

# Winkel & Wereld

*Ledenblad  
van de  
Wereldwinkel  
Haastrecht*

*Winter  
2005-2006*



## **Wereldwinkel Haastrecht**

Vereniging "Levenskans voor allen"

Hoogstraat 51

2851 BB Haastrecht

tel. 06-12049783

Rabobank 11.85.46.082

## **Secretariaat**

Mariëtte Verdoes

Beinsdorppolderwg 26

2807 KR 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:**

Voorwoord

Jubileumjaar groot succes

Papier van olifantenpoep

Wijziging productie verenigingsblad

Herkomst cacao

Albert Heijn en fairtrade

Puzzel

Winkelmedewerkers

Wereldgerechten: Engeland (met recepten)

Zout

Koop winkelpand

Kleurplaat

Gevuld speculaas (recept)

# Voorwoord

Haastrecht, november 2005

Aan het einde van dit jaar kunnen we met recht zeggen dat we een enerverend (jubel-) jaar achter de rug hebben.

De verschillende activiteiten rondom het jubileum waren zeer geslaagd; velen zullen de feestavond met de Djembee-groep en de benoeming van Coen Pinkse tot ridder, niet snel vergeten. Maar ook de kindermiddag en de beurs van 8 oktober jl. waren een groot succes.

Ik dank dan ook de organisatie voor al het werk dat zij hieraan gehad hebben.

Natuurlijk staan we ook stil bij de aankoop van ons winkelpand. Na een enorme inspanning van onze penningmeester en een financiële bijdrage van veel van onze leden konden we, op 27 juli jl. de koopakte tekenen.

Alles bij elkaar is 2005 een jaar geworden dat in onze geschiedenis een bijzondere plek zal innemen.

Rest mij u nog, namens het gehele bestuur, hele goede feestdagen te wensen en een voorspoedig en gezond 2006.

Truus Kalkman, voorzitter.

## Jubileumjaar groot succes!

Als lid van de vereniging zal het u niet zijn ontgaan dat we dit jaar 25 jaar bestonden. Ter gelegenheid hiervan werden verschillende activiteiten georganiseerd. Zo was er in april de kindermiddag, die door een zeer groot aantal kinderen werd bezocht. In mei was de jaarvergadering met swingende feestavond.

Als “uitsmijter” van het jubileumjaar was er in oktober de Eerlijke Beurs. Hier werden producten van verschillende leveranciers verkocht. Veel meer dan normaliter in de winkel te zien zijn. De dag werd een groot succes en we waren zeer tevreden met de omzet. Hieronder een paar foto's. Meer foto's hangen in de winkel.



## Papier van olifantenpoep

Sri Lanka 2005. Nog steeds worden per dag gemiddeld twee olifanten gedood. Omdat ze bijvoorbeeld de oogst vernielen.

Maar olifanten zijn ook productief. Uit de ontlasting van olifanten wordt namelijk een speciale stof gewonnen die recycling papier extra stevig maakt. Van 10 kilo olifantenpoep wordt via een vernuftig proces – en met toevoeging van afvalpapier – uiteindelijk 120 vellen papier of 60 vellen karton gemaakt.

Dit karton wordt gebruikt voor een groot assortiment artikelen als kaarten, boekenleggers, memoblokken, albums, etc. Om olifant en mens dicht bij elkaar te brengen is er op Sri Lanka een speciaal papierproject opgezet waar men gebruik maakt van de ontlasting van olifanten. En waar momenteel 110 jonge mensen – mannen en vrouwen – een salaris verdienen waarmee ze in hun eigen onderhoud kunnen voorzien.

Een deel van de opbrengst van de fabriek gaat naar een stichting ter bescherming van de olifant.

Deze papierwaren kunt u kopen in de Wereldwinkel.



*'De fabricage van dit papier beschermt olifanten'*

## Wijziging productie verenigingsblad

Al een aantal jaren wordt ons verenigingsblad geproduceerd door Pater Victor van de Paters Passionisten in het klooster St. Gabriël te Haastrecht. Hierbij wordt eerst alles gekopieerd, daarna op volgorde gelegd en vervolgens in elkaar geniet. En dat met zo'n 400 boekjes per keer.

Gezien de respectabele leeftijd van Pater Victor is van kloosterwege erop aangedrongen dat de Pater het wat rustiger aan doet, waardoor onze vereniging zelf wat meer van de werkzaamheden heeft overgenomen.

Inmiddels is besloten het blad door Promen (voorheen de Sterrenborg) te laten maken.

