



Honger treft de graanschuur van Afrika

De nieuwe campagne van Broederlijk Delen "Help honger de wereld uit" gaat over hongerbestrijding op lange termijn. Dit jaar maak je kennis met Grace uit Oeganda, die de strijd tegen honger en armoede won.

Oeganda, gelegen in Oost-Afrika, wordt de parel van Afrika genoemd. Met zijn groene heuvels, microklimaat en vruchtbare gronden verwacht je overvloed. Maar schijn bedriegt! Door de grote bevolkingsgroei bezitten de meeste boeren steeds kleinere stukken grond. Het wordt moeilijker om alle monden in het gezin te voeden.

De Oegandese overheid investeert amper in landbouw en de ontwikkeling van het platteland.

En door de klimaatverandering komen slechte oogsten steeds vaker voor. Boeren krijgen het steeds moeilijker.

Broederlijk Delen ondersteunt boeren in samenwerking met lokale organisaties, en vooral vrouwen in Oeganda. Zo ontving Grace Ninseka een startkapitaal waarmee ze een kleine onderneming voor het verkopen van maniokmeel kon starten. Een lening bij een gewone bank is onhaalbaar door de hoge rente. Daarom heeft Grace zich ook aangesloten bij een lokale spaar- en kredietgroep. Wekelijks

wordt er een vast bedrag gespaard en op het einde van het jaar wordt het spaargeld verdeeld. Dankzij de spaargroep kan Grace geld opzijleggen om te investeren in haar onderneming of om medische kosten of schoolgeld te betalen.

Broederlijk Delen kiest uitdrukkelijk voor familiale landbouw. Deze kleinschalige en duurzame vorm van landbouw geeft mensen op het platteland rechtstreeks een inkomen en is de meest efficiënte manier om armoede, en dus ook honger, te bestrijden. In Oeganda steunt Broederlijk Delen op 4 pijlers in de strijd tegen honger:

1. zorg dragen voor de heuvels;
2. kiezen voor ondernemende vrouwen;
3. boeren leren om gezond te eten;
4. samenwerken, lokaal en internationaal.

Ook aan de Vlaamse, Belgische en Europese politici vraagt Broederlijk Delen om werk te maken van een voedsel- en landbouwbeleid.

**HELP HONGER
DE WERELD UIT!**
watishonger.be

MENU
€ 14
HOUTBESPAREND
KOOKVUUR
€ 53
STARTKAPITAAL
€ 97
MOESTUUNTJE

Steun boerenfamilies in Oeganda
BE12 0000 0000 9292

Broederlijk Delen
TOT IEDEREEN MEE IS

Palestina cultureel gastland op de Meifeesten



De GROS zet Palestina in het zonnetje. Waarom? Het is een partnerland van België: ontwikkelingssamenwerking gaat niet alleen over *geven* maar vooral over *delen*.

Je kan op zaterdagmiddag 5 mei dan ook kennismaken met een cultuur waarvoor weinig aandacht is in de media. Daarom komen Palestijnen die middag naar Hoeilaart om ons - met hulp van vrijwilligers van de GROS en van de Wereldwinkel - te laten genieten van hun rijke cultuur.

De activiteit gebeurt in overleg met de Palestijnse ambassade. Meer details over het programma volgt binnenkort. Het is de bedoeling dat je zal kunnen luisteren, kijken, proeven, dansen en vooral meedoen en genieten. Ook voor kinderen is er genoeg te beleven. Wil je ook graag een button maken met je eigen naam in gekalligrafeerde letters? Of van het optreden van een Palestijnse collega van Jeroen Meus die je toont hoe je heerlijke Palestijnse hapjes klaarmaakt...



“We hebben kennis kunnen maken met de lokale bevolking”

Danny Bombaerts, uit Hoeilaart en bekend van het ZATeam, ging in februari 2016 naar Oeganda, samen met Broederlijk Delen in het kader van ‘Dwars door Oeganda’. “We moesten fondsen inzamelen voor de partnerorganisaties van Broederlijk Delen in Oeganda”, vertelt Danny.

