

Patrijspoort

21^e jaargang augustus september 2011 No125.

VAN DE REDACTIE

Wederom zijn we er weer in geslaagd om een patrijspoort uit de computer te krijgen, maar zoals ook al eerder kenbaar gemaakt zou het eens leuk zijn als er wat meer respons en spirit kwam van de rest per slot van rekening is uw redactie al 20jaar bezig voor u! Dus vrijwilligers meldt u!

VAN DE VOORZITTER

Het weer op de vaardagen zit de laatste tijd een beetje tegen en dus ook het enthousiasme van de leden om te komen varen.

Maar met het beetje leden dat er is, hebben we wel vaar plezier en daar is het allemaal om te doen.

Verder bij dit blad de uitnodiging voor onze leden voor de lustrum viering in september.

Het Bestuur heeft na alle kritiek van een aantal leden, voor deze viering gekozen .

Ook valt het mij op dat we op de clubavonden weinig mensen zien die ons laten zien waar ze momenteel mee bezig zijn. Wordt er niet meer gebouwd ? Zijn we allemaal uitgeteld ? Waar zijn de nieuwe plannen ? Piet Sijl kwam laatst met een plan om nieuwe boeien te maken voor de MM klasse boten. Hier wordt aangewerkt en van de winter zullen we dit afronden. Het blijkt toch iedere keer weer dat het initiatief van dezelfde mensen komen en voor de rest alleen maar commentaar en negatieve opmerkingen.

De container: Nu alvast een verzoek om met zijn allen begin oktober onze opslagplaats een grote beurt te geven. (Van binnen en buiten alleen het dak.)

We hebben nog een flink aantal vaar dagen te goed dus hopelijk tot aan de waterkant.

VOOR UW AGENDA

CLUBAVONDEN IN 2011

Donderdag 4 augustus 2011

Donderdag 8 september 2011 viering 20 jarig jubileum

Donderdag 6 oktober 2011

Donderdag 3 november 2011

Donderdag 1 december 2011

OPROEP VAN DE PENNINGMEESTER

BETALING VAN DE CONTRIBUTIE 2011 €30,00 GRAAG PER OMGAANDE OP

POSTBANK GIRO 0602094

T.n.v. Penningmeester NVM Afd. Krimpen/Capelle a/d IJssel

NEDERLANDSE VERENIGING VOOR MODELBOUWERS Afd. Krimpen/Capelle ad IJssel

INITIATIEF

Piet Sijl heeft contact opgenomen met de uitvoerder van de bestratingswerkzaamheden op de Zwanenkade en het via de gemeente voor elkaar gekregen dat er in plaats van een stoeprand een oprit naar het eiland komt.

Dat scheelt een bekeuring voor het rijden over de stoep en de vering van de auto's.

Iets waar we allemaal blij mee zijn.

WAT WORDT ER TIJDENS EEN CRUISE IN DE KEUKEN GEDAAN?



Tijdens mijn laatste vakantie mochten we een kijkje nemen in de kombuis en dat leverde weer stof voor een interessant stukje op voor de PP wat ik u niet wilde onthouden. Laat me u menemen op deze tour om te zien wat er al zoal nodig is voor alle verwennerij aanboord.

Welkom in de keuken van de ms Ryndam

In de keuken waar 90% van het eten voor ongeveer 1200 gasten en bijna 600 personeelsleden wordt voorbereid. Alle maaltijden worden bereid onder de leiding van onze Executive Chef en geserveerd door onze obers onder de leiding van de Restaurant Manager.



In de keuken werken 84 koks onder de leiding van onze Executive Chef. De verdeling is als volgt:

Executive Chef	1	Assistant Koks	17
Tweede Executive Chef	1	Leerling Koks	2
Sous-Chef	2	Keuken Assistenten	15
Pinnacle Grill Chef	1	Personeels Keuken	3
Chefs en Demi-Chefs de Partie	9	Hoofd Afwas	
Bakkers	4	Voorman Afwas	1
Patissiers	6	Afwas, Schoonmaak en	19
Slagers	2	Magazijn personeel	7

De medewerkers van de diverse restaurants zijn als volgt verdeeld:

Dining Room Manager		Dining Room Stewards	34
Pinnacle Grill Manager	1	Assistant Dining Room Stewards	29
Assistent Dining Room	3	In Room Dining Stewards	7
Lido Manager	1	Lido Stewards	8
AYWD Hosts	3	Pinnacle Grill Obers	5
Hoofd Personeels bediening	1	Personeelsbedienden	6
Dining Room Gastheren	2	Wijn Stewards	11

Van uit de Rotterdam Dining Room de keuken in lopendis aan de rechterhandde ontbijt pantry. Wanneer we doorlopen komt u voorbij het drankenstation waar de koffie, thee, sapjes en melk staan. Vanuit hier komen we de keuken binnen.

