



‘Changemakers’ op een voetstuk

De novembercampagne van 11.11.11 gaat dit jaar naar het hart van de organisatie. We zetten changemakers wereldwijd op een voetstuk. Waarom? Omdat ze meer dan ooit onder druk staan en meer dan ooit nodig zijn om verandering te brengen.

Elke dag staan er bewegingen op om de wereld te veranderen en te verbeteren. Ze strijden voor mensenrechten, vechten tegen onrecht en streven naar een duurzame toekomst. Net nu de nood aan deze *changemakers* zo hoog is, krijgen ze het steeds moeilijker om hun stem te laten horen. Daarom wil 11.11.11 hen een podium geven!

Changemakers zijn mensen die dag in dag uit strijden voor een duurzame en leefbare toekomst waarin iedereen een plaats krijgt. Ze strijden tegen ongelijkheid, klimaatverandering, uitbuiting door multinationals en zo veel meer. Vandaag is die strijd relevanter dan ooit. Er zijn steeds meer mensen en bewegingen die opkomen voor zo'n toekomst.

Overall in de wereld

Changemakers vind je overal. Awad geeft bijvoorbeeld Syriërs nieuwe kansen. Hij werkt voor Totol, een organisatie uit het Syrische Raqqa, het vroegere kerngebied van terreurgroep IS.

In Syrië leeft 69% van het volk in absolute armoede en daar wil Totol iets aan doen. Iedereen kan bij Totol een beroep leren dat nuttig is voor de heropbouw van het land. Tijdens die lessen praten ze openlijk over hun traumatische ervaringen tijdens de IS-heerschappij. Zo verwerken ze samen wat ze meemaakten en bouwen ze hechte vriendschappen op. Jong en oud kan er terecht.

Awad en zijn organisatie zorgen er niet alleen voor dat de mensen de stad kunnen heropbouwen maar ook dat ze op elkaar kunnen bouwen.

Red Constantino is een andere changemaker, hij is de directeur van ICSC, Institute for Climate and Sustainable Cities. Hij strijdt voor een vooruitstrevend klimaatbeleid en komt op voor schone en betaalbare energie voor iedereen. De organisatie werkt vanuit de Filipijnen en focust zich op de hele wereld. Samen met een team wetenschappers brengen ze de langetermijneffecten van de



klimaatopwarming in kaart en geven hiermee beleidsadvies aan de overheid.

Andere hoopvolle verhalen van changemakers wereldwijd kun je lezen op www.11.be/changemakers

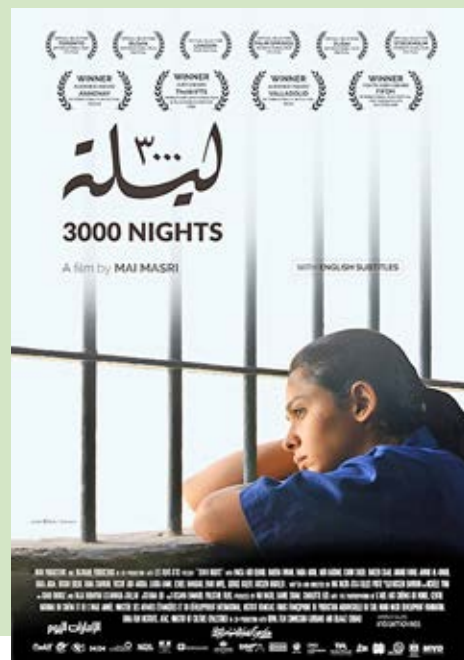
Film: 3000 Nights op 3 december om 20.00u

In 3000 Nights wordt een Palestijnse vrouw valselijk beschuldigd en jarenlang opgesloten in een Israëlische gevangenis. Ze blijkt zwanger te zijn en bevalt er van een zontje dat ze -samen met medegevangenen- opvoedt onder niet bepaald vrolijke detentieomstandigheden.

Een serene maar aangrijpende film die aandacht vraagt voor de Israëlische bezetting, die in weerwil van VN-uitspraken nog steeds door Europese regeringen wordt gedoogd.

