



Een ruim assortiment eerlijke koffie, thee en chocolade, broodbeleg, kruiden, dranken, culinaire producten, sieraden en gebruiksvoorwerpen en trendy cadeauartikelen.

## Nieuwsbrief winter 2015

jaargang 4 no 4

### Kerst

Natuurlijk hebben we inmiddels 'recht' op wat kou. In 2015 schijnt die niet meer te komen. Hoewel... het is tot 22 december nog steeds herfst.

Net zo min als de zomer doorgaans niet direct na 20 juni losbarst, zo zeldzaam is het ook dat de winter meteen de in de boeken voorkomende

romantische straat- beelden of 'kersttafereeltjes' oplevert.

Het is overigens wel een punt van zorg, voor het eerst in de wereldgeschiedenis ook onderkend op de Klimaatop in Parijs, dat we echt zelf iets aan de opwarming van de aarde kunnen en moeten doen! Verder zullen we het er, met de Kerst voor de deur, gewoon mee moeten doen. Wat kunstsneeuw (die het klimaat misschien ook aantast) op de ramen en het is net alsof er al volop sneeuw is gevallen.



Vast element in onze winkel rond de tijd voor Kerst: Kerststallen. Vooral Zuid-Amerika heeft daar een schitterende traditie in, hoewel die wijder verbreid is dan alleen dat continent en op dit ogenblik bij ons redelijk populair geworden. De Texelse Raad van Kerken heeft samen met de Katholieke Kerk in Den Burg een Kerststallententoonstelling gehad in de week voorafgaande aan Kerst. Wat ons opviel was het grote aantal kerststallen dat zijn oorsprong heeft gevonden in onze winkel. Als je een kerststal in een notendop, door ons een paar jaar geleden



verkocht, op een paar meter afstand ziet staan van een bijna levensgrote kerststal, zoals die in de kerk jaarlijks aanwezig is, ervaar je eens te meer dat de beschikbare ruimte niet het belangrijkste is voor het al of niet plaatsen van een stalletje.

## Koffie

Sinds een aantal jaren verkopen we koffie van Illimani. Inca, Inca Dark Beans in 1000 gr. en in 250 gr. verpakking, Yanaloma in 1000 gr. en Extra in 250 gr. verpakking. Ondanks dat het



(wat) duurder is dan andere koffie en misschien ook omdat we geen andere espressobonen leveren, neemt de consumptie ervan steeds verder toe. Reden waarom Eric Beek, de producent van deze koffie, eens aan me vroeg of heel Texel inmiddels aan zijn koffie zat. Waarschijnlijk heeft hij het inwonertal van Texel toch lichtelijk onderschat, maar dat terzijde. Naast zijn eigen soorten koffie levert hij tegenwoordig ook speciale soorten koffie, geproduceerd in plantages in Colombia, Peru, Ecuador en Brazilië, waar men probeert op een



ecologisch verantwoorde manier een heel bijzondere koffie te telen. Ze worden in Nederland door Illimani geleverd onder het begrip 'Specialties'.

Tot mijn grote genoegen kreeg ik een vijftal pakjes om te proeven. En o, wat een verschillen! Dat een koffie uit het noorden van Colombia en één uit het zuiden wat kunnen verschillen, is denkbaar. Als je dan op de achterkant leest welke variëteiten (of rassen) zijn gebruikt, zijn dat dezelfde. De hoogte van het gebied is echter wat anders. En de smaak verschilt enorm. Niet dat de één lekker is en de andere niet; ze zijn beide lekker, maar op een verschillende manier. Dan is er nog een andere koffie, ook uit zuidelijk Colombia, die eigenlijk op die andere zou moeten lijken,



maar die deed dat helemaal niet.

Hoewel ik



wat langer in de koffie werkzaam ben geweest, had ik niet verwacht zulke grote verschillen in toch allemaal lekkere koffie tegen te komen. En dan betreft het nog maar de koffiesmaken van één enkel land (ook al is het voor Nederlanders dan een onbegrijpelijk groot land).

