

januari 2012

988 maal verzonden

Mertiza Mail Magazine



WIJ ZITTEN BEPAALD NIET MET DE GEBAKKEN PEREN



2012 START MET MIJMERINGEN

HEIMWEE & KOORTS



WAT TE DOEN ALS JE HEIMWEE HEBT?

**ZONDAGMIDDAG
8 JANUARI DONGEN**



Beste gasten

De feestdagen liggen achter ons. Hopelijk zijn het goede dagen voor jullie geweest. En nu vooruit met open vizier het nieuwe jaar in. En al wordt het economisch gezien een lastige tijd, we gaan ervoor! En hopelijk jullie met ons. Wij hebben in ieder geval niet stilgezeten. Niet alleen is onze nieuwe website www.mirtos-wandeldorp.com nu in de lucht, ook de website van Villa Mertiza is van nieuwe teksten en foto's voorzien. Daarvoor overigens mijn hartelijke dank aan Paul en zoon Josha Munnik, die er ook hard aan hebben gewerkt. Binnenkort zal ook de Mirtos Travel website zijn aangepast met een paar nieuwe accommodaties. Wij vertelden er al iets van in de vorige nieuwsbrief.

VAKANTIEBEURS

de wereld aan je voeten

Met volle kracht vooruit is ook contacten leggen of aanhalen. Dat gaan we doen op de Vakantiebeurs in Utrecht. Op de eerste vakdag hebben wij wat afspraken staan, die hopelijk zullen uitmonden in een goede samenwerking met mensen en bedrijven die ons aanbod leuk vinden. Van 15 – 19 januari is de beurs voor het publiek. Een aanrader is uiteraard de Griekenland stand, waar op bepaalde plaatsen gratis het Griekenland Magazine wordt uitgereikt. Ook leuk is een bezoek aan de stand van de Griekse Gids, de inmiddels bij jullie bekende internetsite.



ZONDAG 8 JANUARI 2012

Open middag in het atelier en de galerie van VICTOR BENCKHUIJSEN in DONGEN

Hierin alle informatie over de bijzondere week van 6 – 13 april in Mirtos: De CHAOSWEEK.

Wil je in een week leren schilderen en/of boetseren? Kom dan langs.

en/of wil je gewoon het prachtige werk zien in een gezellige atmosfeer?

Je ben welkom vanaf 13.00 uur!

ST. JOSEPHSTRAAT 121
5104 EC DONGEN (tussen Oosterhout en Tilburg)
0162-320273

Na Poepie kwam Mekker

Herinnert u zich nog het verhaal van Poepie? Een jonge overlever, die net zo lang lag te schreeuwen om aandacht, tot hij uiteindelijk door ons werd geaccepteerd? Lees het nog maar eens na in het boek "En het werd...Griekenland". Poepie bleek uiteindelijk een herenpoes en belandde bij Sylvie. Dit jaar een andere kitten: wij hadden direct door dat het een kat was met ballen. Hij mekkerde hard, ja zo hard, dat Poepie erbij verbleekte. Ook dit keer geen zin in een huiskater,



dus werd hij op een gegeven moment in de auto meegenomen en ergens uitgezet.

Ergens was in de buurt van Mithi. Een paar dagen later echter konden wij onze ogen niet geloven: Het tiggertje was terug! Komen lopen! Over overleven gesproken. Het beestje had een wat schorre stem, maar dat specifieke geluid weerhield het beest er niet van om luidkeels om eten en aandacht te vragen. Paul had er wel lol in. Gelukkig zoveel lol, dat hij de kater wel wilde hebben en hem van een naam voorzag: Mekker. Die woont nu bij twee honden en ongeveer vijf poesdieren. En ja, het gaat hem goed. Zeer goed!



Ja, zo kan het ook



Medewerkers van De Nederlandse Bank kregen dit jaar een kerstpakket met het thema 'Griekenland'. Een verwijzing naar de eurocrisis en het dreigende Griekse bankroet, is dat wel gepast? Griekse wijnbladeren, wijnazijn, olijfolie en een boekje over Griekse mythologie. Dat troffen medewerkers aan in het pakket ter waarde van 65 euro.

