druivenbrood maakt je maaltijd compleet, bijvoorbeeld bij de krokante kip en couscous salade elders in dit boek.

BOODSCHAPPEN

2 pakken Witbroodmix

1 bakje Blauwe druiven

UIT DE VOORRAADKAST

- Zeezout
- Rozemarijn
- Olijfolie

UIT DE KEUKENKAST

- Ovenplaat
- Kwastje

KAT IN 'T BAKKIE

Op de vraag; “Meneer de brandweerman, halen jullie nog steeds poesjes uit de boom?” antwoorden wij volmondig “ja”. Het redden van mens en dier is immers onze taak. Alhoewel wij geen van allen ooit een stoffelijk overschot van een kat in de boom hebben gezien. Het bevrijden van dieren uit benarde posities is iets waar wij regelmatig en met liefde voor uitrukken, immers: dit onderdeel van ons vak is een nobele taak.

Voorbeelden zijn er te over; zo waren er in mijn carrière poezen bekneeld in motoren, onder de motorkap, op het dak, achter de bar, in de spouwmuur, de schoorsteen, in bomen, tussen tuinmuren, in rioolbuizen, in kelders, in de gracht en achter radiatoren. Wellicht ben ik ergens in deze opsomming nog een plaats vergeten, maar het geeft wel te denken over hoe het brein van een kat werkt.

Overigens zijn dit bij de brandweer niet de enige dieren die gered of gevangen worden uit de meest verwachte maar ook onverwachte situaties. Zo waren er honden, paarden met en zonder koets, schapen en koeien in de sloot. Gewonde zwanen, meerkoeten en een merrie op of in het ijs, eendenpulletjes in zandsput. Een ontsnapte wurgslang in de tuin, bijennesten onder de vloer, duiven in een aardbeienet, meeuwen aan vislijnen en uiteraard scholen vissen in zuurstofnood na een zeer grote brand. Bij een aantal van deze acties ontbreekt het niet aan de nodige hilariteit en ook vaak de ontroering en emoties van de eigenaren.

Wat betreft die hilariteit spant een inzet de kroon, onder leiding van de legendarische brandmeester Jan in het uitrukgebied Bos en Lommer. De melding kwam uit een woning op twee hoog, waar men het vermoeden had dat er een kat in de spouwmuur zat. Op zich goed mogelijk, gezien de merkwaardige werking van het brein van de kat. Aangekomen bij de woning op verkenning en inderdaad; in de keuken klonk af en toe een duidelijk *miaauw*.

De zoektocht begon van afzuigkap naar keukenkastjes, *miaauw*. Plafond en ladekasten leveren niks op, de muur was zonder spouw dus dat leek ook onmogelijk... *miaauw*. Na verder zoeken in de woning niets gevonden, zelfs met de warmtebeeldcamera geen spoor van het beestje... *miaauw*. In een laatste poging besloten we het hulpverleningsvoertuig te laten komen, om met de sloophamer aan te vangen met slopen. Om zo de schuilplaats van de besnorde vriend te vinden... *miaauw*.



Juist op het moment dat de sloophamer werd aangesloten kijkt brandweerman Jan nog een keer in het keukenkastje. Bij het bewegen van de mok met de kattenafbeelding klonk het *miaauw*. Er bleek een sensor in de kattenmok te zitten, die bij beweging reageerde met een duidelijk *miaauw*. Bulderend van het lachen hebben we de sloophamer opgeborgen, en de familie gedag gezegd onder het genot van een in kattenmok geschonken bakkie thee.

Als dierenliefhebber en uit respect voor alle diëten bij dezen een vegetarisch gerecht; een couscous salade met lekker veel groenten.

COUSCOUS SALADE

BOODSCHAPPEN

| | |
|----------|---------------------|
| 1 pak | Couscous |
| 4 | Tomaten |
| 1 | Komkommer |
| 3 | Rode uien |
| 1 | Flespompoen |
| 1 doosje | Champignons |
| 2 | Puntpaprika's |
| 1 | Rode peper (Spaans) |
| 1 zakje | Gemengde noten |
| 1 bos | Platte peterselie |

UIT DE VOORRAADKAST

- Azijn
- Suiker
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

Bereid de couscous door het ongeveer 1 cm onder kokend water te zetten met wat zout, en dek het af met een deksel.

