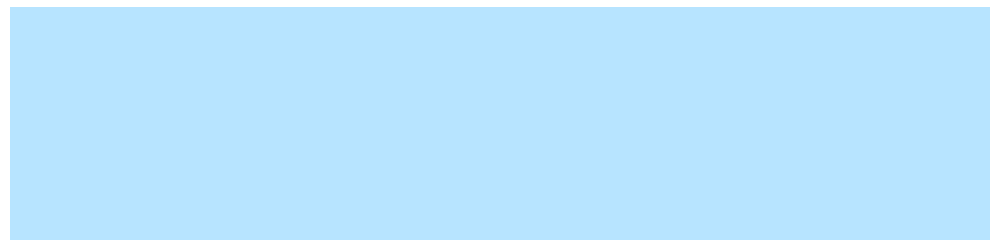


# WEEK VAN DE FAIR TRADE

4 - 14 oktober 2023





## Week van de Fair Trade

### Een woordje uitleg bij het menu

Dag collega's

Op dit eigenste moment vindt de [Week van de Fair Trade](#) plaats. Van 4 tot 14 oktober zijn er overal in België activiteiten die mensen laten kennismaken met eerlijke handel en eerlijke producten.

Als Faire Provincie voert ook de Provincie Oost-Vlaanderen *fair trade* hoog in het vaandel. In het personeelsrestaurant staan er daarom de hele week heerlijke gerechten uit de wereldkeuken op het menu. Vanzelfsprekend maakten we daarbij maximaal gebruik van eerlijke ingrediënten.

Dankzij de medewerking van chef Jan Huylebroeck en zijn team wordt de hele week een culinaire ontdekkingstocht. Geniet van een Indische curry, een stoofpotje uit Sumatra, balletjes met een Thaise inspiratie, shakshuka uit de Maghreb en Hongaarse goulash om de week af te sluiten. Voor elk vleesgerecht voorzien we een heerlijke vegetarische variant.

Vanzelfsprekend zijn ook onze voorgerechten en desserts ware lekkernijen. Laat je verrassen door een bananenbloesemsalade of door een brownie met eerlijke koffie. Je kunt het volledige menu nalezen op onze website.

Wie meer informatie wenst over *fair trade* of andere mondiale thema's, kan terecht bij de Dienst Mondiale Solidariteit. Ons documentatiecentrum leent een waaier aan educatief materiaal uit dat goed van pas komt bij vormingen, tentoonstellingen en evenementen.

We wensen u alvast een bourgondische en solidaire Week van de Fair Trade toe.

Met vriendelijke groet,

De Dienst Mondiale Solidariteit

## Een Indische klassieker: *butter chicken* met eerlijke ingrediënten

Op maandag serveren we *butter chicken* als hoofdgerecht. De naam klinkt weinig exotisch, maar het recept is in de jaren 1950 ontstaan in de stad Delhi. Door sausen te vermengen, probeerden migranten uit Punjab voedselverspilling tegen te gaan. Het gerecht prijkt inmiddels op menukaarten over de hele wereld. De saus, op basis van boter en tomaat, staat bekend om zijn rijke textuur.

## Kruidenpasta uit het hart van Sri Lanka

Voor dit recept gebruiken we Fair Trade-kruidenpasta, afkomstig uit Dambulla, het groene hart van Sri Lanka. In Dambulla bevindt zich een unieke boeddhistische rotstempel die door UNESCO als werelderfgoed is geklasseerd. Het olifantenreservaat Minneriya en de monumentale burchtrots van Sigiriya (eveneens werelderfgoed) maken de streek tot een toeristische trekpleister.



Dambulla rotstempel



Sigiriya burchtrots



Terwijl de ouders kruiden mengen, verschaft de coöperatie Safenet onderwijs aan de kinderen.

Helaas worden boeren in armoede uit dit 'paradijs' verjaagd omdat hun aanwezigheid negatief zou afstralen op het toeristische imago van de streek. Het is dus van belang om hen te ondersteunen. Dit kan eenvoudig door af en toe *butter chicken* met fairtradekruidenpasta op het menu te plaatsen.

