



## Congo gastland op de Hoeilaartse Meifeesten

Op de Meifeesten in het Ruusbroecpark besteedden Wereldwinkel en GROS dit jaar aandacht aan Congo. Je kon bij een tentje beignets, cakejes en Kivu-koffie proeven, je kon je haren laten vlechten en kennis maken met de organisatie Ekimanyelo vzw. Er was ook een percussieworkshop waar je vakkundig werd begeleid door Tristan op djembés. De band Koba zorgde voor de muzikale noot en een dansshow op het podium.



GROS steunt Ekimanyelo vzw al verschillende jaren. Deze organisatie uit de Druivenstreek zamelt sinds 2013 geld in voor onderwijsprojecten in Lodja, in de Congolese provincie Sankuru. Het gaat om een kleuter-, lagere en secundaire school. Ongeveer 1.500 leerlingen krijgen hier les, een veel grotere school dan de Vrije Sint-Clemensschool en Het Groene Dal samen! Ook zijn er twee plattelandsschooltjes op 50 kilometer van Lodja die via Ekimanyelo steun krijgen.

De GROS en Wereldwinkel deelden Congolese hapjes en koffie uit. Verschillende bezoekers gaven een vrije gift ten voordele van Leef Foundation en Ekimanyelo vzw. In totaal werd er 130 euro ingezameld. Dank je wel!

## Mooie inzameling voor Broederlijk Delen

Dit jaar zette Broederlijk Delen in zijn campagne het probleem van grondbezit in Guatemala centraal. Onder de slogan "HOLY GUACAMOLE! Geef boeren eigen grond om voedsel te telen" trachtte Broederlijk Delen ons warm te maken om de boeren in Guatemala te helpen, zodat ze zelf eigenaar kunnen worden van de grond waarop ze jarenlang werden uitgebuit en zo instaan voor hun eigen voedsel.

Hoeilaart kan terugblikken op een mooie editie. Tijdens de verschillende Hoeilaartse koffiestops, de Solidaire Maaltijd en de omhalingen in de kerken van Hoeilaart en Jezus-Eik konden we ons steentje hier aan bijdragen. Alle activiteiten brachten samen 4 330 euro op. GROS gaf ook 4 500 euro partnersteun.

Bedankt aan iedereen voor de steun!

[www.broederlijkdelen.be/campagne](http://www.broederlijkdelen.be/campagne)



# Oegandese bananen

Clara Gambart verbleef afgelopen zomer en herfst in Oeganda om er aan haar eindwerk te werken. Als bio-ingenieur in spe onderzocht ze de landbouwproductiviteit van 120 kleine bananenboeren.

“Vier maanden lang heb ik kunnen genieten van Oeganda in al zijn facetten. Ik werd volledig ondergedompeld in de Afrikaanse cultuur, maakte kennis met heel fijne en gastvrije mensen en mocht hier bovendien een erg interessant onderzoek doen, dat de mensen zeker binnen enkele jaren vooruit zal helpen”, vertelt Clara.

## Op z'n Afrikaans

“Zonder mijn fantastische entourage en de bijzondere gastvrijheid van de lokale bevolking zou deze studie helemaal anders uitgedraaid zijn”, zegt ze dankbaar voor al diegenen die haar hierbij geholpen hebben. “Walter, een Oegandese doctoraatsstudent, begeleidde me door heel het proces, Francis, de chauffeur, bracht me vanuit Kampala, de Oegandese hoofdstad, naar het platteland. Gelukkig, want rijden in zo'n drukke stad vol bodaboda's, de lokale naam voor kleine brommers, waar ze bovendien nog links



rijden zag ik echt niet zitten. Ook vanuit de KU Leuven werd ik regelmatig opgevolgd.

Zowel op het veld als in de stad maakte ik kennis met erg gastvrije mensen. Een kudde koeien op de pechstrook van de autoweg, een bodaboda met een levende geit als passagier of 200 kilo houtskool vanachter opgebonden... Je kan het zo gek niet verzinnen tot je het plots met je eigen ogen te zien krijgt.

