

# Wereldwinkel Haastrecht



**Najaar 2004**

**Wereldwinkel Haastrecht**

Vereniging "Levenskans voor allen"  
Hoogstraat 51  
2851 BB Haastrecht  
tel. 06-12049783  
Rabobank 11.85.46.082

**Secretariaat**

Mariëtte Verdoes  
Beinsdorppolderweg 26  
2807 KR Gouda

**Openingstijden**

Dinsdag 14.00-16.00  
Woensdag 14.00-16.00  
Donderdag 14.00-16.00  
Vrijdag 14.00-16.00  
18.30-20.30  
Zaterdag 10.00-16.00

**Kopij kwartaalblad**

Saskia Verzijden  
Dunantstraat 63  
2851 BX Haastrecht

**In dit nummer:**

Voorwoord  
Forse groei Max Havelaar koffie  
Recept  
Gemeente Rotterdam drinkt Max Havelaar koffie  
Los Robles wijnen uit Chili  
Sprookjespoppen uit Thailand  
Wereldgerechten  
Recept  
Pattaya brief augustus 2004  
Afschaffing subsidies geen zegen  
MADE-BY: op weg naar schone mode  
Chilliberries  
Recept  
Van boom tot hapjestafel  
Cultuurtips  
Aanbieding december en januari

## Voorwoord



De Wereldwinkel, al bijna 25 jaar een begrip in Haarlem.

Dankzij de inzet van vele vrijwilligers, de aankopen van vele klanten en de ondersteuning van u als donateur is het mogelijk gebleken een winkel in stand te houden met een ideëel doel: het verbeteren van leefomstandigheden in ontwikkelingslanden door eerlijke handel.

Ook in deze eindejaarsperiode rekenen we weer op een flinke omzet. Voor cadeaus, pakketjes en sfeerartikelen bent u bij ons helemaal aan het juiste adres. En ook voor sieraden, speelgoed, muziekinstrumenten, aardewerk, (kerst)kaarten en versieringen en niet te vergeten (h)eerlijke levensmiddelen kunt u prima bij ons slagen. Komt u dus gerust weer eens langs om inspiratie op te doen.

Mocht u overwegen meerdere pakketjes te bestellen, kom dan tijdig langs. Het is voor onze medewerkers altijd een heel drukke, maar ook heel gezellige periode.

Dus, beste donateur, tot ziens maar weer, en bedankt voor uw ondersteuning.

Op deze plaats wensen wij u alvast een gezellige decembermaand toe!

Saskia Verzijden

## Forse groei Max Havelaar koffie

In de eerste zes maanden van 2004 is de afzet van Max Havelaar-koffie in de consumentenmarkt met maar liefst 8 procent gestegen. Dit terwijl de totale koffiemarkt het eerste half jaar stabiel bleef. Ondanks de toenemende (prijs)concurrentie in de supermarkt blijken veel consumenten bereid te zijn meer te betalen voor producten die op een sociaal verantwoorde wijze zijn geproduceerd.

### Nieuwe aanpak heeft resultaat

De toegenomen eenduidigheid en herkenbaarheid van Max Havelaar-verpakkingen in het schap heeft ongetwijfeld een positieve bijdrage geleverd aan deze groei. En hoe meer consumenten producten met het Max Havelaar Keurmerk kopen, hoe meer boeren in ontwikkelingslanden hun levensstandaard kunnen verbeteren. In de eerste helft van 2004 ontvingen coöperaties van koffieboeren bijna 2 miljoen euro extra door de verkoop van hun koffie onder Max Havelaar-voorwaarden.

### Het Max Havelaar Keurmerk

Het Max Havelaar Keurmerk is de enige onafhankelijke garantie dat boerenorganisaties in ontwikkelingslanden een eerlijke prijs voor hun producten krijgen. Deze prijs stelt hen in staat te investeren in kwaliteit en te werken aan een betere toekomst voor de boeren en hun families.

In Nederland staat het Max Havelaar Keurmerk op koffie, bananen, thee, vruchtensap, honing, cacao, mango's en avocado's.