We willen Pater Victor voor zijn jarenlange inzet graag hartelijk bedanken en wensen hem nog veel jaren in goede gezondheid toe

## Herkomst cacao

Naar aanleiding van het programma Keuringsdienst van Waarden (RVU dd 12 juli jongstleden) zou onnodige verwarring kunnen ontstaan over de herkomst van de cacao in de Fair Trade repen met Max Havelaar keurmerk.



Alle chocoladeproducten van de Fair Trade Organisatie bevatten cacao afkomstig van cooperaties die door Stichting Max Havelaar worden gecontroleerd. Dit biedt de consument de garantie dat deze cacao niet door middel van

kindslavernij is geproduceerd. Een groot deel van de cacao is afkomstig uit Ghana.

Daarover kunt u meer lezen op:  
[www.maxhavelaar.nl](http://www.maxhavelaar.nl) producten>cacao.

## Albert Heijn en fairtrade

Sinds kort voert Albert Heijn een beperkt assortiment FairTrade producten.

Al eerder waren bij Albert Heijn diverse producten zoals koffie, bananen en sinaasappels met het Max Havelaar-keurmerk verkrijgbaar.

Daar is nu een aantal producten bij gekomen:

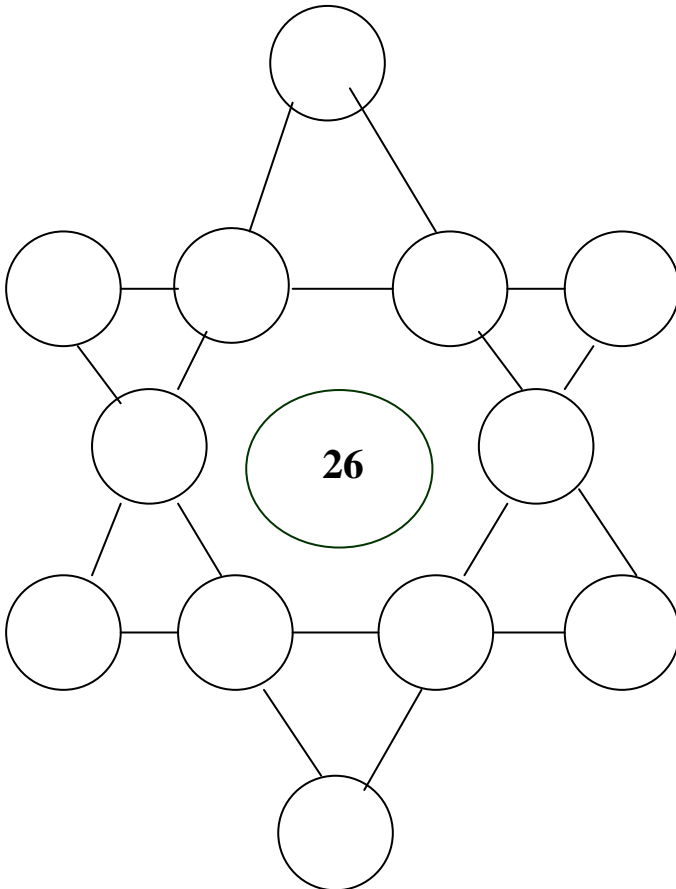
-  Pandanrijst
-  azijn
-  peper mix
-  zeezout mix
-  dipper
-  after dinner mints
-  vanillefudge
-  chocolate mints

Een prima idee van deze grootgrutter!!!





## Puzzel



Vul de volgende getallen zo in, dat de som van de diagonale-  
en horizontale lijnen telkens 26 is.  
Elk getal is 1 maal te gebruiken.

**1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11 – 12.**

## **Winkelmedewerkers.**

*En wat we altijd al van jou wilden weten...*

Mireille van der Wurff bijt de spits af.

**Omschrijf jezelf in 2 zinnen.**

Tja, dit is gelijk een moeilijke vraag. Ik kijk graag eerst een beetje de kat uit de boom, maar daarna zet ik me enthousiast in. En de dingen die ik doe, wil ik graag goed doen.

**Hoe ziet je thuissituatie eruit?**

Ik woon samen met mijn vriend, Leo. We wonen nu nog in een flatje vlakbij het centrum van Gouda, maar gaan volgend voorjaar verhuizen naar Goverwelle (lekker dicht bij Haastrecht). Daar krijgen we veel meer ruimte en breiden we ons “gezinnetje” uit met een paar cavia’s.