De rijke mix van specerijen bevat koriander, gember, fenegriek, venkelzaad, komijn, kurkuma, rode chilipepers, kokosolie, tomatenpuree, azijn, knoflook, zout, rijst en rietsuiker. De curry wordt in Sri Lanka bereid en vers verpakt.

## Een 'zoete revolutie' uit Paraguay

Diep in het binnenland van Zuid-Amerika, ver weg van grote handelscentra, liggen de vruchtbare riviervlaktes van Paraguay. De Fairtrade-rietsuiker van Oxfam is afkomstig uit de omgeving van Arroyos y Esteros, een gemeente op een 70-tal kilometer van de Paraguayaanse hoofdstad Asuncion.

Arroyos y Esteros laat zich vertalen als "Beken en mondingen" en die naam beschrijft treffend het landschap in dit waterrijke gebied. Een van die riviertjes is de Manduvirá, een zijarm van de Paraguay-stroom. Naar de rivier is een blangrijke coöperatie van suikerriettelers genoemd.

Manduvirá is een coöperatie van meer dan 1000 kleinschalige suikerrietboeren, die in 1975 is opgericht. Manduvirá realiseert sinds 2014 ook zelf de raffinage van de biorietsuiker. Nu de boeren hun eigen fabriek hebben, staan ze er beter voor, omdat ze niet langer afhankelijk zijn van machtige fabrieksbazen: de coöperatie onderhandelt zelf de prijs van de fairtradesuiker met haar kopers.

In een economie die al sinds de koloniale tijd op export is gericht, vergroot de organisatie de zelfstandigheid van de bevolking, door de aanleg van volkstuinten. Paraguay wordt zwaar getroffen door de klimaatverstering en Manduvirá doet er alles aan om zijn CO2-uitstoot te beperken.



De Manduvirá treedt soms buiten haar oevers, met zware gevolgen voor de boeren en hun oogst.



Ook toenemende droogte vormt een probleem: bij lage waterstand is het onmogelijk om de rietsuiker te verschepen.



Naar aloude traditie wordt het suikerriet met ossenkarren ter raffinaderij gevoerd.



Een suikerrietboer poseert trots voor de raffinaderij van Manduvirá.

## Passata van maffiavrije tomaten

Voor de goulash gebruiken we ook fairtrade-tomatenpassata, die bewijst dat fairtrade-producten niet altijd van de andere kant van de wereld hoeven te komen. De biologische gezeefde tomatensaus die in het gerecht is verwerkt, is gemaakt met zonovergoten tomaten uit het Siciliaanse Libera Terra.

Libera Terra – het vrije land – bindt via artisanale producten de strijd aan met de georganiseerde misdaad in Italië. De organisatie brengt coöperaties samen die aan duurzame landbouw doen. Ze verbouwen hun producten op grond die vroeger in het bezit was van de mafia, maar door de overheid in beslag werd genomen.

De coöperaties van Libera Terra verbouwen graan, olijven, druiven, peulvruchten en groenten. Libera Terra wil de rijke Italiaanse culinaire traditie inzetten om op te komen tegen de georganiseerde misdaad. Eerlijk werk werpt een stevige dam op tegen criminaliteit: de medewerkers van Libera Terra zijn voor minstens één derde mensen die moeilijk toegang vinden tot de reguliere arbeidsmarkt.



Libera Terra is verankerd in Sicilië, maar ook op het vasteland sluiten coöperaties aan.

Oost van tomaten op een terrein van Libera Terra.



Naarmate meer grond op de mafia wordt teruggewonnen, breidt het gamma aan producten uit.

## Basmati uit het 'land van de goden'

Ook de basmatirijst die we voor onze *butter chicken* gebruiken is afkomstig van eerlijke handel. Basmati betekent letterlijk de 'koningin van de geur'. De slanke rijstkorrel met een natuurlijk parfum en verfijnde smaak is in India een bron van nationale trots.

De Fairtrade-rijst van Oxfam is afkomstig van Nature Biofoods, een coöperatieve die al sinds de jaren 1990 de vraag naar gezonde, natuurlijke voeding koppelt aan socio-economische ontwikkeling. De organisatie werkt samen met 75.000 boerenfamilies in heel India.

