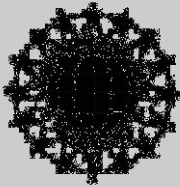


Winkel & Wereld

Ledenblad
van de
Wereldwinkel
Haastrecht



Winter
2006



Extra openingstijden
decembermaand:

- koopavonden op vrijdag 1 december en 22 december
- op maandagmiddag 4 december van 14.00 tot 16.00 uur

Wereldwinkel Haastrecht

Vereniging "Levenskans voor allen"

Hoogstraat 51

2851 BB Haastrecht

Tel. 06-12049783

Rabobank 11.85.46.082

Secretariaat

Mireille van der Wurff

Oranjepoldererf 44

2807 EH Gouda

Openingstijden

Dinsdag 14.00-16.00

Woensdag 14.00-16.00

Donderdag 14.00-16.00

Vrijdag 10.00-16.00

Zaterdag 10.00-16.00

Kopij kwartaalblad

Saskia Verzijden

Dunantstraat 63

2851 BX Haastrecht

In dit nummer:

Noot van de redactie

SARI Wereldmodewinkel in Gouda

Eerlijke snoepjes

Wereldgerechten: Griekenland

Pattaya orphanage

Pattaya brief augustus 2006

Campina wil maatschappelijk verantwoord ondernemen

Honing uit Mexico

Proeverij

Wist u dat?

Kaaps Happie

Puzzel voor de kinderen

Quiz, Wat weet u van koffie en thee?



Noot van de redactie...

De laatste maanden van het jaar alweer. Tijd voor gezelligheid, familie en feestjes. Bij uitstek de tijd om het in huis extra sfeervol te maken.

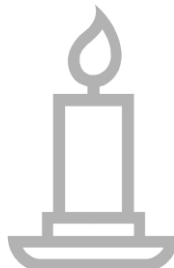
In de Wereldwinkel is hiervoor van alles te vinden. Bijvoorbeeld kaarsen, wierook, kunstartikelen, serviesgoed.

Voor de kinderen is er ook van alles: speelgoed, boeken, puzzels.

En natuurlijk zijn er de levensmiddelen zoals koffie en thee, wijn, sap, chocolade en receptenboekjes om hier lekkere dingen mee te maken.

En terwijl u geniet van deze maanden, is het fijn om te weten dat u met uw aankopen een bijdrage levert aan het bestaan van mensen die minder geluk hebben gehad dan wij.

Het brandende kaarsje op de voorpagina is een kaarsje van hoop: hoop op een beter bestaan voor iedereen die dat nodig heeft.



Wij wensen u een goede eindejaarsperiode toe en een gezond begin van 2007!

SARI Wereldmodewinkel in Gouda

Sinds kort is er in Gouda een winkel van de Stichting SARI. SARI staat voor: **S**amenwerken **a**n rechtvaardige import.



Een SARI modewinkel verkoopt stoffen, dameskleding en een beperkt assortiment heren- en kinderkleding die mens- en milieu vriendelijk zijn gemaakt. De handbedrukte en handgeweven producten hebben een exclusieve en verrassende uitstraling.

Wie niet meer van hetzelfde wil, maar zoekt naar originaliteit, is bij SARI aan het juiste adres.

De producten worden gekocht bij coöperaties of via importeurs die werken volgens de principes van eerlijke handel. Ze worden vervaardigd in Nepal, India en Bangladesh. Batikstoffen komen uit Tanzania. Ook is er stof uit Guatemala.

Er zijn in Nederland inmiddels 14 SARI winkels, die zelfstandig functioneren, maar wel op landelijk niveau gezamenlijke afspraken maken over het beleid.



De winkel in Gouda is op 30 september jl. officieel geopend. Er werd een modeshow gehouden in het lunchcafé van het Verzetsmuseum.

Enthousiaste vrijwilligers zorgen ook in SARI Gouda voor de verkoop, net als in de Wereldwinkels. Uiteraard zijn nieuwe vrijwilligers welkom. Ook kan de winkel ondersteund worden door middel van een lening of een donatie (nadere info in de winkel)

SARI is gevestigd aan de Kleiwegstraat 26, tel 0182-504682

Openingstijden: dinsdag tm zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur.