3000 Nights op 3 december om 20.00u in GC Felix Sohie

Voorverkoop kaarten aan 5 euro bij de dienst Vrije Tijd of via Rein Van Gisteren (vlaanderveld@gmail.com).



Een changemaker in Hoeilaart



De ruwbouw van de school in Liberia staat er al. Foto: LEEF

De novembercampagne van 11.11.11 is gewijd aan changemakers. Belgen die een maatschappelijke verandering in gang weten te brengen. Dat verdient een gesprek met Aletha Wallace. Ze is de drijvende kracht achter LEEF, een Hoeilaartse vzw die boeken inzamelt en zich inzet voor beter onderwijs in het West-Afrikaanse Liberia.

Wat is je drijfveer om changemaker te zijn?

“Wel, gewoon omdat het móet” is Aletha’s spontane reactie. We hebben het als Hoeilanders ontzettend goed, maar in Liberia is veel armoede. Tijdens de Duurzame Doenersdag hebben we met een ploeg vrijwilligers een benefiet-entente georganiseerd. Ons doel is om via de vzw LEEF geld in te zamelen voor onze droom, de bouw van een middelbare school in Johnsonville in Liberia. Onderwijs is dé manier om uit de armoede te geraken. Wie geschoold is, vindt niet alleen gemakkelijker werk. Het is ook een absoluut feit dat onderwijs nauw samenhangt met emancipatie, met gendergelijkheid, met volksgezondheid en met ontwikkeling in het algemeen...”

11.11.11 zegt:

“Changemakers streven naar een duurzame, leefbare toekomst waarin voor iedereen plaats is. Ze doen dat elk op hun eigen manier. Ze strijden tegen ongelijkheid, klimaatverandering, uitbuiting door grote multinationals en ga zo maar door. Maar het wordt ze moeilijk gemaakt. Steeds meer komt de vrijheid van meningsuiting onder druk te staan. Net daarom zijn changemakers belangrijker dan ooit en voeren we campagne.”

Je bent in België als 15-jarige vluchteling aangekomen, tijdens de burgeroorlog die woedde in jouw geboorteland. Wat vind je van je nieuwe thuisland?

Ik heb hier geweldige kansen gekregen. Het begin was moeilijk. Vooral de taal. En ook qua cultuur was het best wennen. Maar ik ben inmiddels goed opgeleid en gesetteld. Ik heb als biotechnoloog een mooie job bij een farmaceutische groothandel. We



Aletha in Zwitserland met de heer Tedros Adhanom Ghebreyesus, nu directeur-generaal van de Wereldgezondheidsorganisatie

hebben een zoon en een dochter en ik wijd me graag aan het verbeteren van de levensomstandigheden in Liberia. Met hulp van hier wordt ginder, in Johnsonville een middelbare school gebouwd.

Je werd door de vereniging Samen Voor uitgeroepen tot ‘Vrouw van het jaar’...

“Ja, daar was ik echt ‘n beetje onder de indruk van. Het geeft aan dat mede-inwoners van Hoeilaart vinden dat we met LEEF op de goede weg zijn. Ik ben blij als anderen dat inspirerend vinden. En we zijn ook heel blij met de vele boeken die aan ons project gedoneerd worden.”

Je bent op meerdere terreinen actief, want op de website van Viva Salud sta je met dr. Tedros op de foto. Nu de hoogste baas van de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO).

“Dat was in Genève. Voor de Peoples Health Movement - een waakhond van

kritische organisaties - waren we in 2017 bij de voorbereiding van de algemene vergadering van de WHO. Daar worden de echt grote zaken besproken: welke vaccinaties krijgen voorrang, welke gebieden, en vooral wie bepaalt ‘t mondiale beleid: de lidstaten zelf of de lobbyisten?

“De zorg voor gezondheid houdt meer in dan prikken, pillen en pleisters uitdelen. We moeten ook strijden voor preventie.”

Gezondheid houdt meer in dan prikken, pillen en pleisters uitdelen. Ook onderwijs draagt bij aan preventie, veilige werkomstandigheden en aan gezonde voeding en schoon water.”