Hun basmati is vooral afkomstig uit de deelstaat Uttarakhand. Die streek aan de voet van de Himalaya wordt het 'land van de goden' genoemd. Voor de goden is dit glooiende gebied allicht hemels, maar boeren kennen hier een zwaar leven, met droogte en overstromingen.



De klimaatverandering dwingt steeds meer boeren om uit de hooglanden weg te trekken en hun heil te zoeken in de sloppenwijken van de grootsteden. Door efficiënte biologische methodes in te voeren en door inkomensgaranties, biedt Nature Biofoods mensen in deze streek een toekomst.

## Rendang: de culinaire trots van Sumatra

### Balletjes in tomatensaus: een Vlaamse klassieker met een Thaise toets

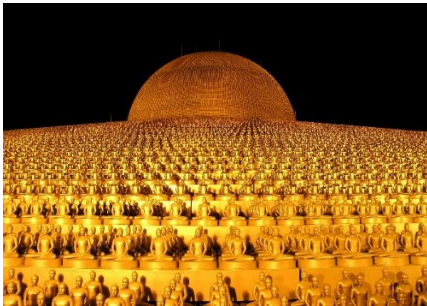
Op woensdag slaan we volop de weg van de fusion in. We frissen de alom bekende Vlaamse balletjes in tomatensaus op met ingrediënten uit de Thaise keuken. Verwacht je aan gehakt met sappige tomaatjes, verse koriander, rode curry, kokosmelk en zoete aardappelen.

### De voorstad groeit... tussen tempels, kanalen en landerijen in Pathum Thani

De Thaise rode currypasta is afkomstig uit Pathum Thani, een snel verstedelijkend landbouwgebied ten noorden van de grootstad Bangkok, waar het bedrijfje KRS Spicy Food gevestigd is.

Patum Thani is vooral bekend van de Dhammakaya-tempel. Dit moderne boeddhistische centrum is acht keer groter dan Vaticaanstad en twee keer zo groot als Angkor Wat in Cambodja. De centrale "pagode van 1 miljoen boeddha's" is aan de buitenzijde versierd met 300.000 Boeddha-beeldjes en binnenin bevinden er zich nog eens 700.000 beelden.

Het doel van Dhammakaya is om door meditatie de mensheid op een hoger niveau te tillen en zo wereldvrede te bereiken. Het spreekt voor zich dat een rijke organisatie als Dhammakaya de ogen uitsteekt in een regio waar grote nood heerst. De Thaise junta probeert de voortvluchtige abt te vervolgen op beschuldiging van belastingontduiking en witwaspraktijken.



Detailbeeld van de 300.000 klatergouden beeldjes op de pagode.



Mediterende monniken richten zich niet naar de tempel, maar naar de buitenwereld.



Een luchtfoto van Dhammakaya by night: de site lijkt wel een landingstraject voor UFO's.



Pathum Thani wordt geregeld getroffen door watersnood, maar de overstromingen van 2011 en 2022 waren buiten alle proportie.



Naast kleurrijke quinoa-variëteiten worden vooral de witte, zwarte en rode quinoa geteeld.



Landbouwers van Aiproca poseren in traditionele kledij met op de achtergrond een quinoa-veld.

Quinoa wordt vaak als een 'superfood' omschreven, omdat het rijk is aan nutriënten. Quinoa bevat naast allerhande vitaminen en mineralen ook alle essentiële aminozuren. De zaden vormen de basis van de voeding in de gebieden die te hoog liggen om andere granen te verbouwen. Quinoa maakt daarom al meer dan 7000 jaar lang deel uit van het dieet in de Andes.

De Spanjaarden importeerden aardappelen en maïs uit de Nieuwe Wereld, maar lieten quinoa links liggen. Het is gissen naar de redenen: claims dat de kolonistator quinoa verbood om de inheemse bevolking te verzwakken, zijn weinig onderbouwd. Wel is het zo dat de Spanjaarden dit 'heilige gewas' van de Inca's wantrouwden en de voorkeur gaven aan importgraan. Quinoa werd denigrerend "indianenvoer" genoemd. Quinoa bleef zo lang onder de radar dat NASA, op zoek naar eiwitten voor de ruimtevaart, het in 1993 (501 jaar na Columbus) als een 'nieuw' gewas omschreef.