Eerlijke snoepjes

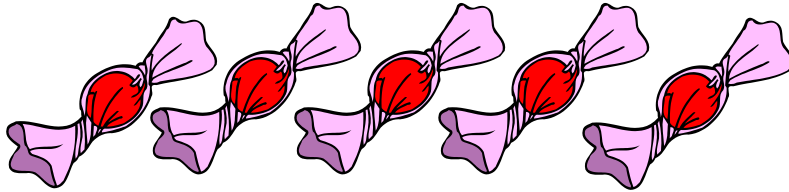
Gelezen in de Allerhande, blad van Albert Heijn

Nederlanders zijn echte zoetekauwen Met de nieuwe snoepjes van Fair Trade kunnen we blijven snoepen! After Dinner Mints zijn heerlijke zachte pepermintjes, de Chocolate Mint is een mintsnoepje met een dun laagje chocolade en Fudge is een zachte karamel met vanillesmaak. De gebruikte rietsuiker is afkomstig uit Malawi. Van de opbrengsten kan de bevolking van het dorp Kapasule een lokaal ziekenhuis en een school bouwen; een waterput is er inmiddels al.

Smullen voor een goed doel, dus!

Deze snoepjes zijn tegenwoordig te koop bij Albert Heijn.

Uiteraard kunt u deze snoepjes ook in de Wereldwinkel kopen.



Wereldgerechten

Griekenland en eetgewoonten

door Sa'adat Farmanollah



Het maakt niet uit wanneer je honger krijgt, in Griekenland kun je altijd 'mezédes' krijgen. Het zijn een soort kleine hapjes. De term dekt eigenlijk alles wat je maar op een bord kunt serveren.

Grieken hebben, behalve op feestdagen, weinig belangstelling voor een uitgebreid maal met verschillende gangen. Ze bestellen liever een aantal mezédes die ze delen. 's Avonds, wanneer ze met vrienden in hun geliefde taverne zitten, bestellen ze dan verschillende kleine gerechten. Al deze hapjes worden tegelijkertijd geserveerd en iedereen neemt waar hij zin in heeft. Men neemt de tijd om te kletsen en om te genieten. En aangezien de trek meestal al etend komt, bestelt men al vlug nog een tweede reeks mezédes zonder dat er de behoefte ontstaat om iets groters te bestellen. Goede gelegenheden hebben een uitgebreid assortiment van kleine hapjes. Voorbeelden van mezédes zijn:

- Biftéki = kleine gehaktballetjes;
- Boerensalade met féta;
- Féta;
- Souvlakia = klein vleesspiesjes;
- Taramosaláta = viskuitpastei;
- Tzatzíki = yoghurt met komkommer en knoflook;
- Saganáki = gebakken kaas;
- Sardélles = ansjovis, gezouten of in olie;
- Melitzanosaláta = auberginepuree;
- Oktapódi xitádo = in azijn gemarineerde octopus



De steile hellingen van het schrale Griekenland bieden geen gunstige voorwaarden voor veeteelt. Je treft er voornamelijk schapen en geiten aan, want deze dieren passen zich het best aan de vaak steile, stenige en dorre bergweiden. Deze kudden zijn in eerste

instantie van belang voor de melk. Daaruit wordt yoghurt en kaas bereid, een belangrijk onderdeel van de Griekse voeding.

Toch heeft ook het vlees een plaatsje veroverd in de Griekse keuken. Grieken geven echter de voorkeur aan jong vlees, kalf, lam of speenvarken. Schaaap of geit is niet echt populair. Veel vlees moet daarom geïmporteerd worden. Dit maakt het vrij duur waardoor veel vleesgerechten aan feestdagen verbonden zijn. Uit nood werd men echter vindingrijk, waardoor in ovenschotels vlees met vele andere ingrediënten wordt gecombineerd.