Ook toen ik voor de eerste keer een lokale maaltijd voorgeschoteld kreeg, keek ik me de ogen uit. Bakbanaan, rijst, aardappelen... en alle andere koolhydraten die je je maar kan bedenken, werden allemaal tezamen op een overvol bord voorgeschoteld. Je beperken tot één maaltijd per dag kostte hier dan ook absoluut geen moeite.”

Dit toont meteen ook het probleem van de eenzijdige voeding aan. In Oeganda lijden heel wat kinderen aan 'stunting', een aandoening veroorzaakt door deze eenzijdige voeding, die leidt tot zowel een mentale als een fysieke ontwikkelingsachterstand. “Uit mijn onderzoek is echter gebleken dat heel wat gewassen complementair op de bananenplantages geteeld kunnen worden. Hierdoor kunnen de boeren een gevarieerdere maaltijd op tafel zetten, wat de kans op 'stunting' aanzienlijk vermindert.”

## Oeganda in pracht en praal

“Naast deze bewonderenswaardige mensen met hun eigen gewoontes leerde



ik bovendien nog eens een prachtig land met een weelderige natuur kennen. Samen met mijn familie genoot ik in het Oosten van Oeganda van het naar beneden kletterende water van de watervallen in Sipi, terwijl we in het Westen in een safarivagen achtervolgd werden door een hitsige olifantenstier. En alsof dat nog niet spannend genoeg was, kregen we op de terugweg naar Kampala autopech. Geef toe, iets wat niet kon ontbreken op mijn lijst met onvergetelijke Oegandese ervaringen”, besloot Clara haar verhaal al lachend. Dit Afrikaanse avontuur was voor haar alvast een succes.

# Verpleegster in Tanzania

Ook Valerie Van Espen uit Hoeilaart is terug van een stage van acht weken als verpleegster in Tanzania en getuigt over haar ervaringen.

“Toen ik in Tanzania aankwam werd ik onmiddellijk omarmd door de hitte. Het was ook wel duidelijk dat ik toch een cultuurschok ging meemaken. Je leeft en werkt in totaal andere leefomstandigheden dan thuis en dat is toch wel even wennen. Maar door de vrijwilligers en begeleiders van de organisatie kon ik alle indrukken beter plaatsen en aan het Tanzaniaanse avontuur beginnen.

Je kan een stage in een ziekenhuis in Tanzania heel moeilijk vergelijken met een stage in een Belgisch ziekenhuis. Ze proberen te werken met het materiaal

dat ze hebben. Maskers, slangen en ander materiaal worden bijvoorbeeld hergebruikt. Op de intensive care unit stond er bij de zeven bedden een monitor, maar slechts één die werkte. Zelfs op een algemene afdeling in België beschikken we over meer middelen en monitoring dan op deze afdeling.

De afdeling neonatologie was ook heel confronterend. Er lagen op een bepaald moment wel 40 nieuwgeboren baby's. Allemaal zo klein en allemaal hadden ze veel zorg nodig. Het was moeilijk om alle kindjes correct te monitoren. Er was maar één zuurstofmeter- en polsmeter.



# Welk boek neem je mee op vakantie?

## 'Feitenkennis' corrigeert je kennis

Hans Rosling maakt statistiek leuk voor leken. Zo boeiend zelfs dat je Feitenkennis gerust meeneemt als vakantielectuur. De Zweedse arts en professor internationale gezondheid maakte een inmiddels gevreesde kennisquiz over de inzichten die hij tijdens zijn carrière verzamelde. Zijn missie is het om ons op de hoogte te brengen van wereldwijde trends. Hij toont niet alleen aan dat we systematisch verkeerde antwoorden geven, hij leert je ook waarom we het zo vaak fout hebben.

Rosling legt 13 meerkeuzevragen voor aan wereldleiders, wetenschappers, bedrijfsleiders... De laatste vraag over de klimaatcrisis is gemakkelijk. 86% heeft deze vraag goed. Maar op de eerste 12 vragen zouden zelfs chimpansees betere antwoorden geven. Onze kennis van wereldfeiten is enorm bedroevend, aldus Rosling - ook die van veel politieke leiders, zelfs van Nobelprijswinnaars, aan wie hij zijn vragen voorlegde. Alle reden dus om met dit boek je kennis te verfrissen. Een voorbeeld:

*De afgelopen 20 jaar is het deel van de wereldbevolking dat in extreme armoede leeft...*

- a bijna verdubbeld
- b ongeveer gelijk gebleven
- c bijna gehalveerd

Koos u a of b, dan zit u er - samen met 95% van de Belgen - flink naast. Het is vooral dankzij het drukbevolkte China dat de extreme armoede in de wereld bijna is gehalveerd. Armoede bestaat nog altijd, maar zo extreem als het ooit was, is het gelukkig niet meer.