**Hoe en wanneer ben je bij de Wereldwinkel Haastrecht terecht gekomen?**

De wereldwinkel spreekt mij al lange tijd aan. Echter, in Gouda moet je als vrijwilliger minimaal 1 dagdeel per week in de winkel staan. Dat is wat te veel voor mij. Nou is Saskia Verzijden een collega van Leo. Saskia heeft hem het een en ander aan enthousiaste verhalen verteld over de wereldwinkel in Haastrecht. Vervolgens heb ik Saskia eens gebeld en toen was het snel bekeken. Afgelopen maart heb ik mij aangemeld als vrijwilligster.

### **Wat doe je voor de winkel?**

Op dit moment sta ik ongeveer 1 keer in de maand in de winkel, maar ik heb bijvoorbeeld ook meegeholpen op de Proeverij in september en begin november heb ik Olga geassisteerd bij een avond voor een vrouwenvereniging.

Inmiddels heb ik een paar keer een bestuursvergadering bijgewoond. Ik vind de vrijwilligers bij de wereldwinkel zo'n enthousiaste club mensen, dat ik wel iets meer wil doen voor de vereniging. Wat dat precies zal zijn, zal binnenkort wel duidelijker worden.

### **Wat is je lekkerste of leukste product uit de winkel?**

Er zijn zoveel leuke en lekkere producten. Moeilijk om te kiezen. Ik vind het zelf ontzettend leuk om een pakketje samen te stellen met food en non-food producten als ik een cadeautje aan iemand wil geven. Dat vind ik eigenlijk het leukst.

### **Voor wie zou jij wel eens willen koken en wat zou je dan maken?**

Ik zou graag willen koken voor Nelson Mandela. En dan ga ik Bobotie voor hem maken. Ik ben benieuwd of de 'Nederlandse' Bobotie net zo lekker is als de Bobotie die in Zuid-Afrika zelf wordt gemaakt (of wellicht nog lekkerder). Ik zou het in ieder geval wel heel bijzonder vinden om met Nelson Mandela te eten.

### **Aan wie wil jij "de pen" doorgeven?**

Ik wil de pen graag doorgeven aan Riet Sluis. Zij is in dezelfde periode bij de vereniging gekomen en dat leek mij een leuke aanleiding.

# Wereldwinkel Haastrecht



Wereldwinkel Haastrecht, al 25 jaar dé plek voor producten afkomstig van eerlijke handel. Producenten in ontwikkelingslanden ontvangen een eerlijk loon voor hun werk en kunnen zo in hun eigen levensonderhoud voorzien.

Een greep uit ons assortiment:

- ◆ Max Havelaar thee, koffie en chocolade
- ◆ Tal van andere lekkere levensmiddelen
- ◆ Aardewerk en glas
- ◆ Houtsnijwerk
- ◆ Sieraden
- ◆ Tassen en accessoires
- ◆ Leuke wenskaarten
- ◆ Speelgoed



Wereldgerechten: Engeland

## Openingstijden

dinsdag t/m vrijdag 14.00-16.00 uur

vrijdag koopavond 18.30-20.30 uur

Deze vervalt per 2 september 2005, vanaf die datum:

vrijdag 10.00-16.00 uur

zaterdag 10.00-16.00 uur

## Wereldwinkel Haastrecht

Vereniging "Levenskans voor Allen"

Hoogstraat 51

2851 BB Haastrecht

tel.: 06-12049783

Wie zijn of haar oordeel over de kookkunst in Groot-Brittannië uitsluitend baseert op ervaringen in Britse restaurants en aan boord van Britse schepen en vliegtuigen doet niet alleen zichzelf, maar ook de inwoners van het eilandrijk te kort. Goed koken en goed eten is in Groot-Brittannië een huiselijke aangelegenheid, en wie nooit een lunch op zondag of een 'high tea' bij een bevriende familie heeft meegemaakt kan niet goed oordelen. De Britten zijn uitstekende gastheren en -vrouwen. Het zal er u dan ook aan niets ontbreken wanneer u bij hen aan tafel aanzit.

Het eten dat tegenwoordig in de meeste Britse restaurants wordt opgediend is ook lang niet meer zo slecht als een tiental jaren geleden. In dit opzicht is er in de grote steden, in zowel Engeland als Schotland, veel veranderd. En het ziet er dan ook naar uit dat we binnen enkele jaren ons oordeel over de kookkunst in Groot-Brittannië zullen wijzigen.

