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 nr. 21 - maart 2014

Zoals vorige maand beloofd komt er iniedere Nieuwsbrief uitleg over een chakra. Vorige keer was dat het 4e chakra (hartchakra i.v.m. Valentijnsdag). Nu op volgorde van onder af, beginnend bij nr. 1, het wortelchakra.
Verder vertelt Dineke over haar uil en is er weer een gemakkelijk recept met enkele ingrediënten uit de Wereldwinkel.
Dat chocola lekker is weten de meeste mensen wel (kijk maar naar de weegschaal), maar wat het verhaal áchter het product is, is minder bekend. U leest op pagina 2 over onze Divine chocolade.
Op pagina 3 tenslotte vindt u een aanbieding én foto's met beschrijving van enkele leuke producten in de winkel.
Veel leesplezier.

MIJN WERELDWINKEL-PRODUCT (door Dineke Nap)

Mijn Wereldwinkelproduct is een uil van steen. Hij is prachtig van kleur en mooi uitgesneden. Hij staat op een voet en daar kan een waxinelicht op staan. Omdat de uil zo mooi uitgesneden is schijnt het licht er prachtig door. Eigenlijk mag hij buiten staan maar bij ons staat hij binnen op de vensterbank. Hij heeft schattige oortjes en een tevreden uitdrukking. Ik heb hem gekregen van een dierbare kennis. Hij is daarom voor mij heel waardevol.
Ik geef de pen door aan Joop.

Heeft u ook een favoriet product uit de Wereldwinkel en wilt u erover schrijven?
U bent van harte uitgenodigd een artikeltje (in word) + foto (jpeg) aan te leveren.
U kunt dit opsturen naar wwzetten@hotmail.nl .

ACHTERGRONDINFORMATIE: 1e CHAKRA

Het 1e chakra is het wortelchakra (muladhara-chakra): ook wel basischakra of stuitbeenchakra genoemd. De centrale thema's behorend bij het wortelchakra zijn: stabiliteit, levenswil, overleven, zelfhandhaving, zekerheid, oervertrouwen, aarding. Het aantal bloemblaadjes: 4. De kleur is rood en het element is aarde. Bijbehorende planeet Mercurius en 'ruiken' is de zintuiglijke functie van het wortelchakra.
Het wortelchakra is dus een belangrijk chakra, de basis van je 'zijn'. Daarom zit het wortelchakra ook in je bekkenbodem ter hoogte van het stuitbeen. Als het wortelchakra goed is sta je stevig op deze aarde en in het leven. Als de basis in je jeugd niet goed was, dus als je bijv. bent afgewezen, verwaarloosd of mishandeld, dan is het zaak om te werken aan je wortelchakra, zodat je leert het verleden achter je te laten en in het hier en nu stevig in je schoenen te gaan staan. Dit kan door middel van edelstenen (robijn, hematiet, granaat), aromatische oliën (kruidnagel, rozemarijn, cipres, ceder), specerijen zoals gember of geneeskrachtige planten (valeriaan, lindebloesems, vlier). Maar ook door yoga-oefeningen die specifiek op het wortelchakra gericht zijn.

RECEPT: in rode wijn gestoofde sjalotjes

De lente is in aantocht, maar het is nog best frisjes. Dus wat zwaardere kost is toegestaan, eventueel met een lekker wijntje erbij. Wat ook kan is de wijn verwerken in een recept, zoals hieronder. Nog een weetje, voor als u niet van alcohol houdt of het niet mag: de alcohol in het recept verdampt en de smaak van de rode wijn blijft. Onze winkel verkoopt diverse fruitige, biologische, rode wijnen. Deze zijn uitermate geschikt voor dit recept. We hebben overigens ook rosé en witte wijnen die het proeven waard zijn. Als u een fles wijn cadeau wilt geven doen wij er een gezellige cadeauverpakking omheen, als u dat wenst..

In rode wijn gestoofde sjalotjes (Hoofdgerecht voor 4 personen; Bereidingstijd: ca. 30 minuten

7 el Olijfolie (*)
150 g magere spekblokjes
250 g sjalotjes, gepeld en gehalveerd
2 dl rode wijn, bijv. Firefly of Cabernet Sauvignon (*)
1 dl runderbouillon
1 kruidenbuiltje
700 g aardappelen, geschild en in stukken
200 g haricots verts of sperzieboontjes
2 tl maïzena
250 g champignons, in vieren gesneden
zout en peper
Ingrediënten gemarkeerd met een (*) zijn verkrijgbaar in de Wereldwinkel.

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een braadpan. Voeg de spekblokjes toe en bak tot ze knapperig beginnen te worden. Voeg de sjalotjes toe en bak ze 2 - 3 minuten mee. Blus af met de wijn en de bouillon. Hang het kruidenbuiltje in de pan en laat het geheel circa 15 minuten op laag vuur stoven. Breng intussen twee pannen met een ruime hoeveelheid water en wat zout aan de kook en kook hierin de aardappelstukken en de haricots verts tot ze gaar zijn. Roer de maïzena met 1 eetlepel koud water tot een papje en voeg het bij de sjalotjes. Laat de saus circa 1 minuut doorkoken zodat het gaat binden. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan en bak hierin kort de champignons. Breng ze op smaak met zout en peper en voeg ze bij de sjalotjes.
Serveer de in rode wijn gestoofde sjalotjes met de gekookte aardappelen en de haricots verts.

Eet smakelijk !

PRODUCT BELICHT: DIVINE CHOCOLADE

Divine Chocolate is opgericht door een coöperatie van cacaoboeren en partners. Deze coöperatie verkoopt fairtrade chocolade gemaakt van cacao uit Ghana. De boeren zijn voor 45% eigenaar van Divine. Dit is uniek in de wereld! De boeren zijn verenigd in een coöperatie: Kuapa Kokoo ('goed boeren'). Het mooie is dat de boeren naast de fairtrade minimumprijs en een bonus ook meedelen in de winst.

Een leuk weetje is dat dit verhaal uitgebreid staat beschreven aan de binnenkant van de papierwikkel. De figuren die op de verpakking staan zijn *adrinka* symbolen.
Deze traditionele versieringen hebben elk een eigen betekenis. De boeren zijn trots op hun bedrijf. Met deze symbolen willen ze iets laten zien van hun Ghanese wortels en belangrijke waarden van hun cultuur.

AANBIEDING : MAZZELTOFTAS

Een duurzame tas van jute met 10 Fairtrade FOODproducten voor in totaal 10 euro (incl. leuk kookboekje). Zolang de voorraad strekt.

NIEUWE producten in de winkel

Er zijn weer veel nieuwe metalen producten ingekocht. Impressie op de 3 foto's hieronder.

Het orkest op de linkerfoto is gemaakt van oude bougies, een prachtig voorbeeld van recycling.

TERUG VAN WEGGEWEEST

Na vele protesten van klanten en vervolgens van inkopers van Wereldwinkels bij de importeur is de **4 grams thee (voor een pot dus)** weer terug op het schap.
Deze thee is een Engelse melange en is biologisch.

Er is nu ook (weer) een orange marmelade, namelijk **Eswatini Orange Marmalade**.

SPREUK van de maand

Er is geen weg naar geluk ; geluk is de weg !

Andere interessante websites:

www.wereldwinkels.nl ; www.fairtrade.nl; www.fairforward.nl; www.centrummondiaal.nl ; www.maxhavelaar.nl; www.de-evenaar.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**