



Wat eten we vandaag?

NIEUWSBRIEF

Jaargang 3 | nummer 2 | september 2008



Kookworkshops

Foto | Martje (r) bij Thaise kookworkshop

Een enthousiaste workshopdeelnemer vertelt

In mei en juni van dit jaar organiseerde 'Wat eten we vandaag?' een Thaise en Indiase kookworkshop. Er waren veel enthousiaste deelnemers, die allerlei gerechten maakten met elkaar. Zoals gambaloempia's, papayasalade en een pittige groene curry met aubergine uit Thailand. Uit India kwamen samosa's, toor-dal soep en als nagerecht heerlijke laddus (balletjes van kikkererwtenmeel, kokos en pistachenoten) op tafel.

In de avond zaten de lange tafels in de Wereldzaak vol met mensen die de gerechten kwamen proeven.

Eén van de mensen die al vaak hebben meegedaan met de kookworkshops van 'Wat eten we vandaag?' is Martje Miero. Zij komt uit Nederland, maar haar man is Indonesisch. Meestal staat er bij hen thuis een Indische maaltijd op tafel. Indisch koken heeft ze geleerd van haar schoonmoeder. Inmiddels kan ze het zó goed dat haar Indonesische schoonzussen regelmatig aan háár vragen hoe ze een gerecht moeten klaarmaken.

Nadat Martje in 2006 een artikel in de krant over 'Wat eten we vandaag?' had gelezen besloot ze zich op te geven voor een kookworkshop. Ze wilde leren om gerechten te maken uit andere landen. Tot nu toe zijn de Marokkaanse en Italiaanse keuken het best bevallen. 'En de Egyptische kofte heb ik wel eens thuis nagemaakt', aldus Martje.

Nieuwe contacten

Tijdens de kookworkshops leerde Martje Yvonne Jahangir uit Suriname kennen. Ook Yvonne heeft bijna alle workshops bijgewoond. Ze kunnen het goed vinden samen en hebben dan ook al eens geroepen dat zij samen wel een Indische workshop willen geven. Misschien dat het er nog eens van gaat komen. Martje en Yvonne staan in ieder geval symbool voor wat 'Wat eten we vandaag?' wil bereiken: mensen uit verschillende culturen met elkaar in contact brengen en laten zien dat we van elkaar kunnen leren.

Tekst | Cindy van Kester & Foto | Merian Plaat

Kennismaken met City Mondial

Stichting City Mondial organiseert multiculturele evenementen en uitjes in Den Haag. In de Kleurrijke Kooktour worden 20 personen met een lokale kok door de stad geleid. Eerst worden er producten gekocht in een bepaalde buurt en daarmee wordt er dan gezamenlijk gekookt. De maaltijd is bijvoorbeeld Indiaas of Hindoestaans-vegetarisch, en kan op een bijzondere locatie zoals een Hindutempel plaatsvinden. 'Wat eten we vandaag?' gaat kijken of het haalbaar is zo'n Kooktour in Delft te organiseren. Daarom gaan we de tour in oktober uitproberen met een lokale Iraans-Perzische kok uit Den Haag. Lees meer over de Kooktour op www.citymondial.nl. Wilt u meedenken over dit project? Neem dan contact op met Lidia van Albada (015-2131658).

Tekst | Lidia van Albada

Kookworkshops in het najaar

Krijgt u al zin om een kookworkshop te volgen? Kom dan op de nieuwe data naar de Camping Delftse Hout. U kunt u ook aanmelden om alleen mee te eten.

dinsdag 14 oktober | **Jambalaya**, de

Amerikaanse keuken uit Louisiana

vrijdag 7 november | keuken volgt

Prijs kookworkshop + eten: € 5,00

Prijs alleen mee-eten: € 5,00

Nieuwe lokatie workshops

restaurant op Camping Delftse Hout, Korftlaan 5, Delft. (bus 64)

Aanvang workshop: 16.00 uur

Aanvang eten: vanaf 18.00 uur

Aanmelden kan door te bellen met 06 - 49961093 (voicemail inspreken) of een e-mail te sturen naar info@watetenwewandaag-delft.nl

Let op: de workshops zijn dus *niet* meer in restaurant de Wereldzaak!!



