

Zet Palestina op de kaart.

Palestina stond volop in de belangstelling vanwege de oorlog in Gaza. We zouden bijna vergeten dat er gewone mensen wonen die net als iedereen dagelijks hun eten op tafel proberen te zetten. Dat het land zo veel meer te bieden heeft, weten mensen die er geweest zijn. Bijna iedereen roemt het lekkere eten. Humus, falafel, en zo veel meer. Niet voor niets begint de Arabische (Palestijnse) keuken steeds populairder te worden.

Nasser Abufarha, directeur van [Canaan Fairtrade](#) in Jenin (Westelijke Jordanoever) zei ooit in een interview : "Where Palestine has been deleted from the atlases, we put it back on the shelves". Waar Palestina uit de atlases verwijderd is, zetten wij het terug in het winkelschap. Om het Palestijnse volk, hun keuken en natuurlijk de olijfolie van Canaan onder de aandacht te brengen, komt Nasser Abufarha 15,16 en 17 februari naar Nederland.

We organiseren twee openbare activiteiten.

16 februari, Palestijnse maaltijd.

Drie bedrijven organiseren samen een Palestijns eetfestijn in de Culinaire Werkplaats, Fannius Scholtenstraat 6&10, 1051 EX Amsterdam.

- [Canaan Fairtrade](#) produceert met 1700 kleine boeren olijfolie en andere traditionele Palestijnse producten. Deze producten worden sinds eind 2007 in [Nederland](#) verkocht. (Op dit moment wachten we op de nieuwe oogst.
- [De Kleinste Soepfabriek](#) ontwikkelde in januari 2009 twee Palestijnse soepen met de olijfolie van Canaan en gaat in al haar producten Canaan olijfolie gebruiken. Publiciteit kwam meteen op gang.
- [De Culinaire Werkplaats](#) is al jaren fan van Canaan en stelt haar ruimte gratis ter beschikking voor dit eetfestijn.

Programma

Om 1 uur komen (ex kok) Nasser Abufarha en Michel Jansen van de Kleinste Soepfabriek bij elkaar om te koken, te proeven, uit te wisselen. We nodigen koks en culinair journalisten uit om met ons mee te doen.

Om 6 uur geeft Nasser een presentatie over de culinaire traditie van Palestina en hoe Canaan dit een rol geeft in haar bedrijf.

Om half 7 gaan we eten.

We nodigen hiervoor iedereen uit die betrokken is bij lekker eten, fairtrade, Palestina, slow food, biologische landbouw, maatschappelijk verantwoord ondernemen: We vragen koks, journalisten, activisten, winkeliers, politici, ... We maken er een ontspannen en inspirerende avond van met veel ruimte om iedereen te spreken.

De avond kost 25,-, voor een uitgebreide Palestijnse maaltijd ,daarvan betalen we de directe kosten, wat overblijft gaat naar Operation Humanty, voor de wederopbouw van Gaza. Meer geven mag natuurlijk ook.

Wil je mee-eten?. Mail naar:

rens@oraibi.nl

Geef even door

- je naam
- je betrokkenheid bij dit evenement.

Maak het bedrag over op gironummer 4739325 t.n.v. Oraibi.nl te Utrecht.

Reageer snel want vol ik vol. We laten je zo snel mogelijk weten of er plaats voor je is.

Als je overdag mee wilt helpen, of met Nasser wilt praten, laat het dan ook even weten.

17 februari, informatieavond.

Canaan wordt op dit moment op meer dan 50 plaatsen verkocht, winkels, restaurants, markten, webwinkels, manifestaties ...Maar we willen natuurlijk dat deze bijzondere producten op meer plaatsen te koop zijn.

We nodigen iedereen uit die de olie verkoopt (of wil gaan verkopen) kennis te maken met Nasser en zijn verhalen over Palestina, olijfolie, Canaan.

Laat even als je belangstelling hebt.

De avond begint om 8 uur en zal in Utrecht gehouden worden. Precieze locatie volgt nog.

Met vriendelijke groet

Rens van den Bulck
06 24751864