De bekendste vleesgerechten uit Griekenland zijn Gyros, heerlijk geurend vlees aan een staand, draaiend spit, en Souvlakiá, een vleesspies van lams- of varkensvlees dat voor het grillen wordt gemarineerd.



Grieken zijn grote kaasliefhouders. Ze nemen op het vlak van kaasconsumptie de tweede plaats, na de Fransen. De 'féta' is veruit het populairst. Omdat deze kaas in grote stukken werd geperst kon je nooit de hele kaas, maar altijd een stukje krijgen. De naam 'féta' betekent dan ook 'stukje'.

Van oorsprong is 'féta' een herderskaas, gemaakt van schapenmelk. Vandaag is een stuk 'féta' met een paar zwarte olijven en een stuk brood een van de meest gegeten mezédes. Féta is ook een vast ingrediënt van de Griekse boerensalade. Verder wordt de kaas gebruikt om te marinieren en als vulling in talloze gerechten. Wie de echte 'féta' wil kopen moet erop letten kaas te kopen van schapenmelk. 'Féta' van koemelk heeft een totaal andere smaak.

Oúzo is de meest bekende Griekse nationale drank. Zoals alle bewoners van mediterrane streken, koesteren ook de Grieken een grote voorliefde voor anijs. Per slot van rekening is het met witte bloemtrossen bloeiende kruid afkomstig uit het oostelijke deel van het Middellandse-Zeegebied en het Midden-Oosten. Voor de Egyptenaren was het heilig en de Grieken beschouwden het als een algemeen geneesmiddel.

Retsiná is veruit de populairste Griekse wijn. Hij wordt gemaakt van witte savatiano-druiven, die niet gevoelig zijn voor droogte. De typische smaak van 'retsiná' is afkomstig van de pijnboomhars die uit de ingeritste schors druïpt en in blikken wordt opgevangen. Tijdens de gisting worden harskristallen toegevoegd, die voorkomen dat hij oxideert en hem zijn opvallende smaak verlenen.

Tzatzíki (yoghurtsaus)

Benodigdheden:

0,5 l yoghurt
3 teentjes knoflook
2 el olijfolie
zout



1 komkommer
1 el fijngehakte dille
1 el witte-wijnazijn
muntblaadjes ter garnering

Bereiding:

Giet de yoghurt in een schaal. De komkommer schillen, halveren, ontpitten, raspen en bij de yoghurt doen. Goed vermengen met de uitgeperste knoflook, dille, olijfolie en azijn. Op smaak brengen met zout. Dien goed gekoeld op, gegarneerd met muntblaadjes

Moussakás

Benodigdheden:

voor 8 personen:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- zwarte peper
- 2 dl droge witte wijn
- 50 g broodkruim
- 6 el meel
- snuifje nootmuskaat
- 75 g geraspte Kefalotíri-kaas



- 2 kg aubergines
- 1 kg mager lamsgehakt
- zout
- 750 g tomaten
- 2 el fijngehakte peterselie
- 60 g boter
- 1 l melk
- 2 eierdooiers

Bereiding:

1. De aubergines wassen, afdrogen en de steeltjes verwijderen. In 1 cm dikke plakken snijden. Bestrooien met zout en er een uur het water aan laten onttrekken.

2. Afspoelen, licht persen en droogdeppen. De plakken aubergine aan weerszijden in hete olie aanbakken en laten uitdruppen.

3. De uien schillen, fijnhakken en fruiten, het gehakt aanbraden. Het knoflook hakken en bij het gehakt doen; kruiden met peper en zout. De tomaten ontvellen en ontpitten, door het vlees mengen en 5 min. mee laten bakken. De wijn vermengen met de tomatenpuree en bij het gehakt gieten. Op laag vuur 30 min. laten sudderen tot het vocht is ingekookt. De kruiden erdoor roeren en peper en zout toevoegen.

4. De oven voorverwarmen op 180 °C. Een ovenschaal invetten met olijfolie en de bodem bestrooien met broodkruim. Om en om een laag aubergines en vleessaus erin doen; afsluiten met een laag aubergines.