Volgens een woordvoerder heeft de bank voor een Grieks thema gekozen vanwege de actualiteit. 'Griekenland is veel in het nieuws geweest, en dat is aanleiding om het land, niet de economische crisis, centraal te stellen in het kerstpakket.'

In de begeleidende brief komen dan ook het Griekse natuurschoon, de eetgewoonten en tradities aan de orde.

Het Griekse pakket is volgens een woordvoerder niet bedoeld als verwijzing naar het werk dat medewerkers van de bank dit jaar hebben verricht als gevolg van de malaise in Griekenland. De keuze voor Griekse producten is evenmin bedoeld om de Griekse economie een steuntje in de rug te geven.

(Bron: De Griekse Gids)

BOUZOUKI NIGHT IN UTRECHT

Op zaterdag 7 januari is er in Restaurant KALIMERA aan de Proostwetering 80 in Utrecht een bijzondere Griekse avond.

Het is allemaal in de sfeer van een nachtclub, vandaar het late tijdstip waarop het begint: 23.00 uur.

Er treden Griekse artiesten op en men belooft zelfs het traditionele bordengooien.

De prijs is: € 20,- per persoon.

Informatie:

06 – 85176457 / 06 85250185

KALIMERA
GREEK FOOD AND FUN

GREEK BOUZOUKIA NIGHT

Alma Annita Black
WITH SPECIAL GUEST
Nikos Georgas

την ημέρα του Αγ. Ιωάννη
zaterdag 7 januari 2012
23:00 - 06:00 uur / €20 p.p.

KALIMERA'S GREEK BOUZOUKIA NIGHT
Entree: € 20,00 per persoon. Gratis garderobe.
Aan een gereserveerde tafel is een fles verplicht.
Informatie en reserveringen via Kalimera of Panos:
06-85176457 / 06-86250185 / club1shot@hotmail.nl

pepsi
JOHNNIE WALKER

Restaurant Kalimera | The Food Spot | Proostwetering 80 | Utrecht
T (030) 238 4444 | mail@kalimera.nl | www.kalimera.nl

Koorts in Almere

Afgelopen zomer heb ik een nummer geschreven voor het Nationaal Songfestival. Een nummer dat gaat over heimwee naar Griekenland en naar een bepaalde persoon. Niet een autobiografisch gegeven, maar wel herkenbaar. Ik heb het gemaakt voor onze goede vriend Nick Teunissen, een zeer getalenteerde theatermaker uit Almere. Ik had hem, toen ik afgelopen zomer even in Nederland was "het ultieme songfestivallied" beloofd. Nou, of het ultiem is, dat moeten anderen maar uitmaken. Maar toen ik terug was schoot mij rijdend van Ierapetra naar Mirtos een eerste tekstregel te binnen. De tekst was vrij snel klaar en ook de muziek lukte binnen een redelijke tijd. Toen muzikant Theo van Halen, bekend van Ano Kato, Trio Xenia en andere groepen bij ons te gast was, heb ik het hem laten horen. Hij was enthousiast en heeft allerlei idee en aangedragen voor het arrangement. In september, toen Nick bij ons in Mirtos was, hebben wij het nummer op een I phone gezet en doorgestuurd naar Theo die inmiddels weer thuis was in Wijchen. Hij heeft in no time muzikanten bij elkaar getrommeld, een studio geregeld en ook nog eens een arrangement geschreven. Zodoende konden wij 24 en 25 september in Gendt een heerlijke studio in. Vervolgens hebben wij het nummer afgemixt en bij de TROS in een speciale brievenbus gedaan. (zie foto)



Leuk is ook om te vermelden, dat verschillende muzikanten, die aan het project hebben meegedaan ook Mertzagasten zijn.