“Met de fiets zijn we naar plekken geweest waar veel armoede heerst, maar waar ze tevreden zijn met weinig. Oeganda is een vruchtbaar land, maar door het ontbreken van middelen en kennis wordt de grond niet optimaal benut. Broederlijk Delen steunt in verschillende regio's lokale organisaties die de lokale bevolking helpen. Het was een hele ervaring, we kwamen in contact met de lokale bevolking, die ons

vertelde welke kansen ze kregen”, vertelt Danny Bombaerts.

“Broederlijk Delen leert de lokale bevolking bijvoorbeeld om samen te werken en een coöperatieve op te starten zodat ze hun producten samen aan betere prijzen kan verkopen. Of krijgen boeren uitleg over hoe ze hun veestapel kunnen uitbreiden en hoe ze een betere opbrengst van granen en rijstgewassen kunnen krijgen.”

Wil je ook deelnemen aan ‘Dwars door Oeganda’ of een andere fietstocht? Neem een kijkje op de website van Broederlijk Delen:

www.broederlijkdelen.be/nl/doe-mee

Schrijf je in voor de solidaire maaltijd

Ook dit jaar organiseert Broederlijk Delen een **solidaire maaltijd** op zondag **25 maart** om **12.00 uur** in de refter van de **Sint-Clemensschool**.

De Wereldwinkel biedt het aperitief aan, gevolgd door een film met toelichting over het Oeganda-project.

Om 12.30 uur schuiven we aan voor een Afrikaans festijn. We beginnen met een groenten-tomatensoep met een Oegandees tintje. Daarna is het genieten van kip met Oegandese currysaus en garnituur (rijst of gebakken zoete aardappelen). Als afsluiter krijg je een verfrissende mangomousse met mascarpone.

Prijs: Volwassenen: 20 euro – kinderen jonger dan 12 jaar: 15 euro.

Graag vóóraf inschrijven, liefst voor 19 maart bij Jacqueline Brenart:

02 657 43 33 of 0476 21 26 88; ofwel **schriftelijk** met een mededeling in de bus van de pastorie (Gemeenteplein 12) of per e-mail prnuys@scarlet.be

16.203 euro opbrengst voor 11.11.11-acties

In november 2017 kon je 11.11.11 steunen tijdens verschillende activiteiten.

De opbrengsten bedroegen:

- 2.665,20 euro van de **brunch** in het GC Felix Sohie
- 1.096 euro van het **11.11.11 jongerenfeest** in het GC Felix Sohie
- 1.318,89 euro van de **quiz**, een samenwerking van 11.11.11 Hoeilaart en Overijse
- 1.123 euro van de **giften** via de stortingsformulieren

GROS gaf 10.000 euro **partnersteun**.

Alles samen 16.203,09 euro!

Bedankt aan iedereen die daar een steentje toe bijdroeg!

www.11.be/campagne



GROS
HOEILAART

Verantwoordelijke uitgever:

Rein van Gisteren,
Vlaanderveldlaan 70, 1560 Hoeilaart

GROS-secretariaat:

Gemeenteplein 39, 1560 Hoeilaart
Telefoon: 02 657 05 05
E-mail: gros@hoeilaart.be

Voedsel uit eigen streek: lekker dichtbij

Wat fair en vers is, hoeft niet van ver te komen...

Bij een tiental winkels in Hoeilaart koop je artikelen met het fairtradelabel. Het geeft je de garantie dat productie, producent en handelaar voldoen aan strikte economische, sociale en ecologische voorwaarden. Het label geeft je de grootste zekerheid dat je een verantwoorde aankoop doet.



Ja, maar er bestaan toch ook andere keurmerken en logo's?

inderdaad, maar die zijn minder strikt op het vlak van arbeidsomstandigheden. Het label FAIRTRADE maakt het je gemakkelijk om in de winkel eerlijke producten uit ontwikkelingslanden te herkennen. Werknemers, bijvoorbeeld koffieplukkers, worden dan waardig behandeld. De werkomstandigheden zijn in orde, er wordt op de veiligheid gelet, er is vakbondsvrijheid...

