

# Winkel & Wereld

Ledenblad  
van de  
Wereldwinke.  
Haastrecht



Najaar  
2008



## 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:**

Fair Trade Original in Wijnalmanak 2009

Vrijwilligers in het zonnetje gezet

Jammer dat de Wereldwinkel er moet zijn, goed dat de Wereldwinkel er is!

Kruidkoek speciaal

Kleurplaten

Tip voor de Sint

Ouderwetse chocolademelk, gemakkelijk gemaakt

Kritisch consumeren, maar wat moet je kiezen?

20 jaar Max Havelaar

Pattaya weeshuis Thailand, de baby's



## Noot van de redactie...

Alweer de laatste *Winkel en Wereld* van dit jaar. Altijd gezellig, die decembermaand, ook al is hij nog zo druk.

Natuurlijk gaat u op zoek naar leuke cadeautjes voor Sinterklaas of Kerst en lekkere recepten voor het Kerstdiner of oudejaarsavond. Hiervoor kunt u uiteraard ook terecht bij de Wereldwinkel.

En dan start u het nieuwe jaar met de traditionele goede voornemens.

Wij hebben een suggestie voor zo'n voornemen: ***wordt vrijwilliger bij de Wereldwinkel!***

Dat is een nuttige en ook leuke tijdsbesteding. U werkt samen met een gezellige groep gemotiveerde mensen en kunt zelf aangeven welke taken u leuk vindt. Zo zijn er natuurlijk de winkeldiensten, maar ook markten en lezingen, inkoop, winkel bijvullen, ledenblad maken, bestuursfuncties.

Wij stellen geen eisen aan opleiding, ervaring, leeftijd ed. Het belangrijkste is dat u enthousiast bent voor eerlijke handel.

Denkt u er eens rustig over na bij de kerstboom!



Tot ziens in 2009

*Bestuur Wereldwinkel Haastrecht*

## Fair Trade Original in Wijnalmanak 2009

Vier Zuid-Afrikaanse wijnen van Fair Trade Original staan in de Wijnalmanak 2009. Uit ruim 3.400 inzendingen selecteerden Harold Hamersma en Hubrecht Duijker de 1.200 lekkerste wijnen onder de 5,50 euro.

De Chardonnay, Chenin Blanc, Shiraz en Rosé van Fair Trade Original werden uitgekozen. Over de Chenin Blanc schrijft Harold Hamersma: “De perigste chenin blanc die ik proefde. Toch komt hij uit Citrusdal Vallei. Verklaart de fikse portie frissigheid die ik in zijn afdronk aantref. Lekker. “



### Nieuwe wijnen uit Zuid-Afrika

Fair Trade Original introduceert vijf nieuwe Zuid-Afrikaanse wijnen onder de 5 euro afkomstig van wijnproducent Goue Vallei aan de West-Kaap. De wijnen zijn geselecteerd op hun fruitige en toegankelijke smaak en hun goede prijs-kwaliteit verhouding. Alle wijnen dragen het Max Havelaar Keurmerk.

**Fair Trade Original Shiraz (rood)** Soepele rode wijn met de volle smaak van sap en fruit. Rijpe tannines geven stevigheid en body in de afdronk.

### Fair Trade Original Pinotage (rood)

De Pinotage druif geeft de wijn de geur van frambozen en pruimen, een rijpe, volle en krachtige smaak en een dieprode kleur.

### Fair Trade Original Chardonnay (wit)

Frisse, stevige witte wijn met de smaak van tropisch fruit en een lichte houtrijping. De kruidige afdronk zorgt voor een aangename droge smaak.

### Fair Trade Original Chenin Blanc (wit)

De Chenin Blanc druif geeft deze witte wijn een frisse, licht droge smaak en een sprankelende fruitige afdronk.

### Fair Trade Original Rosé (Pinotage-Merlot) (rosé)

Vriendelijke, jeugdige rosé met een licht droge smaak en geur van aardbeien en zacht rood fruit.