Wij zijn 1 van de 500 inzendingen. Dus hoeveel kans kun je maken? Niet veel als het een doorsnee liedje zou zijn. Ons nummer: "Heimwee / I nostalgia" is in ieder geval niet doorsnee, gezien de Griekse klanken en zelfs vier regels Griekse tekst. Maar wij zijn reëel genoeg om te weten dat het echt een lot uit de loterij zal zijn, als het liedje wordt gekozen. Het plezier is er in ieder geval niet minder om. Het staat nu op You Tube: type in: Nationaal Songfestival 2012 Nick & Kompania. Wij zeggen tegen iedereen, die ons wil steunen: Duimen, kaarsje branden en schietgebedje. Het zal helpen. Tegen de festivalkoorts helpt niets dan gewoon afwachten.



Het Nationaal Songfestival wordt uitgezonden op 28 februari. De winnaar daarvan gaat door naar het Eurovisie Songfestival in Baku Azerbeidjan. 22 en 24 mei zijn de halve finales en op 26 mei de grote eindstrijd. Hieronder de tekst van het liedje:

Mijn huis is hier allang mijn thuis niet meer
Geen muur die mij bescherming biedt
Tegen diep verlangen en ook het verdriet
Dat terugkomt telkens weer

Dan hoor ik de zoete tonen
Van waar de mensen wonen
Die mijn vrienden daar geworden zijn
Waar als men ouzo drinkt
De hang naar vroeger klinkt
Maar ook gedanst wordt op het plein
Dan zie ik tussen al die mensen jou weer staan
Je kijkt me vragend aan
Waarom ik weg moest gaan

Het is de heimwee ja het is de heimwee
Die ver weg van jou alleen mijn hart verscheurt
Het is de heimwee die als ik je voor me zie
Mij doet beseffen wat daar met mij is gebeurd
Het is de heimwee want het is het verre land
Het is jouw land en ik en jij

heimwee





Ik kan niet denken, doe geen
donder meer
In niets vind ik hier nog houvast
Mijn netvlies houdt alleen maar
beelden vast
Van die weken van weleer

Ik hoor steeds de zoete tonen
Van waar de mensen wonen
Die mijn vrienden daar geworden
zijn
Waar als men ouzo drinkt
De hang naar vroeger klinkt
Maar ook gedanst wordt op het
plein
Dan zie ik tussen al die mensen jou
weer staan
Je kijkt me vragend aan
Waarom ik weg moest gaan

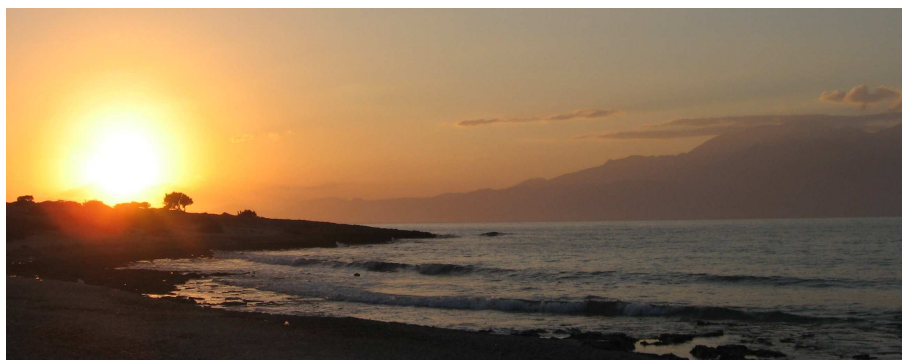
Het is de heimwee ja het is de
heimwee
Die (ver) weg van jou alleen mijn
hart verscheurt
Het is de heimwee die als ik je voor
me zie
Mij doet beseffen wat daar met mij
is gebeurd

Het is de heimwee ja het is de
heimwee ja
Het is de zon, het zout dat glinstert
op je huid
Het is de heimwee naar de
eindeloze tijd
Het is je dag, je lach het is je nachteluid

Instrumentaal

I nostalgia afti I nostalgia
Poe makria soe me melangholi
Kathos I skepsi moe girizi panda
s'osa Zisame esi ki ego, eki

Het is de heimwee want het is
het verre land
Het is jouw land en ik en jij



Klik op You Tube: Nick Teunissen Songfestival en je ziet een clipje van 1 minuut en je hoort het liedje.



OOK ZO'N HEIMWEE?