### **Vis**

Het is natuurlijk erg merkwaardig dat je, in een land dat omspoeld is door zeeën, al op enkele mijlen afstand van een vissershaven alleen maar diepgevroren vis kunt kopen. Vraag een Londenaar naar een goed adres voor verse vis, het beste vlees en andere fijne delicatessen en hij zal je naar het warenhuis 'Harrods' verwijzen. Alleen daar kun je terecht voor alle fijne zaken, en vrijwel nergens anders.

Ondanks alle merkwaardige verhalen over hun kookkunst is er geen land in de wereld waar kookboeken zulke hoge oplagen behalen als juist daar. Er is ook geen land te vinden waar zoveel kookclubs bestaan.

Nergens ter wereld krijg men zulke fijne gerechten met vruchten voorgezet als juist in Groot-Brittannië. De cakes, pies en al die lekkernijen die men bij de afternoon-tea opdient zijn stuk voor stuk bewijzen dat het er met de kookkunst lang niet zo slecht voor staat als wij wel eens denken.

### **Sandwiches**

Sir John Montague, graaf van Sandwiches, was een verwoed kaartspeler en hij gunde zijn medespelers en zichzelf nauwelijks de tijd om voor een lunch of diner aan tafel te gaan. Zijn bediende bedacht toen de combinatie van ontkorst wittebrood met allerlei soorten beleg. De graaf werd hierdoor zeer verrast, gaf zijn naam aan deze vondst en heeft zijn verdere leven doorgebracht met kaartspel.



Een sandwich is pas een echte sandwich als het belegde sneetje brood bedekt wordt met een ander sneetje brood. Meestal wordt er witbrood voor gebruikt, maar u kunt ook sandwiches samenstellen van dun gesneden bruinbrood of

roggebrood. Sandwiches zijn populair in de gehele westerse wereld. Ze kunnen dienen als een ‘twaalfuurtje’, als hapje ‘tussendoor’ en ze kunnen ook bij het aperitief en zomaar bij een glas wijn of andere drank worden gegeven. Sandwiches kunnen eenvoudig samengesteld zijn of zo verfijnd dat het creaties uit de ‘haute cuisine’ worden.

Hierna volgt een aantal voorbeelden van echte Britse sandwiches, zoals de kaartspelende Sir John Montague ze waarschijnlijk ook opgediend kreeg en waarvan vele Britten nog dagelijks genieten.

### **Sandwiches met komkommer**

*voor 8 stuks*

- 8 sneetjes wit casinobrood,
- stuk komkommer in zeer dunne plakjes
- 40 gram boter, zachtgeroerd
- ½ theelepel citroensap
- zout
- peper uit de molen

Roer citroensap, peper en zout naar smaak door de boter. Bestrijk het brood hiermee. Beleg 4 sneetjes brood met de komkommerplakjes en bedek ze met de overige sneetjes brood. Ietsje aanduwen en korstjes eraf snijden. Snijdt het brood daarna diagonaal door.

Een beetje fijngesneden dille of peterselie door de boter is ook erg lekker.

## **Sandwiches met rosbief en sla**

*voor 8 stuks*

- 8 sneetjes wit casinobrood,
- stuk komkommer in zeer dunne plakjes
- 40 gram boter, zachtgeroerd
- mespuntje mosterd
- zout
- peper uit de molen
- 8 plakken rosbief
- enkele slabladeren, gewassen en gedroogd

Roer de mosterd door de boter en voeg zout en peper naar smaak toe. Bestrijk de sneetjes met de mosterdboter. Leg op 4 sneetjes een stukje slablad en leg daarop de rosbief. Eventueel wat zout en peper erop en dan afdekken met de overige sneetjes. Ietsje aanduwen en korstjes eraf snijden. Snijd het brood daarna diagonaal door.



## Zout

Onze nieuwe zoutmolens bevatten lekkere mixen van zuiver zeezout met peper en chili met groene kruiden. Verdraaid lekker en leuk op tafel.



De ene molen bevat zuiver zeezout uit de Atlantische oceaan, gemengd met chili en peper. Het zeezout is handgeogst door Khoisan Seaweed Salt en verpakt door Cape Herb & Spice company in Zuid Afrika. De zwarte peperkorrels en rode stukjes chili geven deze mix niet alleen een lekker smaakaccent, maar zijn bovendien ook leuk om te zien.

De tweede molen bevat een mix van zuiver zeezout vermengd met groene kruiden, zeewier, zwarte peperkorrelsen de bloemblaadjes van korenbloem en goudsbloem.

## Koop winkelpand

De eigenaar van on winkelpand wilde graag verkopen, en de beste manier om het bestaan van de winkel te garanderen was om dit pand dan zelf aan te kopen.