Roer de couscous na vijf minuten los met een vork, en laat het verder garen zonder deksel. Roer het na vijf minuten weer los met een vork en een beetje olie zodat er een mooie kruimige structuur ontstaat.

Snijd de ui in halve ringen. Snijd de Spaanse peper zo fijn als je kunt. Marineer de peper en ui in een bakje met een flinke schep suiker en een scheut azijn, houd daarbij de verhouding aan van ongeveer 1 deel suiker, 2 delen azijn. Snijd de champignons, paprika en pompoen in blokjes ter grootte van dobbelstenen en bak het gaar met een beetje olie in een koekenpan. Laat de groenten en de couscous afkoelen. Snijd ondertussen de tomaat, komkommer, peterselie en noten ook ter grootte van dobbelstenen. Meng alle afgekoelde ingrediënten en breng op smaak met wat olijfolie en de marinade van ui en peper.

Deze salade kun je serveren bij een zomerse barbecue of als lunchgerecht, optioneel kun je olijven en feta toevoegen.



HOUD AFSTAND, ANALYSEER NU

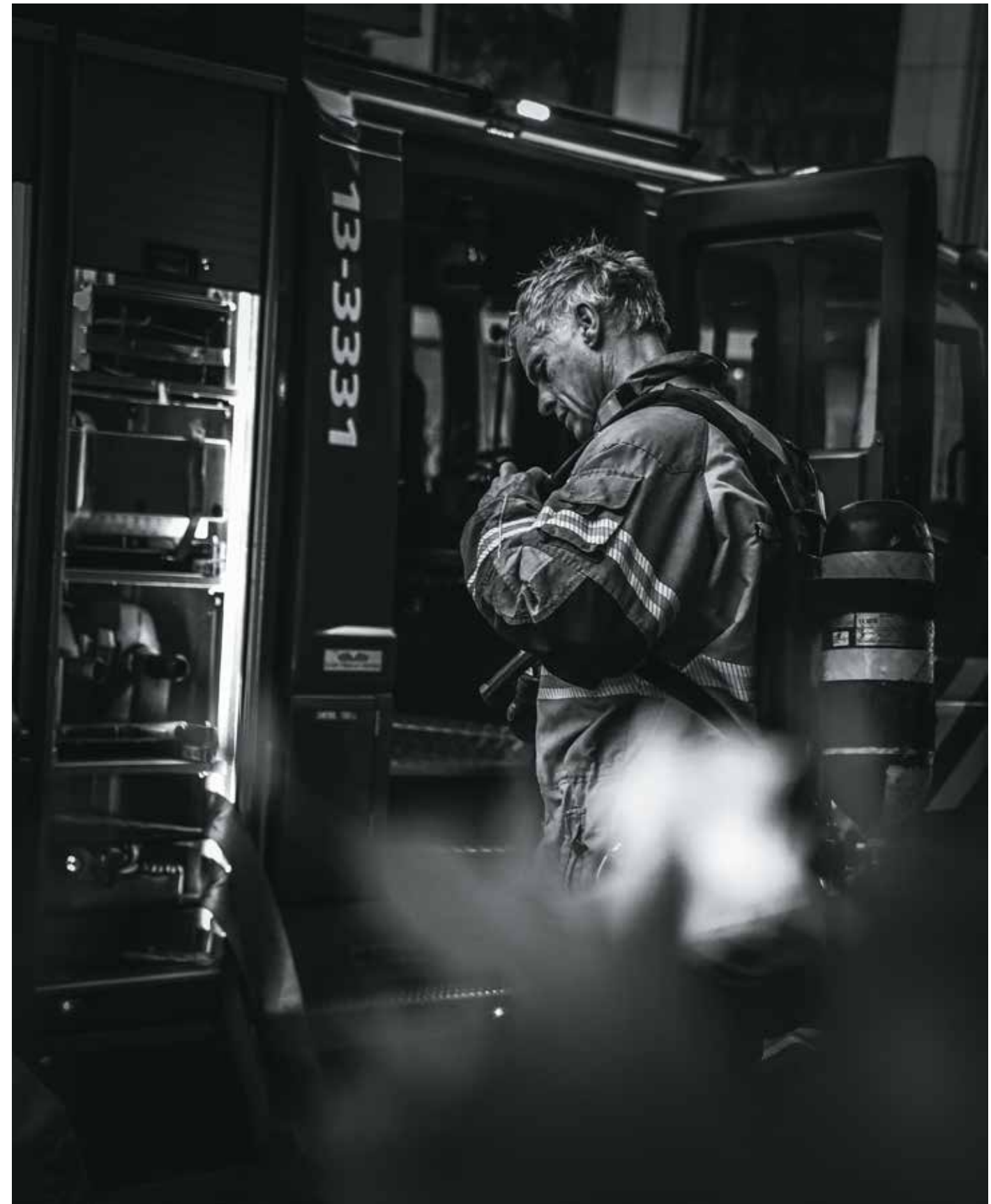
Na een week met een reanimatie van een baby van 5 maanden oud en die van een vriend op 53-jarige leeftijd, als burgerhulpverlener in mijn eigen dorp, beiden met de slechtste afloop, moet ik toch even wat kwijt over de geestelijke belasting van ons vak (en die van collega-hulpverleners).