ER ZIJN OP VERSCHILLENDE DATA BETERE
VLUCHTPRIJZEN.
WIL JE KOMEN EN HEB JE EEN BEPAALDE PERIODE
IN GEDACHTEN?
MAIL ONS DAN EVEN. WIJ GAAN WEER GRAAG OP
ZOEK.

Uit het kookboek "De smaak van mijn herinnering", van Tessa Kyros, hebben we tijdens het kerstdiner op 2-de kerstdag dit recept, enigszins aangepast en als dessert opgediend.

Gebakken peren, met bruine suiker, kaneel en walnoten

Ingrediënten voor 8 personen

3 eetlepels rozijnen of sultana's
4 eetlepels cognac
4 peren, in het recept staat: kweeperen
3 eetlepels walnoten
1 theelepel kaneelpoeder
100 gram bruine suiker
40 gram boter, in stukjes

Doe de rozijnen en de cognac in een schaal en laat ze een poosje weken.

Snijd de peren doormidden, laat de schil zitten, maar verwijder de klokhuisen, ruim, zodat er een holte ontstaat.

Verwarm dan de oven voor op 180 graden.

Neem een ovenvaste schaal, waar de peren vlak naast elkaar kunnen liggen in 2 rijen.

Vul de holtes met rozijnen (of sultana's) en giet er wat van de resterende cognac bij. Doe de suiker, kaneel, walnoten en boter in een kom van de staafmixer of keukenmachine en mix dit goed door elkaar.

Verdeel dit mengsel met een lepel over de holtes met de rozijnen.

Schenk 2 tot 2 ½ deciliter water in de schaal en dek de schaal af met aluminiumfolie.

Bak de peren in ongeveer 2 uur gaar. Halverwege even controleren of er nog wat water bij moet. Na 2 uur zijn de peren gaar. Schep ze in aparte schaaltes en giet er wat van de achtergebleven saus overheen. Serveer ze met vanille- of pistache-ijs en/of een dot slagroom of crème fraîche.

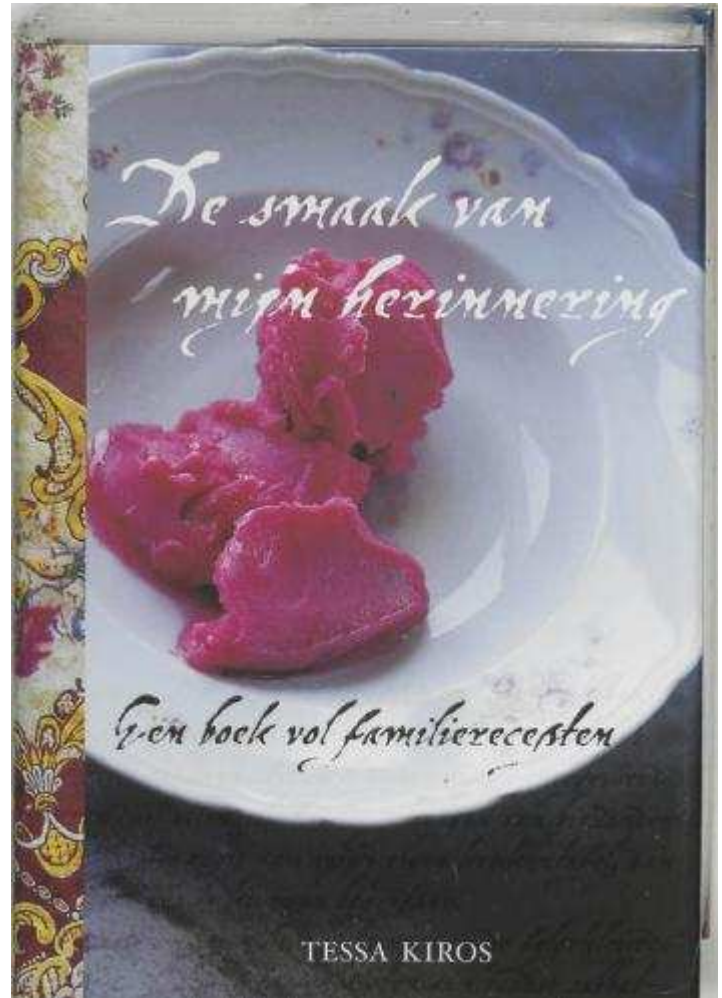


foto: Tessa Kyros
AANBEVOLEN KOOKBOEK:
DE SMAAK VAN MIJN HERINNERING
Winkelprijs rond de € 16,95

