



the **small world** foundation

17 - FEB 2008

SMALL WORLD LOGO & BLOG

Zoals u kunt zien, is het logo inmiddels klaar dankzij de frisse mannen van **Freshheads** (www.freshheads.com) !! Velen van u zullen hierin onmiddellijk het slakkenhuis herkennen die aan de ketting hangt die zij kregen als welkomskadootje van deze Nieuwsbrief. Ik ben er erg trots op. Ook is er inmiddels een "blog" te bezoeken op internet, zodat u altijd digitale toegang heeft tot de nieuwsbrieven in kleur, en op de hoogte kan blijven van alle activiteiten van de stichting:

www.smallworldfoundation.org

Er moet nog het één en ander aan gebeuren, maar u kunt alvast een kijkje nemen. Laat vooral een reactie achter!

DE STICHTING IS EEN ANBI !?

Dat is de stichting inmiddels voor de Belastingdienst: een Algemeen Nut Beogende Instelling, met als voordeel dat u als donateur giften van méér dan 60 euro kan aftrekken van uw inkomsten- of vennootschapsbelasting (zie ook www.belastingdienst.nl of informeer bij uw belastingadviseur). De Small World Foundation hoopt dat het zo nóg aantrekkelijker is om San Martin de Amacayacu te steunen!

ZEEZICHT BENEFIET DINER

Naar aanleiding van de oproep in Nieuwsbrief 14 is het gelukt genoeg vrijwilligers bijeen te krijgen die 6 december j.l. een benefiet diner hebben georganiseerd in samenwerking met biologisch vegetarisch eethuis Zeezicht en kafé de Overkant, beide in Wageningen. De 40 beschikbare plaatsen waren binnen twee dagen na de bekendmaking allemaal al gereserveerd en er werd die avond

heerlijk gegeten en gebabbeld. Er waren fotos en een video met beelden uit San Martin, een stand voor de verkoop van sieraden uit de Amazone en er was Colombiaanse muziek voor een gezellig latinosfeertje. De specifieke opbrengst van het diner (200 euro) zal worden besteedt aan het versturen van de zonneïnstallatie die oneMen heeft gefinancierd. Vrijwilligers: **HARTSTIKKE BEDANKT!** Natuurlijk is dit diner voor herhaling vatbaar en zit het in de planning voor het komende jaar. Een breder publiek krijgt de kans om kennis te maken met de activiteiten van de stichting in San Martin, en elke kleine bijdrage is fantastisch!!



ACTIVITEITEN SAN MARTIN

Begin augustus 2007 is er begonnen met de bouw van een heuse maloka door de mensen van San Martin de Amacayacu, met de financiële steun van het Amacayacu Nationale Natuur Park; indirect met geld uit Nederland via het Colombiaanse *ministerio de medio ambiente* oftewel "ministerie van omgeving". Eind november was hij af en werd gehuldigd met een soort van "olympische spelen": blaaspijp en pijl-en-boog-wedstrijden en veel gedans. Een maloka was tot op een jaar of 40 geleden de traditionele woning van de uitgebreide families die verspreid in de jungle woonden. Interessant te melden dat deze prachtige maloka een soort van mini-versie is: in het veleden waren zij vele malen groter nog! Als de sjamaan van een maloka kwam te overlijden, of de grond

Zeezicht
Biologisch Vegetarisch Eethuis



om de maloka heen niet meer geschikt was voor de landbouw, dan werd de boel achtergelaten en ging de hele familie op zoek naar een andere stek. Op de foto hierboven staat de genoemde maloka van San Martin de Amacayacu gezien van buiten. Onder; de maloka van binnen op de middag van de inauguratie. In vergelijking met de foto rechts is te zien dat de stijl van deze Tikuna maloka heel anders is (vierkant en open) dan die van een Uitoto maloka (rond en gesloten).