De eerste plek aan de rechter achterkant is de soep keuken. Hier wordt iedere dag ongeveer 380 liter soep geproduceerd. Achter de soepkeuken is de Pinnacle Grill keuken. Hier wordt alleen het eten voor de Pinnacle Grill (het exclusieve restaurant aan boord om hier te kunnen eten moet pp 20 Us.\$pp.worden betaald) bereid en dit wordt gedaan onder de leiding van de

Pinnacle Grill Chef. Het unieke aan de Pinnacle Grill keuken is de grill die temperaturen van meer dan 870 graden Celsius heeft.

Hierna komen we door het drukste deel van de keuken tijdens de openingsuren. Het warme gedeelte waar de obers de warme voorgerechten, soepen en hoofdgerechten ophalen. Achter deze service desk staat een kok van de warme keuken die zijn eigen gebied heeft en hier de gerechten bereidt. Alle gerechten worden in kleine hoeveelheden bereid zodat de smaak, textuur en temperatuur behouden blijft. Diverse koks bereiden de borden met de maaltijden, wanneer de obers de orders geplaatst hebben.

Aan de rechterzijde is de koude keuken waar de obers langskomen om hun koude voorgerechten en salades op te halen. Alle gerechten worden in de koeling geplaatst. De obers hoeven eenvoudigweg maar langs te lopen, de deurtjes te openen en hun gerechten eruit te halen.

Hierna komen we door de afwaskeuken waar het hoofd afwas en zijn team de complete afwas verzorgen en al het servies weer terug plaatsen in de keuken. Dit gebied is verdeeld in twee stukken. Het eerste gebied alleen voor het glaswerk en het tweede deel is voor het servies. In de avond zijn er twee medewerkers in de glazen spoelkeuken en zeven medewerkers in de grote afwas. In totaal zijn er 11 medewerkers en 1 hoofd afwas. Zij werken niet alleen in de afwaskeuken, maar ook in het Lido Restaurant en voor de Room Service. In totaal worden er dagelijks ongeveer 3000 dinerborden, 7000 dessertborden, 2000 broodbordjes, 5000 glazen gewassen. Naast natuurlijk ook nog alle plastic bakjes, warmhouddeksels, bestek, dienbladen en meer afgewassen.

Na de afwaskeuken komen we terecht in de koude keuken. Hier worden alle koude voorgerechten, belegde broodjes, kaasplateaus, verse sapsjes en salades bereid.

Vervolgens komen we in de patisserie en bakkerskeuken. Dit is de keuken waar de meesten graag wat langer zouden willen blijven. Elke dag maakt de Patissier en zijn team een variëteit aan koekjes, taarten, chocolade en petit fours. Extra veel werk moet worden gedaan wanneer we onze speciale showbuffeten hebben. Onze bakker en zijn team maken per dag meer dan twintig verschillende soorten brood.

Na de patisserie en bakkerskeuken komen we in de viskeuken. Hier maken onze koks de filets van de vers aan boord gekomen vis.

Achter het kantoor van de Chef Kok zijn aan beide kanten twee liften waarmee we naar het B en C deck gaan. Hier kan de voorraad opgehaald worden uit de stores, voorde slagerij en de groente afdeling. De afvalverwerking is van de keuken gescheiden om zo zoveel mogelijk afval in de keuken te vermijden. We hebben drie grote koelingen, vier vriezers, drie 'ontdooi' kamers en vijf droogwaren opslagruimtes. De Magazijnbeheerder, zijn assistent en hun drie medewerkers werken hard deze ruimten schoon en georganiseerd te houden, zodat de producten die er het eerst in gaan ook weer het eerst uitgaan. De personeelskeuken is apart van de passagierskeuken op het B-deck naast de personeelskantine. In deze keuken werken twee Indonesische en een Filipijnse chef.

Ter informatie is hieronder een lijst van de wekelijkse consumpties aan boord:

Vlees en vleesproducten	3863,64 kg	Eieren	18,040 stuk
Gevogelte	1733,64 kg	Suiker	341 kg
Vis	852,27 kg	Individuele suiker verpakkingen	20,000 stuk
Zeevruchten	1170,46 kg	Rijst voor het personeel	954,55 kg
Boter en margarine	534 kg	Meel	1295,45 kg
Verse groenten	5681,82 kg	Diverse frisdranken	262 dozen
Aardappelen	2159 kg	Diverse soorten bier	232 dozen
Watermeloen	818 kg	Champagne en mousserende wijn	450 flessen
Melk	500 dozen	Diverse soorten wijn	1,636 flessen
IJs	200 gallons	Water	280 dozen

DG

MTB's3



De uitrusting, systemen en bewapening vande ELCO's, veranderde continu mede door deverschillende taken en de ervaringen in de verschillende gevechten op zee.

