

Stukje voor de nieuwsbrief Stichting WIM

Stichting Wonderful Green is dol op groene planten wonderen en alles wat hiermee samen hangt voor het welzijn van onze planeet, zoals het terugdringen van de verwoestijning, het behouden van de biodiversiteit en de nature dichterbij de mens brengen.



Stichting Wonderful Green bestaat uit Monique Ravensberg (NL) en Ada Maiga (ML). Meer info over planten, met name in Afrika is te vinden op de Facebook pagina van Wonderful Green.

www.facebook.com/2WonderfulGreen/

Hier staat ook veel over de wonderplant hennep.

De website www.wonderfulgreen.design is nog niet online, maar daar wordt aan gewerkt.



In Nederland wil de stichting projecten, zoals workshops op o.a. scholen en culturele events doen om het bewustzijn door een creatieve belevenis met de Afrikaanse cultuur te bevorderen. Opbrengsten kunnen worden aangewend voor groenprojecten in Senegal en Mali op permacultuur basis. Wonderful Green streeft ernaar om de workshops met planten, voeding of recycle van materialen uit West Afrika te geven.

Goede voeding en bewustzijn hierover is eveneens belangrijk in NL en Afrika. Nu marketing van internationale multinationals ook mensen in de derde wereld verleiden tot gemakproducten, waardoor kennis van voeding en planten verloren gaat. Dit gaat gepaard met toenemende urbanisatie.

De stichting wil samenwerken met andere stichtingen. Ada en Monique wonen in Nederland en het is lastig om projecten te begeleiden in Mali of Senegal. Door aan te sluiten bij een stichting met ervaring en mensen in het veld kan zij kennis over groenprojecten en voeding delen. Stichting Wim kan hierdoor de kinderen faciliteren met een terrein om groenten en fruit te verbouwen. Kennis en verkoop van de geteelde producten empoweren de kinderen en geeft hen meer eigenwaarde.

Monique heeft een brand dat moromoro heet. Het zijn geursieraden gemaakt van 'pittenklei' van de tambakounda vrucht, oftewel de vrucht van de detarium microcarpum boom. Ada heeft deze vruchten in Mali verkocht. Daardoor willen ze ook graag meer van deze bomen in Mali en Senegal aanplanten.

Moromoro heeft een eigen site: www.moromoro.design.

Op FB zijn er meerdere pagina's voor lifestyle is dit www.facebook.com/moromoro.lifestyle,

voor de sieraden en mode www.facebook.com/moromorojewelry

voor interieur www.facebook.com/moromoro-home-decoration-396856100362392/?fref=ts



Monique heeft een studie gedaan naar deze bijzondere sieraden en er een boek over geschreven,

www.facebook.com/De-verleiding-van-moromoro-406808736142346

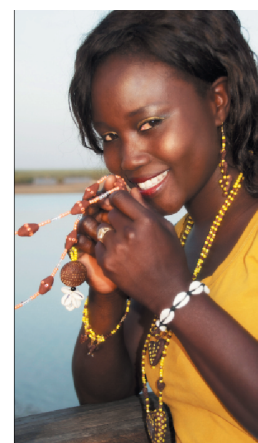
Het boek is in eigen beheer uitgegeven in het Nederlands. Een vertaling in het Engels en Frans is zeer wenselijk, zodat mensen in Mali en Senegal ook de informatie kunnen lezen.

more moromoro

Hoe zoekt een sociale onderneming een weg binnen de west-
erse afzetmarkt? Hoe ontwikkel je een niche product?
Wat voor meerwaarde heb je als sociale onderneming? Wat is
je businessmodel, businessplan, doelgroep, brand en perso-
naal? Hoe hou je vast aan waarden als people, planet, profit en
purpose? Hoe profiteert en communiceert je transparant?

Antwoorden op deze vragen zijn er theoretisch, maar de
ervaring zal het leren. Wat zijn de obstakels, waar de kansen.
Dit zal de toekomst uitwijzen. Een ding is zeker, 'pittenklei' is
een bijzondere materiaal met veel toepassingsmogelijkheden
als geursieraad of home accessories.

