

Muzikale vakantie

PURMEREND - Op Muziekschool Waterland klonken in de herfstvakantie heel veel kinderstemmen. Hoewel de gewone lessen waren vervallen vanwege de vakantie, waren er een aantal workshops georganiseerd voor de schoolkinderen. Het spits werd afgebeten met de Mini High School Musical. Maar liefst 27 kinderen oefenden onder leiding van koordirigente Minke Huisenga.



aan te bieden. Vanaf 1 november staat de informatie

hierover op www.muziekschoolwaterland.nl.

Vanaf 10.00 uur waren ze druk aan het leren: songs met bewegingen en ook nog spel tussendoor. 's Middags werd de presentatie voor de ouders gegeven. En dat was een groot succes. Na het succes van deze workshopweek is het plan, in de tweede week van de kerstvakantie weer workshops

Struinmarkt

PURMEREND - In Partycentrum Concordia aan de Koemarkt vindt vandaag, zondag 23 oktober, de tweede struinmarkt van de maand plaats van 11.00 tot 15.00 uur.

Er staan weer ruim zeventig tafels opgesteld met antiek, boeken, serviesgoed en curiosa. De entree is gratis. Bel voor meer informatie over de struinmarkt met de heer Wisman, tel. 648823.

Bokkenwandeloct

PURMEREND - De herfst staat voor bierliefhebbers bijna synoniem aan bokbier en dan de herfstvariant wel te verstaan. Een aantal cafés op de Koemarkt speelt daar handig op in door wederom een Bokkenwandeloct in de binnenstad te houden op zondag 30 oktober. Om 14.00 uur gaat de wandeling van start.

In kader van het bokbier heeft een aantal cafés de handen in één geslagen om de liefhebbers van meerdere bokbieren te laten genieten. In ieder deelnemend café staat een medewerker of vertegenwoordiger van de brouwerij om een leuk ver-

haal te vertellen over het bokbier dat uiteraard dan ook geschonken wordt. In ieder geval zijn de bokbieren van onder meer de Texelse Bierbrouwerij, La Chouffe en van de S.N.A.B. (brouwerij van o.a. het Purmerends Speciaalbier 1410)

van de tap te proeven. Maar ook de Brand Dubbelbock, De Amstel Rijperbock, Steenbrugge Abdijbock, Gulpener Herfstbock, de Paulaner Dubbelbock en de vier granenbok van de Jopen brouwerij uit Haarlem. De deelnemende cafés zijn Hotel Restaurant Spijkerman, Café De Hoebetoot, Bar Le Grande, Biercafé De Bonte Koe, Proeflokaal Bakker, Café De Stamboom, Café d'Hooghe Ghast, en Café Aad de Wolf. Bij de deelnemende bedrijven zijn stempelkaarten te verkrijgen en bij vijf of meer stempels is er een leuk aandenken te verkrijgen aan de bar.

Thomasvieringen

PURMEREND - De Protestantse Gemeente Purmerend vervolgt op zondagen 23 en 30 oktober in de Taborkerk aan de Maasstraat de serie vieringen over het evangelie van Thomas. Beide vieringen beginnen om 9.30 uur. Vandaag, zondag 23 oktober gaat Ds. Hans Reedijk voor. Hij onderzoekt hoe dit evangelie spreekt over 'Het Koninkrijk' als een essentie, die nu reeds geestelijk aanwezig is in mensen. Tenslotte gaat Ds. Aty van Noort op 30 oktober in op de centrale boodschap van dit evangelie om de dualiteiten in het leven te verenigen en tot eenheid te brengen.



Lange rijen voor acteurs van Anubis

Het was een drukte van jewelste afgelopen woensdag op het Van Damplein in Weidevenne in Purmerend. Drie acteurs van de succesvolle serie waren aangeschoven voor een Meet & Greet. En dus werden er veel handtekeningen uitgedeeld en fans konden een praatje maken met hun idolen. (Foto: Han Giskes)

'Kwaliteit op je bord'

PURMEREND - De Blaarkopwinkel is specialist op het gebied van vlees- en zuivelproducten. Het bedrijf van de familie van der Aat uit Landsmeer staat sinds kort ook op de dinsdagmarkt in het centrum van Purmerend. En dus zijn de dagverse producten ook te koop in de marktstad.

De Blaarkop is een oud Nederlands runderras. Sterk, robuust en al bekend sinds de Middeleeuwen. De Blaarkop is uitermate geschikt voor zowel vlees- als melkproductie. 'De kwaliteit van het vlees is top', aldus Henk van der Aat. 'De Blaarkopkoeien staan bijna het hele jaar buiten in de wei en voeden zich met puur natuur. Dit zorgt voor een zeer goede kwaliteit vlees, dat ook

door topkoks hoog wordt gewaardeerd vanwege de smaak. Het vlees is 'gemarmerd', dit maakt het vlees ongekend mals en smakelijk.'

Typisch Nederlands

Henk vervolgt: 'We vinden het steeds belangrijker om te weten waar ons voedsel vandaan komt. Daarom groeit de vraag naar duurzame, lekkere producten

uit eigen land. Via Blaarkopwinkel.nl kunt u nu online een heerlijk stuk ambachtelijk vlees van de Blaarkopkoe bestellen, maar ook zuivelproducten zoals kaas en roomboter van dit typische Nederlandse rundveeras. En sinds kort staan we dus ook op dinsdag op de warenmarkt in Purmerend met al onze producten.' En naast deze inspanningen via internet én de marktkraam doet de familie van der Aat ook hun best om het over(h)eerlijke, duurzame Blaarkop vlees op de culinaire kaart te zetten zodat de consument ook buiten de deur



steeds vaker van een heerlijk stukje vlees kan genieten. 'We benaderen dan ook verschillende restau-

rants om hen enthousiast te maken om hun gasten te verwennen met een mooi stukje Blaarkop vlees.'

Voor meer informatie over de producten van de Blaarkopwinkel kijk op www.blaarkopwinkel.nl.