## Max Havelaar Ambrosia cake

### Ingrediënten:

- 200 gr. boter
- 200 gr. suiker\*
- 4 eieren
- 2 gestampte, overrijpe Max Havelaar bananen
- 100 ml. bourbon/whiskey
- 200 gr. bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 100 gr. Max Havelaar cacao\*



### Om te garneren:

- 50 gram boter
- 150 gr. suiker
- 2 Max Havelaar bananen
- 50 ml. bourbon/whiskey
- 150 gr. donkere chocolade\*

Meng de boter en suiker tot een romige massa. Voeg vervolgens één voor één de eieren, de Max Havelaar bananen en de bourbon toe. Zeef tot slot de bloem, het bakpoeder en de Max Havelaar cacao over het mengsel en meng het geheel tot een klontvrije gladde massa.

Bekleed een bakblik (28 cm.) met bakpapier en doe de cakemassa erin. Zet het bakblik 40 minuten in een voorverwarmde oven (190 °c). Haal de gare cake uit het bakblik en laat hem even afkoelen. Doe de boter in de pan en voeg de overgebleven suiker en de twee Max Havelaar bananen (in stukjes gesneden) toe. Roer dit geheel tot een lichtbruine caramelachtige saus en blus daarna af met 50 ml. bourbon. Snijd de afgekoelde cake doormidden zodat je een boven- en onderkant hebt en schep de bananencaramel ertussen. Bedek tot slot de hele taart met gesmolten donkere Max Havelaar chocolade.

© Jaymz Pool

\* Verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

## Gemeente Rotterdam drinkt Max Havelaar koffie.

De gemeente Rotterdam gaat de komende vijf jaar biologische Max Havelaar koffie drinken. Op 6 juli 2004 ondertekenden de Servicedienst Rotterdam en automatenleverancier Maas International daartoe een contract in het Fair Trade Café in Boekhandel Donner. Maas levert behalve de koffieautomaten ook de biologische Max Havelaar koffie van het merk Fair Trade.

De order van Rotterdam betekent dat de coöperaties van kleine koffieboeren jaarlijks ongeveer € 20.000 meer voor hun koffie krijgen dan wanneer zij die tegen de huidige, lage wereldmarktprijs zouden verkopen. De wereldmarktprijs dekt vaak nauwelijks de productiekosten, laat staan dat de koffieboeren daarmee hun families redelijk kunnen onderhouden. Door zaken te doen volgens de Max Havelaar principes krijgt de boerenorganisatie voor hun koffie in ieder geval een gegarandeerde minimumprijs en is zij zeker van langdurige handelsrelaties en voorfinanciering. Zo ontstaan ruimte en middelen voor de ontwikkeling van hun producten en hun gemeenschap.

“Een goede zaak dat wij hier als gemeente aan bijdragen en daarmee aangeven betrokken te zijn bij wat er speelt in de wereld. Hopelijk inspireert het andere gemeentelijke organisaties ons voorbeeld te volgen en dezelfde bewuste koffiekeuze te maken”, aldus een Rotterdamse ambtenaar.

De biologische koffie, die het EKO keurmerk draagt, is afkomstig van coöperaties van kleine koffieboeren in o.a. Peru, Mexico en Tanzania.

## Los Robles wijnen uit Chili

De Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Curicó in Chili, leverancier van de populaire Los Robles wijnen, heeft een lange geschiedenis.

De coöperatie werd in 1938 opgericht, kort nadat de regio getroffen werd door een zware aardbeving. Als gevolg hiervan werden veel *bodega's* of wijnhuizen zwaar beschadigd en ontbrak het aan voldoende capaciteit om de druiven tot wijn te kunnen verwerken. De Chileense overheid bood daarom “zachte” leningen aan die de producenten in staat stelden om nieuwe bodega's te bouwen.

Momenteel telt de coöperatie 68 leden die gezamenlijk bijna 1000 hectare wijngaard bezitten!

De voordelen voor de leden om deel uit te maken van een coöperatie zijn:

- Gegarandeerde afname van de druiven
- Bovengemiddelde prijs, die varieert naargelang de kwaliteit van de druiven.
- Technische ondersteuning. Deze leidt ertoe dat de kwaliteit verbetert en daarmee de kans op het behalen van een hogere prijs voor de druiven.
- De teelt, de wijnmakerij en de bottelarij zijn in eigen hand. Dat komt de controle op de kwaliteit ten goede.



## Sprookjespoppen uit Thailand

Sneeuwitje en de zeven dwergen. Roodkapje en de boze wolf. Assepoester en haar mooie prins. In Thailand en Sulawesi vertellen vrouwen deze sprookjes van de gebroeders Grim in prachtige, met de hand genaaide, poppen.