There is more to come...



Een projectgroep bestaande uit Irma, Angele, Ada en Monique gaat de mogelijkheden bekijken, hoe er in Mali en wellicht in Nederland kan worden samengewerkt.

Om de daad bij het woord te voegen hebben Monique en Ada iets klaargemaakt. Limonade van gember (gingembre) en hibiscus (dablini) met Akara en uientomaatsaus. Hier zijn de recepten, die simpel zijn klaar te maken. Maak ze klaar en laat weten hoe het smaakt.

Dablini (hibiscus) limonade 	Hibiscus wordt in Mali dablini genoemd en in Senegal bissap. Er zijn rode en witte bloemen die aan een stuit groeit op de savanne. De bloemen worden geplukt en gedroogd. In droge vorm worden ze verkocht en is het lang houdbaar. De groene bladeren worden ook gebruikt. De bloem van de hibiscusplant is rijk aan antioxidanten, vitamine C, eiwit, lipide en mineralen	
Recept dablini (2 liter) Ingrediënten: • 200 gr hibiscusbloemen • 250 gr witte (basterd-) suiker • 2 zakjes vanille suiker	1 was de bloemen 2 doe de gewassen bloemen in een pan en giet er 2 liter kokend water op. 3 laat het sap (of de thee eigenlijk) een trekken en afkoelen. 4 verwijder de bloemen met een zeef 5 voeg de suiker en vanillesuiker toe, meng goed en proef de smaak 6 giet de limonade in een karaf óf in een fles en zet deze in de koelkast Voor extra frisheid kun je een takje verse munt erbij doen.	
Gingembre is gember limonade		
	Gember is de wortel van een plant. De Afrikaanse gemberworteltjes zijn kleiner en heter. Mensen met reuma hebben profijt van gember, doordat het de pijnlijke symptomen van reuma verminderen dwijnen na het regelmatig gember eten. Als men meer gember eet is het medicinale effect sterker. De limonade gemaakt van gemberwortel is pittig en gezond.	
Recept gemberbier Ingrediënten: • 150 gram verse gember • suiker naar smaak • 2 zakjes vanille suiker • kruidnagel naar smaak • verse citroensap naar smaak	• was en snij de gember in fijne schijfjes, grof blenden mag ook • Giet kokend water over de gember en laat het trekken • Zeef de gember eruit • Voeg suiker, citroensap en vanillesuiker toe naar smaak TIP: Breng variatie in smaak met kruidnagel of verse munt Hou je van sterke gember gebruik dan meer wortel Proost!	
Akara	Hapje van bonen	
	Bonen vormen een onderdeel van de dagelijkse maaltijd van vele Afrikanen. De zwartoog boon wordt veel gebruikt o.a voor akara een bijgerecht dat in heel West Afrika gewaardeerd wordt. Akara is ook naar de Caraïben. Deze gebakken bonenballetjes zijn licht en smakelijk en het recept is in heel West-Afrika bekend. Als snack worden ze gegeten met een saus van uien en tomaten of een pepersaus	
• 250 g zwartogige bonen • evt. 1 rode fijngesneden peper • 5 g (1 theelepel) zout • 125 ml water • zout naar smaak • aardnoten(pinda)- of een andere plantaardige olie om te frituren	• Laat de bonen een nacht weken in 1 l koud water. • Pel het velletje van de boon door de boon langs een rasp te halen • Stamp de overgebleven witte bonen of doe het in een blender tot puree • Gebruik wat water om makkelijker te stampen • Voeg de zout toe en evt peper naar smaak • Roer alles 3 tot 4 minuten met de hand om lucht in de puree te krijgen. • Verhit de olie in een diepe koekenpan tot zeer heet. • Vorm met schone, vochtige handen balletjes van het bonenmengsel en leg die voorzichtig in de olie. • Bak ze goudbruin, gebruik van een lepel met lange steel voor draaien • Bak de balletjes snel in kleine hoeveelheden tegelijk • Laat ze uitlekken in een schaal met keukenpapier. • Warm of koud opdienen.	