## **Vrijwilligers in het zonnetje gezet.**

Al heel lang wilde het bestuur van de Wereldwinkel haar vrijwilligers een keer in het zonnetje zetten. Maar de medewerkers zelf geven altijd aan geen kado's te hoeven en al het geld van de winkel te investeren in goede doelen.

Daarom hadden we dit jaar voor dit speciale doel een subsidie aangevraagd en gekregen van de Rabobank.

Op vrijdag 3 oktober jl. was het dan zover. We mochten een zaaltje in het klooster gebruiken en ontvingen hier de medewerkers met een glaasje champagne en lekkere hapjes, Daarna was er een dinerbuffet en werd er lekker gegeten. Voor de gelegenheid (en om de kosten te beperken) had ieder zelf wat te drinken meegebracht.

Na het eten werd er nog een quiz gehouden over producten van de Wereldwinkel. We waren het er allen over eens dat het een zeer geslaagde avond was.

## **Jammer dat de Wereldwinkel er moet zijn.**

### **Goed dat de Wereldwinkel er is!**

*Door Wim J. Boere*

Na onze pensionering zijn we wat vrijwilligerswerk gaan doen. Zo is Adrie (mijn vrouw) bij de Wereldwinkel beland. Hand en spandiensten verrichten door plaats te nemen in de activiteitencommissie, meedenken voor acties ed., helpen in de kraam op de jaarmarkt enz.

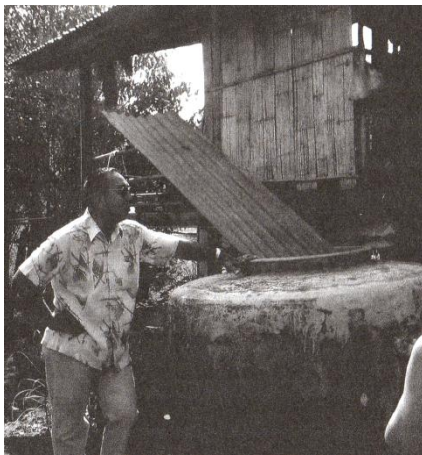
Jammer dat het nodig is dat de Wereldwinkel er moet zijn. Het is toch een teken van zwakte in de wereld dat wij producten die hardwerkende thuiswerkers in Afrika, Azië enz. maken hier voor hen moeten verkopen om ze zo een menswaardiger bestaan te verschaffen (voor zover dat mogelijk is).

De armoede in de wereld lijkt soms te verminderen maar de economische situatie doet ons dikwijls anders veronderstellen. Het grote graaien van velen, altijd meer en meer, doet de bestaansmogelijkheid van velen op deze aardbol heel veel geweld aan. De financiële crisis van nu is daar o.a. een gevolg van. Het is de mens kennelijk eigen want het komt in alle geledingen voor. We zien het dagelijks om ons heen, zonder onderscheid naar religie en/of politieke stroming.

Onze reis naar Thailand dit jaar, heeft dat voor ons nog eens duidelijk bevestigd. We zijn daar in de boes-boes geweest en hebben met eigen ogen gezien hoe karig het bestaan van mensen kan zijn. We zijn bij de armsten der armen geweest die een “huis” hebben dat bestaat uit vier palen (boomstammen) in de grond gezet met daarop op twee meter hoogte oude planken als vloer met daarboven wat roestige golfplaten als dak.. En dat is dan het huis.

Straten, nee geen straten van klinkers of asfalt, een stoffig grondpad in het droge seizoen, een modderpad in de regentijd, waar men doorheen moet waden om bij het huis te komen.

De opvang van water bestond uit een grote ton met een gebogen golfplaat als goot vanaf het dak.



#### *het wateropvangsysteem*

Het verschil tussen rijk en arm is in Thailand heel groot. Een middenklasse zoals hier kent men nog nauwelijks. Thai (Jan) Modaal zit onder de bestaansgrens en toch leken de mensen er niet bijzonder ongelukkig. Tenminste dat was onze indruk. Men berust in het lot, er is geen uitweg.