Zo draagt Sneeuwitje haar zeven vriendjes in haar rokken. Keer je haar rok om, dan verschijnt aan de ene kant de boze heks en aan de andere kant de prins die Sneeuwitje uiteindelijk zal wakker kussen. Het vertellen van sprookjes krijgt met de poppen een poppenkastachtig karakter, wat de kleintjes ademloos zal boeien.

De poppen worden gemaakt in het Fatima Centre in Bangkok. Dit centrum is opgezet door de congregatie van de Zusters van de Goede Herder. Meisjes en jonge vrouwen krijgen hier een opleiding in één van de naaiateliers. De vrouwen leren een vak waardoor ze in hun eigen onderhoud kunnen voorzien.

De crèche die erbij hoort, is allereerst gratis. Bovendien krijgen de moeders 1 ½ uur per dag les in het opvoeden van hun kroost. Dankzij het maken van de – op de Westerse wereld gerichte – speelgoedproducten wordt bij honderden vrouwen de vicieuze cirkel van armoede, analfabetisme, prostitutie en ziekte doorbroken.

## Wereldgerechten

*Door Sa 'adat Farmanollah*

### China

Wellicht bent u bekend met de Chinese keuken van een Chinees afhaalrestaurant bij u in de buurt. De gerechten lijken misschien ingewikkeld om zelf te maken, maar niets is minder waar. Omdat China zo immens groot is, bestaat er niet zoiets als een algemene Chinese keuken. Elke streek heeft z'n eigen stijl. Chinese gerechten zijn vaak heel gezond. Ze bevatten veel groenten en door de snelle manier van bereiden gaan er weinig voedingsstoffen verloren. Maar bovenal is de Chinese keuken natuurlijk een enorm lekkere keuken.

### De wok

Het belangrijkste attribuut in de Chinese keuken is de wok. Een wok wordt niet alleen gebruikt voor roerbakken maar ook voor blancheren, frituren en stomen. De chinezen koken het liefst in een grote, stevige wok van plaatstaal die heel heet kan worden. Dat is belangrijk voor roerbakken.

## **Thee\***

Chinezen drinken de hele dag door thee. Elke maaltijd begint met thee, als een soort aperitief en verfrissende drank terwijl ze op het eten wachten. Ze drinken dan een groene jasmijnthee of zwarte thee\* zonder suiker en melk. Tijdens het eten wordt geen thee gedronken, dan drinkt men bouillon of soep. Na de maaltijd wordt wel weer thee gedronken, meestal jasmijnthee, om de spijsvertering te bevorderen.

## **Chinese sauzen**

Sojasaus, oestersaus en hoisinsaus worden veelvuldig als smaakmaker in Chinese gerechten verwerkt. Verwar Chinese sojasaus niet met ketjap, want de smaak is echt anders. Er zijn twee soorten: lichte en donkere sojasaus. Donkere sojasaus heeft langer gerijpt en is bijna zwart, wat dikker en sterker van smaak dan de lichte sojasaus. Deze is vooral geschikt voor stoofgerechten en als dipsaus. Oestersaus is een heel dikke, bruine saus, die gemaakt wordt door een oesterextract met sojasaus en pekel te koken. De saus is heerlijk als smaakmaker in roerbakgerechten.

Hoisinsaus is een dikke, donkere roodbruine saus, gemaakt van sojabonnen met azijn, suiker en specerijen. Hoisinsaus is zoet en pittig tegelijk.

## **Eten met stokjes**

Serveer een Chinese maaltijd eens op z'n Chinees in mooie kommen\* en met eetstokjes\*. Voor de Chinezen is eten met stokjes heel gewoon. Het is wonderlijk te zien hoe behendig ze de gerechten met de stokjes opeten. Het vereist enige handigheid, maar na wat oefenen is het goed te doen. Leg het eerste eetstokje in de holte tussen duim en wijsvinger en laat het stokje op uw middelvinger rusten. Neem het tweede stokje tussen duim en wijsvinger, laat het op de wijsvinger rusten en houd het met de duim vast, evenwijdig aan het eerste stokje. Zo kunt u stukjes eten oppakken en naar uw mond brengen. Het wordt een stuk makkelijker als u de eetkom tot onder uw kin optilt, zoals de Chinezen doen.



\* Verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

## Een Chinees gerecht

Ik denk dat we nu voldoende weten om een Chinees gerecht klaar te maken. Uit de rijke Chinese keuken heb ik voor u “varkenshaas met zoetzure saus” gekozen (eventueel kunt u ook ander vlees gebruiken).