Wanneer is jullie school in Johnsonville klaar?

“Dat hangt af van de snelheid waarmee we fondsen kunnen verzamelen. De basis, de muren staan er al, daarvan zijn er enkele gebouwd met steun van de GROS-Hoeilaart. Nu nog het dak, de afwerking en het interieur. Maar hij gaat er komen. Dat weet ik zeker. Het is toch niet normaal dat kinderen die graag willen leren geen onderwijs zouden kunnen krijgen? Zie het maar als mijn druppel op de gloeiende plaat. Ik hoop dat we veel mensen kunnen inspireren om met ons mee te doen.”

Meer informatie over het project: www.leeffoundation.org

Droevig nieuws

Begin september ontving de GROS het droevige nieuws dat Stephan Corynen van de vzw Les Cajoutiers overleden is. De vzw bouwt schoolinfrastructuur en biedt basisonderwijs in Warang-Mbour (Senegal) aan kansarme gezinnen en aan dove en slechthorende kinderen. Zijn dochter Sophie woont in Senegal en startte dit project.

Stephan en zijn vrouw Lucie waren verschillende keren aanwezig tijdens de Wereldfeesten, Duurzame Doenersdagen, Meifeesten, ... om uitleg te geven over het project in Senegal. Hij was enorm gepassioneerd en kon uitgebreid vertellen over dit project.

De GROS wenst zijn familie veel sterkte.

11.11-activiteiten in Hoeilaart

Vrijdag 8 november 2019

11.11.11 – afterworkparty

Voor jong en oud

Om **17.00u** in de cafetaria van het GC Felix Sohie. Met een hapje en een drankje.

Toegang: collectebus voor vrije bijdrage



Zaterdag 9 november 2019

11.11.11 quiz Hoeilaart Overijse

Ploegen van verenigingen, vrienden, burens of collega's (max 5 personen) nemen het tegen elkaar op in een algemene kennisquiz.

Aanvangsuur: 20.00u, deuren open vanaf 19.15u in GC Felix Sohie

Info en inschrijven via:

elfelfelfquiz-druivenstreek@outlook.be

Maandag 11 november 2019

Wereldlunch

Een Syrisch buffet klaargemaakt door *Our House project*, een cateringbedrijf opgericht door een aantal Syrische vluchtelingen en asielzoekers.

Org. 11.11.11-comité i.s.m. Wereldwinkel Hoeilaart

Vanaf 11.30u in het GC Felix Sohie

Inschrijven kan bij

beatrijs.dhont@gmail.com

of anita.vanhillo@skynet.be

Workshops in de Hoeilaartse scholen

- 3^{de} kleuterklassen:
"De wereld rond met muziek, met muzieklabyrint"
- 1^{ste} leerjaar:
"Elke druppel telt"
- 3^{de} leerjaar:
"Wat een soep!"
- 5^{de} leerjaren:
Gelukkig 2030

Giften

Wie 11.11.11 financieel wil steunen, kan een bedrag overschrijven op rekening BE30.0000.0000.1111 van 11.11.11 Hoeilaart. Voor giften vanaf 40 euro ontvang je begin 2020 een fiscaal attest.

Verantwoordelijke uitgever:

Rein van Gisteren,

Vlaanderveldlaan 70, 1560 Hoeilaart



Fairtrade is meer dan een eerlijk product

Prachtige sieraden in zilver, glas of hout, sjaals, houten gebruiksvoorwerpen... je vindt ze in de Wereldwinkel van Hoeilaart. Veel van dit artisanaat komt uit India via TARA, een koepelorganisatie die ambachtslieden de mogelijkheden biedt om hun levensomstandigheden te verbeteren door middel van eerlijke handel.

TARA staat voor "Trade Alternative Reform Action" en werd in de jaren '70 opgericht door professor Shyam Sharma. Zijn dochter Moon was in september te gast in ons land. Het doel was om met fairtrade te zorgen voor betere werkomstandigheden en een beter, fair leven voor kunstenaars en ambachtslieden. TARA vindt afzetmogelijkheden in Europa o.a. via Oxfam.