Moet alles van zo ver komen? Zijn groenten en fruit, eieren, vlees en zuivel uit de Druivenstreek dan niet goed? Onze eigen boeren produceren ook duurzame voedingsmiddelen? Boontjes en bloemen uit het buitenland laten overvliegen, dat is toch gekkenwerk?

Zeker! Wie lokale producten eet, verkleint de afstand tussen boer en bord. Deze 'korteketenproducten' kunnen verser zijn. Ze helpen de lokale werkgelegenheid en je voorkomt transporten over de weg en door de lucht. Een heerlijk hoeve-ijsje, een sappige biefstuk van een Hoeilaartse limousinkoe en natuurlijk onze Vlaams-Brabantse tafeldruif zijn erg gewild. Zeker als er op genetisch vlak niet is geknoeid met ons voedsel en als er geen of weinig gif is gespoten, dan hebben



die een streepje voor. En 't is al helemaal mooi als zo'n bedrijf een coöperatie is en sociale doelen nastreeft. Denk aan bijvoorbeeld de onbespoten groenten van het werkgelegenheidsproject van 3W-Plus, aan Fairebelmelk van een coöperatie van Belgische boeren, maar ook aan Hoeilaartse kaastaart waarin soms fairtrade-ingrediënten zijn verwerkt.

Sommige supermarkten verkopen nu ook 'lelijke' groenten, een kromme komkommer of een winterwortel met 'vreemde' vormen. Waarom weggooien als er een plekje op zit? Het is goedkoper en toch net zo gezond!

Precies, er is genoeg voedsel op de aarde. Elke Belg gooit hier jaarlijks 95 tot 115 kilo voedsel weg. In grote delen van Afrika en Azië is dat maar 6 tot 11 kilo. Bij opslag, transport en distributie gaat er heel veel verloren. En faire producten worden soms belemmerd door handelsovereenkomsten die alleen in het voordeel zijn van de rijke landen. Suiker wordt hier bijvoorbeeld belast met extra importheffingen.

Niet alleen boeren in het Zuiden, ook onze eigen boeren moeten knokken voor een eerlijke boterham. Sommigen zijn in de greep van multinationals en tussenhandelaren die grof verdienen aan hun noeste arbeid. Toch?

Wanneer je als boer maar een luttel bedrag krijgt voor je aardappelen of melk terwijl ze tegen een veel hogere prijs in de supermarkt liggen. Daarom willen ze dit soms liever rechtstreeks verkopen aan de mensen in je eigen omgeving. Op die manier schakel je de tussenhandel uit en krijg je als boer de meerwaarde van het werk terug. En ook steeds meer mensen eten voedsel uit eigen serre of moestuin en ze delen hun overschotten met vrienden en buren: de eieren, de appels of tuinkruiden...

Website in de maak

De website van Hoeilaart geeft nu een kaartje van handelaars die *minimaal* twee artikelen met het label FAIRTRADE verkopen. Dat lijstje wordt uitgebreid met lokale voedselproducenten die "aan huis" verkopen. Het is de bedoeling dat er zo veel mogelijk duurzame producenten uit de Druivenstreek bij komen. Dus wie haar of zijn adres vermeld wil zien kan het doorgeven aan gros@hoeilaart.be: bedrijfsnaam, adres, product(en), seizoen, openingstijden, website... (Alleen producten waarvan meer dan 50% van de grondstoffen in onze streek worden geproduceerd en handelaars die minimaal twee producten met het FAIRTRADE-label verkopen)

Ga voluit voor de groenten van hier

3WPlus is een tewerkstellingsorganisatie die in Hoeilaart op het Kelleveld serregroenten verbouwt. Wil je ook een e-mail ontvangen zodra de tomaten, de spinazie of de butternut geoogst worden? Stuur een mailtje met "VHTG" in de aanhef naar hoeilaartfairtrade@gmail.com en je krijgt een mailtje terug als er oogst is: met de prijs en de afhaaldag. Bestellen gaat via de mail. Afhalen en betalen doe je op de aangegeven dag bij de Wereldwinkel.

Wist je dat er een
openbare facebookgroep
HoeilaartFairTrade bestaat?
173 belangstellenden wisselen
hier informatie uit.
Neem eens een kijkje!