Waarom eigenlijk in deze tijden een maloka bouwen als er toch niemand meer in woont. Iedereen heeft immers nu zijn eigen huis? Die vraag wordt natuurlijk vaak gesteld. Eén reden is in elk geval dat er op deze manier aan de volgende generatie (en aan anderen) kan worden doorgegeven hoe deze enorme structuren er ongeveer uit zagen en werden gebouwd: zo zonder spijkers. Vroeger stond de maloka ook voor veel traditionale normen en waarden, die strak werden gevolgd of straf van de sjamaan was het gevolg, en die nu soms verloren zijn gegaan. Het is te hopen dat op deze manier een aantal van deze waarden worden herinnerd om opnieuw gewaardeerd te kunnen worden. Ook past de bouw van de maloka in de politiek van het Park, die de nadruk legt op het traditionele aspect van de gemeenschap.



Dat is natuurlijk mooi, als het heden maar niet wordt overgeslagen en die tendens lijkt soms wel aanwezig, helaas. Bij klachten van de gemeenschap over het illegale gebruik van natuurlijke bestaansbronnen binnen hun voorouderlijk grondgebied is het Park veel minder actief in het verlenen van steun. Misschien is dat ook wel logisch omdat de kwesties rond het illegale gebruik erg ingewikkeld zijn door de vele belangen die daarbij betrokken zijn

Begin december werd er wederom een chambira macramé workshop gehouden door de Small World Foundation en met Peter Pizango als leraar; er was al zó vaak naar gevraagd dat het weer eens tijd werd. Deze keer was de opkomst nog groter dan de vorige twee keer; gedurende drie dagen waren er steeds rond de 25 deelnemers actief aan het knopen.



Vlak voor kerst kwam er weer een team terug uit de bush dat weer een aantal kilometer heeft toegevoegd aan de uitgezette grens van het voorouderlijk gebied: ze zitten bijna op de 60km grens. Deze keer kwamen zij langs een gebied waar in de jaren '80 de drugshandelaars hun geheime landingsbaan hadden voor kleine vliegtuigjes. De indianen werden destijds door de *narcotraficantes* betaald



om deze landingsbaan vrij te maken (zichtbaar op beide fotos links). Het gebied om de landingsbaan heen werd gebruikt als opslagplaats voor goederen en er was een klein cocaïnelaboratorium. Na een aantal jaar werd de plek ontdekt en plat gebombardeerd door het leger. Ook werden er landmijnen geplaatst. Hierdoor was de plek lange tijd niet bereikbaar. Nu zijn de mijnen uitgewerkt door de roest en vochtigheid en kan er weer voorzichtig rondgelopen worden. Dat deed het team dan ook en er werden mooie vondsten gedaan: in uitgegraven plastic vaten werden kleren aangetroffen, een voetbal (met lucht nog steeds!), blikjes Heineken, potten en pannen en nog een boel meer; al het bruikbare dat nog gedragen kon worden werd natuurlijk meegenomen. Ik heb twee mooie glazen suikerpotten gekregen ☺. Elders werd een neergestorte



helicopter gevonden. Spannende verhalen genoeg natuurlijk! Dit specifieke gebied is geschikt voor een landingsbaan doordat er geen normale jungle groeit door de witte vlakke zandbodem die bijzonder onvruchtbaar is. Bomen blijven daarom dun en laag, en dus makkelijk te kappen. Het gebied doet ook dienst als rustplaats voor de panters (*Panthera onca*) en wordt beschouwd als bijzonder belangrijk in de Tikuna mytologie. Daarom maakt het dan ook deel uit van het gebied wat San Martin aan het markeren is.



Verder werd er zoals altijd gezaaid bij de familie de afgelopen maanden; de akker die gezaaid moest worden was nog lang braak blijven liggen na de kap door de vroege regenval. Dit maakt het verbranden van de opeengestapelde takken en verspreid liggende bomen erg moeilijk. Toch waren we alvast maar aan de slag gegaan met het in de grond stoppen van de stekken van de ananasplant, die op een andere akker van de familie al gegroeid waren (en heerlijke ananassen opleverden!). In de kunstig gevlochten manden verzamelden we de stekken op de oudere akker en met een dikke puntige paal worden de gaten in de grond gemaakt op de nieuwe akker. Hierin gaan dan de stekken, beetje aanduwen en klaar! Gegarandeerd weer een lekkere oogst over een jaar, om zo op te eten of om alcoholische *guarapo* drank te maken! :)

LEZERSVRAAG: HOE WORDT BAKBANAAN BEREID?