Momenteel werkt TARA in verschillende regio's van India, met groepen met verschillende structuren (coöperaties, micro-ondernemingen, familieateliers, zelfhulpgroepen). TARA pleit voor een globale aanpak van armoedebestrijding, gebaseerd op 4 pijlers: duurzame inkomensvorming, waardigheid en zelfvertrouwen, capaciteitsopbouw en respect voor fundamentele mensenrechten. De organisatie is betrokken bij verschillende ontwikkelingsprojecten voor de gemeenschap.

Een microkredietprogramma stelt nieuwe ambachtslieden in staat een zelfstandige economische activiteit (die niet noodzakelijkerwijs ambachtelijk is) op te starten. Zij worden ondersteund met voorfinanciering totdat zij onafhankelijk kunnen worden.

Betere levensomstandigheden

Er zijn verschillende programma's om het leven van de hele ambachtsgemeenschap te verbeteren: technische opleidingscentra voor jongeren in de ambachtelijke sector, gratis stageplaatsen (niet-formeel onderwijs) en studiebeurzen voor de armste kinderen om kinderarbeid te bestrijden via onderwijs ...

TARA ondersteunt ook de socio-economische zelfredzaamheid van

vrouwen. Zij krijgen regelmatig opleidingen en worden aangemoedigd om groeperingen van ambachtslieden te vormen en deze aan te sturen. Een van deze groepen, Mahila Vikas Crafts, verenigt 19 ambachtvrouwen die in een van de sloppenwijken van Delhi wonen. Ondanks deze hele moeilijke omgeving is de groep er geleidelijk aan in geslaagd haar levensomstandigheden te verbeteren.

Alle ambachtslieden hebben een ziekteverzekering. TARA organiseert ook preventiemaatregelen en ad hoc medische centra om zorg te verlenen aan ambachtslieden en hun families. Naast het strikt medische werk worden meisjes en vrouwen uit de sloppenwijken opgeleid tot gezondheidswerksters. In de sloppenwijken van Delhi werd ook een wijkgezondheidscentrum met een eigen mutualiteitssysteem opgericht.

Tara is stichtend lid van "Fair Trade Forum Asia" waarmee ze regelmatig campagnes voert om oneerlijke handelspraktijken, het kastensysteem, de uitbuiting van kinderarbeid aan de kaak te stellen. Dit forum ijvert voor vrouwenrechten, het recht op onderwijs en een gezond milieu.

Andere programma's

Tara heeft daarnaast een boomplantprogramma om ontbossing tegen te gaan. In de dorpen van de ambachtslieden is er ook een programma voor opvang van regenwater opgezet. En een serie van Tara's producten is gemaakt van gerecycleerde producten.

Als je fairtradeproducten koopt, koop je niet enkel een mooi product. Je steunt een hele beweging die ijvert voor een betere wereld en meer kansen voor de zwaksten.

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

JUSTE: natuurlijk bier van hier ... met een wereldse toets

Een schuimend biertje. Belgischer kan het niet. En voortaan kan je er ook nog écht zorgeloos van genieten. Oxfam lanceert drie fairtrade-gecertificeerde Belgische speciaalbiere, met het grootste respect voor de mensen die er hun hart en ziel in gelegd hebben. We noemen ons bier JUSTE. Juist, just, justo, giusto ... het betekent 'rechtvaardig'. En dat is waar het om draait, juste of niet?

Vol, fris, licht, krachtig, ... Er is voor elk wat wils!

- **JUSTE Blond:** Zacht, licht bitter en verfrissend (Alc 5,5% vol).
- **JUSTE Tripel:** Krachtig, met frisse citrustoetsen (Alc 8,5% vol).
- **JUSTE Brown:** Fluweelzacht en vol met een toets van chocolade (Alc 7,5% vol).

Het bier wordt gebrouwen in de Brasserie des Légendes, een familiebrouwerij uit de regio van Ath. Zij werken volgens de principes van de korte keten: zij gebruiken gerst die afkomstig is van drie boerderijen uit de buurt van de brouwerij, het grootste deel van de hop groeit op nauwelijks 100 kilometer van de brouwerij, in Vlamertinge bij Poperinge.