Daarom is het jammer dat de Wereldwinkel er moet zijn, maar is het goed dat ze er is.

## Kruidkoek speciaal

300 gram zelfrijzend bakmeel

250 gram rietsuiker\*

2 eetlepels appelstroop

1 eetlepel koekkruiden

2 tot 2,5 dl. melk

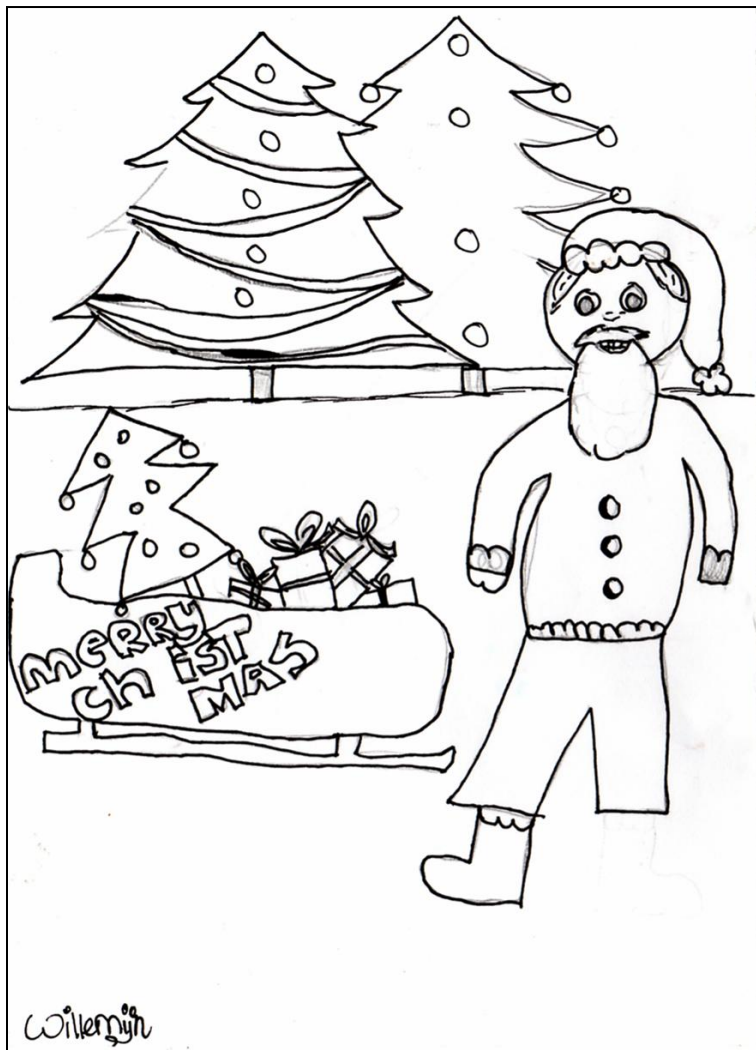
zakje studentenhaver\*

\* verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

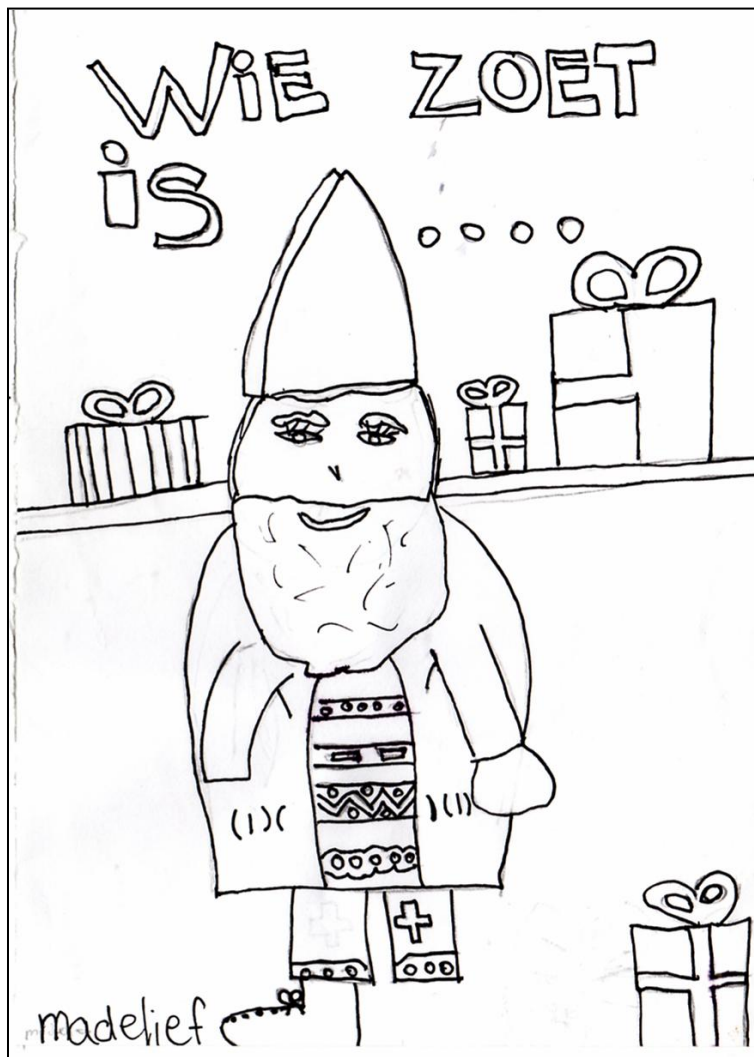
Meng de droge bestanddelen plus de studentenhaver goed door elkaar. Roer de appelstroop erdoor en vervolgens, met kleine beetjes tegelijk, de melk.

Gedurende 50 – 60 minuten in de oven op 180°C. Warm uit de vorm storten, af laten koelen, en in een goed afgesloten trommel bewaren. Of eet hem lekker op!

*Maak de tekening van Willemijn af en kleur mooi in*



*Maak de tekening van Madelief af en kleur mooi in*



## Tip voor Sint



Jij kan hard rennen, maar een leeuw kan nog harder.

Jij lust wel een gehaktbal, maar een leeuw lust veel meer vlees.

Jij kan goed zwemmen, maar een tijger nog beter.

Jij hebt een melkgebit en een tijger ook.

Wil je alles weten over leeuwen en tijgers én ook nog legpuzzels maken?

Koop dan het boek "Leeuwen en tijgers". Er zijn ook boeken over olifanten en apen. Vanaf 5 jaar. Prijs € 7.95



Of wil je alles weten over ontdekkingsreizigers? Kies dan "Ontdekkingsreizigers". Met puzzels. Vanaf 7 jaar.

Prijs € 9.95

Maar hou je meer van verhalen over Adam en Eva of de ark van Noach? Lees en puzzel dan in het boek "Mijn eerste bijbelverhalen". Vanaf 4 jaar. Prijs 7.95

We verkopen ook leuke boekenleggers van echt leer met allerlei dierenkoppen erop. Kom maar gauw naar de Wereldwinkel

## Ouderwetse chocolademelk, lekker gemakkelijk gemaakt

Koop Cacao en suiker bij de Wereldwinkel.

Roer in een beker twee theelepels cacao en drie theelepels suiker los met een scheutje melk. Goed doorroeren totdat alle klontjes eruit zijn. Maak een beker melk warm in de magnetron. Giet de warme melk bij het cacaopapje terwijl je goed roert.

Het heerlijk avondje kan beginnen!