De vier torpedo's van de oorspronkelijk bewapening van het type Mk7 of Mk8 in lanceerbuizen werden later vervangen door Mk13 welke via rolrekken overboordgezet werden. Het geheel werd aangevuld met diverse types geschut en andere wapens. Het meest werden 20mm Oerlikons en de 37mm snelvuur kanonnen gebruikt welke in het begin door de bemanning van niet meer te gebruiken Bell P39 Aircobra jachtvliegtuigen werden gehaald vanwege hun iedale vuurkracht en betrouwbaarheid. Op de boeg stonden vaak Brownings 0.5 dubbelloops en 40mm Bofors op het achterdek beide wapensystemen hydraulisch aangedreven. Latere schepen zoals de PT 596 werden dikwijls ook nog uitgerust met acht lanceerbuizen voor raketten naast nog beter wapensystemen waaronder zelfs mortieren. Ook de taak van de Pt's veranderde van het onderscheppen en vernietigen van vijandelijke schepen naar kust kannoneerboten toen de stijd in de Stille oceaan zich naar de diverse eilandjes en atollen verplaatste.

Wordt vervolgd DG.

MOTORBOOT VAARDERS

Waarom is de belangstelling verdwenen, een veel gehoord verhaal is ik vind het niet leuk meer tussen al die boeien door te varen?

Herhaalde malen is gevraagd via de Patrijspoort of er onder jullie ideeën zijn voor een andere opzet tot opheden is er **geen enkele respons geweest** van jullie kant uit.

1 lid heeft geopperd om misschien een voetbalwedstrijd met springertugs te houden (schijnt op internet te zien te zijn) Lijkt me ook wel een leuk idee.

Vandaar nog eenmaal een dringende oproep reageer en kom met je wensen via de mail of per briefje op de clubavond naar mij.

Maar ga iets doen!!!!

Dick Groenendijk

Ik wil hier toch wel nog even wat commentaar opgeven.

Integenstelling tot de zeilers is toch wel gebleken dat de meeste motorbootvaarders slecht voor hun materiaal zorgen. Ze hebben dan wel een mooie boot gebouwd maar aan het onderhoud wordt geen bal gedaan. Hoe vaak zien we niet dat aan de waterkant er kabels zijn gebroken, de accu niet geladen is of oud is en niet vervangen. De zender niet goed is opgeladen. Het schip toch niet goed is uitgebalanceerd.

Slechte zaak. Je geeft toch een paar centen uit om een mooie boot te bouwen of van iemand over te nemen en dan moet op zondagmorgen even de accu geladen worden en hup naar de waterkant.

Dan krijgen we toch vaak weer de beroemde uitspraak van onze secretaris te horen :

Thuis deed dat klere ding het nog. (sorry Dick voor de herhaling)

Ik snap het niet. Ik heb ook wel eens pech maar dat komt zelden voor en ik probeer ook altijd met goed geladen accu's aan de waterkant te verschijnen. Je doet een hoop moeite om alles in orde te hebben en dan is het toch malleur als je niet kunt varen.

Herman

De Baan

Henk Tolhoek

Zaterdag 18 juni 2011 vierde het zwembad "de Baan" in Gouderak haar 40 jarig bestaan.



Het zwembad is indertijd ontstaan doordat vele vrijwilligers uit Gouderak er zich voor hebben ingespannen.



dit zwembad hun zwemdiploma gehaald.



Één van die vrijwilligers was Piet Sijl, hij vertelde dat hij al het bestratings werk had verricht, en de honderden meters lange sleuf voor de voedingskabel tbv de elektra van het zwembad had gegraven. Zijn kinderen hadden in

Dat Piet niet vergeten was in Gouderak bleek door de vele herkenningen van de nog steeds aan het zwembad verbonden vrijwilligers.



Leen Boers bewoner van Gouderak had als bestuurslid de contacten gelegd met de feestcommissie van het zwembad.

Zodanig waren we met een 15 tal boten om 12.30 uur aanwezig voor een demo van een uur in het diepe bad.



Er was goed voor ons gezorgd, een grote partytent hield ons en onze modellen droog. Dit was wel nodig want het weer leek wel herfst. Desondanks was er toch de nodige belangstelling van het Gouderaks publiek.

We hebben met zijn alle de club gepromoot, en de kas

voor



gespekt wat goed uitkomt ons eigen vierde lustrum.