5. Van boter en meel een roux maken, die iets bruin laten worden en onder voortdurend roeren geleidelijk de melk toevoegen. Langzaam aan de kook laten komen en 5 min. al roerend laten pruttelen, tot de saus romig is. Van het vuur nemen, de nootmuskaat, zout en peper toevoegen.

6. De eierdooiers door de kaas roeren en door de saus gieten; over de aubergines gieten. De moussaka ongeveer een uur in de oven bakken. Iets laten afkoelen en opdienen.

Pattaya orphanage

In elke “Winkel en Wereld” kunt u nieuws lezen over het Pattaya Orphanage, een weeshuis in Thailand.

Dit weeshuis is ontstaan dankzij pater Raymond Brennan, een Amerikaanse missionaris. Toen hij vanwege zijn missie in Thailand was, werd er een door zijn ouders verlaten baby bij hem gebracht. Hij kon niet anders dan voor deze baby gaan zorgen. Dit kreeg al gauw bekendheid, en zo werden er steeds meer kinderen aan hem toevertrouwd.

In 1978 woonden al 58 kinderen in zijn weeshuis. Inmiddels is het tehuis uitgegroeid en leven er zo'n 750 jongeren. Hierbij zijn dove, blinde en op andere wijze gehandicapte kinderen en ook (ex-)straatkinderen. Ook biedt men opvang aan ouderen.

Al een groot aantal jaren ondersteunt de Wereldwinkel Haastrecht dit mooie initiatief. Zo gaat er elk jaar een gift naar Pattaya. Om dit geld te verzamelen wordt er bijvoorbeeld speciaal voor het weeshuis het bekende “enveloppen-trekken” gehouden tijdens de jaarmarkt en staat er een spaarpotje in de winkel waar regelmatig iets wordt ingedaan door gulle klanten.

Father Ray is inmiddels 3 jaar geleden overleden, maar zijn werk wordt voortgezet door de Fr. Ray Foundation.

Als u het leuk vindt meer van Pattaya te weten, kijkt u dan eens op de website <http://www.fr-ray.org/>



Pattaya, brief Augustus 2006



Het regenseizoen is weer begonnen en we hebben de afgelopen weken meer dan ons deel aan nattigheid gehad hier in Pattaya. Maar dat is niets vergeleken bij de verwoesting die aangericht is wordt in het noorden van het land. Overstromingen en rivieren van modder hebben vele levens geëist en hele dorpen zijn weggevaagd.

Khun Chanasta, leraar op de Gesproken School voor Gehandicapten, komt uit één van de getroffen dorpen. We hebben besloten een groep elektronicastudenten van de Gesproken School er naartoe te laten gaan om te helpen de elektriciteit te herstellen.

Hierin de school zelf werd onderdak geboden aan slachtoffers van een overstroming dichterbij Pattaya. Het was de ergste overstroming in 10 jaar, er werden meer dan 100 huizen beschadigd, waardoor veel families geen droge plek meer hadden om te wonen. En weer hielpen de elektronicastudenten met het repareren van beschadigde elektrische apparaten. Ze



zijn inmiddels al echte experts en de dorpingen zijn dol op hen.

In het Redemptorist Children's Home gonst het van de activiteit en allerlei opwindende dingen die elke week plaatsvinden. Pas was er een uitstapje naar Carrefour, een populair winkelcentrum. We hadden van vriendelijke sponsors tegoedbonnen gekregen voor eten en het spelen van spellen in de Game Hall. Je kunt je de verbazing voorstellen op de gezichten van de snackverkopers toen de hongerige bende ze overspoelde. Toen al het eten op was, werd de Game Hall in bezit genomen.

