



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

Nieuwsbrief zomer 2017

jaargang 6 no 2

En wat voor een zomer!

Op het moment dat het volgens de kalender zomer hoort te worden, hebben we er al bijna twee hittegolven opzitten. Wat moet dat worden als het nu echt gaat zomeren! Eén troost: voor de gasten is het de laatste maand feest: maar twee dagen met noemenswaardige neerslag. Wie een tuin heeft of een akker is mogelijk wat minder blij, want de droogte neemt ernstige vormen aan.

Eerlijk gezegd was de schrijver wat afgeleid van het schrijven van de nieuwsbrief, omdat er een reeks van uitnodigingen liep in het kader van Sail Den



Helder 2017.

Heel bijzonder is dat grote zeilschepen op de Rede van Texel voor anker gaan. De plek waar een paar honderd jaar lang de koffie, thee, cacao, kruidnagels, nootmuskaat en peper werd overgeladen van de grote zeeschepen op kleine schepen die deze lading naar Amsterdam, Hoorn en Enkhuizen brachten

In de aanloop naar Sail lag het zeil- vrachtschip 'Tres Hombres' in de haven van Oudeschild.

Juist, dat schip dat noodgoederen naar Haïti heeft gebracht zonder energiekosten en beladen met rum weer terugkeerde. Dat schip dat cacao naar de fabriek van 'Chocolatemakers' heeft verscheept om CO2 vrije chocolade van te maken. Onvoorstelbaar lekkere chocolade, maar wel een ietsje duurder dan andere chocolade. Als

je die chocola eet als die vers is ('op zijn lekkerst voor') zijn alle aroma's op zijn best aanwezig. Daarna is de chocolade overigens nog uitstekend: het is geen houdbaarheidsdatum!!

Fair Trade Original

Vernieuwd thee- assortiment

Afgelopen jaar is men bezig geweest met de ontwikkeling van een nieuwe theelijn. Er is contact gezocht met een nieuwe theeleverancier die de thee laat verpakken in Sri Lanka. Zo blijft de werkgelegenheid in het land van herkomst, wat goed is voor de werknemers.



Het nieuwe assortiment is duurzaam: biologisch, fairtrade, papieren theezakjes en geen nietje. En speelt in op de behoefte van de consument die op zoek is naar duurzame, smaakvolle, kwalitatief goede theevarianten. Dit biedt een opvallende, eigentijdse verpakking met bijzondere, maar toegankelijke smaken. De volgende varianten kunt u al bestellen bij Fair Trade Services: Groene thee Earl Grey Mango, bio, 20x1,75g, Chai met vanille en passievrucht, bio, 20x1,75g en Zwarte thee met braambes en roos, bio, 20x1,75g.

Naast deze drie nieuwe varianten blijven vooralsnog ook de vier kruidentheeën in piramidezakjes in het assortiment: Muntthee, Kamille thee, Groene thee granaatappel en Rooibos met gember. Ook de basisvarianten Engelse Melange, Earl Grey, Groene thee (puur) en Rooibos thee (puur) blijven in het assortiment.

Varianten die onvoldoende verkopen (waardoor wij zelfs bij een minimale productie vanwege de t.h.t. datum met voorraad blijven zitten) gaan uit het assortiment. Het is mogelijk dat daar smaken bijzitten die wel goed verkopen in de winkel. Dat spijt ons. De varianten Bosvruchten, Citroen, Variatiedoosje en Groen citroen gaan uit het assortiment. De huidige voorraad blijft leverbaar tot alles op is. Om deze reden hebben we nog een voorraad in huis gehaald om de vaste afnemers zo lang mogelijk van dienst te kunnen zijn.

De koffie wordt straks nog verser!

Naast de thee worden ook de verpakkingen van de snelfiltermaling koffie gewijzigd. Die gaat geheel over op zacht-vacuüm. Hierdoor kan de koffie sneller verpakt worden en blijft het aroma beter behouden. Bovendien is de



verpakking 'easy opening', dus gemakkelijk te openen. De verpakking is duurzaam: een recyclebare verpakking, gemaakt van aluminiumvrije folie, zodat de verpakking bij het plastic kan. Dus geen restafval meer. Bijkomend voordeel is dat de verpakkingen niet lek raken tijdens productie en transport.



