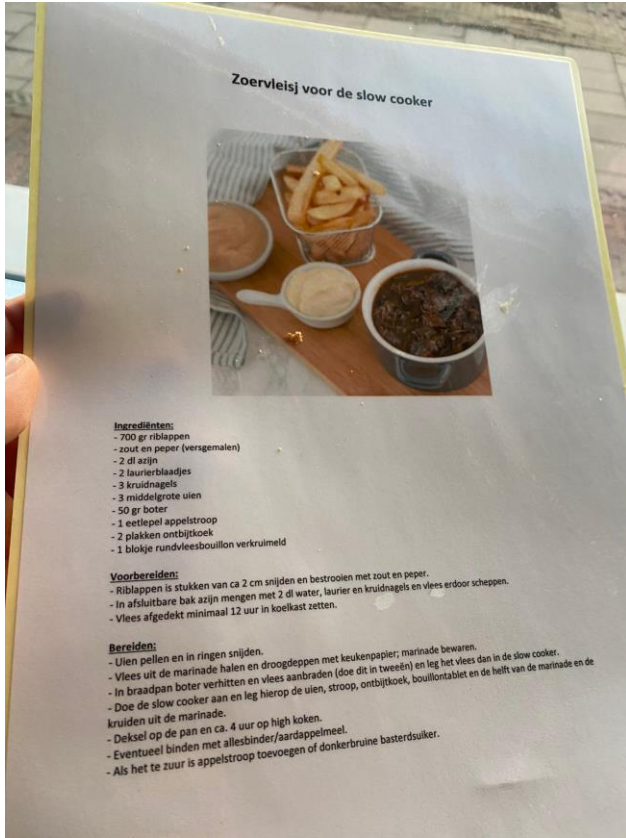


## INTERVIEW CAMPAGNE NIEUWSBRIEF

### HARMEN KRUL



<b>VRAAG</b>	<b>ANTWOORD</b>
Even voorstellen	Ik ben Harmen Krul, 26 jaar en woon in Den Helder. Ik ben militair bij de Koninklijke Marine en fractievoorzitter van het CDA Den Helder. Daarnaast sta ik op plek 21 van de CDA-lijst voor de Tweede Kamerverkiezingen. Ik woon samen met mijn vriendin en twee kittens: Gijs en Teun. Mijn hobby's zijn onder andere zaalvoetbal en meubels maken.
Wat drijft je in politiek en waarom het CDA?	In mijn leven wil ik het verschil maken voor anderen. Dat was toen ik achttien was de overweging voor mij om bij de marine te gaan, en dat is ook wat mij drijft om de politiek in te gaan. Veel mensen vragen aan mij of politiek niet heel erg saai is, maar ik vraag dan altijd: wat is er saai aan het vormgeven van je eigen toekomst? Dat doe je namelijk in de politiek. Ik heb voor het CDA gekozen omdat het een brede volkspartij is, met onze gezamenlijke waarden als uitgangspunt. Ik vind dat we verschillen moeten overbruggen en niet uitvergrooten. Wat mij betreft moet iedereen mee kunnen doen.
Wat vind je vriendin ervan dat je voor de politiek hebt gekozen?	Mijn vriendin geeft mij de ruimte om mijn politieke carrière na te streven. Zij is zelf redelijk a-politiek. Dat is ook wel fijn, daardoor hoeft het thuis daar niet altijd over te gaan.
Wat kun je voor Harderwijk en Hierden betekenen? Met name voor de jongeren	Als dé jongerenkandidaat van het CDA maak ik me uiteraard sterk voor de positie van jongeren. Als ik in de Kamer kom, kan ik hun stem laten horen.

	<p>Ik heb het vaak over de giftige cocktail, waardoor jongeren worden getroffen: je gaat studeren en loopt een studieschuld op, daarna wil je aan het werk, maar je kunt geen vaste baan vinden. Jongeren rollen van traineeship naar traineeship, zonder enige vastigheid. En probeer dan met dat flexibele contract nog maar eens een woning te vinden... Dit maakt het verschrikkelijk moeilijk om een toekomst op te bouwen.</p> <p>De oplossing: we slopen het leenstelsel en compenseren de jongeren die daardoor gedupeerd zijn, zorgen voor (betere) stageplaatsen en daardoor ook een betere aansluiting tussen arbeidsmarkt en onderwijs. We gaan wat mij betreft terug naar meer vaste banen: de arbeidsmarkt is té flexibel geworden. Dat moet anders. We gaan in tien jaar tijd een miljoen woningen bouwen, waarvan een groot deel voor jongeren. Dit wil ik voor alle jongeren in Nederland bereiken en dus ook die in Harderwijk en Hierden.</p>
<p>Wat is je mooiste/ leukste herinnering aan Harderwijk/Hierden?</p>	<p>De bezoeken aan het Dolfinarium natuurlijk! Ik vond het als kind fantastisch om die dolfijnen te zien en ik wilde zelfs even dolfijnentrainer worden.</p>
<p>Harderwijk staat bekend om haar vele restaurants, wat is je favoriete gerecht? Kun je het recept delen?</p>	<p>Zoervleisj, uit de slowcooker. Dat staat dan een uur of zes te pruttelen, heerlijk.</p>  <p><b>Zoervleisj voor de slow cooker</b></p> <p><b>Ingrediënten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 700 gr riblappen</li> <li>- zout en peper (versgemalen)</li> <li>- 2 dl azijn</li> <li>- 2 laurierblaadjes</li> <li>- 3 kruidnagels</li> <li>- 3 middelgrote uien</li> <li>- 50 gr boter</li> <li>- 1 eetlepel appelstroop</li> <li>- 2 plakken ontbijtkoek</li> <li>- 1 blokje rundvleesbouillon verkruimeld</li> </ul> <p><b>Voorbereiden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riblappen in stukken van ca 2 cm snijden en bestrooien met zout en peper.</li> <li>- In afsluitbare bak azijn mengen met 2 dl water, laurier en kruidnagels en vlees erdoor scheppen.</li> <li>- Vlees afgedekt minimaal 12 uur in koelkast zetten.</li> </ul> <p><b>Bereiden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uien pellen en in ringen snijden.</li> <li>- Vlees uit de marinade halen en droogdeppen met keukenpapier; marinade bewaren.</li> <li>- In braadpan boter verhitten en vlees aanbraden (doe dit in tweeën) en leg het vlees dan in de slow cooker.</li> <li>- Doe de slow cooker aan en leg hierop de uien, stroop, ontbijtkoek, bouillontablet en de helft van de marinade en de kruiden uit de marinade.</li> <li>- Deksel op de pan en ca. 4 uur op high koken.</li> <li>- Eventueel binden met allesbinder/aardappelmeel.</li> <li>- Als het te zuur is appelstroop toevoegen of donkerbruine basterdsuiker.</li> </ul>

--	--