Het is een hoofdgerecht voor vier personen.

### **varkenshaas met zoetzure saus**

2 el olie

2 varkenshaasjes( à 250gr.)

1cm verse gemberwortel(geraspt)

100 ml droge sherry

200 ml kippenbouillon (van tablet)

100 gr donkere basterdsuiker

2 el hoisinsaus

1 el (vierseizoenen)peperkorrels

1 bosuitje in schuine ringetjes

Rijst\* (zie bon voor aanbieding op pag. 26)

### **Bereiden:**

1. In hapjespan olie verhitten en varkenshaasjes op hoog vuur in 5 min. rondom bruinbakken. Vlees uit pan nemen.
2. In bakvet gember 1min. zachtjes bakken. Sherry, bouillon, basterdsuiker en hoisinsaus erdoor roeren. Zout en zwarte peper naar smaak toevoegen. Saus al roerend aan de kook brengen. Varkenshaasjes in pan leggen en onafgedekt in 20 min. zachtjes gaarstoven, maar wel regelmatig keren. Zoveel vocht laten verdampen totdat de varkenshaasjes omhuld zijn met glanzende saus.
3. Intussen in een vijzel of met bolle kant van lepel de peperkorrels kneuzen. In een droge koekenpan de peperkorrels 1 min. roosteren tot geur vrijkomt.
4. Varkenshaasjes uit de pan nemen en bestrooien met zout. Vlees in plakjes snijden en over vier warme borden verdelen. Saus erover scheppen. Bosuitjes en gekneusde peperkorrels erover strooien. Serveren met rijst en roergebakken peultjes.

\* Verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

## Pattaya- brief augustus 2004



Bezoekers en donateurs vragen ons vaak wat er gebeurt met onze kinderen, nadat ze het weeshuis hebben verlaten. Komen ze dan alsnog op straat terecht? Niets is minder waar. Dankzij de goede opleiding die wij ze kunnen geven, vinden de meesten van hen een goede baan en kunnen ze dus goed voor zichzelf zorgen. Ze bezoeken ons later vaak nog samen met hun partner en kinderen.



Sommigen blijven bij ons en krijgen hier werk. Zo zijn er leraren, tuinlieden, wasserijmedewerkers en zelfs een kok die oorspronkelijk als weesje bij ons kwamen. Deze medewerkers zijn als geen ander in staat zich te verplaatsen in de belevingswereld van onze kinderen en zetten zo op een fantastische manier het werk voort van pater Ray.

We hebben een nieuwe web-site! Hierop vindt u veel informatie over onze projecten, foto's van bezoekers en zelfs wat korte video-fragmenten over ons leven in Thailand. De web-site geeft ook informatie over geadopteerde kinderen, die inmiddels een "eigen" familie hebben gevonden. Er zijn ook foto's van onze nieuwe gebouwen. De web-site heet [www.fr-ray.org](http://www.fr-ray.org).

Bij onze blindenschool hebben we ook een zwembad. Hier leren de kinderen zwemmen. Veel van onze studenten komen van waterrijke omgevingen. Als ze nu bij hun familie zijn, en ze mochten onverhoopt in het water vallen, kunnen ze zichzelf tenminste redden. De kinderen vinden het trouwens ook fantastisch om naar het strand te gaan. Hoewel ze niets kunnen zien, genieten ze van de zon, de zeebries, de golven en vooral het zand tussen vingers en tenen.

Onlangs hielden we een sportdag voor gehandicapte kinderen. Velen van hen hebben nog nooit aan een competitie meegedaan. Ze zijn immers gehandicapt! Daarom is het elke keer weer fantastisch te zien hoe de winnaar over de streep komt. Het is een groot moment in het leven van een gehandicapt kind om een keertje de winnaar te zijn. Ook al levert dat alleen maar een aantal punten op voor het team waarvoor je speelt.

Binnenkort zal de biografie van Fr. Ray Brennan uitkomen. Het boek heet "In the name of de Boss Upstairs". Het boek bevat een groot aantal verhalen over het leven van onze oprichter. Op 16 augustus herdachten we zijn overlijden, dat alweer een jaar geleden heeft plaatsgevonden.

Uit zijn naam en namens alle kinderen en studenten danken wij u voor uw steun en vragen God 's zegen voor u.