Oxfam Wereldwinkel

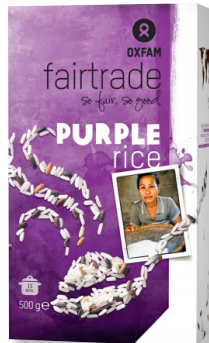
GEMEENTEPLEIN 20, HOEILAART

OPENINGSUREN WERELDWINKEL:
DI-WO-ZA: 10 tot 12 en 14 tot 18 uur
VRIJ: 9.30 tot 12 en 14 tot 18 uur
ZO: 10 tot 12 uur



Product in de kijker: Paarse rijst uit Laos

Het Zuidoost-Aziatische land Laos ligt tussen China, Vietnam, Cambodja en Thailand. Landbouw is de belangrijkste bron van inkomen voor 84% van de bevolking. Rijst is hierin het belangrijkste gewas. Laos wordt terecht omschreven als een paradijs voor rijstverzamelaars. Zijn rijke diversiteit omvat niet minder dan 4.000 variëteiten.



Op de Laotiaanse markt variëren de rijstkleuren van zwart tot paars, rood en wit. De rijst wordt geselecteerd op het aroma en de soorten worden benoemd volgens hun agronomische eigenschappen, hun aroma of hun uitzicht. Veel namen spreken dan ook tot de verbeelding: "aroma uit de hemel" (Do intok), "gebroken kaak rijst" (Khao khang lout hak), "rijst die water vergeet" (Khao leum nam), "rijst die wint tegen onkruid" (Khao phe nya).

De paarse rijst van Oxfam Fair Trade is een mix van de drie meest gekende rijstsoorten van Laos: lokale jasmijnrijst, kleefrijst en zwarte rijst. Elke rijstsoort heeft zijn rol in het diversiteitsverhaal. Zo heeft de zwarte rijst weliswaar een lage opbrengst maar is hij wel resistent tegen verschillende ziektes en doorstaat hij hevige regenval. De kleefrijst, die ook goed tegen zware regen kan, is dan weer resistent tegen andere plagen. De jasmijnrijst kan lange droogteperiodes overbruggen en heeft een grote opbrengst.

Oxfam Fair Trade koopt deze paarse rijst, naast zwarte en groene losse thee bij Lao Farmers Products.

Meer informatie over deze producent:
www.laofarmersproducts.com.

Vrijwilligers zijn het kloppend hart

Tijdens de week van de vrijwilliger gaven we onze vrijwilligers een plantje om hen te bedanken voor hun inzet.

De 235 Oxfam-Wereldwinkels zouden niet bestaan zonder de inzet van duizenden vrijwilligers in talrijke lokale groepen. Zij zijn het kloppend hart van de wereldwinkels. Zonder hen geen strijd om de situatie

van duizenden boeren in het Zuiden te verbeteren en geen eerlijke producten in je boodschappentas.

Wil je er ook bij horen?

Loop eens binnen in onze winkel of mail naar hoeilaart@oww.be. Er zijn verschillende taken die je kan opnemen, dus vertel wat je graag wil doen.

Paarse rijst met kokosmelk en mango

Ingrediënten:

4 mango's, 500 gram paarse rijst*, 25 cl kokosmelk*, 150 gram bio rietsuiker*, 1 koffielepel zout*

*verkrijgbaar in de Wereldwinkel

Bereiding

- Spoel de rijst, laat hem 4 uur weken en kook hem dan met dubbele hoeveelheid water tot dit volledig opgenomen is.
- Giet de kokosmelk in een andere kookpan en breng aan de kook.
- Voeg de suiker en het zout toe, roer goed om en laat 5 minuten doorkoken, roer voortdurend verder.
- Schep de rijst in een schotel en voeg beetje bij beetje de kokosmelk toe, terwijl je voorzichtig omroert met een spatel. Dek af en laat 15 minuten rusten.
- Schil de mango's, verwijder de pit en snijd in stukjes.
- Verdeel de rijst over kleine schaaltes en druk hem zachtjes aan. Schik de mangostukjes erop en serveer op kamertemperatuur.