Omdat de hypotheek die we van de bank konden krijgen niet hoog genoeg was, is een actie in touw gezet om op andere wijze geld te vergaren.

Op woensdag 27 juli 2005 was het zover: dankzij vele giften en leningen van sympathisanten van de Wereldwinkel konden we het winkelpand kopen.

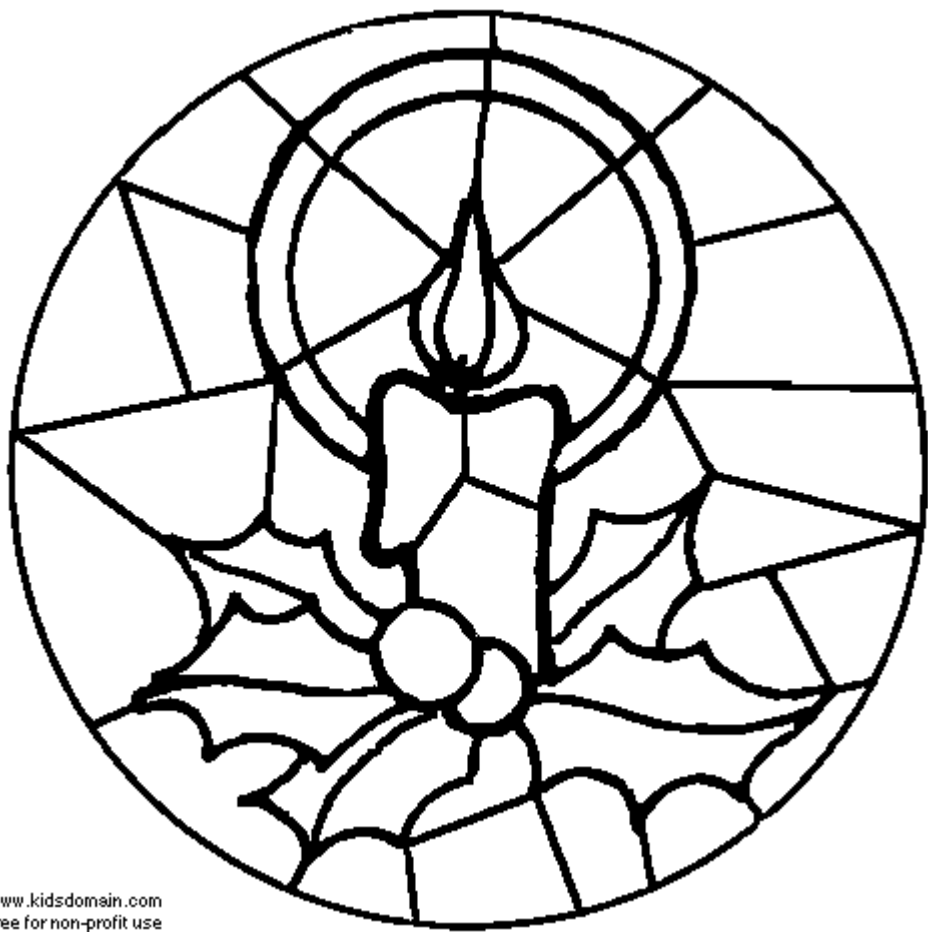


Voorzitter  
en  
secretaris  
bij de  
notaris.



En er werd getekend!!

## Kleurplaat



[www.kidsdomain.com](http://www.kidsdomain.com)  
free for non-profit use

Lever deze kleurplaat in de winkel in en je krijgt wat lekkers.

## Gevuld speculaas

- 250 gram bloem
- 225 gram boter
- 125 gram bruine basterdsuiker
- 10 gram speculaaskruiden
- 3 theelepels bakpoeder
- snufje zout
- hele amandelen (gepeld en velletje eraf) voor garnering
- 400 gr amandelpers (oftewel “spijs”)
- 1 los geklopt ei
- Ronde bakvorm



Kneed bloem, boter, basterdsuiker, speculaaskruiden, bakpoeder en zout tot een soepel deeg. Deel het deeg in tweeën en maak hiervan twee ronde vormen ter grootte van de bakvorm. Vet de bakvorm in met wat boter. Bedek de bodem met een laag deeg. Verdeel hierover losjes de amandelpers.

Bedek dit met een tweede laag deeg. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.

Druk de amandelen in het deeg (in een leuke vorm). Bestrijk de amandelen ook met ei.

Zet in de oven en bak op 160 graden ongeveer 30–40 min.

Heerlijk met warme chocolademelk of koffie!