Het is onze bedoeling om in de maand **februari** aan deze en ook aan de andere koffiesoorten die we hebben, bijzondere aandacht te geven. Middels een stukje in de krant, middels proeverijen in de winkel. Tenslotte hopen we natuurlijk allemaal dat het nog wel eens een paar dagen wat koud zal zijn en dan dopen we het koffiehokje om tot een soort 'mini-huiskamer', compleet met heerlijk geurende koffie. Nou nog eens zien of we een espressomachine kunnen bemachtigen voor een maand 'proeven in de winkel'. Wie weet er één?



## Potjes en pannetjes

Wat gaat het worden met Kerst? Nou even niet het weer bedoeld, want dat blijft op een ongelofelijk 'voorjaarsachtige' temperatuur steken, maar meer wat we met Kerst gaan eten. En vooral hoe we het gaan bereiden. Een paar jaar geleden was er in het Museum Volkenkunde te Leiden een tentoonstelling over ons voedsel. Niet speciaal over het Nederlandse voedsel, dat trouwens oorspronkelijk van bijna overal behalve uit Nederland komt, maar veel breder, bijna wereldwijd. En dan niet alleen het voedsel, maar ook de wijze van bereiden.



*Gbaya kookpot. Kameroen*



*Bamiléké kookpot. Kameroen*

Een heel grappig element daarin is me sterk bijgebleven: Overal heeft de mens moeten kiezen welk eetgerei hij gaat gebruiken. De potten en pannen dus. In veel culturen zijn aardewerk potten in gebruik geweest, in allerlei uitvoeringen. Het goede van aardewerk kookpotten is dat het eten er snel en goed in wil garen; het nadeel is dat de potten erg breekbaar zijn. In verdergaande ontwikkeling heeft de mens metalen pannen ontwikkeld. Het voordeel daarvan is dat ze veel minder

breekbaar zijn; het nadeel is dat eten er veel minder goed in gaar wil worden. Steeds is de mens blijven hangen in het spanningsveld van deze twee. Wordt het matig koken in materiaal dat lang mee gaat of goed koken in materiaal dat erg breekbaar is. Marokko en omliggende landen in Noord-Afrika kennen de tajine. Eigenlijk een stenen mini-oventje. Het nadeel van deze keramiek is dat je ze niet zo 'vol gas' kunt opzetten, omdat door de ongelijkmatige inwerking van de hitte het materiaal gaat barsten. Maar op een goede vlamverdelers is keramiek op een gasfornuis goed te gebruiken als je tijdig begint met opwarmen.



Ook op inductie is er prima mee te werken, op voorwaarde dat je een plaat gebruikt die heet wordt en die hitte afgeeft aan de kookpot. En weer: eerst langzaam beginnen, daarna opvoeren. Het eten is veel sneller gaar dan in metaal, is smakelijker en de verschillende smaken blijven beter naast elkaar bestaan. Op dit ogenblik is een prachtig assortiment kookpotten aanwezig. Bekijk die eens goed en ga er eens over nadenken of men niet eens aan de andere kant van dat boven geschetste spanningsveld. Iets meer werk van de voorverwarming maken en veel lekkerder eten. Iets voor tijdens de Kerstdagen? Als je daarmee uit- eten uitspaart, zijn de potten (vrijwel) gratis.



## Oud en Nieuw

Bij deze tijd van het jaar hoort ook een beetje sentiment. Iets van afscheid nemen. Iets van 'de deur dicht doen'.

Op het moment dat 2015 op z'n laatste benen loopt is het wel gepast om een ieder te bedanken voor de rol die hij of zij dit jaar op zich heeft of hebben genomen. Zowel de medewerkers in de winkel als de kopers van producten. Want ja, hoe lang kun je als medewerker gemotiveerd blijven als de klant afhaakt? En ondanks dat de grote



bestellingen die we eerder soms hadden aan kerstpakketten bijna geheel zijn weggevallen, bereiken ons van alle betrokkenen steeds enthousiaste geluiden. De Goeie Zaak doet er nog steeds toe!

Vanuit dit enthousiasme mogen we weer opnieuw een uitdagend jaar tegemoet zien. Een jaar met een dagje extra. Iedereen het allerbeste toegewenst in 2016. En dat we elkaar vaak mogen ontmoeten en begroeten.

Een Goeie Zaak.