EEN MIJMERING



Oudejaarsavonden. Ze staan bol van tradities. Er moeten oliebollen zijn en allerlei appelgeflap. Voor het moment van het jaar natuurlijk ook een champie, die exact om 00.00 uur wordt ontkurkt. Daarna het wederzijdse kussen en het uitspreken van goede wensen voor het nieuwe jaar. Dit jaar nogal overstemd door het werkelijk meest waanzinnige vuurwerk dat ik ooit heb meegemaakt. Almere moet werkelijk stinkend rijk zijn en geen enkele voedselbank kennen. Of mensen hebben in plaats van eten, vuurpijlen naar die inzameladressen gebracht. Heeft de arme kant van Nederland ook een leuke jaarwisseling. Maar dat snel terzijde. Na de beste wensen een grote zelfgemaakte salade, vrolijk weggespoeld met de inhoud van een

volgende fles bubbels. Zo gaat dat bij ons jaar in jaar uit.

Naast die traditie, die je deelt met anderen, heb ik ook mijn eigen traditie. Me even terugtrekken. Hoe was het ook alweer met het jaar dat ten einde loopt? En wat zal het nieuwe jaar ons brengen?

Gedachten met een vleugje melancholie. Volgens Siemon soms met een karrevracht vol nostalgie, maar ik zie dat in mijn eigen proporties. Wat mijmeren kan geen kwaad. Je moet er niet in verdrinken. Want dan krijgen je gedachten ademnood en werken ze verstikkend.

2011 was al met al voor ons een goed jaar. Privé en ook wat ons werk betreft, dat jullie lezers zo goed kennen. Het afgelopen jaar was echter ook het jaar dat Griekenland werd getroffen door de ernstigste crisis sinds jaren. Financiële crisis, maar helaas ook vertrouwenscrisis. Het vertrouwen in het land is op een vreselijk dieptepunt terechtgekomen. De Grieken hebben een slechte naam gekregen. Dus was 2011 het jaar dat ook wij hebben geprobeerd het scheefgetrokken beeld wat recht te trekken. Nuances aan te brengen bij beledigingen en scheldpartijen, waar een deel van Nederland zo goed in blijkt te zijn geworden. Zelfs een simpel songfestivalliedje dat over heimwee gaat naar een ver land, Griekenland dus, roept rare reacties op. Alsof het land melaats is of een dictatuur dat de mensenrechten ernstig schaadt. Ik heb het afgelopen jaar reacties en artikelen gelezen, die zo onwaardig zijn, dat je stiekem wel zou willen dat deze mensen een tijdlang naar Rottumeroog zouden worden verbannen. Zonder Twitter, Facebook, Email, sms, noem maar op.

In het licht van dit alles op naar 2012. Helaas komt niet uit, wat ik gehoopt had: Het nieuws van vandaag is morgen vergeten. Het imagoprobleem is hardnekkiger dan wenselijk is. En toch gaan wij over twee maanden terug naar Mirtos. We maken alles weer spic en span en hopen dat wij een mooi seizoen kunnen hebben. Mensen ontvangen en het hen ongelooflijk naar de zin maken, dus doen waar we goed in zijn. Dit alles in het vertrouwen dat wij ook hulp krijgen van mensen die ons welgezind zijn. Dus ook van velen van jullie, die de afgelopen jaren ons hebben aanbevolen. En een beetje geluk mag ook. Hebben we wel een beetje verdiend vind ik zelf.



Ik wens jullie allemaal een heel erg mooi jaar, waarin de tijd je vriend zal zijn.

TOT DE VOLGENDE NIEUWSBRIEF

maria, siemon, sacha, janja en dick

