Wereldwinkel **ZETTEN**
Hoofdstraat 58 A, 6671 CG Zetten;
tel. 0488 420081
email: wwzetten@hotmail.nl
website: www.wereldwinkelzetten.nl

Openingstijden: di. t/m do. 10.00 - 17.30; vr. 10.00 - 20.00; za.10.00 - 16.00 uur

VAN DE REDACT IE NIEUWSBRIEF nr. 32 - LENTE 2016

Zoals u in de NieuwsFlits van 5 januari heeft kunnen lezen gaat onze Wereldwinkel eind juni sluiten. Jammer, maar het is niet anders ! Daarom is dit ook de laatste reguliere Nieuwsbrief die u ontvangt. Als er nog iets te melden valt, zal dat gebeuren via een NieuwsFLITS. Wij houden u op de hoogte van alle ontwikkelingen. Wij danken u hierbij al bij voorbaat voor al uw winkelbezoeken. Wij zullen voorlopig gewoon doorgaan met inkopen. Mocht u nog een grote of dringende order hebben, dan zijn onze inkopers altijd bereid dit voor u te regelen, als dat mogelijk is. Laat het ons even weten.
In deze Nieuwsbrief vindt u achtergrondinformatie over Yin enYang en de huwelijksbeker uit Peru. Natuurlijk ook weer een heerlijk recept. In de winkel zijn overigens heel veel receptenkaarten, die u gratis kunt meenemen. Komt u maar eens snuffelen of er iets van uw gading tussen zit. De nieuwsbrief eindigt met een passende spreuk.

ACHTERGRONDINFORMATIE: YIN en YANG

1. Alles heeft een Yin-kant en een Yang-kant.
Bijvoorbeeld vrouw en man, nacht en dag, koud en heet, etc.

2. Elk Yin- en Yang-aspect kan steeds weer opnieuw in Yin en Yang verdeeld worden.
Alles bevat een zaad van de tegenstelling (het kleine stipje in het symbool).
Bijvoorbeeld: Overdag is Yang. De zonzijde van de berg is nu Yang in Yang en de schaduwzijde is Yin in Yang. 's Nachts is Yin en dan is de maanzijde van de berg Yang in Yin en de schaduwzijde Yin in Yin.
Stel je houdt twee handen boven elkaar.
Rechterarm is boven met de handpalm omlaag gericht en de linkerhand onder met de handpalm omhoog gericht.Wat is dan het Yin en Yang sommetje? Rechts = Yin. De handpalm omlaag is Yin. Maar omdat de rechterarm boven de linker is heeft het een Yang aspect. Links = Yang. Handpalm omhoog = Yang. Arm onder de andere = Yin aspect. Rechts t.o.v. links is in balans. Handpalmen t.o.v. elkaar zijn in balans.
Deze regel geeft ook aan dat niets absoluut is, maar relatief. Ook vind je dit principe terug in het bewegen.
Bijvoorbeeld: een beweging naar voren heeft een intentie om terug te gaan.

3. Yin en Yang scheppen elkaar. Yin kan niet bestaan zonder Yang en Yang niet zonder Yin. Bijvoorbeeld: Dag wordt nacht en nacht wordt weer dag. "Als het lichaam rustig is wil de geest (shén) bewegen. Als het lichaam beweegt is de shén rustig" (Meester Tang Wei).

4. Yin en Yang controleren elkaar.
Er is een dynamisch evenwicht. Ook dit principe kennen we in Tui Shou en de partnervorm.

5. Yin en Yang gaan in elkaar over.
Interne conditie moet rijp zijn en de tijd moet er rijp voor zijn. Dit geeft aan dat er een bepaalde toestand moet gelden en dat het niet zo maar op ieder willekeurig tijdstip gebeurt. Ook dit principe kennen we in Tui Shou en de partnervorm.

PRODUCT BELICHT: HUWELIJKSBEKER

De huwelijksbeker komt uit Quinea (Peru). De beker van aardewerk is versierd met twee lama's, die hun kopjes naar elkaar toe gewend of hun nekjes verstrengeld hebben. Ze staan symbool voor het pasgetrouwde paar. In Quinea is het de gewoonte dat het paar na de huwelijksceremonie samen uit deze beker drinkt.

RECEPT: Maaltijdsoep van zoete aardappel en rode curry

Hoofdmaaltijd voor 4 personen
Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Ingrediënten:
700 g zoete aardappelen
2 el plantaardige olie
2 uitjes, gesnipperd
2 cm verse gember, geschild en fijngehakt
200 g kipstukjes
2 limoenen, 1 geperst - 1 in schijfjes
1 struik paksoi, gesneden
en van Fair Trade Original:
1-2 el Rode Curry Kruidenpasta
1 blik Kokosmelk, 400 ml
molen Zeezout mix Chilipeper

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in blokjes. Verhit olie in een soeppan en fruit de uisnippers en de verse gember. Voeg de curry kruidenpasta naar smaak toe. Voeg de aardappelblokjes bij het kruidenmengsel. Voeg de kokosmelk en 500-600 ml water toe en breng alles aan de kook. Kook de soep tot de aardappel gaar is. Pureer de soep met behulp van een staafmixer. Bestrooi de kipstukjes met zout en doe het bij de soep. Kook tot de kip gaar is. Voeg een deel van het limoensap toe. Voeg op het laatste moment de paksoi aan de soep toe. Verdeel de soep over 4 grote soepkommen, besprenkel het met wat limoensap en garneer iedere kom met een schijfje limoen.

Vega-tip: neem een groentebouillontablet en laat de kip achterwege of vervang het door vegetarische wokstukjes.
Wijntip: Rosé, Zuid-Afrika. Fair Trade Original

SPREUK : AFSCHEID

Men moet niet huilen om wat niet meer is,
maar lachen om al het mooie dat is geweest.

Andere interessante websites:

www.wereldwinkels.nl ; www.fairtrade.nl; www.fairforward.nl; www.centrummondiaal.nl ; www.maxhavelaar.nl

Heeft u n.a.v. deze Nieuwsbrief nog vragen en/of opmerkingen? Wij horen of lezen die graag!
Als u deze Nieuwsbrief niet meer wilt ontvangen, dan kunt u zich afmelden via ons mailadres, **wwzetten@hotmail.nl**