Zodra beleidsmakers in de VS quinoa naar waarde schatten, kende de plant een internationale doorbraak. VN staatssecretaris Ban Ki-Moon lanceerde in 2013 het "[jaar van de quinoa](#)", met de bedoeling om het vorst- en droogteresistente gewas in te zetten in de strijd tegen honger in tijden van klimaatverandering.

De populariteit van de zaden betekent voor de boeren in de Andes stevige concurrentie. In de kustvlaktes telen multinationals quinoa op een industriële schaal, met landbouwmachines, pesticiden en kunstmest. Ook China zet in op de productie van quinoa. Wij halen onze quinoa liever dichter bij de bron, bij de traditionele telers in Oruro.

## Goulash, Hongaarse stoofpot van fairtrade-ingredienten

Op vrijdag doen we de Europese traditie alle eer aan met goulash. Die Hongaarse klassieker behoeft weinig uitleg. Het gerecht wordt al zeker sinds de 10<sup>e</sup> eeuw gegeten door Hongaarse herders op de weidse poesta's: destijds zonder de – onmisbare - paprika, want die vrucht werd pas in de 16<sup>e</sup> eeuw uit Mexico aangevoerd.

De goulash wordt geserveerd met BIO Worldmix met witte rijst, rode linzen en zwarte quinoa. De rijst en de linzen zijn afkomstig van Nature Biofoods in India, een coöperatie die eerder deze week al werd toegelicht. De basmati is afkomstig uit Ramnagar, een plek die bekend is van het Jim Corbett National Park, het oudste nationale park in India, waar Bengaalse tijgers rondwaren.

## Quinoa uit de carnavalstad Oruro

De quinoa in de Worldmix is afkomstig uit de streek van Oruro. Die stad ligt bij een zoutmeer op de altiplano van Bolivia en telt ongeveer evenveel inwoners als Gent. Oruro ligt halfweg tussen Sucre en La Paz, op een hoogte van 3.700 meter. De stad groeide in de Spaanse tijd door de mijnbouw, maar de tinaders zijn inmiddels zo goed als uitgeput.

Door handel en toerisme probeert de stad dit verlies te compenseren. Oruro staat bekend om zijn flamboyante carnavalstoet, die als immaterieel UNESCO-werelderfgoed is geklasseerd. Het carnaval is gewijd aan de maagd Maria en baadt in de precolumbiaanse verbeelding.



De diablada of duivelsstoet vormt een essentieel onderdeel van het carnaval. In de eeuwenoude traditie van de diablada bindt aartsengel Michael de strijd aan met demonische figuren.

In de "morenada" verbeelden dansers het leed van de Afrikaanse slaven die in de koloniale tijd de mijnen werden ingestuurd. Maskers met uitgestoken tong symboliseren de uitputting na het labeur in de zilverbijnen.

De quinoa in de Worldmix wordt geteeld door [Aiproca](#), de "Asociación Integral de Productores Orgánicos de Capura". De vereniging legt zich toe op de productie van biologische quinoa. Quinoa komt voor in verschillende kleurvarianten (zwart, rood, grijs, roze, geel, paars, groen, oranje en wit), maar naar smaak maken die kleuren weinig verschil.



Vooral in de kwetsbare kanaalzone leven mensen in erbarmelijke omstandigheden.



Rode chilipepers geven aan de rode curry een pittige smaak en een intense kleur.

## Kokosmelk en -olie uit Thailand

Ook de kokosmelk en kokosolie die we in onze gerechten verwerken, draagt het fairtrade-label. De kokosproducten zijn afkomstig uit vissersdorpen in de golf van Thailand. De kustlijn van Ban Krut is omzoomd met kokospalmen en het gebied vormt een soort uithoek aan de grens met Myanmar.

De kokosplanters in Ban Krut verenigden zich in hun verzet tegen een steenkoolcentrale in het bosrijke gebied. Zo werden ze zich bewust van het belang van samenwerking, ook op economisch vlak. Ze sloten zich aan bij de organisatie Green Net die duurzame landbouw stimuleert.