Even voorstellen

Mijn naam is Pim Meijkamp en ik ben de beheerder van het Recreatiecentrum Delftse Hout. Als beheerder heb ik te maken met seizoenen: in de zomer is het hier erg druk, maar in de winter wordt er geen gebruik gemaakt van de faciliteiten. Dat is zonde en daarom heb ik mijn diensten aangeboden op de Delftse Beursvloer. Ik zag dat 'Wat eten we vandaag?' ook zou komen, en wilde met deze stichting wel een match, omdat ik hun doelstelling goed vind. Door mensen van verschillende culturen met elkaar in contact te brengen, gaan ze elkaar beter begrijpen. Nadat ik met enkele kerngroepleden van 'Wat eten we vandaag?' had kennism gemaakt, kwamen ze al snel met het idee voor een barbecue op ons terrein. Hartstikke leuk, want alle benodigdheden zijn natuurlijk hier: een barbecue, grasveld, een tent, spelletjes én toiletten. Het vlees was door de organisatie geregeld en het leuke was dat veel mensen zelf een salade of iets anders hadden meegenomen. Omdat het nog regende aan het begin van de middag was ik eerst bang dat er niemand zou komen. Maar er zijn uiteindelijk wel zo'n zestig mensen geweest uit allerlei culturen. En ik heb ook nog een aantal campinggasten gezien. Ik stel mijn ruimte en spullen graag nog eens ter beschikking voor de activiteiten van 'Wat eten we vandaag?'.

Tekst | Cindy van Kester & Foto | Merian Plaat

Colofon

Wat eten we vandaag?
p/a Paardenmarkt 35, 2611 PB Delft
Telefoon 06 - 49961093
www.watetenwewandaag-delft.nl

Algemene informatie

Lidia van Albada | 015 - 2131658
Monireh Kalantary | 015 - 2624174
Cindy van Kester | 06 - 41506542

Schrijf het nu in uw agenda: **zaterdag 22 november** is ons Eindfeest 2008 in het restaurant Gül Sultan!

Recept Indiase Laddus (Besan Laddu)

Ingrediënten:

350 gr boter
400 gr kikkererwtenmeel (gram flour)
2-3 el pistachenoten, grof gehakt
1 tl gemalen kardemom
275 gr poedersuiker
200 gr geraspte kokos

Smelt de boter in een zware koekenpan op middelmatig vuur. Meng met een houten pollepel het kikkererwtenmeel door de boter en blijf 15 minuten doorroeren. Meng er dan de grof gehakte pistachenoten en de kardemom door en roer nog 2 minuten. Neem de pan van het vuur. Doe de poedersuiker in een grote zeef en zeef het boven de pan. Roer met een vork alles goed door elkaar tot er geen klontjes meer in het mengsel zitten. Spreid een stuk bakpapier uit op het aanrecht. Giet de warme massa erop en spreid het uit totdat het een dikte van 2 cm heeft. Snijd er vierkantjes van die op een eetlepel passen. Strooi de kokos op een bordje. Maak van alle vierkantjes een bolletje. Rol de bolletjes door de kokos. Let op: als de massa te veel afkoelt kun je er geen bolletjes meer van maken. Eet smakelijk!

Tekst | Cindy van Kester & Foto | Carla van der Drift

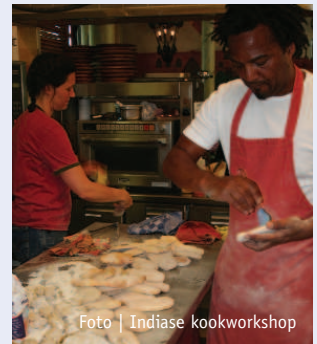


Foto | Indiase kookworkshop

Vacature: werkgroeplid gezocht!

Wij willen graag onze werkgroep versterken en zoeken enthousiaste (allochtone) Delftenaren die ons willen helpen! Bijvoorbeeld met het organiseren van kookworkshops, een barbecue of het Eindfeest. Het doel van de activiteiten is steeds om Delftenaren van alle culturen met elkaar in contact te brengen.

Wij zoeken iemand die een paar uur per week tijd heeft en het leuk vindt om te organiseren. Het liefst iemand met goede contacten in Delft met (een deel van) onze doelgroep. U spreekt voldoende Nederlands en vindt samenwerken in een groep geen probleem. Uiteraard wordt u ingewerkt en in overleg gaat u de

taken oppakken. Ongeveer 10 keer per jaar wordt er een vergadering gehouden bij een lid thuis.

Waarom is het leuk om ons te helpen? De werkgroep is een hele gezellige groep om mee samen te werken, jaarlijks hebben we een etentje en u kunt gratis deelnemen aan de activiteiten van 'Wat eten we vandaag?'. Daarnaast doet u op diverse terreinen veel ervaring op. En natuurlijk is de dank van vele deelnemers óók voor u!

Voor meer informatie, belt u met:
Lidia van Albada | 015 - 2131658
Cindy van Kester | 06 - 41506542
Of www.watetenwewandaag-delft.nl

Tekst | Lidia van Albada

Wat eten we vandaag?



brengt Delftenaren
uit alle culturen
bij elkaar aan tafel