Dat het volgens Hans Rosling beter gaat met de wereld kan natuurlijk geen reden zijn om tevreden achterover te leunen. Rosling overleed twee jaar geleden, maar ook vandaag nog moet bijna één op de tien mensen leven van minder dan 1,70 euro per dag. Een regelrecht schandaal als je weet wat wij hier allemaal verspillen. De gemakkelijkste doelen zijn nu gehaald, maar alle extreme armoede volledig ook echt uitroeien is nog een enorme opgave.

Vandaar dat de GROS van Hoeilaart een warm pleitbezorger is van de duurzame ontwikkelingsdoelen van de VN. In 2030 mogen er geen mensen meer zijn die met minder dan 1,12 euro per dag moeten zien rond te komen. Sinds twee jaar organiseert Hoeilaart daarom een Duurzame Doendersdag. Noteer alvast zaterdag 5 oktober in je agenda, dit jaar met speciale aandacht voor Liberia, een van de armste landen op aarde.

**Interesse in het werk van Hans Rosling? Het boek kan je uitlenen in de Bib van Hoeilaart. Op YouTube vind je grappige en ook heel leerzame lessen (in het Engels, maar ook ondertiteld).**



Iets wat ik mij in België nooit zou kunnen inbeelden. Toen we ook een kindje verloren, was dit toch een serieuze schok. Dat is zeker iets waaraan ik samen met mijn medestudenten wil werken om middelen te verzamelen zodat ze toch meerdere kindjes op eenzelfde moment kunnen monitoren.

Met de andere studenten konden we ook buiten de stad gaan, naar de gebieden waar inwoners niet naar een ziekenhuis kunnen gaan. We bieden dan een soort van thuiszorg aan, zoals wondzorg. Zo'n medical outreach is enorm boeiend en spannend. Je weet op dat moment nooit wat je juist te wachten staat. We moeten ook goed samenwerken en nadenken hoe we de mensen kunnen helpen met heel

beperkte middelen. Dat was een leuke uitdaging.

Als ik nu terugblik op mijn buitenlandse stage kan ik alleen maar positief zijn. Ik ben zo dankbaar dat ik deze gelegenheid heb gekregen. Ik heb niet alleen een andere cultuur leren kennen, maar ook een ander gezondheidssysteem. Geen geld in Tanzania betekent ook geen zorg. Het was om soms heel hard om te zien. Meerdere keren stond ik klaar om te reanimeren of adrenaline toe te dienen, maar kreeg ik

geen 'groen' licht van de arts omdat de familie deze zorgen niet kon betalen. Het is dus een gezondheidssysteem waaraan nog veel zal gewerkt moeten worden, zodat alle lagen van de bevolking goede verzorging zouden krijgen. Ik heb zelf ook veel geleerd. Niet alleen op vlak van mijn studies, maar ook persoonlijk. Ik heb geleerd om meer zelfstandig te functioneren, om te leven met minder luxe en ik heb ingezien dat dat best mogelijk is. Het was een onvergetelijke ervaring."



**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

# 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

## Oxfam- Wereldwinkels steunt Youth for Climate

Youth for Climate is een actiegroep van jongeren die het huidige klimaatbeleid niet ambitieus genoeg vinden. Het beleid kan hen geen goede toekomst bieden. Zonder aan partijpolitiek te doen wil Youth for Climate daarom een duidelijk signaal geven dat de volgende regeringen een klimaatregering zullen moeten zijn.

Youth for Climate verkoopt armbandjes als fundraising voor het praktisch organiseren van hun activiteiten en als steun voor herbebossingsprojecten. Deze bandjes zijn ook in onze winkel verkrijgbaar.