Fr. Philip Banchong

Directeur van Pattaya



## Afschaffing subsidies geen zegen.

*Afrika zal nauwelijks profiteren van een vrijere wereldhandel. Sommige delen van het continent gaan er zelfs op achteruit. Dat blijkt uit recent onderzoek van het Landbouw Economisch Instituut (LEI) en de Economische Commissie voor Afrika van de Verenigde Naties.*

De Wereldhandelsorganisatie WTO bereikte begin augustus een tussenakkoord op afschaffing van landbouwsubsidies en de afbraak van tariefmuren.

Op dit moment hebben verscheidene Afrikaanse landen die handel drijven met het Westen een voorkeurspositie. Als die wegvalt, lopen ze kans het af te leggen tegen landen die goedkoper kunnen produceren.

Een ander punt is dat het wegvallen van landbouwsubsidies in het Westen tot hogere prijzen leidt. Dat is ongunstig voor Afrikaanse landen die voedsel moeten importeren.



## MADE-BY: op weg naar “schone mode”

*MADE BY is een initiatief van Solidaridad om de markt voor duurzaam geproduceerde kleding te vergroten.*

### **Een beter maakproces**

MADE-BY bouwt op verschillende plekken in de wereld aan duurzame productieketens waar een kledingstuk -van katoen tot eindproduct- op een verantwoorde manier gefabriceerd kan worden.

In Peru, India, Uganda en Tunesië is daarmee al een belangrijk begin gemaakt. Daar worden biologische- katoen-projecten gesteund en naaifabrieken verbeterd. Door kledingmerken te koppelen aan deze katoenboeren en producenten zet MADE-BY een mens- en milieuvriendelijk productieproces in gang.

### **Ontmoet de makers**

MADE-BY adviseert en stipfelt samen met de merken een strategie uit voor de toekomst. Ondertussen blijven die gewoon doen waar ze goed in zijn: de consument verleiden met een mooi product. MADE-BY bemoeit zich niet met collecties of imago, maar vindt wel dat de consument op de hoogte moet worden gebracht van het positieve veranderingsproces.

Op de website [www.ontmoetdemakers.nl](http://www.ontmoetdemakers.nl) ontmoet je de makers van de merken **Kuyichi, Imps&Elfs** en **X-as**.

*Hiernaast een kinderjasje van Imps&Elfs*



## **Toekomst**

De textielindustrie is een complexe wereld en realisering van een beter maakproces kost tijd. De garantie dat een t-shirt 100% schoon en sociaal is kunnen de merken van MADE-BY nu nog niet geven. Misschien in de toekomst.



Een kledingstuk doorloopt tientallen stadia voordat het in de winkel hangt en de merken beschikken niet over de macht of de middelen om die stappen in één keer te veranderen.

Wat ze wel doen is de deur naar het maakproces wijd openzetten “Kijk, dit is wat we doen: we gebruiken biologische katoen en waar het kan produceren we onze collecties onder verbeterde omstandigheden. Stap voor stap gaan we ons maakproces zo schoon en eerlijk mogelijk maken”. Die ambitie, dat is MADE-BY.

MADE-BY is een initiatief van Solidaridad.

## Chilliberries

*Chilliberries zijn 'in'. Ze worden steeds meer gebruikt in uiteenlopende culinaire producten en gerechten.*

Chilliberries zijn ronde pepertjes, die nog het meest lijken op een kruising tussen kerstomaatjes en gewone rode pepers. Ze groeien in het wild aan struiken en komen alleen voor in zuidelijk Afrika. Zo vers geplukt zijn ze niet lekker, maar eenmaal verwerkt komt de rijke zacht-zoete smaak van peper verrassend naar voren. Bijvoorbeeld in een tapenade, marinade of mayonaise.

## Portugese zoete rijstpudding (Arroz-doce)

*Bron: ReceptenWeb.* Rijstpudding vind je in vele wereldkeukens. Het bijzondere aan deze rijstpudding is dat ze bereid wordt met Portugals beroemdste drank: Port!

### **Ingrediënten**

250 gr. rijst\* (zie aanbieding op pagina 26)  
7.5 dl. melk  
150 gr. suiker\*  
2 stukjes citroenschil  
3 eidooiers  
half glas witte port  
kaneelpoeder

Benodigde materialen: een pannetje, een garde en grote of meerdere kleinere puddingvormpjes.