Sinds het begin van mijn beroeps carrière bij de hoofdstedelijke brandweer zit het reanimeren in ons takenpakket, met procentueel gezien goed resultaat. Praktisch gezien betekent dit dat wij persoonlijk per drie diensten van 24 uur geconfronteerd worden met gemiddeld één reanimatie. Bij een jaarrooster van een kleine 100 diensten is dat dus dertig per jaar, in een loopbaan van 20 jaar komen we op 600! Ja, ik reken het vaak na, 600!

Enige professionele afstand is dus van toepassing. Hoe triest en ingrijpend ook voor de naasten kunnen wij niet anders dan die afstand tot dat verdriet behouden. Hier zitten uiteraard grenzen aan; ook de meest doorgewinterde collega heeft die tolerantie tot een bepaalde hoogte, die voor iedereen ergens anders ligt.

Er zijn daarin wel een paar die onmiddellijk bij iedereen keihard binnenkomen, die afstand verdwijnt onmiddellijk als het gaat om collega's of bekenden. Immers zien wij onze collega's als deel van onze spreekwoordelijke brandweerfamilie. In zowel onze collectieve geschiedenis als die van mij persoonlijk zijn we daar helaas meerdere malen mee geconfronteerd. Zo noem ik onder andere de crash van autospuit Hendrik, waarbij de chauffeur bekneld raakte, de door flashover ingesloten brandwacht op de Marnixstraat 117, de val van een dak op de Spaarnedammerstraat van een collega, en de suïcide van de in psychose verkerende brandweerman waar wij als hulpverlener bij werden ingezet.

De andere situatie die voor enorme impact zorgt zijn de hulpverleningen met baby's of kleine kinderen. De emotionele belasting daarvan is onvermijdelijk, op geen enkele manier kun je daar professionele afstand bewaren. De aanblik van een hulpeloos kind in doodsnood is er een die elke hulpverlener wat doet. Brandwachten, vaak zelf ouders van kinderen, zullen je exact kunnen vertellen hoe de setting en afloop van een dergelijke casus is geweest. Daar waar de 'normale reanimatie' snel is vergeten en men heel vlot weer tot de orde van de dag over gaat; "wat eten we vandaag?"



We houden daar waar mogelijk afstand, en ik analyseer nu. Gelukkig is bij ons korps en in de rest van Nederland in de huidige tijd de nodige ruimte en aandacht voor nazorg middels een BOT (collegiale bedrijfsopvangsteam), bedrijfsmaatschappelijk werk, et cetera. Belangrijk hierbij is het team waar je mee werkt en de hechtheid die hoort bij het draaien van 24 uursdiensten met elkaar, jezelf durven uitspreken omdat je veilig bent in je brandweershuis, in je brandweerfamilie.

Daarnaast is natuurlijk een solide thuisbasis heel erg belangrijk, onmisbaar zelfs. Het monitoren van elkaar en hulp waar nodig weten te vinden, ook voor de mensen aan het thuisfront. Ik ben dan ook vooral dankbaar voor mijn collega's bij wie ik me veilig voel, en voor mijn mooie vrouw die me de ruimte geeft voor verdriet en blijdschap.

