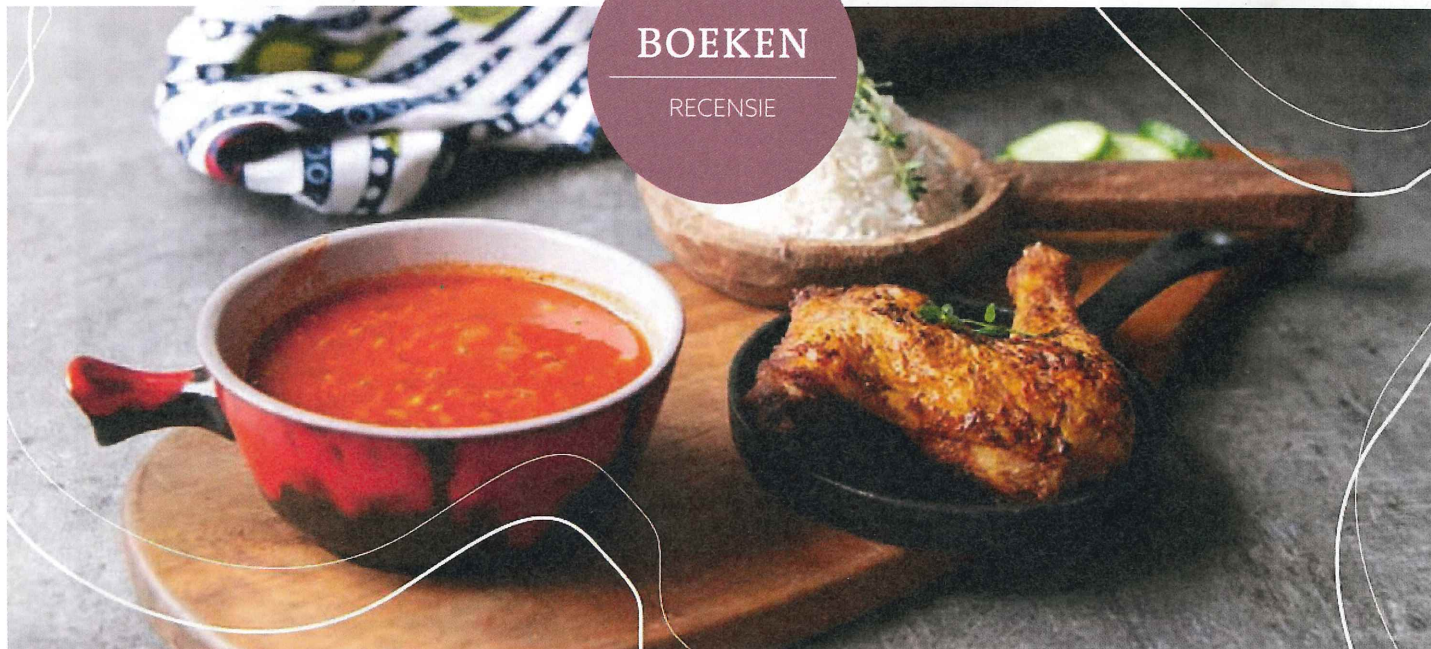




Koken van het veld. 49 recepten uit zendingslanden, diverse zendingsmedewerkers; uitg. Zending Gereformeerde Gemeenten; 120 blz.; € 17,50; te bestellen via zgg.nl/webshop/

Kip met
West-Afrikaanse
tomatensaus.
Recept uit
"Koken van het
veld". beeld ZGG

Samen eten verbindt

Geertje Bikker-Otten

In Nederland is het niet gebruikelijk om onbekenden voor een maaltijd uit te nodigen. Maar op het zendingsveld is samen eten een belangrijke manier om contacten te leggen. Misschien kunnen we daar nog wat van leren.

Het belang van samen eten is de rode draad in de verhalen in "Koken van het veld", een boek met 49 gerechten uit alle hoeken van de wereld. De titel is wat eigenaardig: die wekt de indruk dat het gaat om recepten voor het bereiden van net van het veld gehaalde ingrediënten. Het gaat echter om gerechten afkomstig uit zendingsgebieden. Deze professioneel ogende uitgave is namelijk een initiatief van twee plaatselijke zendingscommis-

sies van de Zending Gereformeerde Gemeenten (ZGG).

De recepten zijn aangeleverd door zendingswerkers van de ZGG en zijn per regio geordend. Ze variëren van petula (oliebollen met kaas) uit Albanië en riz gras, een Guinees feestmaal, tot pandancake uit Azië en baba ganoush (dipsaus op basis van aubergine) uit het Midden-Oosten.

Het idee achter dit kookboek is om via voedsel het zendingsveld dichterbij te brengen. Wie met de recepten aan de slag gaat, proeft iets van het dagelijks leven van zendingswerkers. Per regio is er een inleiding, waarin zendingswerkers vertellen over de cultuur waarin ze werken en ervaringen uit hun werk delen.

Op Albanese zendingsposten wordt bijvoorbeeld zo mogelijk regelmatig een maaltijd met bezoekers gehouden, vertelt Carolien Geluk. Daaraan nemen ook mensen deel die weinig naar de diensten komen. „Bij deze bijeenkomsten is gelegenheid om iets te vertellen uit Gods Woord.” Caroliens oproep aan de lezers van het boek:

„Laten we allen eenvoudig christen-zijn in alle dagelijkse situaties.”

Geit aan het spit

Niet elk lokaal gerecht kwam door de selectie. Geit aan het spit, een Albanese feestgerecht, is niet opgenomen. Ook voor de andere recepten geldt dat het ene beter zal aansluiten bij Nederlandse maatstaven dan het andere. Neem queso de leche, een pudding uit Ecuador die –volgens onze normen– erg zoet en zwaar is. Er gaan acht eieren en twee blikjes gecondenseerde melk in, plus nog 100 gram suiker voor de karamel.

De aantrekkelijk gepresenteerde gerechten worden over het algemeen gemaakt met goed verkrijgbare ingrediënten. Wanneer dat niet zo is, wordt er een alternatief genoemd. Dat is bijvoorbeeld het geval bij fonio, een graansoort uit Guinee. Wie daar niet aan kan komen, kan quinoa gebruiken. De moeilijkheidsgraad staat per recept aangegeven.

De opbrengst van het boek komt geheel ten goede aan de zending.