Door monocultuur af te zweren en een variatie aan plantengroei te cultiveren, verhoogt Green Net de weerbaarheid van de gewassen. De organisatie garandeert boeren een leefbaar inkomen. Green Net zorgt er dus voor dat de planters in Ban Krut niet bankroet gaan.



Kokospalmen omzomen de kustlijn in Ban Krut.



De bevolking wilde de omgeving niet verpesten met een steenkoolcentrale.



Door de centrale dreigden 10.000 kokospalmen te sneuvelen. Jintana Kaewkao mobiliseerde het verzet.

## Shakshuka: een vegetarische delicatessie uit Noord-Afrika

Donderdag bereidt de chef van het huis shakshuka. Die vegetarische maaltijd, op basis van gepocheerde eieren in een kruidige saus, ontstond in Ottomaans Noord-Afrika, nadat Spaanse handelaren tomaten uit Amerika vervoerden. Van *fair trade* was toen geen sprake, want in de Nieuwe Wereld was koloniale uitbuiting aan de orde van de dag.

## Palestijnse olijfolie

Wij gebruiken uiteraard wel fairtradeproducten in dit gerecht. Oxfam Fair Trade koopt 'extra vierge' biologische olijfolie in de Westelijke Jordanoever. Landbouw is voor de Palestijnen de belangrijkste bron van inkomsten. Landbouw maakt het Palestijnse gezinnen mogelijk om te overleven en om hun grond te behouden in een context van dreigende annexatie.

Dankzij eerlijke handel vinden de Palestijnse boeren een afzetmarkt, ondanks alle handelsbelemmeringen. Oxfam werkt op het terrein samen met de coöperatiekoepel PARC en de handelsorganisatie Al Reef Fair Trade.

PARC (Palestinian Agricultural Relief Committee) ondersteunt landbouwprojecten in een honderdtal Palestijnse dorpen. PARC ijvert voor democratie en veiligheid voor de Palestijnse bevolking. De organisatie helpt boeren om de kwaliteit van hun producten te verbeteren en onder eerlijke voorwaarden op de internationale markt te brengen. Op die manier komt er van de weinige export uit Palestina een deeltje in de Oxfam-Wereldwinkels terecht, en langs die weg ook in onze goulash.



"It would not be an exaggeration to say that olive trees are like children to Palestinians", schrijft Youssef Aljamal. Gelet op het droge klimaat en de harde omstandigheden kunnen we ons daar iets bij voorstellen.

## Faire kruiden uit Sri Lanka

In de Shakshuka zijn ook fairtrade-peperbollen verwerkt. Zowel de zwarte als de witte peper worden in Sri Lanka geteeld door [Biofoods](#), een lokale pionier in bio en Fairtrade. De organisatie viel in de prijzen als beste en grootste bondgenootschap van kleinschalige landbouwers in Azië. Biofoods levert een enorm aanbod aan producten. Naast witte en zwarte peper biedt Biofoods ook kardemom, chili, kruidnagel, gember, nootmuskaat, foelie, vanille, kurkuma, kaneel en citroengras. Hun zwarte en groene thee staat bekend om zijn verfijnde smaak.

Het duurzame succes van Biofoods toont aan dat een switch naar biologische landbouw en eerlijke handel in Sri Lanka mogelijk is. De plotse nationale importban op kunstmeststoffen en pesticiden waartoe (ex)-president Rajapaksa in het voorjaar van 2021 besliste, was te abrupt, volkomen onvoorbereid en daardoor rampzalig. De impulsieve beslissing deed de economie instorten, kostte Rajapaksa zijn vel en was de slechts mogelijk publiciteit voor de biologische landbouw. In zulk een context doet het deugd om ook de positieve verhalen te kunnen belichten.



Aanplant van zwarte peper in Sri Lanka.



Foelie is de gedroogde zaadmantel van de muskaatnoot, afkomstig van de muskaatboom. Foelie is een specerij met een vrij zachte smaak.



Onderaan: plukkers op een theeplantage.