

Geslaagde match Smaak en Wereldwinkel

Op vrijdag 4 november was de eerste Maatschappelijke Beursvloer in Rijen en daar kwam onder andere een match uit tussen Smaak en de Wereldwinkel: op de menukaart van Smaak staat een soep met een recept van en enkele ingrediënten uit de Wereldwinkel. Het is een heerlijke Fair Trade Thaise currysoep met garnalen en paksoi. De kokosmelk die gebruikt wordt, komt uit Sri Lanka en de Groene Curry uit Thailand. Rob Marcellisen en Anielka Menner, eigenaren van Smaak, en Ton Hesemans, winkelcoördinator van de Wereldwinkel, vertellen graag meer over de match.

Soep is goede start

Rob: “Ik ging vrij blanco naar de beurs toe, maar was getriggerd door wethouder Dols, die vond dat ik toch wel drie matches moest maken. Dat moest echter wel gebeuren in slechts anderhalf uur, want ik moest eerder weg. Ik was dus blij dat Ton en Mia Hesemans van de Wereldwinkel met een voorstel kwamen, dat ik helemaal zag zitten. Zo’n soep is immers laagdrempelig en kan een goede start zijn naar meer. Zo staat de soep tot en met april op de kaart, waarna we tijdelijk overstappen op een salade, waarvan ook enkele ingrediënten uit de Wereldwinkel komen. In september is de soep dan weer aan de beurt. Bovendien willen we in het najaar graag inspringen op Fair Trade Week van de Wereldwinkel om faire producten extra aandacht te geven. Hierover zijn we al druk aan het brainstormen. Smaak wil maatschappelijk verantwoord ondernemen en daar past Fair Trade bij.”

Groter publiek trekken

Ton is ook blij met de match die naar meer smaakt! “Het is fijn om zo de Fair Trade producten bij een groter publiek onder de aandacht te kunnen brengen. Fair Trade staat voor handel die ontwikkelt. Zo krijgt de kokosmelkfabriek van MA’s Tropical Foods op Sri Lanka eerlijke handelsvoorwaarden. De kokosnoten komen van kleine boeren, die op milieuvriendelijke wijze produceren. In de fabriek wordt het vruchtvlees hiervan tot melk geperst. De exportmarkt biedt nieuwe afzetmogelijkheden en dus meer werkgelegenheid in de fabriek. En voor de kruidenpasta geldt hetzelfde: de Thaise boerengroepen die de rietsuiker en groene chilipepers leveren, kunnen rekenen op eerlijke handelsvoorwaarden.” Bij de Wereldwinkel zijn nog veel meer foodproducten verkrijgbaar die staan voor eerlijke handel, denk aan koffie, thee, frisdranken, wijnen, koekjes, broodbeleg, chocolade.

Gratis receptenkaarten

“Sommige gasten die de soep hier geproefd hebben, vragen naar de ingrediënten”, vertelt Anielka. “Die sturen we dan door naar de Wereldwinkel, want daar zijn sommige ingrediënten te koop. Ook kunnen ze er daar nog een gratis receptenkaart bij krijgen, zodat het helemaal gemakkelijk is.” Voor de mensen die zelf thuis aan de slag willen, komt hier het recept voor de pittige maaltijdsoep met garnalen. Het is geschikt voor vier personen en in een kwartier klaar.

Pittige maaltijdsoep met garnalen

Ingrediënten

- 2 el plantaardige olie
- 2 el Groene Curry kruidenpasta *
- 800 ml. groente- of kruidenbouillon
- 1 blik Kokosmelk *
- 200 g jumbo garnalen (kan bij Smaak ook zonder garnalen; thuis kunt u het ook vervangen door bijvoorbeeld zalmsnippers of kip)
- 100 g champignons, in plakjes
- 1 kleine paksoi, gewassen en fijngesneden
- 50 g spinazie, gewassen
- 1 bosui in schuine ringen
- enkele blaadjes (Thaise) basilicum

* = verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

Bereidingswijze

Verhit de olie in een grote pan en voeg de curry kruidenpasta toe. Fruit tot de geuren van de kruidenpasta goed vrijkomen. Voeg de bouillon en de kokosmelk toe en breng het geheel aan de kook. Voeg vlak voor het opdienen de garnalen, champignons en paksoi toe en kook de soep nog twee minuten door. Verdeel de soep over de vier kommen en voeg als laatste spinazieblad toe. Garneer de soep met de bosui en de (Thaise) basilicum.

Nog meer matches

Bij deze match is het niet gebleven. Smaak heeft ook een match met Theek5 gesloten om gezamenlijk een workshop te verzorgen met een schrijver. Rob: "We zijn bezig om Ronald Giphart naar Rijen te halen. Behalve dat hij literaire boeken schrijft en bekend is van een column in de Volkskrant, heeft hij met Jonnie Boer van Restaurant De Librije en Sergio Herman van Oud Sluis een Lees-Kookboek getiteld *Eten, drinken en slapen* geschreven. Ronald liep hier 336 uur stage en beschrijft z'n bevindingen. De (on)mogelijke recepten komen van de chefs. Verder is er een match uitgekomen van het Sportcafé met de Scoutingvereniging. De welpen komen een dag gratis in de sporthal sporten." Ook de Wereldwinkel liet het niet bij één match. "We hebben kerstpakketten geleverd aan Stichting Nuwelijn en aan Cezenku in Rijen, en daar waren we erg blij mee", vertelt Ton.

Samenwerking

Zo zijn er mooie matches voortgekomen uit de eerste Maatschappelijke Beursvloer van Rijen en kan het een opstap zijn naar verdere samenwerking. Smaak en de Wereldwinkel zijn daar in ieder geval helemaal voor in. "Als ondernemers de handen ineen slaan, kunnen er dingen die je anders niet voor elkaar zou krijgen. Het geeft meerwaarde. Denk maar aan de acht georganiseerde evenementen die vorig jaar in Rijen zijn georganiseerd en waar dit jaar nog een negende bijkomt. Iedere keer leer je weer bij en zet je je ervaring om in een nog betere en leukere happening."