Het is daarom een gerecht geworden voor diegenen die me lief zijn; een hartverwarmende tarte tatin met ananas.



TARTE TATIN ANANAS

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 graden. Haal het bladerdeeg uit de diepvries en laat de plakjes ontdooien. Schil de ananas en verwijder de harde kern. Dit gaat het makkelijkst als je het eerst in vier kwarten snijdt. Snijd het vruchtvlees in blokjes van ongeveer een centimeter doorsnee, zo gelijkmatig mogelijk.

Smelt in een koekenpan een derde van het pakje boter (ongeveer 100 gram) met een kopje suiker (ongeveer 150 gram). Verwarm dit rustig tot een lichtbruine karamel op middelhoog vuur. De suiker hoeft niet volledig opgelost te zijn.

Voeg dan de ananas toe aan de karamel en roer dit mengsel op het vuur, tot alle suiker is opgelost en de karamel iets stroperig wordt (ofwel gaat binden). Laat het mengsel een beetje afkoelen en bekleed een passende ovenschaal met bakpapier. Giet een egale laag van het mengsel in de schaal. Prik wat gaatjes in het bladerdeeg met een vork en bedek het mengsel met de plakjes bladerdeeg die elkaar net iets overlappen.

Bak de tarte tatin gaar in de oven in 20 minuten. Laat de taart voor het serveren iets afkoelen en draai de taart ondersteboven voor het serveren.

Serveertip: lekker met een bolletje roomijs!

BOODSCHAPPEN

| | |
|---------|----------------------|
| 1 | Verse ananas |
| 1 pakje | Bladerdeeg diepvries |
| 1 pakje | Roomboter |
| 1 bak | Roomijs naar keuze |

UIT DE VOORRAADKAST

- Suiker

UIT DE KEUKENKAST

- Koekenpan
- Ovenschaal



HELDHAFTIG, VASTBERADEN EN BARMHARTIG

Brandweer Amsterdam sinds 1874

Voor degene die deze woorden niet herkent: dit is het devies geschreven onder het wapen van Amsterdam - je weet wel, dat met die drie kruizen zoals regelmatig te zien in de Johan Cruijff ArenA, omhoog gehouden door twee machtige leeuwen en gekroond met een keizerskroon. Tot de regionalisering van de Amsterdamsche brandweer ergens rond 2010 werd dit logo (in aangepaste vorm) gedragen op de helm van ons korps.

Dit werd bij andere korpsen vaak met argusogen bekeken, een stukje jaloezie wellicht en het duiden van die Amsterdammers die altijd anders wilden zijn. Noem het anders of noem het eigen, wat mij betreft staat het voor veel dingen die me na aan het hart gaan. Uiteraard allereerst de trots om juist *dit* logo en deze helm te mogen dragen is voor velen een jongensdroom. Ook voor mij, en bovendien een die uitkomt! Uniek zijn, zoals ieder mens, maar dan uniek als groep en instituut, een logo dat met trots gedragen mag worden.

De leus of het devies dat zo mooi is geschetst onder het wapen, is veelzeggend en ondanks zijn historische afkomst nog altijd actueel.

Heldhaftig: zelf zie ik mij niet als held, maar wel met het besef dat voor het brandweerwerk een dosis van deze competentie nodig is. Ondanks dat ons vak bestaat uit letten op veiligheid, is in het geval van nood juist dat wat het verschil maakt een portie heldhaftigheid. Het zit dan wel niet altijd in het betreden van een slagveld of het naar binnen rennen van een brandend pand, er is vaak minstens zoveel moed nodig om iemand de helpende hand te bieden in ogenschijnlijk ongevaarlijke situaties. Juist bij het erkennen en herkennen van iemand die nood ervaart is er een dosis heldhaftigheid nodig. Je bent een held als je dat ook daadwerkelijk doet, iemand helpen, hoe klein of groot de inspanning dan ook.

Barmhartig: een prachtig woord waar de gemeente Amsterdam al van oudsher bekend om staat, zonder de hardheid van vroegere tijden te onderschatten. Hier