### **Bereidingswijze**

Breng de melk samen met de gewassen rijst en de suiker aan de kook. Voeg de citroenschil toe en laat de rijst op een klein vuur, volgens de aanwijzingen op de verpakking, gaar koken. Klop de eidooiers met een snufje zout schuimig. Neem de pan van het vuur en roer het eidooiermengsel door de rijst. Giet de port erbij en verwarm het geheel al roerend zachtjes tot de massa begint te binden.

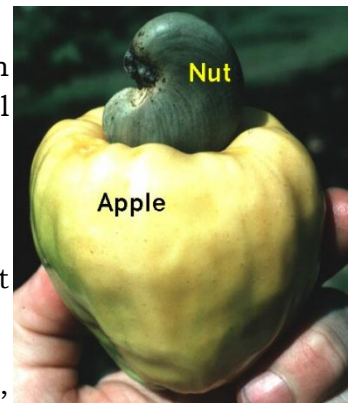
Stort de rijstpudding in grote of meerdere kleinere vormpjes.

Laat de pudding een beetje afkoelen en strooi er vlak vóór het opdienen wat kaneel over.

\* Verkrijgbaar bij de Wereldwinkel

## Van boom tot hapjestafel

Cashew (cajú in het Portugees) zit als noot verborgen in een harde bast onderaan de cashewappel. De zure, sappige appel wordt tot sap, marmelade en wijn verwerkt.



Wij kennen vooral het niervormige vruchtje dat op de appel staat als de smakelijke cashewnoot.

Omdat hele noten dubbel zoveel geld opbrengen als gebroken, bewerken fabrieken het product met grote toewijding.

Als de noten uit de stoomoven komen, kraken werknemers ze handmatig. Stuk voor stuk. Na een nieuwe ovensessie schrapen ze met een schillenmesje het bruine vliesje van de noot. De selectie-afdeling sorteert ze vervolgens op twaalf verschillende afmetingen.

Een gemiddelde Mozambikaanse cashewboom levert nu ongeveer drie tot vier kilo ruwe noten op. Daarvan blijft na verwerking een kilo gepelde cashewnoten over. De boer krijgt daarvoor een dollar, de fabriek vier.

Nederlanders betalen in de notenwinkel ongeveer twaalf dollar voor die hoeveelheid.

## Wereldwinkel Haastrecht



Wereldwinkel Haastrecht, al 24 jaar dé plek voor producten afkomstig van eerlijke handel. Producenten in ontwikkelingslanden ontvangen een eerlijk loon voor hun werk en kunnen zo in hun eigen levensonderhoud voorzien.

Een greep uit ons assortiment:

- ◆ Max Havelaar thee, koffie en chocolade
- ◆ Tal van andere lekkere levensmiddelen
- ◆ Aardewerk en glas
- ◆ Houtsnijwerk
- ◆ Sieraden
- ◆ Tassen en accessoires
- ◆ Leuke wenskaarten
- ◆ Speelgoed



### Openingstijden

dinsdag t/m vrijdag 14.00-16.00 uur  
vrijdag koopavond 18.30-20.30 uur  
Zaterdag 10.00-16.00 uur

### Wereldwinkel Haastrecht

Vereniging "Levenskansen voor allen"

Hoogstraat 51  
2851 BB Haastrecht  
tel.: 06-12049783  
Rabobank: 11.85.46.082

## Cultuurtips



- **Landenreeks uitgebreid**

Het KIT (Koninklijk Instituut voor de Tropen) heeft haar landenreeks uitgebreid met twee nieuwe landen: Cambodja en Georgië

Beide uitgaven zijn te bestellen via [www.landenreeks.nl](http://www landenreeks.nl) of e-mail naar [publishers@kit.nl](mailto:publishers@kit.nl).

De boekjes kosten € 11,90 per stuk

- **Paradijs & Co.**

Een tentoonstelling voor kinderen over Iran met duizend-en-één voorwerpen, verhalen, gedichten, geuren, klanken, smaken en handen die maken. Onder begeleiding van medewerkers brengen de kinderen de tentoonstelling tot leven in anderhalf uur durende programma's. Ouders (en andere twaalflussers en zesminners) zijn welkom bij het begin en het einde van het programma. De kinderen worden meegenomen in een eeuwenoud Iraans verhaal. Het verhaal van het koningskind met het witte haar dat opgevoed werd door de vogel Simorgh.

*tot zondag 26 februari 2006 Tropenmuseum Junior in Amsterdam*