In het weeshuis is een nieuw programma gestart voor de peuters. Onder leiding van Zuster Kai en een plaatselijke leraar, en een stuk of 4 vrijwilligers worden ze gestimuleerd dingen te onderzoeken en logisch te leren denken door middel van allerlei creatieve activiteiten. Van een klein jongetje zijn we vrij zeker dat hij later een honkbalspeler wordt. Hij gooit werkelijk alles wat hij in zijn handen krijgt. Gisteren miste een legoblokje maar net het hoofd van Moeder Overste. Dit is een welkome afwisseling op het gebruikelijke programma en we weten nu al dat we hier goede resultaten mee gaan halen.



Aanstaande 16 augustus is de derde sterfdag van Fr. Brennan. Hij zal in alle projecten hier herdacht worden. Als de oprichter van het weeshuis heeft hij veel bereikt en is hij nog steeds een grote inspiratiebron voor ons allen.. Er zullen herdenkingsdiensten gehouden worden en herinneringen worden opgehaald aan Fr. Ray en de invloed die hij gehad heeft.

Zoals kunnen lezen gebeurt er altijd veel in en om het weeshuis en ik wil jullie bedanken voor jullie steun in de afgelopen jaren. Jullie voortdurende hulp is belangrijk, zonder dat zou de Fr. Ray Stichting niet zo goed functioneren als ze nu doet. Wij danken jullie allemaal vanuit het diepst van ons hart.. God zegene jullie!

Met vriendelijke groeten,

Father Larry, Fr. Ray Stichting

Campina wil maatschappelijk verantwoord ondernemen

Uit het AD van 14 juli 2006

Nederlands grootste zuivelcoöperatie Campina wil niet alleen een groter marktaandeel, Campina wil ook maatschappelijk verantwoord werken. Daarom is de coöperatie een samenwerking aangegaan met het Wereld Natuur Fonds, Solidaridad en de Stichting Natuur en Milieu voor de maatschappelijk verantwoorde teelt van soja, vooral in Latijns Amerika.



Die soja wordt ingekocht bij bedrijven die de bonen op een verantwoorde manier verbouwen. Voor enorm grote plantages wordt namelijk nog steeds regenwoud gekapt. De soja voor de campina-koeien wordt vooral betrokken van familiebedrijven.

Volgens Campina past dit bij de vier pijlers onder Campina:

- dichtbij (melk van Nederlandse boeren)
- natuurlijk (koeien staan in de wei)
- gezond (goede voeding voor de dieren)
- duurzaam

Het is de bedoeling de melk van de koeien die deze soja eten, apart te verwerken. De prijs zal hierdoor iets hoger worden. Het is de bedoeling dat dit aandeel steeds groter wordt en binnen vijf jaar de totale Campina-melk “groen” zal zijn. Ook zal deze melk worden verwerkt in de toetjes (Mona-toetjes)

Honing uit Mexico

Nu ik imker ben kan ik mijn eigen huis bouwen'

Voor ons een lekkernij uit een potje. Voor de Mexicaanse Maya indianen staat honing voor traditie én levensonderhoud. Maya indianen zijn arme mensen die met de ambachtelijke, seizoensgebonden bijenteelt een gedeelte van hun levensonderhoud bekostigen. Buiten het seizoen werken ze vaak als dagloner op een plantage.



De Maya indianen zijn de oorspronkelijke bewoners van Mexico die sinds jaar en dag behoorlijk worden onderdrukt. Om de emancipatie van de Maya indianen te bevorderen, nam een Belgische priester in 1975 het initiatief tot een project wat nu bekend staat als de exportorganisatie Maya Fair Trading (MFT). Deze organisatie behartigt de belangen van de imkers en betaalt hen een rechtvaardig loon, waardoor ze een eigen bestaan kunnen opbouwen.

Zoals Mario. Zijn inkomsten als landarbeider waren vroeger belachelijk laag. Sinds hij imker is, is honing zijn voornaamste bron van inkomsten en kon hij zijn eigen huis bouwen. Zijn neef is timmerman en helpt hem met het timmeren van zijn bijenkasten.

Het belangrijkste mensenrecht is het recht om te dromen.

