

Een verre opdracht

In september 1988 vonden in Oosterhout de opnamen plaats voor het KRO-programma 'Een verre opdracht' van Aad van den Heuvel en Han van der Meer.

'Een verre opdracht' is een serie van drie programma's waarin zes missionarissen 'nieuwe stijl' uitgebreid aan het woord komen. 'Met ziertjes winnen alleen kan de hedendaagse missionaris al lang niet meer uit de voeten. De behoefte op te komen voor een rechtvaardiger verdeling van bezit en het leren op eigen benen staan, is veel groter' aldus Van den Heuvel. In de eerste aflevering komt aan het woord pater Jan Derickx in Brazilië. 'U zult het niet geloven, maar hier bestaan nog steeds vormen van slavernij en brute ruilhandel' stelt

Derickx. Zijn parochianen zijn rubberappers, kruidenzoekers, jagers en kleine boeren in de wilde, dichte bossen rond de rivier. E naast de geestelijke zorg helpt Jan Derickx hen met het opzetten van organisaties die opkomen voor de belangen van de kleine man. Veel grootgrondbezitters en plantage-eigenaren zien met lede ogen hoe er, ondanks hun felle verzet, toch steeds meer bereikt wordt in die bittere strijd om rechtvaardiger verhoudingen. Wat Derickx ook voortdurend bezighoudt is de continue aanslag die op het Amazonegebied gepleegd wordt door de aanleg van grote doorgaande wegen en de onophoudelijke zoektocht naar olie en delfstoffen. Hij begrijpt als geen ander dat, als deze vernietiging zo doorgaat, de wereldbevolking wel eens duchtig in ademnood zou kunnen komen. (Nederland 1, 21.00 uur)



Braziliaanse stoofpot

door onze culinair specialist
Makkelijk, klaar in 45 min. 6 porties

Dit recept kunt u met of zonder vlees bereiden. Heet opdienen met geroosterd brood en een knapperige spinaziesalade.

Ingrediënten:
1 eetlepel koolzaadolie
110 gr. chorizo
140 gr. gekookte ham in stukjes
1 middelgrote ui fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngesneden
2 zoete aardappelen geschild en in stukjes
1 rode paprika in stukjes
2 blikjes (400 gr) tomaatblokjes of verse tomaat
1 kleine groene chilipeper, fijngesneden
350 ml. water

2 blikjes (400 gr) zwarte bonen, afgespoeld en uitgelekt
1 mango, geschild, ontpit en in stukjes
een half bosje verse koriander, fijngesneden
zout naar smaak
Bereidingswijze: In een grote pan op een middelhoog vuur de olie verhitten en daarin chorizo en ham 5 minuten braden. Ui toevoegen en bakken tot deze gaar is. Knoflook toevoegen en bakken tot deze gaar is; vervolgens de mix van zoete aardappel, rode paprika, tomaat, chilipeper en water toevoegen. Aan de kook brengen, vuur laag zetten, pan afdekken en in 15 minuten de aardappel gaar sudderen. Bonen toevoegen en in open pan verhitten. Mango en koriander toevoegen en met zout op smaak brengen.



Check up van Jan bij de 'Pastoral da Criança'

De tijd van de tonnen

In de beginjaren van Pro Amazonas werden er met enige regelmaat blauwe tonnen met een zwarte deksel en een zilverkleurige sluitband verscheept naar Jan in Brazilië.

door Marijke Semmeling

In die tonnen zat verband, kilometers gebreid, wit katoenen verband. Gebreid door vele nijvere handen van vrouwen die niet stil konden zitten en dus aan de slag gingen voor de pater. Regelmatig hingen er in de Middelhovenstraat plastic tassen aan de deurknop, volgestopt met repen wit breisel. Soms zat er niet eens een afzender bij. Kilometers verband zijn er over de oceaan gegaan. Het verband was bestemd voor de melaatsenkolonie van Jan de Vries. Wat er verder in de tonnen zat waren, brillen, brillen en nog eens brillen. De brillenactie was zo bekend, dat tot op de dag van vandaag er nog brillen worden aangeboden.

