



Zending in de keuken

Twee PZC's ontwikkelen receptenboek

Hetzelfde eten als zendingswerkers of lokale mensen op de zendingsvelden? Dat kan! Onder leiding van vijf enthousiaste mensen op het thuisfront uit ZGG is een bijzonder receptenboek ontstaan.

Door **Jeanet Zuidweg**

Wat ruikt het lekker bij het huis aan de IJsvogel in Alblasterdam! Zelfs voor buitenstaanders is duidelijk dat daar volop wordt gekookt. Om beurten bereiden verschillende koks hun gerechten.

In de kamer staat Mardine Schenkeveld met haar camera gereed. Samen met Adriana de Jong zet zij de bereide gerechten zo aantrekkelijk mogelijk op de foto. 'We strooien hier nog wat sesamzaad tussen', oppert Adriana. 'Hier in het midden nog een beetje', vult Mardine aan. 'Oké, zo is het goed!' Ze klikt op het knopje van haar camera. 'Ik selecteer straks de mooiste opnames', vertelt Mardine. 'Daarna is de keus aan de vormgever welke foto hij bij een recept plaatst.'

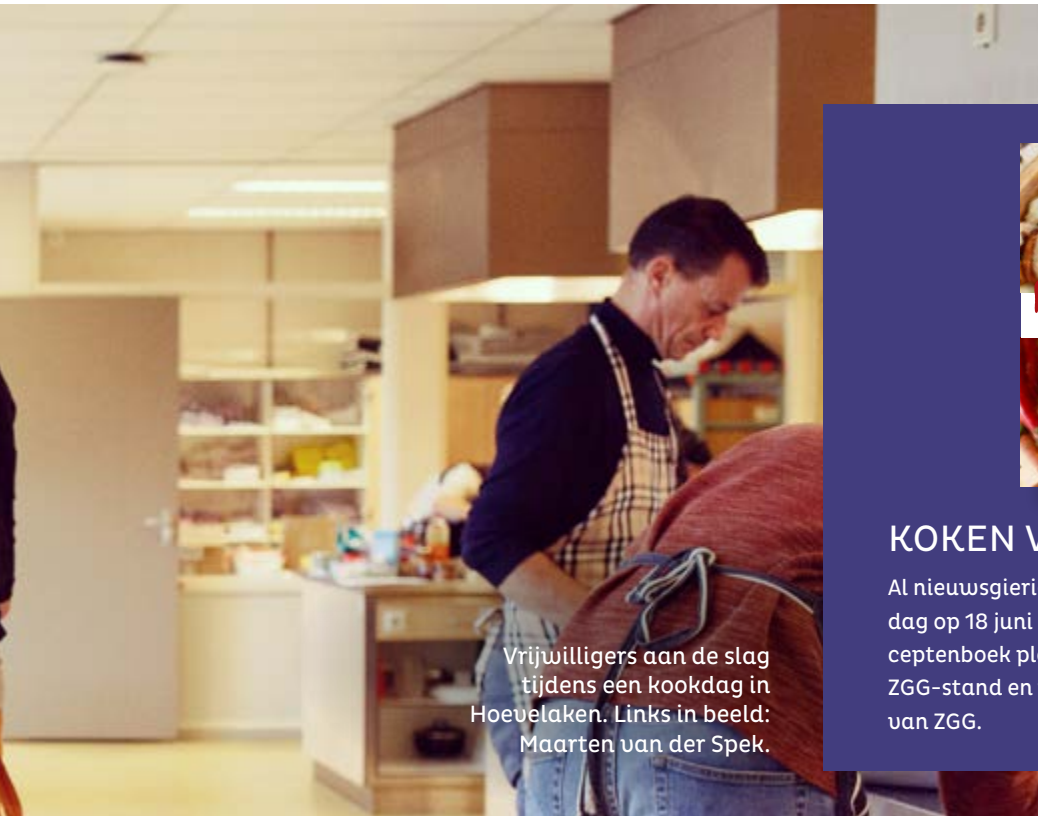
Voor elk wat wils

Hoe komt het zover dat recepten uit Afrika, Azië, Albanië, Ecuador en het Midden-Oosten een plaats krijgen in één kookboek? Peter van den Dool, PZC-lid in Alblasterdam: 'Het idee ontstond ruim twee jaar geleden. We brainstormden als PZC over nieuwe ideeën om geld in te zamelen. Het leek ons mooi om elkaar als gemeenteleden beter te leren kennen tijdens een maaltijd bij iemand thuis.' Helaas gooide COVID-19 roet in dit eten. Jacoline van den Dool: 'Maar een kookboek maken kon natuurlijk wel!'

Het balletje ging rollen. In Lisse liep Maarten van



'Voor deze chocolade babka uit het Midden-Oosten kun je mij wakker maken!'
Maarten van der Spek



Vrijwilligers aan de slag tijdens een kookdag in Hoevelaken. Links in beeld: Maarten van der Spek.



KOKEN VAN HET VELD

Al nieuwsgierig? Nog even geduld... Op de zendingsdag op 18 juni 2022 vindt de presentatie van het receptenboek plaats. Het boek is die dag te koop bij de ZGG-stand en vanaf 20 juni 2022 ook via de webshop van ZGG.

der Spek met hetzelfde idee rond. Via Hanneke van Ekeveld van ZGG kwamen de PZC's van Alblasserdam en Lisse met elkaar in contact.

Onderscheidend

De leden van de PZC van Lisse en Alblasserdam zijn aan het werk gegaan. Maarten Mol: 'Ons doel is om een boek te maken dat zich onderscheidt van andere kookboeken, waarin ook aandacht is voor lokale eetgewoonten.' De zendingswerkers leveren recepten aan uit de landen of regio waar zij werkzaam zijn, en geven

'Samen eten werkt
verbindend en mensen zijn
toegankelijk.'

ook informatie over eetgewoonten. Drukkerij Verloop uit Alblasserdam denkt actief mee over de uitgave en de vormgeving.

Verschillende koks testen de ingestuurde recepten. Waar nodig doen ze voorstellen voor aanpassing. Want alles moet zo gemakkelijk mogelijk te maken en ook smaakvol zijn.

Kookdag

Twee keer hebben vrijwilligers een dag lang de handen uit de mouwen gestoken om alle gerechten te

bereiden. Maarten van der Spek, PZC-lid in Lisse: 'Veel bedrijven uit onze achterban sponsorden ons met ingrediënten. Dat was heel mooi.'

Adriana zorgde tijdens de kookdagen voor de opmaak van de gerechten voor de fotografie. 'Ik probeer zo goed mogelijk aan te sluiten bij de cultuur van het land.' Om haar opdracht goed uit te voeren, maakte zij gebruik van allerlei schaaltes, bestek, glaasjes en kleedjes. 'We kregen veel spullen te leen om tijdens de kookdag te gebruiken.'

Samenbindend

Adriana weet uit eigen ervaring in Albanië dat gesprekken tijdens het eten openingen bieden om het Evangelie door te geven. 'Dat is in andere landen meestal ook zo. Samen eten werkt verbindend en mensen zijn toegankelijk.'

Een van de doelen van het kookboek is dat verbinding ontstaat. Niet alleen met de gasten aan tafel, maar ook met de zendingswerkers en de lokale mensen op de velden. Een maaltijd uit het nieuwe kookboek biedt goede gelegenheid om na te denken en te spreken over het zendingswerk en ook voor het werk te bidden.

TIP: THEMA-AVOND

Organiseer een thema-avond over een specifiek land. Kook die avond recepten uit dat land en proef samen van de bereide gerechten.