Proeverij

Op de Haastrechtse proeverij was het ook weer smullen bij de Wereldwinkel. Een succesrecept van de proeverij:

Gekruid brood

Benodigdheden

500 gram zelfrijzend bakmeel

2 rode uien

2 theelepels AFRICAN SPRING DIPPER FRIS KRUIDIG (te koop in de Wereldwinkel)

1 theelepel zout

4 eetlepels gehakte bieslook

100 gram groene olijven zonder pit

2 eieren

1½ dl melk

Olijfolie

Bereiding

Vet een bakplaat in met 1/2 eetlepel olijfolie en stuf er bloem over. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snipper 2 rode uien fijn. Verhit 2 eetlepels olijfolie en fruit hierin de uien 3 minuten en laat deze afkoelen.

Neem 500 gram zelfrijzend bakmeel en 1 theelepel zout en zeef dit boven een kom, voeg hierbij 2 theelepels AFRICAN SPRING DIPPER: FRIS KRUIDIG. Hak 100 gram groene olijven fijn. Schep de olijven, uien en 4 eetlepels gehakte bieslook door de bloem, voeg hierbij 2 losgeklopte eieren met 1,5 dl melk in gedeelten toe en meng tot een zacht, niet plakkerig deeg.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het met een koele hand 2 minuten door. Vorm er een ovaal of rond brood van en leg dit op de bakplaat. Maak met een scherp mes diagonale inkepingen in het deeg. Bak het brood 35-40 minuten in het midden van de oven tot het gerezen en lichtbruin is. Laat het daarna op een rooster afkoelen.



Wist u dat?

De Wereldwinkel al kadootjes heeft vanaf 1 euro?

Bijvoorbeeld:

- armbandjes
- wierook
- chocola
- thee
- dromenvangers
- notitieboekjes
- pennen
- potloden
- sleutelhangers



En voor iets meer (ruim 2 euro) zijn er:

- fotolijstjes
- zeepstenen beeldjes
- kookboekjes
- windgong
- ketting
- koelkastmagneet

Toch goed om te weten in de decembermaand!

Kaaps happie

Nog een succesnummer van de proeverij.

Ingrediënten

zonnebloemolie om in te frituren

350 g rundergehakt

1 eetlepel (avocado)olie*

1 teen knoflook

1 snee oud brood zonder korst (geweekt in melk en uitgeknepen)

1 ei

zout en peper

1 theelepel uit de specerijenmolen met zongedroogde tomaat, peper en olijven*

5 takjes gehakte peterselie

5 takjes salie (garnering)

*= Fair trade ingrediënt

Bereiding

Meng alle ingrediënten tot en met de peterselie goed door elkaar en draai hiervan 12 balletjes.

Frituur ze goudbruin in de zonnebloemolie. Frituur de salieblaadjes in de olie (niet te heet). Deze worden donkergroen en heerlijk krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met een beetje zout.



9 weeshuis in Thailand (zie ergens in dit blad)

10 deel van een jaar

11 25 en 26 december

Quiz, wat weet u van koffie en thee??

1. Uit welk land komt de koffie boon "arabica" oorspronkelijk?
 - A. Colombia
 - B. Ethiopië
 - C. Indonesië

2. Koffie is een
 - A. bes
 - B. kruid
 - C. wortel

3. Wat doe je als je "koffiedik kijkt"?
 - A. dagdromen
 - B. Negatief denken
 - C. De toekomst voorspellen

4. Waarop groeit thee het best?
 - A. Op moerasgrond
 - B. Op droge grond
 - C. In heuvel- en berglandschap

5. Wat is een Utrechts theerandje?
 - A. Een honingkoekje
 - B. Gemorste thee
 - C. Geklets van oma

6. Wat is een "loewak"?
 - A. Een theeluis
 - B. Een koffierat
 - C. Een melkkoe

1.B. 2.C Koffie groeit aan een struik. Eerst komen er witte bloemen, die veranderen in bessen. In de bes zitten twee koffiebonen.3.C., 4.C., 5.A. , 6.B. Een Loewak is een nachtdier dat zich een beetje als een kat gedraagt. Hij eet kleine dieren, maar is ook dol op de koffiebes