## Kritisch consumeren, maar wat moet je kiezen?

*Wat is het meest verantwoorde eten: biologisch uit de buurt of fair trade uit arme landen? Internationale Samenwerking, het blad van de Nationale Commissie voor Internationale Samenwerking ging op onderzoek uit.*

Het ongebreidelde consumeren is uit de mode. We weten dat consumptie niet gelijk staat aan geluk. Maar de consument die voor 'verantwoord' in plaats van 'goedkoop' wil gaan, ziet vaak door de bomen het bos niet meer met alle groene of duurzame labels. Wanneer voldoet voedsel eigenlijk aan de definitie duurzaam geproduceerd?

Duurzaam voedsel is geproduceerd met behoud van natuurlijke bronnen. Het productieproces stoelt op de centrale drie-eenheid van duurzaam ondernemen, de drie p's van **Planet**, **People** en **Profit**: dus zo goed mogelijk zorgen voor het milieu, de betrokken mensen en winst maken om verder te kunnen. Dat lijkt duidelijk, maar bij de dagelijkse boodschappen slaat te twijfel toe: worden het sperzieboontjes uit Senegal, waarmee je de Afrikaanse economie een boost geeft, of de boontjes van de biologische boer uit de buurt, waarmee je het milieu spaart? Welke vorm van duurzaam is nou beter, en waarom?

## Eerlijke handel en milieu

Uit onderzoek blijkt dat mensen eerder handelen om bij te dragen aan een rechtvaardige wereld, dan aan beperking van de CO<sub>2</sub>-uitstoot. Bijna 60 procent van de Nederlanders koopt liever fairtrade producten uit ontwikkelingslanden om deze te steunen, dan dat ze hiervan afzien om de CO<sub>2</sub>-uitstoot te beperken

Schadelijke uitstoot beperken is pas echt complexe materie. Om de energiekosten te meten moet je verder kijken dan alleen de CO<sub>2</sub> uitstoot – die vaak hoog is bij internationaal transport. Ook arbeidsomstandigheden, energieverbruik tijdens het productie- en verwerkingsproces en andere vormen van milieuschade moet je meenemen in de vergelijking.

Zo kan het bijvoorbeeld milieuvriendelijker blijken om appels in bulk uit Argentinië halen, in plaats van Europese appels lange tijd in koelkasten te bewaren. En wat te denken van die kleine biologische boer die tien keer met de tractor over het land moet gaan om onkruid te verdelgen. Daar tegenover heb je de niet-biologische landbouwer die met één keer sprayen klaar is. Veel minder CO<sub>2</sub> uitstoot.



Bij fairtrade staat de lokale en kansarme producent centraal. Het Max Havelaar keurmerk hanteert zware standaarden qua hygiëne, milieu en arbeidsomstandigheden waar lokale boerencoöperaties in arme gebieden aan moeten voldoen voor ze het keurmerk krijgen. Bij fairtrade voeding betaalt men een meerprijs. Je ziet dat de meeste boeren de extra inkomsten investeren in scholing en gezondheid.

Bij het gebruik van pesticides is het keurmerk Max Havelaar realistisch. Men zoekt naar producten die geteeld zijn zonder bestrijdingsmiddelen, maar in sommige landen is het gebruik van pesticide vanwege het klimaat onmisbaar. Max Havelaar geeft boeren de tijd om over te schakelen naar biologische standaarden.

## Duurzame consumenten.

De nieuwe aanwas aan duurzame consumenten is gevarieerd in leeftijd en koopt zowel fairtrade als biologisch lokaal. Hij koopt minder maar eist meer, op het gebied van duurzaamheid maar vooral ook qua gezondheid, smaak en gemak.

In het verleden liet de smaak van fairtrade producten wel eens te wensen over: Maar dat is al lang niet meer zo. De bonen van sommige koffieplantages met Max Havelaar keurmerk behoren tegenwoordig tot de topklasse, en veel wijnen komen als beste uit de supermarkttests.