New Cooking Bag

'New Cooking Bag' is een initiatief van Ellen Seldenthuis die sinds 2004 in Ghana woont en werkt. Het staat voor 'Het Nieuwe Koken'. Ellen zag hoeveel tijd en geld het bereiden van voedsel kost en hoe dat belemmert om zich verder te ontwikkelen. Ook is de traditionele manier van koken onveilig en slecht voor de gezondheid. Ze stelt een plan op om 'Slow Cooking' te introduceren in Ghana. Een moderne 'hooikist'. Samen met haar team ontwikkelt ze daar een versie van die uitstekend werkt en die ze kunnen maken van materialen die lokaal voor handen zijn. Ze noemen die 'New Cooking Bag'.

Hoe werkt 'Het Nieuwe Koken'?

De New Cooking Bag (NCB) wordt gebruikt om voedsel gaar te laten worden zonder dat het voortdurende verhitting nodig heeft. Het eten wordt in een pan met water op het vuur gezet en aan de kook gebracht. Het vuur wordt dan gedoofd en de pan met inhoud in de NCB gezet. De NCB wordt dichtgeknoopt. Door de isolerende werking van de NCB blijft de temperatuur in de pan hoog en wordt het voedsel gaar. Doordat er toch sprake is van enig warmteverlies is de kooktijd langer dan bij permanente verhitting. Veel traditionele gerechten die in Ghana worden gegeten zijn geschikt om klaar te maken met behulp van een NCB.

De voordelen van het koken met de New Cooking Bag



Met de vele voordelen die het koken in de New Cooking Bag heeft hoopt men vrouwen in Tamale (een stad in Noord Ghana) te overtuigen om deze nieuwe vorm van koken toe te passen. Het bespaart niet alleen tijd, het bespaart brandstof (hout) en dus vaart het milieu er wel bij. Het verbetert de veiligheid (minder risico met vuur), de gezondheid (minder rookontwikkeling); minder dieren die uit de pot mee-eten en levert smakelijker eten omdat er niets aanbrandt en minder verlies omdat geen aangebrand eten wordt verspild.

Ellen heeft ook ons de Cooking Bags geleverd.

Probleem bij het transport naar Europa is dat ze veel ruimte innemen door de kapok-vulling. Samen met de Goeie Zaak wordt nu gekeken of we die vulling kunnen vervangen door plaatselijk ingekochte wol. Dat zou een nieuwe win- win situatie kunnen opleveren.

Jeej

Afgedankte dekens (iedereen heeft een dekbed en dekens zijn 'over') staan aan de basis van een fijn eigenzinnig project. Om Lucy Sherpa in Nepal te kunnen laten studeren, worden oude dekens verknipt en genaaid tot allerlei gebruiksvoorwerpen en knuffels.

Hoe simpel en hoe waardevol kan oud spul zijn. Zo ervaar je die creativiteit aan de andere kant van de wereld en zo blijkt iemand die creativiteit ook aan 'onze' zijde van de wereld te kunnen waarmaken. Prachtig!



Only Natural levert ons weer mooie producten



Een hele etalage en een hele toren vol met de prachtigste kussens van Only Natural. Even kijken op de site levert op:



“Tegenwoordig biedt Only Natural naast papierwaren ook een uitgebreide lijn van ambachtelijke producten in de sector wonen en mode accessoires”.

“India is ons tweede thuisland. We maken graag producten met een verhaal, wij werken al lang met

verschillende producenten in India en vinden het belangrijk om hen kansen te bieden op ontwikkeling.”

Natuurlijk willen we als 'Goeie Zaak' onze Texelse affiniteit met schapen wel sterk laten uitkomen. Diverse schapen sieren meerdere kussens. En al wonen we dan niet in Brabant, met zijn rijkbare hoeveelheden varkens, een zo eigenwijs kijkend varkentje als wat op dit kussen staat kun je bijna niet negeren.



Hangpotten van jute zijn er nu ook in de kleuren bruin (of terra) en groen. Met natuurlijke verfsoorten gekleurd. Een binnenbodem van stevig plastic, zodat de onderkant niet snel door kan rotten. Alleen het plantje nog halen en ook de buitenkant van het huis kan worden omgetoverd tot een sieraad.



Tenslotte

Er komt heel binnenkort een paginagrote advertentie van de Goeie Zaak in de Texelse Courant. De prijs voor het winnen van de etalagewedstrijd, eind vorig jaar. Houd die krant dus in de gaten! Verder natuurlijk iedereen een heel fijne zomer toegewenst. Van vakantie thuis achter de (hang)geraniums, uitgeplant in de net gekochte hangpot of van vakantie ergens anders of misschien van de mooie dagen aan een strand. En houd het zicht op de wereld en de mooie dingen om ons heen.