### Open tijdens juli en augustus

**Ook dit jaar zijn wij in de zomer open, maar onze dagen wijken een beetje af.**

**Tussen 21 juli en 15 augustus kan je in onze winkel terecht op vrijdag en zaterdag van 10.00u tot 12.00u en van 14.00u tot 18.00u.**

**De rest van de zomer gelden de normale openingsdagen.**

## Appelsap 'van hier'

Oxfam-Wereldwinkels verbreedt haar strijd voor een eerlijke handel. Want ook handel dichterbij verloopt niet altijd fair. Daarom willen we ook inzetten op fairtradeproducten 'van hier'. Met het appelsap als primeur, uitsluitend van Belgische appelboomgaarden.

Dit product kadert binnen onze strategie om ook producenten van hier (korte keten) te ondersteunen in hun duurzame teeltmethode.

De Drie Wilgen is al sinds de jaren '80 actief in de productie en distributie van biologisch appelsap. In 2018 kozen Oxfam en De Drie Wilgen voor een samenwerking op lange termijn, voor een vooraf vastgelegd volume Belgische appels, aan een vooraf afgesproken eerlijke prijs voor de appelboer.



Door zich te engageren om dit lokale Belgische appelsap af te nemen krijgen boeren die ecologischere willen gaan werken het nodige duwtje in de rug. Het vooruitzicht van een stabiele afzet bij Oxfam geeft hen vertrouwen om duurzame en ecologische investeringen te doen.

De meeste appelboeren moeten het stellen met de prijs die de veilingklok aangeeft. Daar maakt Oxfam een belangrijk verschil. Het fruit komt van telers die appels op de markt brengen in coöperatief verband. De Belgische appels worden bij het begin van de oogst voorgefinancierd door Oxfam. Oxfam spreekt met hen vooraf af hoeveel appels ze zullen kopen en welke prijs ze zullen betalen. Het verse appelsap wordt in retourglas gebotteld en past in een duurzame recyclagecyclus.

## Frisse noedelsalade

*Ingrediënten (voor 4 personen)*

500 g noedels\*, 125 g babymais, 125 g sluiwererwten, 50 g bruine champignons, 1 rode paprika, 1 rode ui, 200 g minipapaja's\*, 100 g sojascheuten, 100 g amazonennoten\*, 2 el limoen sap, 2 el honing (crème)\*, 4 el olijfolie\*, zwarte peper\*, zeezout (met groene kruiden)\*, koriander

### Salade

- Kook de noedels 3 minuten en giet af, spoel met ijskoud water. Kook de sluiwererwten, champignons en babymais tot ze beetbaar zijn (ongeveer 4 minuten). Giet af en spoel met ijskoud water.
- Pel de paprika met een dunschiller en snij in fijne reepjes. Pel de rode ui en snij in flinterdunne ringen. Laat de papaja's uitlekken en snij ze in fijne reepjes.
- Rooster de amazonennoten in een hete pan en plet ze in de vijzel met een beetje zeezout.

### Dressing

- Pers het sap uit de limoen, voeg honing, olijfolie, peper en zeezout toe en mix tot een gladde dressing.
- Als alles afgekoeld is, voeg je alle ingrediënten samen en schep je de dressing eronder. Werk af met takjes koriander en serveer.

\* beschikbaar bij de Oxfam-Wereldwinkel



## Verfrissingen

Wordt deze zomer even zonnig en even warm als vorig jaar? De Wereldwinkel is voorbereid!

De koelkast staat klaar met een variatie van dorstlessers en verfrissers. Uiteraard is er cola, limonade en ice tea, apple-ginger (bruisend biologisch appelsap met een kruidige gembertoets). En verschillende fruitsappen: appel, sinaasappel, guavashake, worldshake, tropical...

Enkele nieuwigheden:

- Rooibos tea (een theedrankje op basis van een infusie van biologische fairtrade rooibos en limoen)
- Green tea (verfrissende ijsthee op basis van een infusie van groene thee, maté en passievrucht)

Ook de frisse wijntjes zijn niet vergeten. Nieuw is een rosé Pinotage-Syrah (een frisse en fruitige rosé wijn met heerlijke framboos- en aardbei-aroma's, soepel in de mond). Een oude bekende is de Sauvignon Blanc wijn.