### Slow Food

‘Lekker’ wordt steeds belangrijker. En lekker, in combinatie met duurzaam, wordt als Slow Food hip. Dat zie je in Engeland en Scandinavië. en bereikt ook al de Nederlandse markt. De zogeheten ‘cultural creatives’, de voorlopers of trendsetters, maken een mix van Bourgondisch en bewust. Zij willen geen kant-en-klaar eten, ze doen hun aankopen bewust, willen zélf eten klaarmaken, zo lekker en natuurlijk mogelijk.”



Die bewuste consument moet zelf per aankoop maar uitmaken wat hij of zij belangrijk vindt: zijn eigen gemak, genot of gezondheid, de kansarme producent, het milieu, de ‘echtheid’ van het product – of toch gewoon weer de prijs.

De twee vormen van ‘duurzaam eten’ vullen elkaar dus gewoon prima aan.

Het grote verschil ligt in het uitgangspunt.

## 20 jaar Max Havelaar



‘Natuurlijk zijn we blij met de hulp die jullie ons sturen.

Voor een schooltje, een ziekenhuis of wat dan ook. Maar beter was het als we een fatsoenlijke prijs kregen voor onze koffie. Dan hadden we jullie giften niet nodig en konden we zelf onze toekomst in handen nemen’ Deze uitspraak van een Mexicaanse koffieboer stond aan de wieg van Stichting Max Havelaar. In november 1988 nam Zijne Koninklijke Hoogheid Prins Claus het eerste pak koffie met Max Havelaar keurmerk in ontvangst.

In 20 jaar tijd is een kleinschalig Nederlands initiatief uitgegroeid tot een wereldwijd handelsmodel. In 22 andere landen is het Nederlandse initiatief gevolgd, vaak onder de naam ‘Fairtrade’. In 2007 besteedden consumenten wereldwijd een bedrag van ruim 2,3 miljard euro aan Fairtrade-gecertificeerde producten. Hiervan hebben ruim 1,5 miljoen producenten en arbeiders in 58 ontwikkelingslanden voordeel.

### Over het Max Havelaar keurmerk voor Fairtrade

Max Havelaar is het onafhankelijke keurmerk voor Fairtrade (eerlijke handel). Stichting Max Havelaar is een keurmerkorganisatie en koopt of verkoopt geen producten. Het Fairtrade-systeem richt zich op kleine boeren en arbeiders in ontwikkelingslanden. De doelstelling van Stichting Max Havelaar is boerencoöperaties, onder eerlijke handelsvoorwaarden, een directe toegang bieden tot de consumentenmarkt. Het keurmerk garandeert niet alleen dat de ingrediënten onder goede ecologische en sociale voorwaarden zijn verbouwd, maar ook dat de boerenorganisatie hiervoor tenminste een kostendeekkende prijs en een extra ontwikkelingspremie heeft ontvangen. Hierdoor zijn kleine boeren in staat om het heft in eigen hand te nemen en te werken aan een betere toekomst.

## Pattaya weeshuis Thailand, de baby's.

Pattaya weeshuis in Thailand is begin 70-er jaren opgericht door Bisschop Lawrence Thienchai Samanchit van het Diocees van Chanthaburi, Fr. Ray Brennan C.Ss.R. en een groep Vietnam-oorlogsveteranen uit Amerika. In het weeshuis wonen tegenwoordig zo'n 200 kinderen

De kinderen arriveren altijd onverwacht. Geen enkel kind wordt geweigerd. Voor deze kinderen is het weeshuis vaak de enige plek waar ze nog terecht kunnen.



In de babyafdeling hebben we plaats voor maximaal 50 kinderen onder de drie jaar. Hier slapen, eten en spelen ze onder het toezien van de verzorgsters.

Zij verzorgen de baby's alsof het hun eigen kinderen zijn. Er is gedurende de gehele dag ook een gediplomeerd

kinderverpleegkundige

aanwezig. Elke zaterdag komt er een kinderarts langs om naar de kinderen te kijken. Deze dokter komt al 20 jaar elke zaterdag langs en heeft ons nog nooit een rekening gestuurd!