Maar de brillen zijn nu niet meer nodig; de gezondheidszorg is aanmerkelijk verbeterd. En indertijd waren ze bestemd voor de Indianen die langs de rivier woonden. Velen van hen hadden oogkwalen vanwege de zon en het water. De brillen die wij over hadden en ergens in een laasje lagen, waren voor deze Indianen heel belangrijk. Telkens wanneer er weer een zending was binnengekomen, werd de nieuwe collectie uitgesteld op een grote tafel bij Jan. Wie last had van zijn ogen ging net zo lang door met het passen van brillen tot de bril gevonden was waar men het beste zicht mee had. Geen opticien nodig dus. Soms kwamen er ook gehoorapparaatjes binnen. Die kreeg je dan gewoon van iemand die dacht: misschien kan een ander ermee mee geholpen worden. Het meest bizarre wat ooit in één van de tonnen zat, was een paar kunstbenen, compleet met schoenen. In afwachting van de verzending waren ze zo lang opgeslagen achter een gordijnen op zolder in de Middelhovenstraat

De voeten staken onder het gordijn uit; daar is nog iemand hevig van geschrokken. De tonnen werden kosteloos beschikbaar gesteld door de papierfabriek uit Eerbeek. Voor de verzending overzee zorgde het missiehuis in Halfweg.



door onze culinair specialist
Makkelijk, klaar in 45 min. 6 porties

Dit recept kunt u met of zonder vlees bereiden. Heet opdienen met geroosterd brood en een knapperige spinaziesalade.

Ingrediënten:
1 eetlepel koolzaadolie
110 gr. chorizo
140 gr. gekookte ham in stukjes
1 middelgrote ui fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngesneden
2 zoete aardappelen geschild en in stukjes
1 rode paprika in stukjes
2 blikjes (400 gr) tomaatblokjes of verse tomaat
1 kleine groene chilipeper, fijngesneden
350 ml. water

2 blikjes (400 gr) zwarte bonen, afgespoeld en uitgelekt
1 mango, geschild, ontpit en in stukjes
een half bosje verse koriander, fijngesneden
zout naar smaak
Bereidingswijze: In een grote pan op een middelhoog vuur de olie verhitten en daarin chorizo en ham 5 minuten braden. Ui toevoegen en bakken tot deze gaar is. Knoflook toevoegen en bakken tot deze gaar is; vervolgens de mix van zoete aardappel, rode paprika, tomaat, chilipeper en water toevoegen. Aan de kook brengen, vuur laag zetten, pan afdekken en in 15 minuten de aardappel gaar sudderen. Bonen toevoegen en in open pan verhitten. Mango en koriander toevoegen en met zout op smaak brengen.

Pastoral da Criança

Het laatste grote project wat door de stichting Pro Amazonas is gestart is het gebouw voor Pastoral da Criança.

door Kirstin Klein Heerenbrink
DIEREN- De opbrengst van de vastenactie van 2008 in de parochies Rheden, de Steeg en Dieren was al volledig bestemd voor het project 'PASTORAL DA CRIANÇA' Gezondheidszorg voor kinderen en gezinnen.

Met dit geld konden onder andere machines aangeschaft worden om vitaminepreparaten klaar te maken voor baby's. Er was echter ook een goede ruimte nodig!



Daarom werd de actie 'Bouwstenen' in het leven geroepen. Tijdens de PA-zondag 2008 konden er zogenaamde bouwstenen worden gekocht.

Deze stonden symbool voor de zaken die pater Jan nodig heeft voor het gebouw voor 'Pastoral da Criança'. Ook de lokale bevolking heeft projecten gedaan om geld in te zamelen. Op de foto: schilderijen worden gemaakt voor de verkoop.

Er is hard gewerkt aan de bouw en het resultaat mag er wezen. Het gebouw is inmiddels gereed en er wordt volop gebruik van gemaakt.

Het Pastoral da Criança heeft aandacht voor de gezondheidszorg van kinderen en het hele gezin, maar men geeft ook voorlichting over hygiëne en voeding en over hoe preventief te handelen bij diarree, wormaanvallen enz. Zo wordt de algehele gezondheid van het gezin en de wijk verbeterd.