Het meest originele aan dit bier is natuurlijk de toevoeging van fairtrade-ingrediënten. Rijst (JUSTE blond), quinoa, suiker en yuca (JUSTE tripel) en cacaoibis (JUSTE bruin). Die ingrediënten geven het bier de exotische toets die JUSTE zo bijzonder maakt.

"Met de ontwikkeling van dit bier tonen we dat het mogelijk is om een lokale specialiteit te maken met respect voor alle betrokkenen in de keten. We combineren traditionele Belgische ambacht met het vakmanschap van boerencoöperaties in het Zuiden. Het bier symboliseert hoe duurzaamheid een sociale én ecologische kwestie is en hoe het brouwen ook in handen kan blijven van kleinschalige ondernemers", zegt Tom Ysewijn, beleidsmedewerker bij Oxfam-Wereldwinkels.



Cadeau's bij Oxfam

De cadeauperiode komt er aan. De Sint brengt speelgoed voor kinderen en misschien ook voor grote mensen, als ze braaf geweest zijn. Kerstmis, Nieuwjaar of verjaardagen: er zijn zo veel gelegenheden om iets te schenken.

Bij de Wereldwinkel kan je altijd terecht voor een fair geschenk, maar in december steken wij een tandje bij. Er zijn de cadeaudagen op zaterdag 7 en 14 en zondagen 8 en 15 december. Op de kerstmarkt ontbreken wij ook dit jaar niet.

Cadeaudagen

Zaterdag 7 en 14 december
van 10.00u tot 18.00u
Zondag 8 en 15 december
van 10.00u tot 13.00u

Extra openingsdagen

Maandag 23 en 30 december
van 10.00u tot 18.00u

Wij staan ook op de **kerstmarkt**
op 13, 14 en 15 december

Oxfam pakt uit!

Iets speciaals, het hele jaar door, is de actie "Oxfam pakt uit". Je kiest in de winkel een geschenk in de vorm van een wenskaart. Deze kaart gaat naar je vriend, collega, familielid voor wie het geschenk bedoeld is. Je bijdrage ter waarde van een kip, een groentetuin of een geitje gaat naar Oxfam-projecten en partners.

Tempura van seizoensgroenten met JUSTE-bierbeslag

Ingrediënten

150 g bloem, 2 eieren, 3 el olijfolie*, lente-uitjes, verse gember, 2 el sojasaus*, 8 el water, 1 stuk chilipeper, 150 ml JUSTE blond bier*, groenterestjes

* beschikbaar bij Oxfam-Wereldwinkel

Bereiding

Zeef 150 g bloem en voeg er een snuifje zout aan toe. Scheid 2 eieren en meng de dooiers onder de bloem, voeg langzaam een half flesje JUSTE blond en 2 tot 3 el olie toe. Meng deze ingrediënten tot een glad deeg. Dek goed af met folie en laat 1 uur rusten op kamertemperatuur (belangrijk!).

Maak ondertussen de dipsaus: snipper een lente-ui en een chilipeper (zonder zaadlijsten en zaadjes). Rasp 1 cm verse gember. Meng met 2 el sojasaus en 8 el water.

Klop na 50 minuten de eiwitten goed stijf en meng ze onder het tempurabeslag. Verwarm de frituurpan op 160 à 180 °C.

Dompel groenterestjes (bv. wortelsticks, bloemkoolrosjes, schijfjes aubergine of courgette) onder in het beslag. Frituur telkens een kleine hoeveelheid in de frituurpan. Leg de groenten één voor één in de hete olie en let erop dat ze niet aan elkaar gaan kleven. Haal de groenten met een schuimspaan uit de olie als het deeg een goudgele kleur heeft. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer warm met de frisse dipsaus.

Serveer de rest van dat frisse JUSTE-biertje erbij!

Heb je nog tempura over? Neem ze de dag nadien mee als lunch, ook koud zijn ze lekker!