Na zo vaak over bakbanaan te hebben geschreven, kwam deze vraag eigenlijk wel logisch. Voor de mensen die in de winkel bakbanaan tegenkomen maar geen idee hebben wat ze er mee moeten doen (bahalve dan in rijpe staat op de barbeque leggen..), hier drie simpele receptjes: één met gele, rijpe bakbanaan (*plátano maduro*) en twee met de groene, nog onrijpe bakbanaan (*plátano verde*; zie foto). Van de rijpe bakbanaan maakt men *colada de plátano maduro*, oftewel een pap van gele bakbanaan. In heet water kook je in stukken gesneden of geraspte rijpe bakbanaan, die dus geel van kleur is en niet groen, tot deze helemaal zacht is. Met een klopper of een mixer kun je dan de stukken nog wat verder uit elkaar laten vallen, tot je alleen nog een prutje met kleine zachte stukjes overhoudt. Dan voeg je melk toe, en om het nog wat zoeter te maken doe je er nog wat suiker bij. Wellicht kan je als Nederlandse variant gewoon in één keer de banaan in melk koken met een beetje suiker. Dit is in ieder geval echt een ongelofelijke energieboom, een bord vol van dit spul als ontbijt geeft je genoeg energie om een hele tijd op voort te kunnen; bijvoorbeeld om te akker te werken de hele dag... Van *plátano verde* kan je ook heel erg lekkere dingen maken, favoriet in deze categorie zijn de *patacones*, platte koekjes eigenlijk, die je niet zoet maar zout eet, bijvoorbeeld bij

een rijst- of aardappelgerecht. Schil de groene bakbanaan en laat hem in een laagje olie op het vuur een beetje garen aan alle kanten. Na een minuut of 5 haal je de banaan eruit, snij je 'm over de breedte door en druk je heel voorzichtig met de onderkant van een kopje de halve bananen plat tot je koekjes krijgt van maximaal een centimeter dik. De koekjes bak je vervolgens nog even verder in de olie, maar ze hoeven niet echt bruin te worden, en je maakt ze af met een beetje



zout dat je er overheen strooit. Ook echt heel erg lekker.. Van de *plátano verde* kan echter óók *colada* worden gemaakt, en deze smaakt natuurlijk heel anders dan die van de *plátano maduro*. Voor een liter *colada* wordt één onrijpe banaan geschild en geraspt. Men voegt een kopje water toe en klopt deze plakkerige mix een beetje los alvorens aan een liter kokend water toe te voegen, een minuut of 10 verder laten koken, een beetje suiker toevoegen en klaar!

Wilt U samen met mij steun bieden aan de mensen van de indianengemeenschap San Martin de Amacayacu, een cadeautje ontvangen én op de hoogte blijven van de lokale ontwikkelingen in deze verre uithoek van Colombia?

Maak dan eenmalig 15 euro (of meer..!) over op bankrekeningnummer **13 27 26 203 t.n.v. Stichting SMALL WORLDFOUNDATION te Baarle-Nassau**, o.v.v. 'nieuwsbrief' en Uw naam. Vergeet niet zo spoedig mogelijk ook Uw post- of email-adres door te geven (al naar gelang hoe U de nieuwsbrief wilt ontvangen) aan één van deze adressen:

Tonny van Gils
Ghil 12
5111 ED Baarle-Nassau
013507800
tonnyvangilspals@hotmail.com
óf: heike_van_gils@hotmail.com

Nogmaals, de bijdragen zullen uitsluitend besteed worden aan de ontwikkeling en uitvoering van de lokale initiatieven, onder mijn persoonlijke begeleiding. De uitgaven zullen zo veel mogelijk vermeld worden in de nieuwsbrieven. Voor alternatieve (vormen van) bijdragen, graag informeren bij bovenstaande adressen.

U kunt zich ten alle tijden opgeven voor de nieuwsbrief. Wanneer U graag bepaalde eerdere edities van deze nieuwsbrief (nogmaals) wilt ontvangen via de email of in print, neem dan ook contact op, of kijk op www.smallworldfoundation.org!

Bij voorbaat dank namens mij en San Martin de Amacayacu! Tot ziens, Heike van Gils.